

## 3～4時間かけていたシフト作成時間がわずか1時間に『Airシフト』がシフト管理の手間を軽減すると同時に、人事管理やFLコスト管理にも役立っている。

「小樽食堂国立店」は開店15年目を迎える人気店だ。コロナをきっかけに業務効率化を図り、2021年2月に『Airシフト』を導入。シフト管理の効率化を図ると同時に経営管理業務にも活用。また『ヘルプ機能』を使った単発バイト採用により、スムーズなオペレーション業務が実現している。

導入店

### 小樽食堂国立店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

#### 導入して実感！『Airシフト』のここが

- スタッフから送られるシフト希望を即座に管理画面に自動反映するので紙やメールでのやりとりによる伝達漏れやミスがない。迅速かつ正確にシフト希望状況が把握できる。
- 管理画面上で日ごと、時間ごとの人員過不足が確認でき、チャット機能を使った出勤依頼や変更願いで調整がスムーズ。
- 『ヘルプ機能』で素早くシフトの穴を埋めることができる。
- ID/パスワードが共有されれば時間と場所を選ばずいつでもどこでもシフト作成・管理ができる。
- 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。

アルバイトは出勤希望日を、社員は休み希望日を、毎月2回シフト改定10日前を目途に回収し、管理画面に自動反映されたシフト希望を見て調整をする。人員不足についてはヘルプ機能を活用してスタッフを補充する。

#### 『シフトボード』と連携して社員も嬉しい『Airシフト』

一戸真澄さん 中元康広さん

社員の戸さんと中元さんは月2回、シフトの休み希望をシフトボード経由で提出し、自身のスマホに送られてくるシフト表でスケジュール管理している。「定休日がないため毎回休み希望を提出しますが、カレンダー表示された画面をクリックするだけで、チャットアプリやメールのように、毎回希望を文章にして送る必要がないのでとても簡単です」（戸さん）。「他店でシフト作成経験があるのですが、口頭やチャットアプリで集めた希望を表に入力していたため、時々入力漏れやミスもありました。また提出が遅れた人に連絡するのも手間でした。『シフトボード』は希望や調整のやり取りがとてもスムーズな上、スマホのカレンダーでシフト確認ができ給料計算までしてくれるので助かります。」（中元さん）。

#### 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)



国立駅南口ロータリーから徒歩1分。店のインテリアは北海道屈指の観光スポットである「運河の町」小樽の居酒屋をイメージ。焦げ茶色を基調とした家具とシックな吊り照明、隷書体の文字が並ぶ壁デザインと、随所に大人の居酒屋を感じさせる落ち着いた雰囲気だ。店内は、2名から10名の大小個室があるテーブルフロアほか、最大40名まで利用可能なお座敷タイプの個室も有する。利用人数により間仕切りもできるお座敷は揚げ炬燵でゆったりでき、気の置けない仲間との宴会や懇親会での利用が多い。カウンターに並ぶ北海道の地酒や焼酎なども旅情をそそる。40種の酒が飲み放題で付いた宴会コースが4000円〜と良心的な値段設定も人気の秘密だ。

MENU ※価格はすべて税込

旬のお刺身五点盛り  
2～3人前1419円～時価とうもろこしのかき揚げ  
550円ちゃんちゃん焼き  
4400円からの宴会メニュー小樽麦酒（ダーク、エール、ラガー）  
各638円

豊洲と北海道から直送の新鮮な刺身を日替わりで提供。「ちゃんちゃん焼き」など北海道の郷土料理も含め品数は80種余り。カレー塩や塩で食べる「とうもろこしのかき揚げ」はオープン以来の変わらぬ人気メニューだ。小樽地ビールほか、道民定番の炭酸飲料「コアップラナ」の角ハイボール、余市や小樽のワイン、北海道の地酒や焼酎なども充実。



#### SHOP DATA

小樽食堂  
東京都国立市東1-6-28  
志田ビルB1  
☎042-501-1377  
🕒16:30～23:00  
(L.O.22:00)  
無休(年末年始と年1～2回不定休)

