

時と場所を選ばずにシフト作成・管理が可能 『Airシフト』でシフト希望回収率100% 14人分のシフト作成がわずか数分で完了

東京・調布市「東京 SPAGHETTI 製麺所 仙川パスタ」は、店内製麺の生パスタに定評がある人気店だ。『Airシフト』によりシフト希望収集からシフト作成・管理が負担にならず、経営業務に注力できると好評。

導入店

東京SPAGHETTI製麺所 仙川パスタ × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



店長
古寺 敬氏

東京・調布市「東京 SPAGHETTI 製麺所 仙川パスタ」(以下仙川パスタ)は、創業以来20年以上も地元で愛され続けているパスタ専門店だ。店内で製麺される生パスタは卵などのつなぎを使わないオリジナル太麺「十割生パスタナポリネ」と細麺「スパゲッティ」の2種類に、シーズン限定で「真珠の生マツケローニ」などショートパスタも加わる。生パスタは日持ちしないため、製麺室で製麺するのは約3日分と決め、調理に使う他に店頭販売もする。メニューはオーソドックスなパスタ料理以外に、基本のパスタ(550円)に好みのソースを選び、十数種類もあるトッピングを追加し、さらに0.5倍まで辛さ、1.5倍までニンニクの量を選べるシステムもあり、自分好みにパスタが組み立てられると好評だ。使用する野菜はすべて国産、豚肉やトマトケチャップなどの食材にもこだわったパスタメニューが大人から子どもにまで幅広く支持されている。主な客層は地域住民で女性客が7割ほど。ランチタイムには近隣に勤める男性客も来店し、土日は家族連れが多くなる。客単価は1000円。店舗面積20坪で月商350万円だ。

スタッフは社員2名にアルバイト12名。スタッフは店長と製麺担当で、アルバイトは主に学生だ。平日はランチ4人・ディナー3人、土曜と休日はランチ4人・ディナー4人で運営。10:30~16:00の早番、17:00~21:30の遅番、昼夜通しの3パターンでシフトを組んでいる。

昨年10月より「仙川パスタ」に勤務する店長の古寺敬氏は、飲食業界でのキャリアが長く、管理職としてシフト作成・管理を担う立場にもいた。またパソコンを使ったシフト作成システムの利用経験もあるが、『Airシフト』に関しては同店に来て初めてその存在を知ったという。「これまで様々な店で作成・管理をしてきましたが、どこでもシフト希望の収集に苦労していました。紙に書いてもらったり、メールで送ってもらったりしていたのですが、締切り日に揃わないことが悩みの種でした。当店は毎月1日と15日に新しいシフトが始まるので、前半は前月21日に、後半は当月7日に希望提出を締め切りますが、スタッフが持つ『シフトボード』は使い勝手が良い、またリマインド機能があるおかげで、締切り日までに全員のシフト希望が揃います。これには驚きました。これまでは提出期限を過ぎたスタッフにメールや電話で催促していたが、そういった余計な手間やストレスから解放されたのが大きな利点だと話す。

シフト希望が期日に揃うから 効率よくシフト作成ができる

「締切り日に全員のシフト希望が揃うから、すぐにシフト作成作業に取り掛かれます。人員の過不足もひとめで分かるので調整も早いですね。人数が多い時は、経験年数が少ない新人を外したり移動させたりして、人数が足りない時間帯だけスタッフ全員でグループを作っているチャ

ットアプリで出勤依頼をします。その返事待ちに2~3日費やすものの、実際にシフト作成にかかる時間は数分ほどなので、非常に効率が良いと感じています。」

古寺氏が以前、他店で利用していたシフト作成システムは、店内のパソコンでしかログインできないという制約があった。その点『Airシフト』は、いつでもどこでも自分の都合に合わせてシフトを作成・管理できるので作業がしやすいと言った。またシフト作成時に概算人件費が分かるので、全体の人件費予算と照らし合わせながら計画的なシフトが組める点もよいと話す。「以前はシステムが出す総時間数から人件費を計算していましたが、『Airシフト』はシフトを組む時点で概算が分かるので予算管理に役立ちます。また、スタッフの勤怠管理のためタイムカード機能も利用しているのですが、概算人件費とあわせて給与計算の参考にもなっています。」



