シフト希望提出が簡単なので回収率も100%!

短時間勤務が多くて複雑なシフトの作成時間が、40時間から5時間に短縮された。

東京・世田谷「カフェヤスクーカ」は自家焙煎コーヒーと手作りスイーツが人気のカフェだ。
『Airシフト』導入により12名分のシフト作成時間が8分の1になり、
店舗運営と経営管理にこれまで以上に集中できるようになった。

導入店

カフェ ヤスクーカ × やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス AirSHIFT

㈱ツバメクリエイト
代表取締役
吹野 琢政氏

東京・世田谷区の住宅街を走る東急世田谷線「上町」駅から徒歩3分。ボロ市通りにある「カフェ ヤスクーカ」は2022年3月にオープンした15坪席数18席のカフェだ。オーナーである㈱ツバメクリエイト代表取締役の吹野 琢政氏は、学生時代のアルバイトをきっかけにコーヒーの世界に魅了されて以来、十数年間コーヒー業界で腕を磨き、2020年に念願のコーヒー焙煎所を開設。現在はコーヒー豆の卸売りと飲食業コンサルティング、当店の運営を行っている。

当店では世界中から厳選した生豆を自家焙煎し、ハンドドリップとエスプレッソマシンで提供。香り高いコーヒーと共に、朝はトーストやホットサンド、昼はカレーや季節野菜のサラダ、夜は生ハムなど軽いつまみとアルコールを提供している。落ち着いた雰囲気もあってコーヒー好きだけでなく、気軽に立ち寄れるカフェとして愛されている。

客層は主に近隣に住む30代〜40代だが、コーヒー好きの年配者や子ども連れのママ友同士、若いカップル、遠方からやってくるカフェマニアなど幅広く、客単価は1000円だ。

利用料1人あたり月額110円が導入の決め手になった

カフェで働くスタッフは現在、社員1名とアルバイト12名。アルバイトはフリーターの1名を除いて全員が学生だ。営業時間中の特に忙しいランチタイムは、平日3名・休日4名、そのほかの時間帯は2名体制で運営している。スタッフからは自由時間制で希望シフトを募っているが、学生が多いため「9時〜12時」と「16時〜ラスト」の希望が多く、勤務日数や時間も人によってバラバラなため、シフト作成が複雑になり、当初はシフト作成にかなり苦労したと吹野氏は語る。

「最初は慣れないスタッフが多い上、1年生は学校が忙しいので長時間働けず、シフトを埋めるのが大変でした」。

シフト作成はチャットアプリやDMで希望を集め、仕事の合間に人数調整しながら表を作った紙に書き写すというアナログな方法だったため、表完成まで3日ほど、作業時間は40時間くらいかかっていた。またシフト希望提出の締切り日までに全員分の希望が回収できないことも多く、作業が遅れることもあったと話す。

「作業効率をもっと良くしたいと、シフト管理サービスを探していたところ、店のオープン時に導入した『Airレジ』と同じAirDすぐに連携できる『Airシフト』に気付きました。初期費用0円で利用料が1人あたり110円という値段設定が他社と比較して格安に感じましたし、実際に使ってみたら、その費用対効果は相当高いと実感しました」。

操作が非常に簡単な上、スタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』も、既に使っているスタッフが多かったため、スムーズに導入できたと話す。「『シフトボード』はスタッフの方が使いこなしていますね。締切り日のシフト希望回収率も100%になり、管理画面にどんどん自動反映されるので、必要人数と照らし合わせて人数調整するだけでシフト表が完成します。今は追加依頼などの調整時間を入れても、5時間くらいでシフトが完成するので、時間に余裕ができました」。

『Airメイト』との連携により『Airシフト』を経営分析に役立てる

当店では当初より『Airシフト』の管理画面にある概算人件費や、「タイムカード機能」を活用して人件費管理の参考にしていたが、昨年、経営分析ツール『Airメイト』を導入。『Airシフト』と連携させ売上予算に対する人件費率をチェックしながら経営管理に役立てている。

「オープン時から継続して働くスタッフ6〜7人が、今年は3年生になって長い時間勤務してくれるようになり、スキル的にも任せられることが増えました。今後は『Airシフト』や『Airメイト』などのツールをさらに活用して、カフェ運営だけでなく会社経営に活かしたいと考えています」。

スタッフのシフト希望が管理画面に自動反映されたら、空き時間を使ってシフト表を作成。外出先ではスマホからシフト状況を確認できる。

導入して実感！

『Airシフト』のここが Good

- 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すぐに自動反映されるため、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。

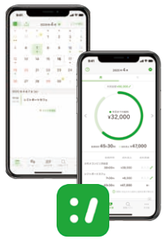
シフトは月2回改定で、前半は前月20日、後半は当月5日までに提出する。全員分が揃ったら時間帯ごとの過不足を確認し、不足枠への出勤依頼はチャットアプリでスタッフ全員に連絡。過剰枠は「希望叶え率」を参照に人数調整をする。確定シフトは各スタッフに送信するほか、印刷して店のバックヤードに貼り出している。

『シフトボード』と連携してスタッフも嬉しい『Airシフト』

伊藤 匡志さん

今年8月より社員として勤務しています。定休日が無いので、月8日の休日は固定せずにスタッフの配置状況を見て決めています。ただ、前もって出勤できないと分かっている日は、「シフトボード」から「希望休」として提出し、残りの休日はスタッフ全員のシフト希望が出揃った時点でオーナーと相談して決めています。『シフトボード』は初めて使いましたが、1〜2か月先の「希望休」でも提出できる点、確定シフトが自動でスマホのカレンダーアプリに反映できる点が便利です。学生たちは、掛け持ちバイトも含め給料計算や目標額管理など『シフトボード』を使いこなしていて、生活管理ツールとして浸透しているのを感じます。

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1000万以上※。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。

※2023年9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）

東急世田谷線「上町」駅に近いボロ市通りに面したビルの1階。白いヤスクーカ（ポーランド語で燕）が描かれた黒い看板と木の窓枠が目印のカフェだ。自然光が入る明るい店内はカウンター4席と、ソファ席とテーブル席が14席、他にもペット連れでも利用できるテラス席がある。座り心地の良い深緑色の椅子やヨーロッパの風景を写したモノクロ写真、木の本棚など、シックで落ち着いたインテリアが印象的だ。Wi-Fiやコンセントも完備しており、ゆっくり寛げる空間を作り出している。オーナーが厳選したカトラリーや食器はコーヒー豆と共に店内でも販売。12月と1月に開催の「世田谷ボロ市」でもコーヒーやお菓子の販売が予定されている。

MENU ※価格はすべて税込

ヤスクーカプリン
580円

欧風ポークカレー
1000円

ヤスクーカブレンド
550円

セルニック(ポーランド風チーズケーキ)
580円

ハンドドリップで淹れる自家焙煎コーヒーが約20種とエスプレッソが10種。手作りのプリンや季節ごとの焼き菓子、ホットサンドやトースト、カレーなどのフードメニューも充実。それぞれドリンクとのセットが選べる。平日ランチ限定のカレーはタイ風ココナッツチキンカレー、南インド風スパイシーチキンカレーも提供。

SHOP DATA

カフェ ヤスクーカ
東京都世田谷区世田谷1-28-12
☎03-5799-6497
㊡月〜土 9:00 〜 21:00（L.O.20:30）
不定休