東京国立市「小樽食堂国立店」は、豊洲市場と北海道直送で仕入れる日替わり鮮魚をはじめ北海道の郷土料理や地ビール、地酒が楽しめる北海道ダイニングだ。開店は2007年。坪数43坪で客席数78席。主な客層は地元企業のサラリーマンや地域住民などで30代から高齢者まで幅広い年齢層を掴み、地域のママ会や学生のゼミ懇親会などの宴会需要も多い。客単価は3300円でコロナ前の月商は780～800万円。スタッフは社員3名アルバイト7名の計10名。社員は週5日、アルバイトは平均週2～3日勤務する。厨房担当は14時～23時半までで平日2人週末3人、学生スタッフが多いホールは17時から18時～閉店までと各自の都合に合わせてシフトを組み、平日2人週末3人で運営している。



南神田あづま  
飲食事業部マネージャー  
「小樽食堂国立店」店長  
佐々木一弘氏

も含め3～4時間かけてシフト作成していましたが、店のPCでしか操作できなかったために他の場所でシフト作成するとき、印刷して持っていたシフト表に変更や調整を書き込み店に戻ってPCに転記する手間がかかり、特にスタッフ30人の大所帯だった宅配寿司店のシフト管理は相当な負担になっていました。

コロナ禍において、勤怠管理などの業務効率化を促進しようと考えた佐々木氏は同社経理担当者と相談しながら、勤怠・労務管理のクラウド化、ペーパーレス化を決定。手始めとして「小樽食堂」に「Airレジ」と「Airシフト」を導入した。

結果、月2回のシフト改定に際し、スタッフが持つ「シフトボード」のリマインド機能により提出期限までにシフト希望がほぼ出揃うようになり、シフト作成時間も1時間ほど大幅に削減された。「管理画面のタブでスタッフごとの労働時間、概算人件費、希望叶え率がひとめで分かるので、目標の売上高に必要な労働時間などを調整しながらシフト表が作れる点がありがたいです。またタイムカード機能は当日の総労働時間と概算人件費も自動計算されるので日々のFLコスト管理の進捗に役立ちます」と佐々木氏。現在は事業展開する3店舗全てに「Airシフト」を導入。店舗切り替え機能を使って各店のシフト確認し、月末の勤怠データ処理もペーパーレス化を実現。本部長社員とのやり取りがスムーズになったと話す。

#### スカウトしたい人材との出会いも期待できる『ヘルプ機能』

コロナ禍で不安定な営業状態になり、スタッフ人数調整のために単発バイト系サービスを利用していただ同店では現在、

「Airシフト」の新機能「ヘルプ機能」を人材確保に役立てている。

「ヘルプ機能」はシフトの埋まり状況を可視化し、直感的な操作によりシフト単位で単発バイトが募集できる機能だ。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、採用までを、追加料金なしで同じシフト管理画面上で完結させる。その利点を佐々木氏は次のように語る。

「経験豊富な人材を集めやすい単発バイトにはもともと良い印象を持っていたので、『ヘルプ機能』はサービス開始と同時に申し込み、審査を経て利用し始めました。応募者は顔写真と連絡先、職務経歴に加え自己PRもしっかり書いてくれるので、履歴書より有効な書類面接をしている印象があります。採用後は応募者の「シフトボード」と連携した「Airシフト」のチャット機能を使えるので、当日の働き方や流れ、用意するもの、追加のスキル質問などを送ってやり取りします。」

これからの人材不足が予想される飲食業界において、より多様で柔軟な雇い方、働き方ができる単発バイトは雇う側働く側双方にとって有効な方法だと言える。「単発バイトから採用に結びついたスタッフもいます」という同店では、今後もスカウトも視野に入れて、「ヘルプ機能」を積極的に活用したいと考えている。



店備え付けのPCでしかシフト管理できなかった以前と違い、「Airシフト」はどのPCからでもログインでき、利便性が高まった。