

シフト管理と勤怠管理の両方を叶える

『シフトボード』との連携でシフト希望収集から、シフト作成、配布が短時間で終了

東京・武蔵境「ニチョウメカフェニニギ」は、発酵食品を使った定食メニューに定評のあるカフェ。2020年オープン時より『Airシフト』を導入して効率的なシフト作成・管理を行い、「タイムカード機能」を活用して勤怠の確認も行っている。

導入店

ニチョウメカフェニニギ × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



ニチョウメカフェニニギ 店主 川崎一成氏

閑静な住宅街が広がるJR中央線「武蔵境」駅から徒歩2分ほど。駅近ながら緑豊かな一角にある「ニチョウメカフェニニギ」は、「腸活」をコンセプトにした定食と多彩なオリジナルドリンクや色々な組み合わせが楽しめるアイスに定評があるカフェだ。オープンは2020年6月。「ちょうど緊急事態宣言が出された頃だったので、コロナに負けないよう発酵食品や食物繊維で免疫力を上げて欲しいと、腸活に特化したメニューを考えました。そう語る店主の川崎一成氏は、飲食店の経験をもとに他では味わえないオリジナルティあふれる定食メニューにこだわっている。さまざまな根菜が入る具沢山の「豚汁」は食物繊維がたっぷり、味噌に酒粕を混ぜた奥深い味わい。塩麹に漬けた肉とたっぷりのキャベツで作る「餃子」は発酵調味料の酢をつけて食べるので、知らないうちに「腸活」に役立っている。他にも発酵食品を上手に使って、野菜もたっぷり摂れるメニューが多く、女性ファンを掴んでいる。主な客層は近隣に住む女性や親子連れだが、夜は一人で食事に来る男性客も。アイドルタイムを設けていないので好きな時間に食事をしたり、お茶を飲んだりできる気軽さで、幅広い年齢層に人気がある。客単価

は1000〜1500円。月商は約150万円だ。スタッフは26名。全員が学生で、1日あたり4時間以内を原則としてシフトを組むが、他のアルバイトとの掛け持ちが多いため、週1〜3日勤務が主だ。店ではモバイルオーダーを採用しており、アルバイトの主な仕事は配膳とキッチン補助、モバイルオーダーの使い方がわからないお客様への説明など。平日は昼夜間共に店主がラシー名、利用客の多い土曜日の昼間は店主プラス2名、夜間は店主プラス1名体制で運営している。

シフト作成と「タイムカード機能」、両方使える点が導入の決め手に

同店では毎月1日と16日に新シフトが始まるため、それぞれ10日前にチャットアプリのグループで希望提出を要請し、全員の希望が回収されるとシフト調整に入る。「アルバイトの人数が多いので平日はすぐに決まり、土日人が足りない日調整は楽な方だ」と話す。『Airシフト』はシフト希望が自動反映されるので書き写す手間が無く、変更調整もとても簡単。シフト作成は、短時間で済みます。また急な欠勤があったときでも管理画面上に残っている希望履歴を見れば、シフト表では外れたけれど、元々はその枠でシフト希望していたスタッフがかかるので、その人にピンポイントで出勤要請ができます。その方がチャットアプリで全員に出勤要請するより応じてもらえる確率は高いですね。

「AirビジネスツールズにiPadを使っていることを知った。ただ、その時点で、スタッフ用のアプリ『シフトボード』の存在を知らなかったのがアナログな方法で使うのだから、という程度の認識でした。しかし、出退勤の管理ができるサービスを探していたところ、『Airシフト』の「タイムカード機能」に気付き、シフト管理と勤怠管理の両方が使える便利なサービスだと分かって導入を決めました。『シフトボード』についても採用したアルバイトの学生たちがほぼ全員、既に他のアルバイト先で使っていたり、知っていたりしたため、同店との連携もとてもスムーズだったと話す。『Airシフト』は転記の手間が省け、シフト作成管理に関する作業負担が軽いの最大の利点だ。さらにiPadのタイムカード画面をスタッフがタッチするだけで出勤退勤休憩時刻が打刻される「タイムカード機能」により、総労働時間が自動集計されると同時に、概算人件費シミュレーションもできるので、経営に欠かせない人件費管理に役立てることも可能だ。メニュー開発から店舗運営まで一人で担う店主にとって『Airシフト』は大切な片腕となっている。



