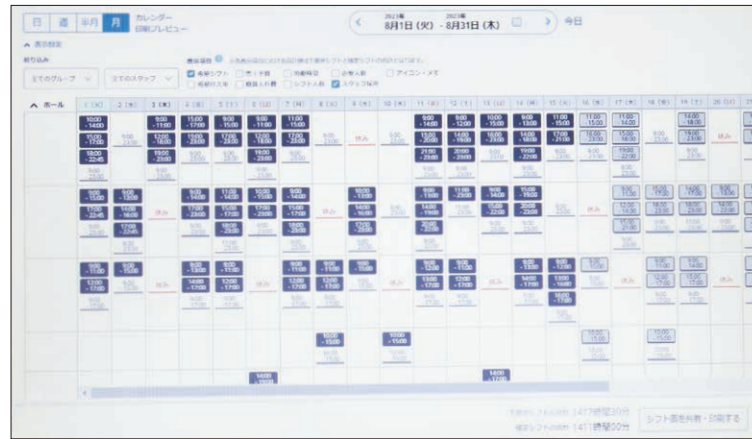


『Airシフト』のここが

- スタッフを持つ『シフトボード』との連携により、シフト希望が管理画面に自動反映。紙やメールからの転記が必要ないためミスがない。
- 希望シフトの提出依頼はスタッフに自動でリマインドされるので、スタッフの希望シフト提出忘れを防ぎ、催促する手間がかからない。
- 管理画面上で日ごと・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。
- 表示するシフト表は日・週・2週・半月・月に切り替え可能。スタッフとのシフト共有も管理画面上で完結。
- 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。



シフト希望提出締切り日までに、アルバイトは勤務を希望する日時を、社員は休みを希望する日を『シフトボード』から提出。それぞれの希望が自動反映された管理画面を見てシフト枠ごとの必要人数を確認し、足りない枠には出勤依頼をして補充する。調整を含めたシフト作成は2時間ほど。確定シフトを各スタッフに送信すると共に、全体のシフト表も共有する。

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バーコードを『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



渋谷駅東口の複合商業施設「渋谷ヒカリエ」6階フロアに立地。白い大きな暖簾がかかる入口には、写真入りメニューの立て看板があり、初めてでも気軽に立ち寄れる雰囲気だ。厨房を囲む9席のカウンターのほか、少人数でも利用しやすいベンチシートや、移動可能な4人掛け椅子席が56席。通し営業で店内には女性客を中心に常に賑わっており、最近ではインバウンド客も多く訪れている。店内では看板メニューの牛たん定食以外にも、宮城県岩沼の「希望の丘醸造所」で醸造されるオリジナルクラフトビールや牛たんソーセージなども紹介して、居酒屋的な使い方もアピール。また持ち帰り用の自社商品も豊富に取り揃えて販売をしている。

MENU ※価格はすべて税込

利久のクラフトビール
715円～利久の牛たんソーセージ3種盛合せ
1056円牛たん定食 6切れ
2409円

牛たん焼・麦飯・テールスープ・小鉢・利久の和菓子が付いた牛たん定食は2枚4切から5枚10切まであり、定番の塩味かオリジナルブレンドの仙台味噌味が選べる。ドイツ食肉協会が開催される国際コンテストIFFAで金賞を受賞したソーセージはクラフトビールとの相性が抜群。ゆず、ねぎ、蔵王チーズ入りの3種類があり単品オーダーも可能だ。

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)



SHOP DATA

牛たん炭焼 利久 渋谷ヒカリエ店
東京都渋谷区渋谷2-21-1
渋谷ヒカリエ6階
☎03-3486-2351
🕒11:00～23:00 (L.O.22:00)
無休

面倒なシフト収集・管理・作成がぐんとラクに

『Airシフト』導入で40人分のシフト作成が5時間から2時間になり、店長の作業負担も激減。

牛たん炭焼「利久」は、仙台を本拠地に全国100店舗以上を展開する牛たん専門店だ。

シフト管理・作成の負担軽減を目指し、『Airシフト』を試験導入したところ、作業効率が向上したと現場からは高評価。今回は、着々と導入店舗を増やす「利久」の「渋谷ヒカリエ店」取材した。

