

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- ▶ 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
- ▶ 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い
- ▶ 必要人数の過不足や各スタッフの「希望叶え率」が管理画面上で分かり、シフト調整が簡単
- ▶ タイムカード機能による勤怠管理で給与計算がラク



月2回、『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、左端に表示される「希望叶え率」を参考にシフトを割り振る。コロナ禍の今は店長プラス1名の2人体制が原則なため調整がしやすく、2-3時間ほどで作成終了。確定シフトは各スタッフの『シフトボード』に送るほか、印刷して店内に掲示する。

隙間時間を使ったわずか数十分でシフト作成が完了。

『Airシフト』で自動計算されるデータも有効活用

希望叶え率と概算人件費を参考に、適切な人材配置を経営に活かす

東京・有楽町の「茶記」は、ノスタルジックな香港スタイルのタピオカドリンク専門店だ。『Airシフト』導入により手入力による転記ミスがなくなりシフト作成が効率化、勤怠管理機能で無駄のない人件費管理が実現した。

導入店

茶記

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

東京・有楽町の「有楽町マリオン」は映画館を備えた複合商業施設だ。施設内の「阪急メンズ東京」6階にある「茶記」は、香港スタイルのタピオカドリンク専門店として2019年4月にオープン。香港でタピオカ店を営むオーナーこだわりの手づくりタピオカと独自のブレンド茶葉を使用した本格派タピオカドリンクが好評で、メンズフロアながらタピオカ好きの女子も来店し、その場で飲んで休憩したりテイクアウトをするお客で賑わっている。また最近メニューに加わったホットサンドの中には、ピーナツバターを挟んで卵液に浸して焼く香港式フレンチトースト「西多士」もあり、60年代香港をイメージした外観と共に香港好きにはたまらないカフェとなっている。

オープン当時はインバウンドを含めたかなりの集客があったが、新型コロナウイルス感染症拡大以降はフロア全体で集客力が落ちており、以前ほどの賑わいはない。スタッフは社員である店長の松田武士氏とアルバイト3名の合計4名。シフトは10時から19時までの早番と15時から20時までの遅番とに分かれており、店長の松田氏がほぼ毎日勤務し、ピークタイムの15時から19時までは松田氏+アルバイト1名の2人体制で運営している。月2回あるシフト作成の5日前には全員の希望シフトを集め、松田氏が『Airシフト』を使ってシフト表を作成。出来上がったシフトはスタッフの『シフトボード』に送ると共に、誰でも確認しやすいよう印刷して店内に貼り出している。



店舗責任者
株未来美食研究所
松田 武士氏

『シフトボード』との連携で希望シフト収集がスムーズかつ正確になる

『Airシフト』は松田氏が2代目店長に就任した20年3月から使用を開始。その導入経緯について次のように話す。

「1回目の緊急事態宣言発令直前ということもあり当時のスタッフ数は4-5名。前任者から引き継いだのはチャットアプリで希望シフトを集めて表計算ソフトに転記し、シフト表を作成するというやり方だったので、もっと効率的な方法はないかと探していました。それと一緒に給与計算の際にタイムレコーダーで印字されたデータを書き写すやり方も改めたかった。シフト表作成も給与計算も手入力では表計算ソフトに転記する作業は手間がかかる上に、どうしても転記ミスが発生します。そうした課題を一気に解決できるツールをネットで調べ、『Airシフト』を見つけました。無料体験期間があるので早速使ってみました。ほんとに使いやすいので、即、導入を決めました」

使ってみて最初に驚いたのは、スタッフの『シフトボード』から送信される希望シフトが、管理画面に自動反映される点だったという。希望シフトの提出日を知らせるリマインド機能の効果もあり、シフト作成5日前にはほぼ全員の希望シフトが集まるようになって、作成作業へのとりかかりも早くなり、仕事の合間を使つての作成時間は調整も含め約1日分短縮された。

シフト作成と人件費管理で
計画性のあるシフト作成が実現

「阪急メンズ東京」の中でもカジュアルなブランドが揃うフロアに立地。商品受け渡しカウンターと小さな木製椅子が置かれただけのスペースながら、ノスタルジックな看板と、かわいいデザインが人気の香港製コンデンスミルク「黑白煉乳」の缶が目玉。店頭飾られたレトロな魔法瓶やラジオなどの小物は、「購入希望者」も現れるマニア垂涎の品。買い物途中のリフレッシュメントに立ち寄りたり、待ち合わせ場所に使用したりするカップルも多い。香港の街角に降り立ったような錯覚が味わえる不思議な空間だ。

MENU ※価格はすべて税込み



黒糖タピオカミルク (M)
700円

たまごサンド
500円

香港風手づくりをうたったタピオカミルクティーなどドリンクメニュー約20種類と、スクランブルエッグを挟む香港式たまごサンドなどホットサンド5種類を揃える。タピオカドリンクはミルク入り、プレーン、抹茶入りなど種類が豊富で甘さも指定できる。ドリンクとホットサンドを自由に組み合わせたセット1000円も好評だ。



SHOP DATA

茶記
東京都千代田区有楽町2-5-1
阪急メンズ東京6F
☎火曜～日曜
11時～20時
不定休(阪急休業日)

『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
加島 亜梨可さん

昨年6月から他のバイトと掛け持ちしながら働いています。新型コロナウイルスの感染拡大で今は週1回だけ、主に10時から19時までの早番シフトに入っています。『シフトボード』はこのバイトで初めて使いましたが、希望シフト提出も、一度出した希望を変更する時とても簡単です。もう一方のバイト先では、口頭やチャットアプリで希望シフトを伝えていました。シフトボードだと、好きな時にどこからでも提出できるので便利です。また確定シフトが、自分がプライベートで使っているスマホのカレンダーに自動同期されるのでいちいち書き写す手間が省けます。見込み額が分かる給与計算も見やすくお小遣い予算を立てるのに役立っています。

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700万以上。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)



シフト表作成・調整などはパソコンで行い、必要に応じてスマホでも確認。変更があればその都度更新している。

「新型コロナウイルス感染症拡大の影響で来店客数が減った現在、人件費節約を視野にフンオベで運営する日が増え、それに応じてアルバイトスタッフのシフトも週2、3日に減らしたため、スタッフの希望はなるべく叶えてあげたいと考えています。調整にあたってはシフト管理画面にある「希望叶え率」と、スタッフ毎でも日毎でも表示される「概算人件費」が役立っています。どちらも自分で計算するのはとても面倒で、特に「希望叶え率」は数値化する発想すらありませんでした」

当店では『Airシフト』導入により、これまで使っていたタイムカード機から『Airシフト』による出勤打刻へと転換。打刻データから自動計算される概算人件費シミュレーションを元に給与計算を行っている。

「シフトは紙に書いたりチャットアプリで伝えたりするだけでは不確実ですね。以前動いていた店で、伝えたいつもりが伝わってなくて当日スタッフが足りなくて困った経験があります。『Airシフト』ならどんなに忙しくてもそうしたミスがありません。一人当たりわずか100円でトラブル回避にも人件費管理にも有効なので助かります」

厳しい経営状況が続くコロナ禍において、人件費削減に役立つ計画的なシフト管理を提供する『Airシフト』は心強い助っ人であるに違いない。