

『シフトボード』との連携で連絡ミスを回避 『Airシフト』の見やすい管理画面と シンプルな操作でシフト作成がサクサク捗る

東京・世田谷の「夢吟坊 三宿本店」は、創業30年の老舗うどん店だ。2019年に『Airシフト』を導入。スタッフが持つ『シフトボード』との連携によりシフト作成の作業が省力化できたと実感している。

導入店

夢吟坊 三宿本店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



(株)夢吟坊
代表取締役
神谷 寛之氏

東京世田谷「夢吟坊 三宿本店」は、東急田園都市線「池尻大橋」駅、田園都市線「世田谷線」三軒茶屋「駅のいずれ」からも徒歩8分ほど。国道246号三宿交差点近くに立地するうどん専門店だ。創業は1992年。当時、東京ではまだ珍しかった関西風のうどんを提供する「京うどん」の店として話題を呼んだ。うどん出汁は、北海道から取り寄せる利尻昆布と、京都料亭で使われている秘伝ブレンドの削り節をたっぷり使った優しい味わい。別盛りで提供される揚げたてサクサクのかき揚げと共に人気となり今日に至る。トレンドスポットとして賑わう三宿付近は、もともとは落ち着いた住宅街で学校も多く、「夢吟坊」の顧客も地域のお年寄りから親子連れ、勤め人や学生など幅広い。「コロナ禍前までは深夜2時まで営業していたので、美容師さんなど夜遅くまで働くお客さんが仕事帰りに立ち寄ることも多かったです」と語るの、父の代に開業した同店を引き継ぎ、現在は羽田空港国際線ターミナル店も運営する(株)夢吟坊代表取締役の神谷寛之氏だ。「夢吟坊 三宿本店」の店舗面積は24坪。コロナ禍で席数を42席に減らし、営業時間は11時〜22時に短縮。通し営業でテイクアウトとデリバリーにも対

応している。「うどんのデリバリーなどは前は全く考えられませんでした。しかしコロナ禍でそれまでの月商500〜600万円が300万円にまで落ちたため、容器を工夫するなどして本腰を入れてデリバリーを採用したところ、一時期はUber Eatsで都内上位1%の売上げを記録するなどたいへん好調で、客単価2000円のうち700〜800円はテイクアウト、デリバリーが占めています。結果、現在の月商は800〜1000万円と、コロナ禍以前を上回った数字を弾き出している。「夢吟坊」のスタッフは神谷氏と三宿店店長の社員2名とアルバイト13名の合計15名。平日休日ともに昼夜を問わずホール3名・キッチン4名体制での運営を理想としているが、実際には人員が足りないことが多く、長く勤めているベテランスタッフがほぼ固定シフトで入っている。「シフト作成管理に関しては、これまで表計算ソフトでシフト表を作成したり、シフト作成管理システムを購入したりと、常に使いやすく効率的な方法を探しながら試行錯誤を繰り返してきました。そして、数年前にあるシフト作成管理システムを採用しました。しかし、購入ソフトをパソコンに取り込んで使用するもので、パソコンが故障したときにシステムが使えなくなる恐れがあるため、追加でクラウド型のシフト作成管理システムも導入したいと考えていました。そんな折り、コロナ禍で新たにテイクアウトとデリバリーを採用することとなり、標準税率10%（イートイン）、軽減税率8%（テイクアウト・デリバリー）の各税率に対応した商品ごとに異なる税率が設定できるレジが必要となったため、リクルートのPOSレジアプリ「Airレジ」を導入。その際に取得するAirRIDで、すぐに無料で試用できるシフト管

理サービス「Airシフト」を知り、さっそく試したそう。

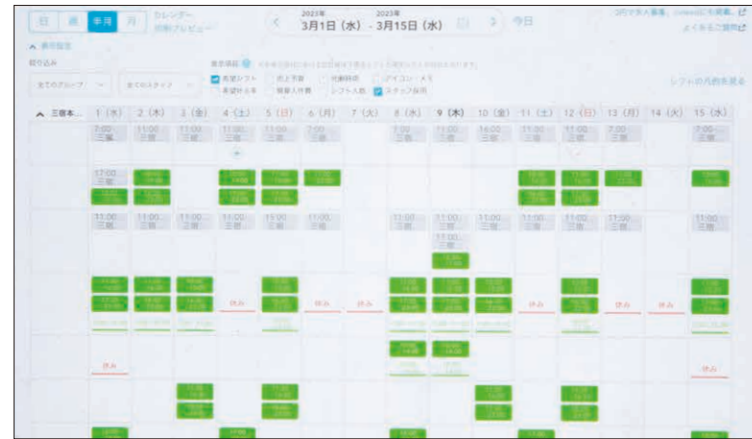
『シフトボード』との連携でシフト作成負担が軽減

「まず管理画面が見やすく、操作がシンプルで使いやすい点が気に入りました。特にスタッフが持つ『シフトボード』と連携できる利点が大変大きい。シフト希望が管理画面に自動反映されるからシフト作成が楽です。出来上がったシフト表の共有も実に簡単です。スタッフにとっても便利で使いやすいと思います。」