導入店

牛たん炭焼 利久 渋谷ヒカリエ店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

利久 営業第二部長
大槻 薫氏利久 渋谷ヒカリエ店 店長
野崎 和也氏

シフト管理の課題解決で店長の作業負担を軽減

同店の『Airシフト』導入は今年4月。

牛たんの皮むきからカットまでを人の手で行う仕組みと、職人の手振り塩での味付け・熟成にこだわる仙台発祥の「牛たん炭焼 利久」は現在、全国に100店舗以上を展開。中でも2012年4月にオープンした「利久 渋谷ヒカリエ店」は面積35坪、65席で、高い月商を誇る主力店舗の一つだ。「渋谷ヒカリエ」の主なターゲットが女性客であるため、同店の客層も20代～40代の女性客がメインだ。しかし、休日には親子連れなどの買い物客も多く訪れ、ランチタイムは行列ができる程の賑わいを見せる。スタッフは学生アルバイト35名と社員5名。アルバイトは主にホールや厨房の手伝い、社員は炭火で牛たんを焼く「焼き手」を担う。通し勤務の社員を含め平日昼11～15時が6名、夜18～22時が7名、休日はそれぞれの時間帯に2名ほどプラスした体制でシフトを組む。学生アルバイトには9時～23時までの間で都合の良い勤務希望時間を提出してもらい、人数が不足する時間帯があれば、追加で出勤依頼をかけて補充をしている。

オープン時に店長を務めた現利久営業第二部長の大槻薫氏は、導入以前の課題と導入経緯について次のように話す。店のオープン時はアルバイト40名と社員10名の50名体制。シフトは、一日から15日からの月2回にわけています。翌月1日～14日分は当月25日、翌月15日～末日分は翌月10日を期限として、シフト希望を各自メールや手書きで提出してもらっていました。しかし、バラバラに回収するの管理が難しく、中には他のスタッフに代理提出を頼んだことによる伝達ミスもありました。集めたシフト希望はパソコンの表計算ソフトに転記してシフトを作成するのですが、空いたシフト枠を埋めるために電話で追加の出勤依頼をする調整時間も含まれていました。完成したシフト表はフルカラーでプリントアウトし、スタッフそれぞれが撮影。その後も変更があるたびに更新したシフト表をプリントしていただき、紙やインクのコストもかかっていましたね。バラバラだった収集方法や、シフト希望を転記する手間やミス、シフト更新のためのプリントアウトなど非効率なシフト作成には時間、コスト、労力的に無駄が多く、作業負担が大きかったと話す。

その後、本部にて営業部勤務となった大槻氏は、各店舗の店長が抱える同様の課題解決策として、効率的なシフト管理サービスを探していたところ、知り合いから他のシフト管理サービスを紹介されたそう。紹介されたシフト管理サービスは機能が豊富でしたが、当店にとっては不要な機能が多くありました。しかし、同時に検討していた『Airシフト』は当店が求める効率的なシフト管理サービスであり、費用もユーザーあたり月額100円(税込)であることから、複数店舗での導入コスト



電話連絡を伴うシフト調整は営業時間中に店以外の場所で行う。『Airシフト』導入により作業時間が大幅短縮された。

もふまえて『Airシフト』に決めました。仙台での試験導入を経て徐々に導入を開始し、現在は大槻氏が担当する45店舗中、31店舗が導入を完了。パソコンのスキルに自信のない店長でも店長同士が教え合う体制があるので、スムーズに導入できました。現場からはシフト希望の収集とシフト表の回収がなくなり、シフト管理がとても楽になったとの声が寄せられています。

2019年7月より同店店長を務める野崎和也氏も、『Airシフト』導入で業務負担の軽減を実感している。「導入以前の方法に比べて全ての作業がスムーズです。スタッフ希望シフトを提出するときに使用する、スタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』のリマインド機能により希望回収率も上がりました。『シフトボード』を初めて使った自分も、毎回日時を入れなくても履歴から希望提出が簡単にできるなど使い勝手の良さを実感しています。『Airシフト』導入で、店長がシフト作成に費やす時間が大幅短縮された同店では、『その分の時間を使い、現場での人手不足による課題の解決にも取り組めるようになりました」と話す。