

# 複数店舗のシフト管理・人件費管理が、同時にできる シフト作成・管理業務を効率化する『Airシフト』が 人件費管理にも力を発揮

東京・門前仲町「鉄板もんじゃ&お好み焼き ぽんぽこ八兵衛（以下ぽんぽこ八兵衛）」は  
もんじゃとお好み焼き、肉・海鮮の鉄板焼きが楽しめる店だ。  
『Airシフト』でシフト作成・管理を効率化。系列店の人件費管理も行うことで経営に役立っている。

## 導入店

鉄板もんじゃ&  
お好み焼き **ぽんぽこ八兵衛**

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

**AirSHIFT**



株式会社ウオンテッド  
代表取締役  
井上 貴氏

東京メトロ東西線と都営地下鉄大江戸線門前仲町駅付近は、富岡八幡宮のある下町情緒あふれるエリアだ。「門前仲町」駅からは徒歩4分に立地する「ぽんぽこ八兵衛」は、江戸グルメを代表するもんじゃと関西のお好み焼きが同時に食べられる店。ダイニングバー、焼き肉店など4店舗を経営する、(株)ウオンテッドの2号店として2018年10月にオープンした。席数は1階32席2階32席の計64席。鉄板を囲むテーブル席、ゆつくり寛げる座敷席、プライベートな個室などカップルから家族連れ、接待など人数や用途に応じた使い方ができる飲食店だ。日本橋や大手町にも近いため、平日は会社のグループや勤め帰りの男性客、土日はカップルや家族連れで賑わう。「飲酒中心でなくても、粉もんや鉄板焼きでお腹いっぱいになってもらえる店を目指している。赤ちゃん連れも高校生も大歓迎です。先日も高校生が集まって宴会をしていましたし、ご近所のお年寄りもいらつしゃいますから年齢の幅は広いですね。そう語るのは(株)ウオンテッド代表取締役の井上貴氏だ。コロナ禍でも時短営業をしていたが、本格的にお客が戻ってきたのは昨年10月頃で、現在では客単価3800円で月商400〜4

50万円にまで回復した。同店のスタッフ構成は社員を含め平日4名、土日5名、予約が多く入っている日は平日土日とも1名追加して運営している。7名ほどいるアルバイトは大学生や専門学校生が中心で、出勤退勤時間は各自の希望を優先してシフトを組む。「店のオープン時にちょうど「Airレジオーダー」のハンドルのモニター募集があったので、1階と2階とに分かれる当店にとってハンディは必須と考え、すぐに導入しました。その後、同じアカウントで無料体験できる「Airシフト」を紹介されました。その時点でアルバイトスタッフの半数くらいが「シフトボード」を使っていたので連携がスムーズだったうえ、こちらとしてはシフト提出を催促する手間がなく、スタッフからの希望も自動で入ってくるのが良かったです。以前は、スタッフ一人ひとりに2週間分の出勤可能日を聞いてカレンダーにメモし、それを表計算ソフトに打ち込んで調整をしていました。しかし「Airシフト」を導入してからは、この手間と時間がぐんと減り、効率よくシフト作成ができています。

## 系列店のシフト状況も瞬時に把握 人件費管理にも役立っている

同店では「Airシフト」導入を機に月1回だったシフト改定を月2回にし、それぞれ5日前を最終締め切りとしてシフト希望を収集。締め切りに遅れるスタッフがいてもチャットアプリで催促すればすぐに提出してくれるため、シフト調整へのとりかかりが早いと話す。

平日は17時から24時まで、土日は23時まで営業する同店では、原則アルバイトスタッフが提出する希望を優先する。「自分の経験上、稼がたいときに希望が通らな

いと仕事へのモチベーションが下がるので、希望にはなるべく応えたいと考えています。必要以上に人数が集まった時もシフトを削るのではなく、宣伝ビラを配るなど何らかの仕事をやってもらっています。逆に人が足りない時間帯は調整時に再募集をかけ、それでも足りない時は系列店にヘルプを申請します。「Airシフト」は系列店のシフト状況もスマホで確認できるため、何時から何時まで誰に手伝わってもらうかをすぐに要請できます。各店舗の店長も「Airシフト」を使えるため、対応が早く助かっています。

