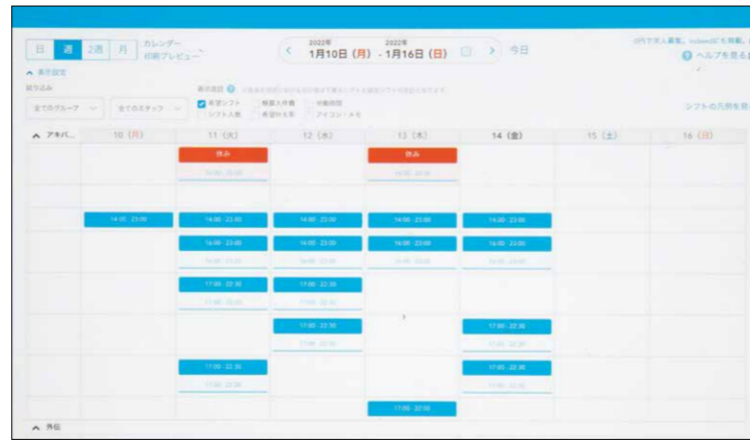


導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- スタッフ用シフト管理アプリ「シフトボード」から送られたシフト希望が管理画面に自動反映されるので、転記の手間や転記ミスがない。
- 管理画面を見るだけで日ごと、時間ごとの人員過不足が確認できるので調整がしやすい。
- 時間と場所を選ばずにシフト作成・調整ができるため、シフト管理業務にかかる時間が大幅短縮される。
- 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。

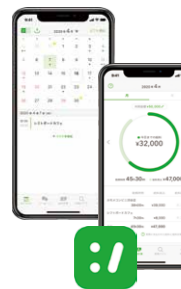


シフト改定は毎週月曜日。毎週月曜日～日曜日のシフトを金曜までに集める。調整が必要な場合はその場にいるスタッフに打診するかチャットアプリを利用して行い、オーナーの確認を経て土曜夜に確定シフトが完成。各スタッフが持つシフトボードに翌週のシフトが送られる。

『シフトボード』と連携して
店長も嬉しい『Airシフト』

店長 中嶋英世さん

2年前から店長として働き、シフト管理業務も行ってきました。新しいスタッフには採用時にその場でQRコードを読み取ってもらってだけで設定完了するので手間がなく、すぐに使ってもらえるので助かります。中には既に使っているスタッフもいるのでスムーズにシフト管理ができています。店長という立場上、スタッフ全員のシフトを手元のスマホで確認できる点もとても便利です。学生スタッフにはリマインド機能があるのでシフト希望の提出し忘れがない点と、自動で給料計算されるので月々の目標給料との差が分かりやすい点が好評です。

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800万以上。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)



店の入り口がビルの奥にあるため外観は目立たないが、営業時には看板がライトアップされ、入り口手前の「外席」と呼ぶエリアにも通常時は人があふれる。店内はカウンターのみで外席と合わせて35名ほど立ち飲み可能だ。個性ある手書き文字の看板はじめ店内壁に隙間なく貼られたメニューや、味のある短冊標語が楽しく、読めば否店にも酒飲み欲が刺激される。「貸し椅子」もユーモアがあるサービスの一つ。常連客も新規客も気兼ねなく、楽しい酒が飲める懐深い空間が広がっている。

MENU



その日豊洲で仕入れた鮮魚と、提供する地酒のラインアップは毎日 SNS で発信される。刺身にもできるほど新鮮なアジを揚げた「生アジフライ」は大根おろしとワサビ醤油を混ぜて食べるのがオススメ。いろいろな刺身の切れ端を升にいっぱいに盛った平日10食限定目玉商品「升盛」(480円)は、開店10分で完売する人気メニューだ。



SHOP DATA

アキバの酒場
東京都千代田区神田須田町
2-17-8 篠田ビル1F
☎03-6206-8854
当月～金曜日 17:00～22:30
(食事L.O.21:30酒L.O.22:00)
土曜日 16:00～21:30
(食事L.O.20:30酒L.O.21:00)
日曜日・祝日休

面倒な給与計算も「Airシフト」が手助け
「Airシフト」が煩雑なシフト作成・管理を効率化
勤怠管理機能により給与計算の処理もラクに

東京・秋葉原の立ち飲み居酒屋「アキバの酒場」は刺身と全国の地酒が楽しめる人気店だ。毎週更新するシフトの作成・管理、スタッフの勤怠管理に「Airシフト」を活用することで事務作業の効率化を図っている。

