

シフトの空きを「ヘルプ機能」で補充。 『Airシフト』でシフト管理を効率化。 人件費データを活用して経営に活かす。

「三崎漁港直送鮮魚と青木農園の居酒屋もるげん五反田駅前店」は、生産者直送の鮮魚や野菜を使った料理と、他では入手困難な日本酒・クラフトビールが楽しめる居酒屋だ。2021年開店時より『Airシフト』を導入し、業務効率化に役立っている。

導入店

もるげん五反田駅前店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



(株)STABLE
代表取締役
杉浦 龍太氏

東京五反田「三崎漁港直送鮮魚と青木農園の居酒屋もるげん五反田駅前店」(以下「もるげん」)はJR五反田駅から徒歩5分、都内有数のビジネスゾーンでありながら高層マンションも林立し、平日は近隣に勤めるワーカー、休日には買い物客などで賑わうエリアに立地。昨年10月に開店した同店は三崎漁港直送の鮮魚と神奈川県「青木農園」の三浦野菜、豊洲直送の生本マグロを中心に厳選した食材と酒が堪能できる人気居酒屋だ。店舗面積は35坪で席数70。主な客層は30〜50代のビジネスパーソンで7割が男性だが、休日には地元在住のファミリー層も来店。客単価4000円で月商は500万円だ。

「初めての直営店開設にあたり、おいしい鮮魚や野菜などの食材や酒に、それぞれ作り手のストーリーが感じられるようなメニューを提供したいと考えました。そう語るのには「もるげん」の経営母体である、飲食店に特化したWEB集客コンサルティング会社STABLEの代表取締役杉浦龍太氏だ。メニュー作成にあたっては杉浦氏自らが生産者のもと足を運び、素材を確かめながら契約をした。酒についても都内では入手困難な福島県会津「宮泉」やフアン垂涎の奈良県「風の森シリーズ」、入札と

同時に完売する山梨県「宇宙ブルーイング」のクラフトビールなど、来店理由になるような商品を取り揃え、話題となっている。

『Airシフト』と連携した業務・経営支援サービスを経営に活かす

「もるげん」では開店時よりペーパーレスによる作業効率化を目指してPOSレジアプリ『Airレジ』、『Airレジオーダー』、『Airシフト』を導入した。「もともと本社業務で予約台帳アプリ「レストランレポート」を使っていたので、実店舗開店にあたっては同じAirDで利用できる業務・経営支援サービスを導入し、経営に活かそうと決めていました」と杉浦氏。『Airレジ』、『Airシフト』などと連携したデータを集約・分析する『Airメイト』をフル活用して経営管理を行っている。

「もるげん」のスタッフは店長、副店長、調理責任者の3名の社員とアルバイト6名の合計9名。アルバイトのシフトは多くて週4日、少ない人は週1日と幅広く、勤務時間は営業時間開始からピーク時まで働くパターンと、閉店まで働くパターンに分かれている。厨房担当に調理責任者の社員1名とアルバイト1名、ドリンク・ホールに社員を含めて2〜3名を配置。多忙な休日前夜には厨房、ホール共に1名ずつアルバイトを加配。シフト作成・管理は副店長が担当している。

「前職では紙に書いたシフト希望を全員から集め表計算ソフトに打ち込んでシフトを作成していたので、『Airシフト』は比較にならないほど楽です。シフト希望が自動で管理画面に入り、時間や人員配置などの修正も同じ管理画面上でクリックするだけでシフト管理に費やす時間が少なくて済み、その分本来業務に専念できると好評だ。



パソコンではシフト確認する以外に、『Airシフト』『Airレジ』などのデータを集計・分析する『Airメイト』を利用して経営状態を確認している。

日	週	半月	月	カレンダー印刷プレビュー	2022年	2022年	今日
					6月1日(水)	6月30日(木)	0円で求人
表示設定							
取り込み							
全てのグループ							
全てのスタッフ							
希望シフト							
シフト人数							
希望シフト							
シフト人数							
希望シフト							
シフト人数							
希望シフト							
シフト人数							
希望シフト							
シフト人数							
ヘルプ							