同店では「Airシフト」の「タイムカード機能」を活用して、実労働時間に基づく概算人件費を算出。CSVデータをダウンロードして表計算ソフトで給料計算、明細書作成まで行っている。人件費については、シフト作成時点で管理画面に出る総時間数を各店長に見てもらっています。例えば半月で375時間、一月で700時間以内で収めるよう指示を出し、各店長にシフト作成の参考にしてもらっています。現在では同店をはじめ系列店のシフト作成は各店長に任せ、自身は確認と指示出しに徹している井上氏にとって、業務効率化に貢献する「Airシフト」はなくてはならない存在だと話す。

シフト作成は主に店長が担い、井上氏はシフト作成時の最終確認を行う。外出先でのシフト確認や急な対応にはスマホを利用している。



シフトは1~15日、16~末日までの月2回。各5日前を締め切りに希望を収集し、全員分が揃った時点で調整に入る。シフト枠ごとの必要人数を把握するため正社員も登録。人員が不足する枠は追加出勤を募ったり、系列店からヘルプスタッフを入れたりして補充。改訂3日前にはスタッフが持つ「シフトボード」に確定シフトを送信する。



門前仲町の交差点から永代橋に向かって徒歩数分。永代通りに面した店舗は提灯と「ぽんぽこ」の文字が躍る派手な外観が目印。1階には会社の仲間や友人同士が鉄板を囲むテーブル席や家族で寛げる掘り炬燵の座敷席があり、17時の開店と同時に客が次々に来店し、最近ではインバウンド客も加わって下町らしい賑わいを見せる。お客の年齢層は幅広く、子ども連れでも気軽に利用できるアットホームな雰囲気。1階のトイレにはおむつ交換台も用意してファミリー層を歓迎する。1階の小上がりは15名から、2階の座敷席は最大30名までの貸し切りが可能。また2階には接待にも使える落ち着いた雰囲気の床の間付き特別個室もある。

## M E N U ※価格はすべて税込



いか玉  
935円

エビアボトマトもんじゃ  
1320円

ぽんぽこ盛  
1980円

上塩タン  
1540円

お好み焼きは定番の「豚玉」「いか玉」から「贅沢チーズフォンデュ玉」1518円などの変化球まで8種類。個性あふれるもんじゃが12種類。肉や野菜、海鮮の鉄板焼きにも定評があり、海鮮4種を盛り合わせた「ぽんぽこ盛」は特におすすめ。締めにはボリューム満点の「太麺ソース焼きそば」1078円、「焼きカレーめし」1078円が人気だ



## SHOP DATA

鉄板もんじゃ&お好み焼き  
ぽんぽこ八兵衛  
東京都江東区永代2-13-5  
☎03-5875-8909  
◎月~土、祝前日:17:00~翌0:00 (料理L.O. 23:00) ドリンクL.O. 23:30) 日、祝日:17:00~23:00 (料理L.O. 22:00) ドリンクL.O. 22:30) 年末年始休

## 導入して実感!

Good

## 『Airシフト』のここが

- スタッフを持つ『シフトボード』から送信されるシフト希望が管理画面に自動反映されるから、紙やメールによる転記ミスがない。
- 見やすい管理画面で日ごと、時間ごとの人員過不足が確認でき、調整も簡単。シフトの作成・管理がひとつの管理画面上で完結する。
- 複数店舗のシフト管理画面へも容易に切り替えができるので、店舗間でのシフト調整や人件費管理が効率的にできる。
- 最大2か月(利用開始月と翌月)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』



井上 貴氏

現在大学生で、土日も含め週3日ほどシフトに入っています。「シフトボード」を使ったのはこちらのバイトが初めてでしたが、戸惑う点は何もないくらい操作が簡単で、スマホさえあればどこからでもシフト希望が提出でき、取り消しや変更も簡単にできる使い勝手の良さが気に入っています。他のバイト先では、手書きで提出したシフト希望が正しく伝わらなかったことがありましたが、「シフトボード」はそのような伝達ミスがありませんし、確定シフトも直接スマホに送られてくるので信頼できます。また私のスマホは、待ち受け画面に今日のシフト予定が自動表示されるので忘れることもありません。掛け持ちしていたバイト先でも「シフトボード」を採用していたので、両方のシフトスケジュールや合算された給料がひとめで確認でき、とても便利でした。

## 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、店側が用意した二次元コードを「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、わかりやすい紙のマニュアルが、店長に送付される。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)