導入店

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

アキバの酒場 × AirSHIFT

「アキバの酒場」は、豊洲直送の鮮魚と全国から集めた地酒で定評のある立ち飲み居酒屋だ。2014年に秋葉原駅前から移転し、現在はJR「秋葉原」駅、都営地下鉄「吾妻町」駅から徒歩2〜3分の静かなエリアに立地。平日は勤め帰りのサラリーマンが、土曜日には遠方からも常連客がやってきて、自慢の刺身をつまみに地酒を楽しむ客で賑わう。店内規模は12坪だが営業時には店外にも立ち飲みスペースを確保し最大35名ほどを収容。客層は近隣に勤める20代から60代の男性が8割を占める。店の自慢は何と言ってもその日、豊洲市場から仕入れたばかりの鮮魚。一番人気の刺盛はボリュームたっぷりの五点盛が730円、一人前にちょうど良い三点盛が480円と破格な値段。酒は全国から集めた地酒5種類を日替わりでラインアップ。どの銘柄でも一合550円、半合300円の均一価格で提供する。ビール、ホッピー、サワーもあるが客の9割が地酒を飲む。ボードに書かれた地酒銘柄が空いてしまうと、違う銘柄の地酒が抜栓されると、「地酒ガチャ」を採用。常に抜栓間もない新鮮な地酒が味わえる上、燗酒を飲みたい客は自分好みの温度帯で燗をつけることもできるという酒飲みならではの「こだわり」を知り尽くしたシステムが好評だ。客単価は2500円〜3000円。最高月商420万円を弾き出す繁盛店だ。店の創業は2010年で、同級生であ

アキバの酒場
オーナー
広瀬 和洋氏

る店長の中嶋英世氏と二人三脚で運営している。スタッフは店長の中嶋氏を除きアルバイト10名。17時から22時半までの通し勤務でシフトを組み、厨房は店長と厨房担当の2人、ホール2人の4人体制で運営する。

同店ではスタッフのシフト作成・管理に、リクルートのシフト管理システム『Airシフト』を採用している。「知り合いのオーナーが導入して使っていたので、その良さを知り導入することにしました」と語る広瀬氏は、現在も毎日早朝から豊洲市場で働き午後には店に魚を納め、営業前の仕込みを担当して、あとは店長の中嶋氏とアルバイトスタッフに任せて帰宅する。

「電車も使わない超アナログ人間です」と自称する広瀬氏が初めて『Airシフト』を使った印象は、「とにかくすごい!」の一言に尽きるといいます。「まずスタッフ全員のシフトが一目瞭然で見やすいことと、スタッフのシフト希望を転記する必要がないので、スピードでミスが起きにくいと感じています。シフト希望の収集調整は店長に任せているのですがリマインド機能があるので希望提出締め切り前に全員分が揃い、人数調整する際も画面上ですぐに訂正できるので非常に簡単だと聞いています。」

学生バイトが多い同店では1人平均週2〜3日勤務が多く、固定シフトのスタッフがいらないため週ごとのシフト状況は大きく異なる。全員のシフト希望が管理画面に反映された時点で過不足を確認し、厨房が足りない時には広瀬氏が入り、ホ

直感的に操作できる「超アナログ人間」でも
即使いこなせた



シフトボードから送信されたシフト希望を元に自宅PCでシフト表を作成。必要に応じて店内のタブレットで確認する。

ールが足りない時にはチャットアプリで募集をかけている。「金曜日か翌週のシフト希望提出締め切りなので、金曜日にはシフトの人員過不足が分かります。調整が必要な時はその場にいるスタッフに打診したり、チャットアプリで呼びかけたりして、調整できた結果をシフト表に反映させて、土曜日夕方には翌週のシフトが決定します。金曜日からは土曜日の隙間時間にシフトができるようになったため、時間短縮にも繋がりました」と店長の中嶋氏。スタッフの希望を直接尋ねて調整するのでトラブルはなく、ストレスも感じないという。

もう一点、広瀬氏が『Airシフト』の活用で事務処理が楽になったと高評価するのが勤怠管理機能だ。『Airシフト』にはスタッフが出勤時に店内に置いたタブレットにタッチして打刻すると予め設定された時給と交通費を元に概算人件費が自動計算される機能があり、広瀬氏はこの自動計算された数字を元に、個別に調整を加えて給料計算をしている。

昔、タイムカードの記録を見ながら手計算していたことを考えると、私のような超アナログ人間でもクリック一つで素早く正確に集計できるので非常に助かっています。面倒な事務処理を『Airシフト』に任せたら、本来の仕事に専念できると喜んでいる。