シフト作成・管理にはパソコンを使用。シフトの希望収集、調整・作成、確定シフトの送信までが一つの管理画面で完結する。

シフト改定は1日と16日の月2回。締切りは特に設けていないが各10日前にはチャットアプリのグループでシフト希望の提出を呼びかけ、全員分が回収された時点でシフト作成に入る。人員不足の枠はチャットアプリで再度出勤依頼をして調整。改定5日前には各スタッフの『シフトボード』に確定シフトを送信。



「ぜんぶ腸にいい」と、店のコンセプトを謳った横長の大きな看板が目印。明るい店内は白い壁に木のテーブルで清潔感があり、レジ横の棚に置かれたキャラクターもののフィギュアがほのぼのとした雰囲気を醸し出す。小さな子供連れやベビーカーでも利用できるテーブル席のフロアと、フロアから一段高い位置にあるカウンター席との間には適度な距離感がある。奥には他のお客を気にせずにスポーツ鑑賞や対戦ゲームを楽しむ小部屋もあり、6人までのグループ利用も可能だ。店はスマホを使うセルフオーダーを採用。テーブル脇の壁にはUSB差込口もあり、静かなカフェタイムを過ごしたい一人客にとっても居心地の良い空間となっている。

MENU ※価格はすべて税込



アボカドピリ辛タコライス定食 1220円



ピリ辛よだれ鶏の定食 980円



黒ゴマ×バナナオレオ 390円



青リングとチョコミントのラテ 450円

豚汁と五穀米でいただく定食には、塩麹などの発酵食品を上手に使ったメインのほか、日替わりの副菜二品が付く。8種類ほどあるオリジナルラテは彩りが美しいユニークな組み合わせで写真映えする。ベースのアイス+メインアイテム+サブアイテムを選ぶカスタムアイスは、カップにアイスを搾る工程を自分でも試せる楽しさがあり好評だ。



SHOP DATA

ニチョウメカフェニニギ
東京都武蔵野市境南町2-5-9
ステイタス武蔵野1F
☎080-9137-0885
☎11:00 ~ 22:00
不定休

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

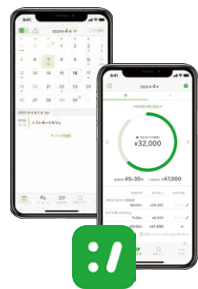
- スタッフ用のシフト管理アプリ『シフトボード』との連携により、シフト希望が管理画面に即座に自動反映されるから、紙やメールからの転記が必要なくミスもない。
- 管理画面を見るだけで、日ごと・時間ごとの人員過不足が確認でき、シフト調整から作成、確定シフトの共有までの一連の流れがスムーズに完結する。
- 「タイムカード機能」で勤怠管理ができ、スタッフごとの人件費管理が可能。
- 最大2か月（利用開始月と翌月）は無料体験期間なので、初期費用ゼロで導入できる。

『シフトボード』と連携してスタッフも嬉しい『Airシフト』

佐藤夕陽さん

周りに「シフトボード」を使う人が多く、私も「ニチョウメカフェニニギ」で働く以前から、アルバイトのシフト管理と給料計算用に「シフトボード」を使っていました。ただ、掛け持ちしているその店は「シフトボード」と連携していないため、シフト希望の提出にはチャットアプリを使い、シフトが決まると自分でスマホのカレンダーに手入力しています。その点、こちらの店では『Airシフト』を採用して『シフトボード』と連携しているので、シフト希望を文章にして送る手間がなく、提出するのがとても簡単です。また、スマホのカレンダーと『シフトボード』を連携すれば、確定シフトが反映されるので、手入力の必要がなくなり確認が楽です。掛け持ちしているアルバイト先とこちらの店と両方の給料が自動で合算される点も便利だと思います。

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)