

提出の催促や調整依頼の個別問い合わせを『Airシフト』に統一して効率化 勤怠管理にも活用することで コロナ禍で予測の立ちにくい、売上と人件費のバランスを図る

「牛屋 銀兵衛」銀座本店は、神戸牛ほか厳選された黒毛和牛を供する焼肉店だ。昨年6月に「Airシフト」を導入し、効率的なシフト管理と共にタイムカード機能を活用した勤怠管理を経営に活かしている。

導入店

牛屋 銀兵衛 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



株 ATC ダイニング
小坂 淳一氏

「牛屋 銀兵衛 銀座本店は、東京・銀座駅からほど近い、専門店やバーが立ち並び一角にある焼肉店だ。オープンが2011年。日本が誇るブランド牛「神戸牛」と、目利きが厳選した黒毛和牛を個室でワインと共に楽しめる店として人気がある。40坪で席数は最大46席。主な客層は20代から50代で男女比は半々。コロナ禍以前は企業のお客さまや、場所柄「同伴出勤」需要が多かったが、現在はデートやハレの日の会食に使う個人客がメインで、客単価はランチ3500円、ディナーは8000〜1万円だ。

スタッフ構成は、母体である株ATCダイニングの社員4名と常勤アルバイト2名。常勤アルバイト2名は18時から23時（土日祝22時）の夜営業とランチタイムに交代で入り、正社員と合わせて4〜5人体制で運営している。取材時は緊急事態宣言後に移行した東京都のリバウンド防止措置期間の終了に伴い、変則的な営業時間から通常の営業時間へと移行したばかりだったが、コロナ禍以前よりは少ない人数編成となっている。

「コロナ感染症がまん延する前はアルバイトの人数が今より5、6名多かったのですが、営業時間の短縮に伴って常勤できるアルバイト2名だけに絞られ、人員が足りない時は単発バイトを頼んだり、社員がフォローしたりしていました」と、

株ATCダイニングの小坂淳一氏。昨年6月の「Airシフト」導入時での登録アルバイト8名は登録状態を維持しているが、実働は2名だけという。

「導入前は週1日だけとか2日だけシフトに入るアルバイト学生が多かったのですが、社員も合わせた12名分のシフト管理はけっこう複雑でした。そこで以前より使っていたリクルートが提供する無料のPOSレジアプリ「Airレジ」に、オーダーエントリーシステム「Airレジハンディ」を追加したのを機に、シフト管理の効率化を目指して「Airシフト」も導入しました」

『シフトボード』との連携で 情報共有がスムーズに

導入前はスタッフの希望シフトをチャットアプリで集め、株ATCダイニングの本部と共有できる表計算ソフトに転記してシフトを作成していたという。作成自体は1時間ほどで終了したが、作成後の変更や調整に関してはその都度チャットアプリで個別にやりとりをし、結果を再び表計算ソフトに転記する手間があった。

「当店では月2回新しいシフトを発表します。それに先立って10日前に希望シフトを集め、5日前には確定シフトを発表するのですが、忙しい時に提出の催促や調整依頼にチャットアプリで個別に問い合わせるのはけっこう負担でした。その点「Airシフト」は、管理画面に自動で入ってくる希望シフトを見ながら調整でき、また「シフトボード」連携のリマインド機能があるので提出遅れに対して個別に催促する必要がなくなり、かなり効率化ができたと感じています。シフト決定後の変更や調整に関しては「Airシフト」管理画面のチャット機能を利用して

います。「シフトボード」を見てくれるかどうか不安な場合にはスタッフ共有のチャットアプリで「変更をシフトボードに送りました」と伝えたりもしています」

同店では希望シフトが集まった時点で本部スタッフも情報共有できる店舗管理用ファイルに希望シフトを転記し、本部の確認を得た後にシフト確定をしているが、その手間を含めてもシフト完成までわずか30分ほどと話す。

タイムカード機能を 勤怠管理と給与計算に活用

同店ではデジチャップの脇にタブレットを置いて、スタッフには出勤・退勤・休憩時刻を打刻してもらっている。

「タイムカード機能は交通費と時給を設定しておくだけで概算人件費がリアルタイムで分かります。通常営業に戻ったばかりで今後の売上予測が立てにくい現時点では、人件費と売上とのバランスを常に把握しておく必要があり、参考にしています。またクラウドの会計ソフトにも連携しているので本部での給与計算や給与明細の作成も省力化されています」

「リバウンド防止措置が解除されて間もなく、連日予約殺到状態となった「牛屋 銀兵衛」では今後、アルバイトの増員も考えているという。スタッフの数が増え、コロナ禍以前のようにシフトが複雑化するれば「Airシフト」が今以上に力を発揮するに違いない。



シフト管理にはいつも持ち歩いているパソコンを利用。シフト作成に費やす時間はわずか30分ほどだ。



毎月1日と16日に新しいシフトを発表。それぞれ10日前から希望シフトを募り、5日前には確定シフトをスタッフに送る。集まった希望シフトは一度、本部と共有するファイルに送り、確認を経てから確定。コロナ禍による営業時間短縮により、実働するアルバイトスタッフが少ない現在は、微調整だけでシフトが確定する。



銀座コリドー街を一本入った静かな通りのビル2階。店だけに通じる階段を上るため、隠れ家的な雰囲気が味わえる。ダークな色調で統一された店内は、厨房を囲むカウンターと掘り炬燵で食事ができる和室が2部屋、2人から個室使いができるテーブル席があり、デートやプライベートな食事会に適している。テーブルの焼き台ごとに上引きダクトが設置され、服カバーも用意するなど煙対策に細やかに配慮。またテーブル席の仕切りは可動式となっているので、24名までの貸し切り宴会にも対応可能だ。

MENU ※価格はすべて税込み

銀兵衛塩のサラダ 850円



トロける絹コース 1枚 1000円



ふわふわかき氷 650円



自家製ナムル盛り合わせ 750円

「神戸牛」はじめ厳選された黒毛和牛と新鮮なホルモンを、こだわりの塩、特製わさび、おろしポン酢など、肉の味を引き立てる独自の調味料で供する。霜降りの黒毛和牛を極薄にスライスした「トロける絹コース」は目の前でスタッフが焼き、特製わさびでいただく看板商品。「ふわふわかき氷」は抹茶ほかに黒蜜きな粉が人気だ。



SHOP DATA

牛屋 銀兵衛 銀座本店
東京都中央区銀座7-2-8
東建ビル2F
◎平日18時～23時(L.O.フード
22時、ドリンク22時30分)
土日祝12時～15時(L.O.14時)、
18時～22時(L.O.フード21時、
ドリンク21時30分)
※年末年始を除き年中無休

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い
- タイムカード機能による勤怠管理で日ごとの概算人件費が分かり、経営管理に役立つだけでなく給与計算も簡単に
- 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』

スタッフ
緑川 裕介さん

昨年、単発バイトを始めたときに初めて『シフトボード』を使いましたが、深夜料金など細かな計算も含めて給料が自動計算されるので、貰える給料の額が手元ですぐにわかり、働く励みになりました。また希望シフトの入力がとても簡単な点も嬉しかったです。以前アルバイトをした店では、わざわざ店舗に出動して紙に希望シフトを記入しなければならず、完成したシフト表は自分で写真に撮って記録していました。その点『シフトボード』はいつでも好きな場所から希望シフトが提出でき、また確定シフトは自動でカレンダーに表示されます。仕事のシフトもプライベートな予定も一度にスケジュール管理できるので、間違いがないですね。

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)