

費用対効果抜群のシフト作成・管理サービス

シフト表作成が3～4時間からわずか30分に。
『Airシフト』が店主の業務負担を大幅軽減

「ステーキハウス MoMo 柏店」は地元で30年以上愛され続けている超人気店だ。一昨年、紙とメールによるシフト作成・管理を『Airシフト』に替えて店主の業務負担を軽減。本来の業務により集中できるようになった。

導入店

ステーキハウスMoMo 柏店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



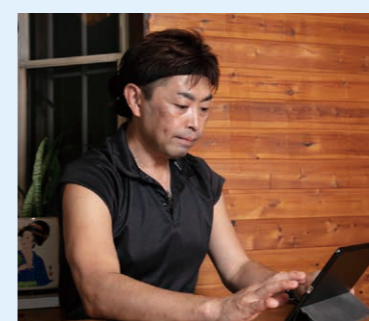
店主 竹内 一泰氏

JR常磐線柏駅から徒歩15分。国道16号線沿い校台交差点そばにある「ステーキハウスMoMo柏店」は、国産の和牛ステーキをリーズナブルに提供するコソバの良さを地元住民を中心に人気が高く、また柏レイソルなどサッカー選手御用達としても話題の店だ。オープンは平成元年。店主の竹内一泰氏は40年前に開業した父親のステーキ店を引き継ぎ、日本各地から仕入れたブランド和牛を熟成管理し、オーダーが入ってから切り出して絶妙な焼き加減で提供している。さらに、サッカー選手や格闘家などが多く来店することから、アスリートフードマイスターの資格を取得。美味しいだけでなく健康な体づくりにも役立つ情報提供を心がけている。

一軒家の一階を占める店舗は約30坪。29席ある店内は、店主自らが手掛けたワッペン内装で誰もがくつろげる雰囲気。事実、客層は小さな子供連れからカップル、お年寄りまで幅広く、客単価は昼1500円、夜2000～3000円。テイクアウト需要も多く、コロナ禍においても月商350万円・年商2000～3000万円をキープする。スタッフは竹内氏ご夫婦とアルバイト8名。アルバイトは高校生2名と大学生、フリーター、主

にランチシフト担当の主婦とで構成されており、全員がホールでの接客とキッチンでの調理補助を担う。毎月1日に改定されるシフトパターンは3通りで、ランチの11時～15時、ディナーの17時～22時、フルは11時～22時だが途中13時～15時に休憩が入る。平日ランチは竹内氏とアルバイト2名の3名で、ディナーはプラス1名で、2回転以上する土日はランチ、ディナーともに竹内氏を含む6名体制で運営。シフト作成に関しては毎月25日までに翌月分の希望シフトを集め、月末に翌月のシフトを確定している。作成担当は竹内氏で、『Airシフト』導入以前は全員に紙やメールでシフト希望を提出してもらい、それを忙しい業務の合間に時間を見つけては一つひとつパソコンの表計算ソフトに打ち込んでいた。シフト表が完成するまで、3～4時間はかかっていたと話す。

『Airシフト』の高い費用対効果が導入の決め手になった



パソコンでシフトを作成。業務中は店内に2台あるiPadを使ってシフト確認や急なシフト変更依頼などをチェックする。

「シフト作成のたびに紙とメールとらめつこしながらパソコンに打ち込み、過不足があれば人件費を考えながら手作業で調整していました。やっとシフト表が出来上がったのも印刷して写真に撮り、スタッフ全員にメール添付で送るという作業があり、とにかく手間も時間もものすごくかかっていました。もっと効率的に作成できるシフト管理サービスがないか探していました」と竹内氏。他社のシフト作成管理サービスも試してみたが、自分は長くてもスタッフにとっては使いづらい上に、費用も高額だったので導入をためらったという。「そんな時、店ですべての決着が済んだという。そんな時、『Airシフト』を知り、さっそく無料お試して使ってみたところ、スタッフから送られてくるシフト希望が管理画面に自動でどんどん入ってきて、その見やすさと操作性の良さ、そして一人わずか100円という安さに費用対効果の高さを感じ、すぐに導入を決めました」。

『シフトボード』との連携でシフト希望提出率が100%に

管理画面に全員の希望シフトが出揃った時点で下書きシフトを作り、人員不足の枠があればチャット機能で出勤依頼をして調整。人員調整が出来た時点で確定シフトを作り、各スタッフの『シフトボード』に送る。店全体のシフトが分かるシフト表も印刷してバックヤードに貼り出している。



JR常磐線柏駅から徒歩15分。大きく目立つ牛のイラスト看板が目印の一軒家。出入り口が裏手の駐車場側と目の前の国道16号線から少し入った敷地側と2か所ある。温もりを感じさせるウッディな内装は、開店時に店主が製作。牛の絵を切り抜いたブリキのランプシェードも手作りだ。きれいに並んだ「柏レイソル」選手のサイン入りユニフォームやスパイクはファン垂涎的。29席のテーブル席以外に、ステーキを焼く臨場感が味わえるカウンターもある。国道側の敷地にはテイクアウトの販売スペースと屋根付きウェイティングルームを完備。土日には店内外ともに家族連れなど大勢の客で賑わう。

MENU ※価格はすべて税込

MoMoしもふりステーキ
100g1450円～とうふサラダ
600円あらびき和牛100%ハンバーグ
100g1000円～

原木で仕入れた肉を店主自らが熟成管理したステーキは100g～500g。A4ランクの腿肉で作る手ごねハンバーグはミディアムレアで提供。夜はライスまたはパン、とうふサラダが付いたセットコース(+300円～)がライス大盛り無料。ライスとジュースが付いた「お子さまステーキ」1100円、「お子さまハンバーグ」1000円も家族連れに好評だ。



SHOP DATA

ステーキハウスMoMo 柏店
千葉県柏市東台本町4-5
☎04-7164-9711
🕒11:30～14:00 (L.O.13:30)
17:30～22:00 (L.O.22:00)
月曜休

導入して実感!

Goog

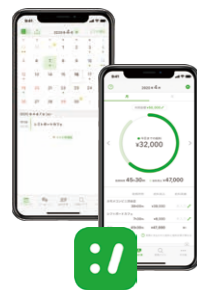
『Airシフト』のここが

- スタッフから送られたシフト希望がすぐに管理画面に自動反映されるため、紙やメールによる伝達漏れや転記ミスがない。
- スタッフは『シフトボード』からシフト希望を提出。出勤依頼などはチャット機能でスムーズにやりとり。
- シフトの作成・管理がひとつの管理画面上で完結。日ごと・スタッフごとの概算人件費も分かるのでFL管理に役立つ。
- 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』

常岡のぞみさん

高校1年生2月から、家族もよく知っているこちらの店で働き始め、受験を控えた今はシフトを減らしていますが、以前は主に平日の夜シフトに週2回と土日のランチシフトに入っていました。『Airシフト』導入前は自分でカレンダーを作って、そこにランチ「L」ディナー「D」のマークを付けてシフト希望を提出し、確定シフトはメールで受け取っていました。導入後、『シフトボード』を使うようになったら、手書きせずにタッチするだけで提出が完了し、確定シフトが携帯のカレンダーに自動で入るのでスケジュール管理がしやすくなりました。いつも締め切り2日前には希望提出しているのですが、締め切り近くに届く「シフト提出依頼」を見て思い出すこともあって、未提出を防ぐ便利な機能だと感じています。

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、累計ダウンロード数は880万以上※。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8月末時点

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)