

## 迅速かつ正確なシフト作成でストレス無し

オープンに合わせて『Airシフト』を導入。  
2店舗分のシフト作成が**わずか15分**で完了。

東京・国分寺「古民家キッチンぱんだ」は、古民家をリノベーションしたビストロだ。  
2020年のオープン時より『Airシフト』を導入。現在は2号店も合わせたシフト作成・管理に加え、  
勤怠管理機能を用いた給料計算など経営管理ツールとしても活用している。

導入店

## 古民家キッチンぱんだ × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

オーナーシェフ  
佐々木 修氏

JR中央線「国分寺」駅から徒歩10分。築80年の民家をリノベーションした「古民家キッチンぱんだ」は、まるで親戚の家を訪ねるような温かい雰囲気、人気のビストロだ。オーナーシェフの佐々木修氏は、フレンチの料理人経験を経て2020年に独立開業。内装デザインには天井の梁や柱、窓枠などの木の質感を活かして、誰もが寛げる空間づくりを心掛けた。店舗面積は約42坪22席。「敷居が高い」と思われるフレンチですが、女子会や小さな子供連れにも使いやすい雰囲気の中の食体験が高級店への足掛かりになると考えています。佐々木氏。本格的なビストロ料理を中心にフレンチも楽しんでほしいとメニューを組み、ランチは6種前菜盛り合わせ、季節野菜のポタージュ、選べるメイン、デザート、コーヒーor紅茶で3,000円、ディナーは7〜8品構成のパーティーコース4,000円ほか、思い出の料理などをオーダーメイドできるコース5,500円も提供。事前リサーチを前提に6か月から離乳食後期まで対応するお子様メニューもあり、これには月30件もの問い合わせがあるという。化学調味料を使わないオーガニック素材にこだわった料理が支持されて、主な客層は昼夜ともに8割が女性で、

家族の誕生日ディナー需要も多い。客単価はランチ3,500〜4,000円、ディナーは1,000円だ。スタッフはキッチン担当の佐々木氏以外にホール担当のアルバイトスタッフが6名。全員が女子大学生で昼夜ともに1〜2名、土日やパーティーが入るときは2名で運営している。

2店舗分のシフト作成が15分  
遅くとも30分で完了する

同店は2020年2月のオープン時より「Airレジ」と「Airシフト」を導入。その理由を佐々木氏は次のように語る。「以前勤めていた店ではアルバイトがシフト作成担当の店長にメールでシフト希望を送り、店長がそれをPCに打ち込んで整理していました。また、別の店ではバックヤードに貼ったシフト表にアルバイトが手書きで直接希望シフトを書き入れていました。それを見て、もっと効率的な方法ははないかと考えていた時に、「ホットペッパーグルメ」の営業担当者から「Airレジ」「Airシフト」「レストランボード」を紹介され、即、導入しました。」  
同店のシフトは一日と15日の月2回改定で、勤務時間は11時半〜15時、17時〜23時の2パターンだ。シフト希望提出の締め切りはそれぞれ2週間前だが、その日までにほぼ全員の希望が揃う。「人によってシフトの偏りがないようバランスを考えながら調整する意識をしていますが、「ぱんだ」ではほとんど過不足が出ないです。しかし、2号店の居酒屋の方でときどき人数不足の枠が出るため、そこを「ぱんだ」のアルバイトスタッフで補充します。その際に管理画面左にあるチャット機能で2号店への出勤依頼を申請しています。2号店への出勤依頼は管理画面上のチャット機能で申請します。2号店へのヘルプ調

整も含めた2店舗分のシフト作成は早ければ15分、遅くとも30分で完了してしまおうという。シフト確定後の急な変更はチャットアプリを利用するが、変更した結果についてはチャット機能を通して全員の「シフトボード」に送るそう。

事務作業を人件費換算すれば  
『Airシフト』コストはゼロに近い

同店は「Airシフト」のタイムカード機能を利用して勤怠管理をし、打刻実績を基に給料計算を行っている。「たまに打刻し忘れる子がいるのですが、その時は打刻漏れした日付、氏名がメールで知らされて来るので打刻実績管理に修正をかけます。できあがった勤怠状況はCSVファイルに吐き出してエクセルに落とし、そのデータを税理士に送って給与計算してもらっています。人件費計算が簡単かつ迅速にできるので効率よく経営管理ができます。シフト作成・管理に加え勤怠管理や人件費計算までも効率化できる「Airシフト」。「諸々の事務作業を人件費に換算すれば、登録料1人100円ならコストはほぼゼロという印象です」と佐々木氏は高く評価する。



パソコンとiPadを使って2店舗分のシフトを作成。外出中のシフト確認には携帯に入れた「Airシフト」アプリを利用する。



毎月1日と15日に新シフトを更新。全員の希望が管理画面上に自動反映された時点で枠ごとの人員調整を図る。

導入して実感!

Good

## 『Airシフト』のここが

- 見やすい管理画面上にスタッフから送られるシフト希望が即座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。
- 出勤依頼申請やシフト変更願ひなどは、同じ管理画面横にあるチャット機能を利用。スタッフが持つ『シフトボード』とのやりとりで連絡ミスが回避できる。
- タイムカード機能で勤怠管理ができ、スタッフごとの人件費計算もスムーズ。
- 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。



国分寺駅北口の駅前通りをまっすぐ進んだ閑静な住宅街。昭和時代の懐かしい玄関扉を開け、入った先のフロアには手前にソファ席、奥には子供連れに嬉しい畳敷きの小あがりがある。キッチンの手前には一人でも寛げるカウンター、壁際にはカップルがプライベートに食事ができる2人席テーブル席もあり、人数や目的、その日の気分で使い分けできる。高い吹き抜け天井や古いガラス窓など古民家建築を活かした内装は温かみがあり、ステンドグラスのランプシェードやトイレの個性ある手洗いボールなど店主の趣味が生かされた小物もレトロな雰囲気にマッチ。30名までの貸し切りパーティーにも対応する。

MENU ※価格はすべて税込

シャラン鴨のコンフィ  
2,000円天使のミルフィーユ  
700円牛タンパイシチュー  
1,300円

「牛タンパイシチュー」は発酵バターを使った手作りパイ生地がポイント。軽やかな763層のパイはデセルでも人気だ。「シャラン鴨のコンフィ」は73°Cのオイルで3時間火入れしたしっとりとした食感が持ち味。「天使のミルフィーユ」は生クリームとベリーをカダイフでサンド。食感の面白さとクリームとベリーの美味しさに定評がある。



## SHOP DATA

古民家キッチンぱんだ  
東京都国分寺市本多4-1-14  
☎042-407-2703  
🕒11:30 ~ 15:00、17:00 ~ 23:00  
水曜休

『シフトボード』と連携して  
スタッフも嬉しい『Airシフト』

中川 新菜さん

1年前より週4〜5日働いていますが、日によってランチだったり、ディナーだったり、両方続けてだったり、かなりイレギュラーなシフトで入っています。「シフトボード」はこのアルバイトで初めて使いました。シフト希望提出に関してはシフト管理画面のカレンダーの日付を選択してタップするだけなのでとても使いやすいですね。友達からよく口頭やメールでシフト希望を提出する話を聞きますが、「シフトボード」なら伝え間違いがないですし、シフト変更希望を送った後もお店側で承認されると自動でシフトが更新されるので確実です。画面も見やすく、ディナーで2号店の居酒屋に入るときは色分けして管理しています。

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、累計ダウンロード数は900万以上\*。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11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)