

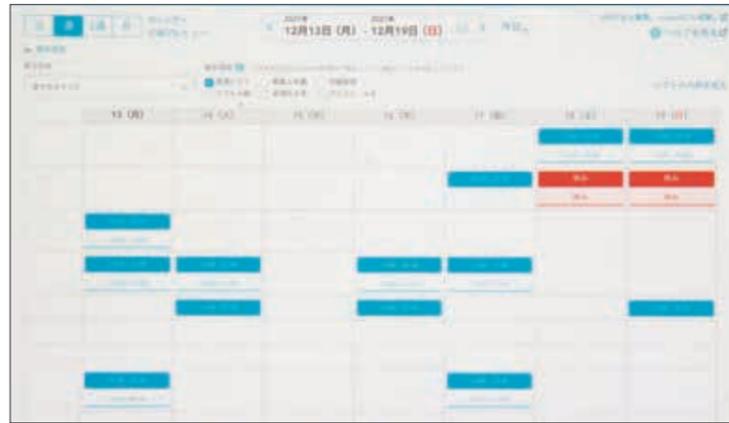
毎週更新するシフトの作成がわずか5分で終了 『Airシフト』と『シフトボード』の連携で 手間も時間もかけないシフト作成が実現

「ニュー中野酒場 鈴忠」は、10名のスタッフで切り盛りする大衆酒場。
2019年の新規開店を機にシフト作成の負担を軽減すべく『Airシフト』を導入。
シフト作成に時間を割かれることなく、店内業務や経営管理に注力できている。

導入店

ニュー中野酒場 鈴忠 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



勤務時間は開店準備から閉店までの時間で3パターンを用意し、スタッフは週に一度希望パターンを『シフトボード』から送信。全員分の希望シフトが管理画面に揃った時点で過不足をチェックし適正人数になるよう調整した後、確定シフトをスタッフの『シフトボード』に送る。後の変更はチャットアプリを通してスタッフ全員に連絡して調整する。



東京メトロ・新中野駅前交差点から中野方面に2分ほど歩くと「大衆酒場」と書かれた大きな暖簾が目に入る。10坪ほどの店内は入ってすぐに立ち飲みスペースがあり、カウンター越しにキンミヤ焼酎とジュースなどの割り材が見える。奥ではおでん鍋や牛煮込みの大なべが湯気を立てており、昭和の酒場を彷彿とさせる温かみのある空間だ。黒板メニューにはおすすめの日本酒ほか、店主の故郷山形から取り寄せた野菜を使った料理や、旬の刺身など魅力的な酒肴が並ぶ。

MENU ※価格はすべて税込み



鯖盛り 780円



おでん 七点盛り 920円



牛煮込み ガーリックトースト付き 500円



芋煮 580円

生姜味噌と辛子、柚子胡椒でいただく「おでん」は1年中提供。「芋煮」は店主のふるさと山形の味を再現。豊洲で仕入れる新鮮なネタを使った鮓にも定評があり、「鯖盛り」は細巻に中トロ、赤身、漬け鯖、漬け卵黄、トピコ、を盛った鯖好きにはたまらない一品だ。甘辛味の牛煮込みとガーリックトーストとの好相性にも驚く。



SHOP DATA

ニュー中野酒場 鈴忠

東京都中野区中央4-6-10

高橋ビル102

☎月～全 祝前日 16時30分～23時30分

(フードL.O. 22時30分、ドリンクL.O. 23時)

土・日・祝日 15時～23時30分

(フードL.O. 22時30分、ドリンクL.O. 23時)

水曜休

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- 『シフトボード』から送られる希望シフトが管理画面に自動反映されるから、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
- 時間帯ごとの希望シフト人数がひと目で分かり、過不足を確認しやすい
- パソコンやタブレットを使用するので時と場所を選ばずにシフト作成ができる
- 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』

スタッフ 浅田明子さん

今は週4日勤務で2日は開店時から閉店まで、残り2日は13時から開店準備に入り、次の人が来たら交代するといったシフトです。もともと機械に苦手意識があってスマホも電話とチャットアプリしか使っていなかったのが、初めての『シフトボード』に不安もありましたが、すぐに使いこなすことができました。掛け持ちしているバイト先では希望シフトを紙に書いてバイト先に持って行かなければならないのですが、『シフトボード』は提出の場所と時間を選びませんが、他の人のシフトを確認できる点も便利です。希望シフト提出が毎週のことなので、以前の履歴からワンタップで希望提出できる機能も時間短縮になりますね。

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)

ニュー中野酒場 鈴忠
代表
鈴木 賢氏

スタッフは鈴木氏を除いて10人。うち正社員の店長以外は20代の若いアルバイトスタッフで、学生、フリーター、ダブルワークと属性は様々だ。シフトの入り方もバラバラだが、全員が入るグループチャットアプリを活用してコミュニケーションを図ることで、少人数ながらオペレーションはスムーズだと言う。

変更も簡単な『Airシフト』でストレスなし

鈴木氏は開店時より『Airシフト』を導入。店長がシフト作成を担っている。「前に店長を務めていた店では自分がシフト管理担当で、紙で希望を集めてシフト表をつくり写真に撮ってスタッフに送っていました。実際にはバイトリーダーがあらかじめ全員の希望を調整してくれていたのが、日常業務の合間なので時間がかかり、シフト決定後も絶対に変更があるのがストレスでしたし、調整して書き直すのもとても負担でした。そこで新店ではアナログなやり方をやめてシフト管理サービスを使うと決めていました」

リクルートの『Airビジネスツールズ』『Airレジ』『Airペイ』『Airメイト』を使っていて鈴木氏は、同じ『Airシフト』を導入。シフト管理を店長に任せたい今、自分は経営業務に専念できているという。

鈴木氏は勤務時間を、「開店準備から希望する時間まで」、「開店から閉店まで」、「開店後の希望する時間から閉店まで」の3つのパターンに分けて月4回、週の始めにシフト更新している。必要人数は各時間帯に3人と、鈴木氏に隣接する姉妹店「アジアン酒場 ベニバナ」に2人

の合計5人。鈴木氏の業務を基本としながらも、慣れたスタッフを隣のベニバナにも送り、ホール担当を任せている。

業務の隙間時間を使って
わずか5分でシフト作成完了

スケジュールとしては毎週木曜日に翌週月曜日から日曜日までの希望シフトを受け付け開始し、日曜日に新シフト表をスタッフの『シフトボード』に送ることにしているが、実際は金曜日にほぼ全員の希望シフトが集まるのでシフトはすぐに決まる。管理画面を見て希望した時間のダブルが1時間ほどだったら店長の裁量で時間をずらして配置するので、調整に時間がかからず、ほぼ5分もあればシフト表は完成する。どうしても人数が足りなかったり、急にシフトの穴が空いたりした場合のみ、スタッフ全員が入っているグループチャットを通じて出勤依頼をし、補充しているそうだ。

鈴木氏は今のところ、『Airシフト』をシフト作成と管理のみに特化させて、タイムカード機能などの勤怠管理には利用していない。今後店の規模が大きくなり、勤怠管理業務も見直しが必要になった際には、『Airシフト』の様々な機能をもっと活用したいと鈴木氏は考えている。



『Airレジ』に使っている店内のタブレットでシフト作成。毎日のシフト確認もこのタブレットを活用している。