

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- スタッフの希望シフトが管理画面に自動反映されるので、転記の手間やミスがなくなった
- 管理画面上で必要人数の過不足がひと目で分かるため、シフト調整にかかる時間が大幅に減った
- 『シフトボード』へのリマインダー機能で、希望シフトの回収がスムーズになった
- 最大2か月(利用開始月と翌月)は無料体験期間なので、初期費用ゼロで導入できる

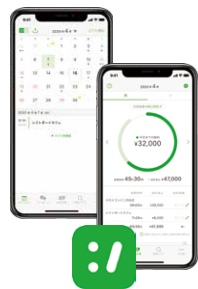


『シフトボード』から自動送信される希望シフトが全員分揃った時点で管理画面を確認し、必要人数に過不足があれば調整して仮シフト表を作成。仮シフト表は各スタッフと本部スタッフの確認を経て確定シフトに。完成した確定シフトはPDFに起こしチャットアプリ経由で各スタッフに送付している。

『シフトボード』と連携して
スタッフも嬉しい『Airシフト』

アルバイトスタッフ
山本 真央さん

昨年6月から週2日のペースで働いています。ここで働く以前から『シフトボード』を使っていましたが、画面が色分け表示で見やすく直感的に操作できるので重宝しています。また他の仕事先シフトも一括管理できる点も便利です。本業はスケジュールが流動的なフリーのカメラマンなので急にシフト変更が必要になることもあり、そんな時はチャットアプリで店舗責任者に連絡しますが、更新されたシフト表がすぐに『シフトボード』に送られてくるためチャットアプリより確実で、とても安心できます。シフト予定がスマートフォンの本体カレンダーに同期できると知ったので、これから挑戦するつもりです。

スタッフ用シフト管理アプリ
『シフトボード』

スタッフ用シフト管理アプリとして、圧倒的な人気の無料アプリで、ダウンロード数は600万以上。カレンダー表示でシフト日がひと目でわかり、時給を入力すると毎月の給料を自動計算。交通費や深夜時給などの設定をしておけば、収入計画も立てられる。『Airシフト』との連携は、店側が用意したQRコードを『シフトボード』から読み取るだけ。同店ではほぼ全員が『シフトボード』から希望を提出し、確定シフトを受け取る。シンプルなコミュニケーションで希望を伝えられるので、スタッフにも好評だ。

安心のサポート体制

アカウント登録後は、店長とスタッフそれぞれに、わかりやすい紙のマニュアルが送付される。また、専用ヘルプデスクが開設されており、操作に困ったときには気軽に相談できる体制がとられている。

問い合わせ先
Airシフトヘルプデスク ☎0120-759-225
(平日 10:00 ~ 19:00)



アーン チャイ&ティーがある COMMUNE は、表参道の交差点から徒歩1分。農家直送のオーガニック野菜が買えるファーマーズマーケットとさまざまなジャンルのフードカートを常設するコミュニティスペースだ。多彩なテーマで誰でも学べる「自由大学」やアンティークの店が集まる青山古市、フリーマーケットなど各種イベントが開催され、散歩途中の友人同士やカップル、親子連れ、観光客などが気軽に立ち寄り、買い物や食事を楽しんでいる。敷地内には卓球台や着席できる屋内型フリースペースもある。

MENU



6種類のスパイスを使ったオリジナルチャイは、ソイチャイ、ノンスイートチャイなど4種類。ほかに季節で変わるシーズンドリンクもある。ハムとチーズのホットサンドは、+フレッシュハーブ、+カレーの3種類があり人気だ。グリルチキン、フレッシュハーブとアチャール、茹で卵を添えたブラックカレーはスパイシーな味が濃厚なチャイによく合う。



SHOP DATA

URN chai&tea
東京都港区南青山3-13
COMMUNE
☎11時30分~18時
月曜日(年末年始を除く)

3日かけていたシフト作成が半分の1日半に 転記の手間やミスがなくなりシフト作成時間が大幅に削減。 その分業務に集中できる時間が増えた

URN chai&tea (アーン チャイ&ティー)は東京・南青山のコミュニティスペースCOMMUNEに常駐するフードカートだ。昨年5月に、シフト管理の方法をそれまでの表計算ソフトからシフト管理サービスの『Airシフト』に変更。シフト作成時間を削減するとともに、タイムカード機能を勤怠管理に活かしている。

