

導入して実感！

Good

## 『Airシフト』のここが

- 希望シフトは『シフトボード』から送信すると同時に管理画面に自動反映。転記の手間や転記ミスがなく、シフト作成時間が大幅に短縮できる
- 時間帯ごとの必要人数をもとに人員過不足がひと目で確認でき、シフト調整が簡単に
- タイムカード機能から割り出される概算人件費を活かせば、効率よく給与計算ができる
- 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



1日を前半・後半の二つの時間帯に分けて希望シフトを集め、全員分が揃った時点で過不足分を調整。スタッフから送られる希望シフトや休み希望が自動反映されるので転記の手間やミスがなく効率的だ。人数が足りないシフトへの出勤依頼は同じ画面のチャット機能を使用。確定シフトは『シフトボード』でスタッフ全員と共有している。

## 転記の手間が省けて18人分のシフト作成が1時間弱で完了。 希望シフトの収集とシフト作成・管理・配布をひとまとめにして 事務作業を効率化。他業務への時間を確保する

東京・神楽坂にある「果房メロンとロマン」は、季節ごとに様々なメロンメニューを提供する日本初のメロンに特化したアンテナショップだ。開店時より『Airシフト』によるシフト管理でスムーズなオペレーションを実現。全体業務のバックアップに役立てている。

導入店

## 果房メロンとロマン × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

新旧入り混じる歴史の町、東京・神楽坂、名跡毘沙門天善國寺裏の路地にある、果房メロンとロマンは、青森県つがる市が運営する日本初のメロンに特化したアンテナショップ。2019年4月の青森県つがる市東京事務所開設に続き7月に、1階店舗と2階カフェをオープンした。「青森県と言えばリンゴが有名ですが、じつはメロンの収穫量が全国第5位。中でもメロン栽培に適した砂丘のあるつがる市では、主に5品種のメロンが作付けされており、収穫量は県全体の7割強を占めています」と語るのはつがる市東京事務所係長の佐藤貴行氏だ。店では7月に最盛期を迎える糖度の高い主力品種「タカミ」や果肉の赤い「レノン」など地元産メロンを中心に、沖縄や高知、北海道などからも特産メロンを取り寄せて、メロンを使った商品を年中提供している。店舗面積は1階2階共に10坪ずつでカフェの席数は20席。客単価は約1500円だ。客層は学生から中高年まで幅広く、男女比は半々。新型コロナウイルス感染症対策でカフェの席数を減らし、緊急事態宣言下ではカフェを休業したものの、テイクアウト需要が好調で連日行列ができる人気店となっている。

店の実質的な運営を担う株式会社エレファントのディレクター辻原真由紀氏は、『Airシフト』の導入経緯について「新規開店に際してはメニュー開発や広報活動などやる事が多く事務作業時間を極力削減したいと考え、希望シフトの収集とシフト表作成、配布までを一括管理できるサービスを探していたところ、新規導入した『Airレジ』と同じリクルートのシフト管理サービス『Airシフト』の存在を知り導入を決めました」。辻原氏が以前、別の飲食店で行っていたシフト作成方法は、各スタッフに個別メールで希望シフトを募り返信された希望内容をシフト管理ソフトに手入力するというもの。「内容を入力すると自動でフォーマット化されて表が完成しますが、忙しい中での作業で転記ミスもあり、修正にも時間を取られていました。その反省から新規事業の当店は、シフト管理の効率化が必至だと考えました」。

スタッフは経営管理を受け持つ店長とディレクター辻原氏、そしてアルバイト17名の計19名。うち辻原氏を含む18名でシフトを組むが、8割が主婦で2割が学生やフリーターという構成だ。固定シフトは少なく、希望シフトや休み希望にはラフつきがあるため、あえて販売、厨房、カフェの役割分担はしていない。シフトの時間帯は開店前10時から14時30分と、14時30分から閉店後18時までの二部制で、それぞれの時間帯に4名を配置。忙しい土日や、催事に別動隊を派遣する場合などには5〜7名の増員体制を組む。月2回のシフト配布に先立つ1週間前より次回の希望シフトを受け付け、配布3日前が締め切り日となっているが、回収率は100%に近いという。「一番の利点は各スタッフの希望がシフト管理画面に自動反映されるので転記の手間がなくミスもないことです。全員の希望が入った時点で人数の過不足も一目瞭然と見やすいですね。調整が必要な場合は同じ画面のチャット機能を利用して調整依頼しますが、シフトパターンが単純なので調整の苦労もあまりなくて、シフト作成は約1時間弱で完了します。シフト確定後、急に出勤依頼する場合はチャットアプリを利用しますが、他の要件も入るので、こちらの依頼に気づくのが遅くなるという心配がありません。その点『Airシフト』はシフト表と一体となったチャット機能でスタッフとやり取りができるので、連絡が確実に有効ですね」。