シフト作成・管理はパソコンを使用。開店前の時間を使って管理画面を確認し、変更などがあればシフト表を修正する。



『Airシフト』には社員2名アルバイト12名を登録。締切り日に全員のシフト希望が揃うのですぐに管理画面で時間帯ごとの人員過不足を確認。人が足りない時間帯があれば出勤依頼を、多い場合は時間変更依頼をチャットアプリで呼びかけ、スタッフから返事が来しだいシフト表を完成し共有する。



京王線「仙川」駅南側。新しい商業施設が立ち並び日向通り沿いにある青いテントが目印の店だ。通りに面した広いガラス窓がある店内は明るく、扉を開けるとすぐに生パスタやこだわりのケチャップなどの物販コーナーがあり、テイクアウトもここで受け取れる。白い壁がすっきりとした印象の店内にはヨーロッパ直送の照明器具などがさりげなく使われており、ワインボトルのディスプレイと共に独特の雰囲気がある。奥にはイタリア製の製麺機を設置した製麺室も見える。テーブル席ほかソファ席や、一人客も利用しやすい円形カウンター、目の前の公園を望むテラス席もあり、テラス席では犬を連れての食事を楽しむ。

M E N U ※価格はすべて税込



上・左) ナポリネ 180円
上・右) スパゲッティ 150円
下) 仙川パスタオリジナルマトソース 550円
南インドのスープカレーパスタ 968円

パスタメニューはスパゲッティ(細麺)かナポリネ(太麺)かが選べ、さらに唐辛子、ニンニクの量やトッピングなどを選択。ほかにサラダやカプレーゼ、生ハムなど小皿メニューも充実。店内製麺のパスタやパスタソース、「清水屋有機ケチャップ」、パスタを食べさせて育てたあつぎ豚で作る「特製豚チャーキー」などこだわりの食材も販売。



SHOP DATA

東京SPAGHETTI製麺所 仙川パスタ
東京都調布市仙川町1-50-2
☎03-5315-8820
☾月~日、祝日、祝前日:11:00~16:00(料理L.O.15:30)
17:00~21:00(料理・ドリンクL.O.20:30)
年末年始休

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

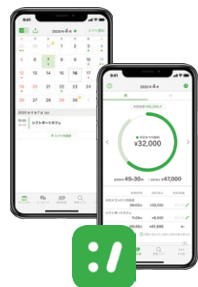
- 『Airシフト』と連携した『シフトボード』から送られるシフト希望が管理画面に自動反映されるから、紙やメールでのやりとりによる伝達漏れや転記ミスがない。
- 管理画面に表示するシフト表は日・週・2週・半月・月と必要に応じた画面に切り替え可能。「早番/中番/遅番」などパターン設定もでき、シフトの作成・管理が楽。
- 確定シフトはスタッフが持つ『シフトボード』を通して共有。カレンダー同期されるのでシフト予定が確実に伝わる。

『シフトボード』と連携して スタッフも嬉しい『Airシフト』

熊谷 翔太郎さん

当店で働き始めて2年半になります。現在は週3、4回ホールとキッチンの両方を担当しています。『シフトボード』は面接時に初めて知りましたが、連携も簡単で少し操作で戸惑うこともありませんでした。当時掛け持ちしていたバイト先ではチャットアプリに希望シフトを打ち込んで店長に送り、出来上がったシフト表がPDFで送られてきましたが、比較すると画面がとて見やすく、リマインド機能もあるので、提出忘れが無く助かっています。現在は毎月20日ごろに翌月の生活全般のスケジュールを作り、同時にシフト希望も決めてしまいたい給料額を算出しています。『シフトボード』は給与計算機能もあり、目標額設定や達成率も設定し把握できます。この機能はまだ使ったことがないので今後利用したいと考えています。

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)