毎月1日と15日のシフト改定に際しては、前月15日までに翌月1か月分のシフト希望を回収し、月の前半分と後半分それぞれ5日前に確定シフトが各スタッフの『シフトボード』に送られる。シフト表の完成が遅れた場合でも、とりあえず数日分のシフトだけを『シフトボード』に送ることもでき、安心だ。またスタッフとのシフト概算時間が労働時間の管理にも役立つという話です。「現在、羽田空港支店もとても忙しくなり、なかなか本店に顔を出せなくなった今、外出先からもスマホでシフト管理できるので、助かっています」と、神谷氏。「Airシフト」が多忙な日々を支える力強い味方となっている。



シフト作成・管理はパソコンで行い、店舗内で確認を行う際には『Airレジ』搭載のタブレットを使用。外出先ではスマホも利用する。



シフト表には社員2名を含む15名のスタッフを登録。シフト改定は月2回で、勤務歴の長い主要メンバーはほぼ固定シフトだが、ほかの学生アルバイトにも1か月分のシフト希望を提出してもらっている。管理画面に自動反映されたシフト希望を基に人員調整後、確定シフトを『シフトボード』に送信する。



国道246号線を渋谷に向かうバス停前。木造りの古民家風建物に掛かる「うどん」の提灯が目印の店だ。明るい店内は木目を生かした壁にすだれや障子を配した純和風の設えで、落ち着いた雰囲気醸し出す。テーブル席は2〜4人席までで最大12名の宴会にも対応可能だ。11時〜22時までの通し営業なので、ランチ以外の時間帯でもふらりと立ち寄ってうどんを食べるお客も多く、夜ともなれば勤め帰りに酒と一品料理を楽しみ、締めうどんを食べるお客も目立つ。店内奥には4〜5人で利用できる小上がりがあり、小さな子供連れでもつるげるスペースとなっている。

MENU ※価格はすべて税込



かき揚げ天うどん
1020円



梅わかめうどん
930円



京角煮うどん
1420円

「かき揚げ天うどん」は出汁が自慢の京うどんに、ゴボウ、ニンジン、小エビを混ぜたかき揚げを別盛りにし、揚げたてのサクサク食感が楽しめる創業以来の看板メニューだ。さっぱりとした「梅わかめうどん」は女性に、トロトロの豚角煮がのった「京角煮うどん」は男性に人気がある。小うどんが付いた「麦とろ膳」や「京わらびもち」などの甘味も好評だ。



SHOP DATA

夢吟坊 三宿本店
東京都世田谷区池尻3-30-2昭和ビル1F
☎03-3487-4811
☎水〜日曜日11:00〜22:00
(L.O. 21:50、ドリンクL.O. 21:30)
火曜休
月曜デリバリーのみ

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

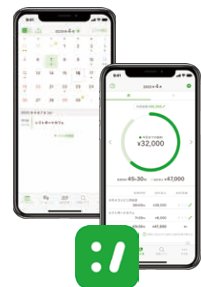
- スタッフが持つ『シフトボード』との連携で、シフト希望の収集が迅速かつ確実に。紙やメールでのやりとりによる伝達漏れや転記ミスがない。
- 管理画面がシンプルで見やすく、シフト作成作業が省力化。管理画面はパソコンやタブレット以外に携帯でも閲覧できるので、外出先でも確認可能。
- 確定シフトは『シフトボード』に送られ、スタッフが使うカレンダーにも同期できるのでシフト予定が確実に伝わる。

『シフトボード』と連携して スタッフも嬉しい『Airシフト』

山崎 裕美さん

当店に勤務して15年になります。現在はホールマネージャーとして週5日、開店準備の10時から閉店後23時まで途中休憩を挟み、ほぼ固定シフトで入っています。『Airシフト』導入前はシフト関連の連絡はメールを使っていましたが、現在は翌月の休みたい日と、用事で遅刻や早退をお願いする日の時間などを『シフトボード』で送ります。『シフトボード』は操作が簡単な上、確実に伝わる点で安心感がありますし、確定シフトが自分のスマホカレンダーにも同期できるので、導入前と比べてスケジュール管理がしやすくなりました。学生スタッフの中には『シフトボード』で掛け持ちバイト分も一緒にシフト管理や給料計算している子がいて、とても便利だと話しています。まだ使っていない給料計算も設定を覚えてチャレンジしてみ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)