### タイムカード機能で勤怠管理を実施 概算人件費データなどを経営に活用

『Airシフト』のタイムカード機能でスタッフの勤怠管理を行っているが、日々示される概算人件費をCSVデータにダウンロードして給与計算の資料にしている。辻原氏自身、レジとシフト管理、会計ソフトがバラバラだった他店での苦い経験があるだけに、経営にも活かせる『Airシフト』の勤怠管理機能は重宝しているという。パートの催事など、自治体関連事業ならではの出店機会の多い同店において、『Airシフト』は今後もますます活用機会が増えるに違いない。



株式会社エレファント  
ディレクター  
辻原 真由紀氏

次のように語る。

希望シフトが自動反映されるから転記ミスがなく、作成時間も1時間弱に

「新規開店に際してはメニュー開発や広報活動などやる事が多く事務作業時間を極力削減したいと考え、希望シフトの収集とシフト表作成、配布までを一括管理できるサービスを探していたところ、新規導入した『Airレジ』と同じリクルートのシフト管理サービス『Airシフト』の存在を知り導入を決めました」。

辻原氏が以前、別の飲食店で行っていたシフト作成方法は、各スタッフに個別メールで希望シフトを募り返信された希望内容をシフト管理ソフトに手入力するというもの。

「内容を入力すると自動でフォーマット化されて表が完成しますが、忙しい中での作業で転記ミスもあり、修正にも時間を取られていました。その反省から新規事業の当店は、シフト管理の効率化が必至だと考えました」。

スタッフは経営管理を受け持つ店長とディレクター辻原氏、そしてアルバイト17名の計19名。うち辻原氏を含む18名でシフトを組むが、8割が主婦で2割が学生やフリーターという構成だ。固定シフトは少なく、希望シフトや休み希望にはラフつきがあるため、あえて販売、厨房、カフェの役割分担はしていない。シフトの時間帯は開店前10時から14時30分と、14時30分から閉店後18時までの二部制で、それぞれの時間帯に4名を配置。忙しい土日や、催事に別動隊を派遣する場合などには5〜7名の増員体制を組む。月2回のシフト配布に先立つ1週間前より次回の希望シフトを受け付け、配布3日前が締め切り日となっているが、

導入して実感！

Good

## 『Airシフト』のここが

- 希望シフトは『シフトボード』から送信すると同時に管理画面に自動反映。転記の手間や転記ミスがなく、シフト作成時間が大幅に短縮できる
- 時間帯ごとの必要人数をもとに人員過不足がひと目で確認でき、シフト調整が簡単に
- タイムカード機能から割り出される概算人件費を活かせば、効率よく給与計算ができる
- 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』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  
土屋 満希子さん

メロンが大好きなことで、家庭と両立できることからオープン時より働き始め、現在は10時の開店準備から午後2時30分まで週4、5日のシフトで勤務しています。シフトのあるアルバイトは初めての経験でしたので何かと不安がありましたが、自分のスマホで操作できる『シフトボード』は希望のシフト提出そのものが簡単で、送られてくるシフト表もとても見やすいですね。スタッフ全員分のシフト表も見られるので、自分の勤務日が何人体制かとか、誰と交代するかが予め分かるので働きやすいと感じます。また希望シフトの提出締め切り日を知らせるリマインド機能のおかげで、忙しくても提出を忘れることなく助かっています。

### 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。



メロン色のタイルで覆われた建物は1階が店舗、2階がカフェ、3階が青森県つがる市の東京事務所となっている。店舗ではメロンを使ったスイーツやドリンクを販売。奥の厨房でフレッシュメロンを扱う様子がガラス越しに見える。2階カフェは「五感でメロンを体験する工房」のコンセプト通り、メロンにまつわる絵本や書籍、つがる市のメロン5品種をイメージした万年筆インクを展示。さらにドリンクに合わせてメロンの網目を表現したコースターなど、随所にメロンを感じる仕掛けをちりばめて、お客を楽しませている。

MENU

生メロンのフルーツサンド2種  
1100円（単品600円）

メロンの  
バスクチーズケーキ  
850円（テイクアウト530円）

メロン  
ジェラートフラッペ  
850円

専門店の  
メロンクリームソーダ  
680円

収穫時期ごとに異なるメロンを使ったスイーツやドリンクが8〜9種類。メロンとクリームをぶどうパンで挟んだ生メロンのフルーツサンドやメロン風味のバスクチーズケーキはテイクアウトでも人気。メロン果汁たっぷりのクリームソーダ、夏限定のジェラートフラッペ、メロンの自家製サンギリアも専門店ならではの商品だ。



SHOP DATA  
果房メロンとロマン  
新宿区神楽坂3-6-92  
◎11時30分～17時30分  
（カフェ営業は～16時30分）  
月曜・火曜休  
※時期により営業時間・定休日  
が変更になることがあります。  
営業日時はHPをご確認ください。

### 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）