

導入して実感！

Good

『Airシフト』のここが

- スタッフから送られるシフト希望が即座に管理画面に自動反映されるので、紙やメールでのやりとりより迅速かつ正確にシフト希望状況が把握できる。
- 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、調整も素早くスムーズになる。
- アプリを使えばいつでもどこでもシフト作成・管理ができ、シフト管理業務が楽になる。
- 最大2か月（導入開始月と翌月）は無料体験期間なので、初期費用ゼロで導入できる。



毎月1日15日のシフト改定2～3日前をシフト希望提出締め切りとしている。全員分のシフト希望が揃った時点で人員の過不足を確認し、人員不足の場合のみ無料チャットアプリを使って出席依頼をして調整し、その結果を管理画面に反映させる。完成したシフト表はスタッフが持つ『シフトボード』に送る。



随所にこだわりのある店舗デザインは、林氏が以前勤めた店と同じデザイナーによるもの。鉄板のある木目調の対面カウンターと樽生ワインの樽、奥の大理石のカウンターの上にはユニークな形のシャンデリア、客席周辺の壁に馬頭のコート掛けなど遊び心たっぷりの仕掛けは見つける楽しみがある。鉄板のあるカウンター前は調理をライブで感じる特等席で、カップルや常連客に人気の場所。焼いて欲しい食材をその場でリクエストしたり、ソムリエ資格を持つ林氏におすすめワインを聞くなど、対面カウンターの特権をフル活用する常連客は多い。対して奥のテーブル席はゆっくりと食事と酒が楽しめる空間。20～50名までの貸切りにも応じている。

MENU ※価格はすべて税込み



殻つき牡蠣 1個500円

鉄板チーズロール
どっさり青ネギガーリック
780円

カルパッチョ 3点盛 1人前780円



お通しサラダ 400円

アヒージョやレバーバテなどワインが進む定番料理が約30種ほか、日替わりのおススメを記した黒板メニューがある。旬の魚介の3点盛は鯛、サーモン、赤海老。産地を変えて年中提供の殻付き牡蠣はタブスコをかけて。目の前で焼く4種類のチーズロールは、どんな酒にも合う名物料理だ。お通しには自家製ドレッシングが美味しいと好評のサラダを提供。



SHOP DATA

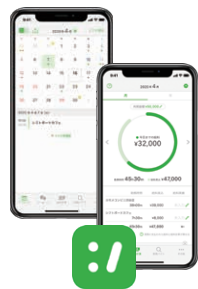
WADACHI

東京都調布市小島町1-17-4
えのきビル123 1F
☎042-444-2833
🕒17:30～24:00
(フードL.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)
不定休

『シフトボード』と連携して
アルバイトも嬉しい『Airシフト』

スタッフ 菅谷 夢さん

1年ほど前より週3-4日のシフトで働いています。『シフトボード』は採用時に初めて知りましたが、アプリをインストールしてお店の連携用QRコードを読み取るだけなのでスムーズに開始できました。自分の都合の良い時間に希望シフトが送信でき、確定シフトもすぐに『シフトボード』に入ってくるので確認しやすいですね。以前のバイト先では希望シフトを無料チャットアプリで送って、シフト確定の返事を待っていましたが、シフト関連のやり取りにアプリのトーク画面を開いて文章を打ち込む手間がありました。その点『シフトボード』は日にち設定が直観的にできるので、簡単でしかも確実です。バイトを掛け持ちしている友達などは複数のシフト管理が確実にできる点をとても高く評価しています。

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800万以上。カレンダー表示でシフト日がひとめでわかり、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)

『シフトボード』を介してシフト共有が確実に
『Airシフト』でシフト関連業務を完全ペーパーレス化。
場所・時間を問わずシフト管理が可能になった。

東京・調布市の「WADACHI」は樽生ワインと創作料理、アルバイトスタッフの元気の良い接客に定評がある居酒屋だ。『Airシフト』の導入によりシフト関連業務を完全ペーパーレス化し、スムーズなシフト管理が実現した。

