

無料の体験期間を利用して無理なく導入 シフト作成と勤怠管理機能を活用し 作業効率と人件費管理を大きく改善

東京でも有数の飲食ホットスポットである神楽坂の「神楽坂 やき鳥 〇政」が「Airシフト」を導入。店舗運営事務のシフトに関する作業を大幅に削減することに成功した。

導入店

神楽坂 やき鳥 〇政 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



神楽坂 やき鳥 〇政 店主
小野田亮佑氏

「神楽坂 やき鳥 〇政」は、東京・神楽坂にある19坪30席の焼鳥店。2011年の開店から確実にリピーターを確保、当初3000円だった客単価も6000円にまでアップし、コロナ禍でも月商500万円前後を維持してきた。主力の焼鳥は甲州信玄鶏を塩と白コショウで焼き上げるすっきりとした味わい。平日は40代以上の仕事帰り客が主だが、土日は若い女性客も多く、客層が広いのも強みだ。

ミスも手間も大幅に削減できる
コストが高いサービス

同店のスタッフ構成は、社員3名とアルバイトスタッフ2名で、平均3名が出勤するという体制である。店主の小野田亮佑氏は、「Airシフト」を活用したシフト作成について次のように語る。

「Airシフト」は3年ほど前に導入しました。その前から同じリクルートが提供する「Airレジ」を使っていたので、レジ以外のサービスがあるだろうと、関連サイトを検索して見つけたんです。2週間ほどのシフトを組んでいるのですが、以前は、チャットアプリで希望シフトを集め、表計算ソフトに手入力で書き込むというやり方でした。手作業ですので時間と手間がかかりました。時々日付間違いなどのミスも出ます。「Airシフト」は無料体験期間があるので、試しに使

てみました。すると毎回3時間程度かかっていたシフト作成が、1時間くらいでできました。店長とスタッフ全員の作業負担削減を考えれば、利用料金はかかりませんがコストが非常にいいと思います。「Airシフト」は、スタッフ側の無料スマホアプリ「シフトボード」と連携する。日時を設定しておけば、希望シフトの提出申請が自動的に送付され、スタッフは「シフトボード」から提出。提出し忘れたスタッフには、自動リマインド機能で催促が送られる。送られてきた希望シフトは「Airシフト」に自動的に反映され、あとは調整を行い、シフトを確定するだけで作業が完了する。シフト変更などの連絡については、同店ではチャットアプリを使っているが、「Airシフト」には「シフトボード」とのチャット機能も標準装備している。定型文によるスピーディな連絡が可能なアルバイト専用のアプリのため、プライベートな連絡と混ざらず見逃すこともなく、使いやすいと好評だ。

タイムカード機能も標準装備
正確な勤怠管理と概算人件費集計も

「Airシフト」の付帯機能として無料で使えるのが、タイムカード機能と勤怠管理機能だ。〇政でもこの機能を活用し、勤怠管理と人件費概算を行っている。

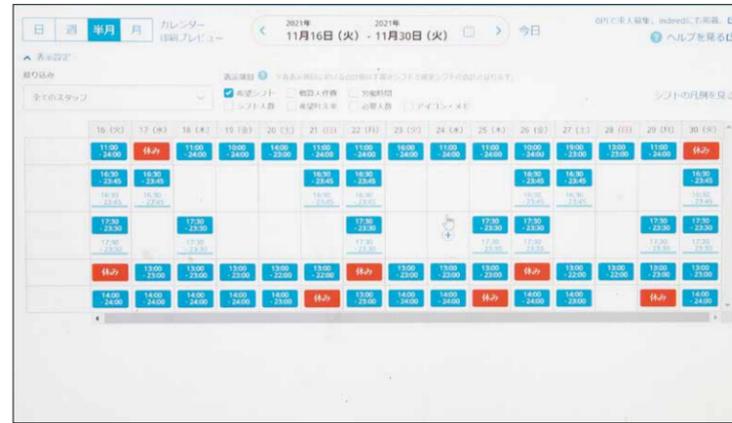
「Airシフト」のタイムカード機能を使い始める前は、いわゆる紙のタイムカードをガシヤンとやっていたので、大変な手間でした。この作業も大幅に軽減できました。人件費の集計は「Airシフト」ではあくまで概算なので、正確な支給額ではないのですが、店舗運営の指標としては十分な数字です。社員も使っていて全員の労務管理ができますし、とくにスタッフ数

