

シフト作成もシフト共有も大幅時短に成功 シフト希望を効率よく収集でき、確定シフトも クリック一つで確実にスタッフと共有。

千葉市にある Ganzo (ガンゾ) は薪釜で焼くピッツァや生パスタから宴会料理まで
イタリアンを中心に幅広いメニューを揃える人気店だ。
開店 24 年目となる今年 4 月に『Air シフト』を導入し、シフト関連業務の時間短縮に役立っている。

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

Ganzo × AirSHIFT



『Airシフト』には社員2名アルバイト18名を登録。毎月1日と15日に新シフトが実施できるように、それぞれ5日前を締め切りとしてシフト希望を募るが遅れた場合はチャットアプリで催促。揃った時点で人数調整シフトが確定する。確定シフトは『シフトボード』を通じてスタッフと共有。



京成千葉中央駅より徒歩2分の交差点角。イタリア国旗が目印の一軒家の2階建て店舗。1階は地中海をイメージしたインテリアで、入り口近くにある大きな薪釜が雰囲気を盛り上げる。広いフロアにはカジュアルなテーブル席以外に、ランチや一人客に人気のカウンター席や、ゆっくり食事のできる4人用ボックスソファ席もある。広い窓がある明るい2階は、マイク・大型プロジェクター・音響を完備しており、平日20名から、金土日曜日は50名～80名までの貸し切り利用が可能だ。事実、会社の歓迎会や個人の宴会、結婚式の二次会などの需要があり、立食プランや祝賀会用パーティーメニューも充実している。また1階でも最大50名の貸し切り利用にしている。

MENU ※価格はすべて税込

生ハムとアスパラガスのクリームソース
1200円ピッツァ・ピカンテ
1500円牛モモ肉のたたき
900円カンパチのカルパッチョ
900円

薪窯で焼き上げるナポリピッツァが12種類。「ピッツァ・ピカンテ」は挽き肉とハラペーニョをのせたピリ辛がビールに合う。10種類あるパスタは1000円～1800円。淡路島産のオリーブオイル、小麦、水で作る淡路島直送生麺ならではのもちもち食感が特長だ。コースは2時間飲み放題付き4000円～。ウェディングなど大人数の宴会にも対応する。



SHOP DATA

Ganzo
千葉県千葉市中央区富士見
2-22-7 いさみやビル1F
☎043-202-2885
🕒火～金曜日 11:00～14:30
(L.O.14:00)、17:00～24:00
(L.O.23:00) 土日祝日 11:30
～15:30 (L.O.15:00)、17:00
～24:00 (L.O.23:00) 月曜日

導入して実感!

Goog

『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。

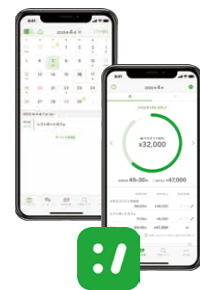
シフトの作成・管理がひとつの管理画面上で完結する。

確定シフトはスタッフが持つ『シフトボード』を通して共有。カレンダー同期されるのでシフト予定が確実に伝わる。

『シフトボード』と連携して
アルバイトも嬉しい『Airシフト』

兼次 宝さん

昨年11月よりディナータイムに5時間ほど、週3～4回のシフトで働いています。大学に入って初めて経験するアルバイトだったので給料計算など分からないことが多かったのですが、「シフト管理と給料計算に役立つアプリがあるよ」と先輩に勧められて『シフトボード』を入れ、自分で時給とシフトを打ち込んで日ごとに自動計算される給料や目標給料との差分をチェックしていました。今年4月に『Airシフト』が導入されたことで店と『シフトボード』が連携されて、それまでチャットアプリでやり取りしていたシフト希望や確定シフトの受け取りなどがとても楽になりましたね。シフト希望提出日を知らせるリマインド機能がなかったり、カレンダーに確定シフトが自動反映されたりするので確実なシフト管理に役立っています。

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。

*2022年1月時点

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)

店長
清水 貴文氏『Airレジ』と『Airシフト』の導入で
業務管理のコストを大幅削減

長引くコロナ禍で宴会需要が減り、売上もコロナ前と比べて半減していた今年3月、新店長に就任した清水氏はまず業務管理にかかる経費を見直した。「それまで使っていたPOSレジと飲食店トータルシステムクラウドサービスを、『Airレジ』をはじめとする業務・経営支援サービスに変えました。その際に、『シフト管理サービス』『Airシフト』も導入しました。『Airシフト』は初期費用無しで開始でき、利用開始月と翌月は無料体験期間として費用はかからない。その後も利用料金はスタッフ1人あたり月額100円(税込)のみと、それまで使っていたシステムが1店舗当たり月5万円だったことに対し大幅なコスト削減が実現しました。」

同店のスタッフは現在、社員2名とアルバイト18名で、平日はキッチンに社員1名とアルバイト1名、ホールに社員1名とアルバイト1～2名を配置。忙しい金曜夜と土曜日にはホールスタッフを2～3名追加するが、学生が多いためシフト作成は複雑だ。以前使っていたシステムでもある程度のシフト作成はできていたが、シフト希望集めと確定シフト共有に関しては『シフトボード』と連携する『Airシフト』が非常に簡単かつ便利で、使い勝手の良さを実感したと清水氏は言う。

「以前のシステムでは、スタッフがシフト希望を提出するのに店にあるパソコンに直接シフト希望を打ち込む必要がありました。出勤したスタッフが自分で打ち込むこともありましたが、多くはチャットアプリで送られてきた希望を私の方で店のパソコンに転記していました。また出来上がったシフト表もいったん表計算ソフトに落としてから

PDFに変換して自分の携帯に送り、それをチャットアプリに添付してスタッフに送っていました。今考えると非効率なやり方でしたね。」

『Airシフト』ではスタッフが持つ『シフトボード』から送られたシフト希望が、管理画面上に自動反映されるので転記の手間がなくミスも起きない。また確定シフトもワンクリックで『シフトボード』に送られて共有できるので以前のやり方に比べ効率的で、時間も大幅短縮された。



シフト作成・管理はパソコンを使用。シフト希望収集、調整、確定シフトの共有が一つの管理画面上で済むため事務作業時間が大幅に短縮された。