現在『Airシフト』には社員3名とアルバイト6名を登録。毎月20日締め切りで翌月のシフト希望を提出してもらい調整を経て27〜30日にシフト確定。確定シフトを各スタッフの『シフトボード』に送信する。必要人員が足りない空きシフトが、自社スタッフで補充しきれない場合は「ヘルプ機能」を利用して単発バイトの募集をかけている。



五反田駅前大通りから一本入ったビル7階。ワンフロアを専有する広い店内はシックな色調でまとめられ、大人が寛いで酒と食事が楽しめる雰囲気だ。カウンターは活気あふれるキッチンに面した特等席で、おすすめメニューを頭上のボードに写真入りで紹介。ずらりと並んだ日本酒は眺めるだけでも楽しく、一人客も気軽に利用できるスペースだ。椅子席は壁側がソファ席になっており、2名用からグループで使える16名用テーブルまであり、他席とも連結可能で人数に応じて柔軟に対応。フロア中央のカウンターを挟んだ反対側には8名まで利用できる完全個室もある。パーティーや打ち上げなどに最適な、フロア貸切り(最大50名まで)にも対応している。

M E N U ※価格はすべて税込



音更餃子
590円



三崎漁港の朝どれ鮮魚 刺し盛り
780円(2点)、980円(3点)、1480円(5点)



小黑さんのまぐろ 生本マグロ刺し
990円



「青木農園」の野菜
バーニャカウダ
ポルチーニソース添え
990円、グリル890円

毎日届く朝どれ鮮魚は、刺し身以外に焼き物やカルパッチョも提供。「刺し盛り」と「青木農園の野菜」、「牛フィレローストビーフ」をメインに飲み放題を付けたコース(2980円〜)が数種類あり、おすすめです。他に日本酒に合う珍味やクラフトビールに合う創作料理も充実。ふわふわ食感がたまらない「ふわふわさつま揚げ」やTVで話題となった北海道音更町の「音更餃子」も人気だ。



SHOP DATA

三崎漁港直送鮮魚と青木農園の居酒屋
もるげん五反田駅前店
東京都品川区西五反田1-8-1五反田EXビル7F
☎080-6289-0751 (14:00〜)
☎[月]18:00〜22:15(ドリンクL.O.22:00) [火~木]18:00
~23:30(ドリンクL.O.23:15) [金・祝前日]18:00〜23:45
(ドリンクL.O.23:30) [土]17:00〜23:00(ドリンクL.O.
22:45) [日・祝日]17:00〜22:15(ドリンクL.O.22:00)

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

『シフトボード』経由で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。紙やメールでのやりとりによる伝達漏れや転記ミスがない。

シフトの作成・管理がひとつの管理画面上で完結。同じ画面上のチャット機能により出勤依頼や変更願いの連絡・調整がスムーズに。

空きシフトには「ヘルプ機能」で単発バイトの募集・採用ができる。

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。

『シフトボード』と連携して スタッフも嬉しい『Airシフト』



菊地美羽士さん

「もるげん」には開店時より週2〜3日勤務しており、現在は他の飲食店でもバイト掛け持ち中です。以前はスマホのカレンダーに自分でバイト予定を打ち込んでいましたが、『シフトボード』を使うようになってスケジュール管理がとても楽になりました。掛け持ちバイトの方は今もシフト希望をチャットアプリで送り、返送された確定シフトをカレンダーに打ち込むため手間と時間がかかります。その点、『シフトボード』は提出作業も簡単で、確定シフトも自動でカレンダーに入ってくる。後にシフト変更をしても自動で更新されるからスケジュール管理がしやすいです。また『シフトボード』では深夜時給や交通費も含む給料が自動計算されるため、親の扶養範囲を超えないようシフト調整するのにとても役立っています。

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)