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- 希望シフトはシフト表に自動的に反映されるので、あとは微調整をするだけ。手作業による転記ミスも解消
- スタッフへのシフト提出要請や出し忘れリマインド機能により自動化。店・スタッフ両方のストレスが下がる
- 紙のタイムカードから『Airシフト』に移行することで、電卓から解放され、概算人件費も把握可能に



スタッフから提出された希望シフトは、管理画面に自動反映される。シフト作成者が調整を行いシフトを確定するとスタッフの「シフトボード」に確定シフトが自動通知。店舗側の画面には、各日の人件費概算集計を表示することが可能なため、的確な人員配置ができる。



店舗はカウンター・テーブル席のほか、10席の半個室を備える。店前は大学の敷地裏で人通りの少ない静かな小道。グレー基調のシックな内装デザインで、立地と相まって神楽坂客に好まれる雰囲気だ。メニューは、当日おまかせで、甲州信玄鶏7本2100円が人気。売り切れ御免の希少部位も楽しめる。店主の小野田氏は独学で食べやすいながらも創造的なメニューを生み出し、集客に成功している。

MENU ※価格はすべて税込み



大和芋いりのふわふわつくね 卵黄添え
380円



鶏白湯の水炊き 一人前 1700円



ちょうちん 450円

「甲州信玄鶏」を塩と白コショウで焼き上げる焼鳥が同店の看板商品。希少な未成熟卵のきんかんと卵管を使用したちょうちんは一日数本限定の人気商品だ。大和芋をいれたつくねはふわりとした食感。鶏白湯の水炊きに使うスープは7時間かけて炊いている。



SHOP DATA

神楽坂 やき鳥 〇政
東京都新宿区神楽坂2-21
サンアセント木村ビル B1F
営業日: 16時30分～23時45分
土日祝日: 15時～23時



これまで3時間程度かかっていたシフト作成が1時間程度に。概算人件費などの指標も経営に活かす。

の多い店ではとても役立つと思います。「Airシフト」による出勤・休憩時間の打刻はパソコン・タブレットのボタンタッチで簡単に済ませることができ、正確な労働時間記録が残ることによって不正防止になり、紙のタイムカードの保管場所の悩みなども解決する。長年慣れた紙ベースやメカレジ、表計算ソフトでのシフト作成や集計を変えるのは面倒と感じることはあるかもしれない。だが、さまざまなツールを使ってみると、「作成ミスの削減や効率のよさ」そして「ストレスのないコミュニケーションの実現」などから、「もう元には戻れない」という意見も多い。「Airシフト」のサイトではさまざまな飲食店の導入事例が紹介されている。いずれも店舗紹介とともに、現場の率直な声が聞けるコンテンツとなっているのでぜひご参照いただきたい。

〇政のように、まずは「Airシフト」の無料体験期間を使って、一度試してみたい。利用開始は簡単で、「Airシフト」のWebサイトからメールアドレスや店の情報を入力し、「Airシフト」のアカウントの登録をする。あとはアルバイトスタッフに、自分のスマホに「シフトボード」をダウンロードしてもらい、連携して使用を開始。利用開始月と翌月は無料で使用できる「無料体験期間」となっており、無料体験期間終了後は自動で有料化はされず、継続利用の申込みをした人のみ有料になるので安心だ。

『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
堀木佑馬さん

当店は4年ほど前に入店し、現在は週2～3回のペースで働いています。「シフトボード」は、希望日時を入力するだけなので、以前よりもラクにシフト提出ができるようになりました。また通知が届くので提出忘れをすることもありません。とくに個人的に気に入っているのは、カレンダー機能です。確定シフトがカレンダーに自動的に反映されるので、一瞥でみるができます。また、紙に書き込んだり、紙のシフト表を都度確認する必要もなく、とても便利です。

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)