導入店

WADACHI × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

京王線調布駅に近い旧甲州街道沿いを歩くと調理道具やフライパンを張り付けた壁が目に入る。現代アートを思わせるファサードの「WADACHI」は、新鮮な魚介と鉄板焼き、それにイタリア直送の樽生ワインに定評があるスペインバル風居酒屋だ。店主の林見吾氏は都内有数の居酒屋業態で15年間キャリアを積み2018年5月に独立開業。15坪34席で月商300万円を弾き出す。客層は20代後半から60、70代と幅広く、友人同士の飲み会や職場の会食のほか、夫婦連れだつて食事とワインを楽しむなど様々な目的で利用され客単価4000円。林氏が目の前の鉄板で焼く肉や魚介が人気で、手作りレバーバテやアヒージョなどのワインに合う洋風つまみのほか、ポテサラなどの居酒屋メニュー、締めめのパスタ、スイーツも充実。イタリア直送の樽生ワインは赤と白の4種類ありいずれもグラス530円、デキャンター830円。ほかにソムリエでもある林氏がセレクトした約20種類のボトルワインが2800円から。シャンパーニュも6500円からとリーズナブルな値段設定が支持され、リピート客や週5日も通う地元客の常連客など、地域に根差した集客力で繁盛店と

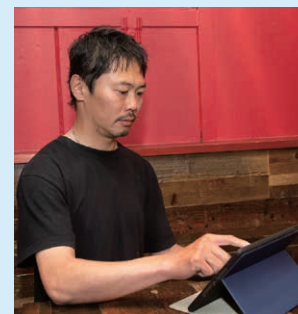
WADACHI 代表
林 見吾氏

なっている。スタッフは厨房に立つ林氏のほかホール担当のアルバイトが5名。平日は林氏とアルバイト1名、週末は林氏とアルバイト2名で運営。勤務時間は原則開店から閉店までで早番・遅番の区別はない。『Airシフト』導入前は、月2回のシフト改定2、3日前までに次期シフト希望をメールや紙のメモで渡してもらい、それを表計算ソフトに打ち込んでシフト表を作り、確定シフト表はメール配布していた。「以前勤めていた会社で、オーダーからレジ打ち、シフト管理、給与計算まで手書き中心のアナログなやり方でした。自分もそのやり方で15年間鍛えられてきたので、わずか5人のシフト作成を難しくと感じたことはありませんでした」。

連携スタッフ1人あたり100円のシンプルな料金体系が魅力

同店が『Airシフト』を導入したのは開店して1年程経った頃。開業時に導入した(株)クルートが提供するPOSレジアプリ「Airレジ」と同じiPadで簡単に開始でき、また連携スタッフ1人あたり1000円のシンプルな料金体系が導入されたことが直接の動機となった。

「利点はせいぜい表計算ソフトに打ち込む手間が省ける程度だろうと軽く考えていましたが、使ってみたら既に『シフトボード』を使っているスタッフが何人もいてスムーズに始められ驚きました。またシフト確定ボタンを押すだけでシフト表がスタッフと共有できるので配布する手間が省けた点も助かりました。以前はシフト希望やシフト表を紙で持ち歩くこともあったのですが、アプリを利用することで完全にペーパーレスになり、紛失リスクがなくなりました」。



シフト作成は店内にあるiPadを使用。『Airシフト』アプリを利用して店以外の場所でもシフト確認をしている。

シフト作成に必要な調整作業は、希望が重なった場合は林氏が各自の事情を考慮しながら振り分けるためシフト作成時間はわずか15分ほど。人員不足についてはチャットアプリで出勤依頼をし、シフト改定日までに埋まらない場合は、人員補充できた時点で更新シフトを配布する。「更新のたびに新しいシフト表が自動送信される点も安心です」と語る林氏だが、少ない人数で回しているため、急な欠員に補充が間に合わず、仕方なくワンオペで凌いだ経験もあるそうだ。

そんな林氏が今、興味を持っているのが今年3月より開始された単発バイトを募集採用できる『Airシフト』の新機能「ヘルプ機能」だ。「ヘルプ機能」は今使っている『Airシフト』管理画面上での直感的な操作により、シフト単位24時間以内の1回の勤務で単発バイトが募集できる機能で、仕事内容や条件などの募集情報の配信から、応募者の確認、採用まで同じシフト表上で完結し、追加料金は発生しない。同店のように少人数でも穴を開けない確実なシフト体制を実現する注目すべき有力手段だといえよう。将来的には店舗拡大も視野に入れている林氏にとって、『Airシフト』の新機能「ヘルプ機能」の活用はよりスムーズなシフト体制実現への第一歩となるに違いない。