導入店

URN chai&tea × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

東京原宿から延びる表参道と青山通りが交差する南青山付近は都内有数の観光名所。コロナ禍で外国人観光客が激減したとはいえ、週末にはカップルや家族連れなどで賑わう。アーン チャイ&ティーのあるCOMMUNEは無農薬野菜のファーマーズマーケットとフードコート、シェアオフィスなどが集まるコミュニティスペースで、平日のランチや土日開催されるフリーマーケットなどのイベントには遠方からも大勢の人が集まる。同店は昨年3月に開店した常設型フードカートで、厳選した茶葉と独自のブレンドスパイスを使ったチャイとストレートティーのほか、カレー、ホットサンド、焼き菓子などを提供している。

「スリランカが生んだ世界的建築家ジェフリー・パワの建築には必ず壺IIアーンが置かれているのですが、壺は雨水を蓄える道具であり、また人々の五感を刺激する美術品でもあります。パワの建築を象徴するアーンと、スリランカで生まれた美味しいチャイに敬意を表して店名にしました」と、ディレクターの宮田文太郎氏は語る。スパイシーなチャイは牛乳の代わりにアーモンドミルクや豆乳を選ぶことができ、砂糖の入らないノンスイートチャイも提供。ヘルスコンシャスなチャイは若い世代だけでなく幅広い年代の人びとに支持されている。



店舗責任者
小松 真麻氏

3日かけていたシフト作成が
1日半に

同店のスタッフは社員2名とアルバイト7名の合計9名。アルバイトは学生1名を除き、全員がフリーランスの仕事を持つ。現在、11時30分から18時までの営業時間は一人がフードカート内で料理やドリンクをつくり、もう一人がオーダーを受けて商品を手渡し会計する二人体制で、10時から18時までの早番と、11時30分から18時30分までの遅番の2パターンのシフトを組む。開店当初はスタッフが4名と少なかつたので、表計算ソフトでシフト表をつくっていたが、「と語るのには店舗責任者の小松真麻氏だ。

「ところが緊急事態宣言が解除されると、来店客が一気に増えたためスタッフを増員。同時に、シフト管理の効率化が必要になり、導入済だったPOSレジアプリの『Airレジ』と同じDですぐに始められる『Airシフト』を導入しました」

早速使ってみると、これまで手打ちしていたシフト作成や調整がクリックだけでカンタンにできることに驚いたという。「特にスタッフの希望シフトが自動で入ってくるのが助かりますね。従来はスタッフがチャットアプリで送ってくる希望シフトを一つ一つ手打ちで表計算ソフトに転記していたため、忙しい時には転記ミスもありました。人数が足りない時はスタッフ全員で共有しているチャットアプリで調整依頼しながらシフト作成をしていたので、仕事の合間を縫っての作業とはいえシフト表完成まで3日間ほどかかっていました。それが『Airシフト』だと仮のシフト表をスタッフ用シフト管理アプリの『シフトボード』に流し、本部で最終チェックをした確定シフトの完成



シフト作成・調整などは常時持ち歩いているパソコンで行い、シフト変更があればその都度更新してスタッフに送っている。

まで1日半で済むようになりました」

確定後にシフト変更がある場合、以前はその都度シフト表をつくり直してPDFに起こし、チャットアプリに添付して流していたが、『Airシフト』なら更新分を『シフトボード』に流すだけなので、かなり手間が省けるようになった。またスタッフが持つ『シフトボード』へのリマインダー機能により、希望提出の催促をする必要がなくなり楽になったという。

**タイムカード機能で勤怠管理
給与計算のミスが0に**

同店では、『Airシフト』をシフト管理だけでなく、スタッフの勤怠管理と給与計算にも役立てている。

「スタッフがフードカートに置いてあるiPadで『Airシフト』のタイムカードに打刻した出勤記録から労働時間が自動計算されるので、こちらで休憩時間などの打刻忘れがないかをチェックしてから出勤記録をダウンロードして税理士と社労士に送っています。以前は表計算ソフトにスタッフ全員の労働時間を打ち込んだものを提出していましたが、計算間違いを指摘されたこともあり、『Airシフト』にしてからはそのようなミスは完全になくなりました」

本部と店舗とを行き来する多忙な小松氏にとって、シフト管理や給与計算のストレスが減り、より業務に集中できるようになったメリットは大きいといえよう。