

自動計算される総労働時間数が人件費管理に役立つ

『Airシフト』でシフト管理を効率化。

概算人件費を見ながらのシフト調整が経営をサポート。

東京・経営「マホラ食堂」は旬の野菜とダッチオープン料理がコンセプトの人気バル。
2019年に導入した『Airシフト』が、シフト作成・管理の効率化と共に、毎月の人件費管理にも役立っている。

導入店

マホラ食堂 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

店長
内田由佳氏オーナーシェフ
内田龍氏

東京・経営「マホラ食堂」は、旬の野菜とダッチオープンを使った創作料理が楽しめるバルだ。2階建て店舗は面積10坪で席数は1、2階合わせて21席。旬の野菜を多用し、化学調味料を使わず自家製に拘った創作料理はもちろんのこと、内装から家具、手書きメニューなど、元役者であるオーナー夫妻のセンスが光る店は、演劇仲間だけでなく、近隣フーカーや主婦、地域住民の中老年など幅広いファンを掴んでいる。オープンは2018年6月。料理はタバスコ小皿料理から丸鶏のローストなどの大皿オープン料理まで、どれも丁寧な仕込みによる美味しさとリーズナブルな価格設定。ハートランド生ビール500円や料理と好相性なワイン（ハウスワイン450円、グラス660円）、ボトル3300円）ほか、自家製ジンジャーコンフィチュールで作るジンジャーハイや特製梅干しを使ったサワー、旬の果物をふんだんに漬け込んだサングリアなど、この店では飲めないドリンクにも定評がある。「マホラ食堂」のスタッフはオーナー夫妻を除いてアルバイト5名。オーナーシェフで夫の内田龍さんがキッチンを担当し、野菜ソムリエの資格を持つ妻の内田由佳さんが店長としてキッチンを含む全体を取り

仕切る。毎日の仕込みとランチは夫妻一人で、夜はキッチン以外に平日2名、土日3名のアルバイトを入れた体制で運営する。オープンから1年ほどのシフト作成は、店長の由佳さんが翌月のシフト希望を口頭やチャットアプリのグループで募り、人数調整をしてカレンダーに記入していた。「人数に過不足がある日については、私がチャットアプリでスタッフに都合を聞いて調整していました。ただ、私のやり方を傍で見て、非効率的だと感じた当時の社員スタッフが、店を使っている「Airレジ」から同じIDですぐに始められるシフト管理サービス「Airシフト」を見つけ、導入してくれたのです。

その後しばらくは社員スタッフが「Airシフト」でシフト作成・管理を行っていたが、今年6月に退社したため、現在は由佳さんがシフト作成・管理を担っている。「それまでは社員任せでしたが、操作がとて簡単なのでスムーズに引き継ぐことができました。使ってみて、スタッフからのシフト希望が管理画面上に自動反映され、人数の過不足もその場でわかる点がとても便利だと思いました。導入前は人数を数えながら、一人ずつ名前をカレンダーに記入していたので手間も時間もかかり、たまに間違えることもありました。」

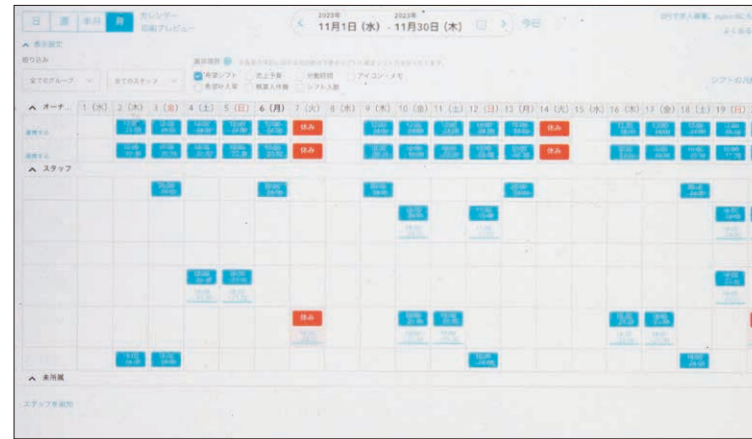
同店は現在、社員や固定シフトで入るアルバイトがないため、翌月シフトの人員過不足が予測できない状態だ。そのためシフト作成は、特に希望を出さずにフレキシブルに対応できるスタッフ1名を除いた残り4人分の希望が揃った時点で翌月のシフト状況をチェックし、こちらの都合で出勤して欲しい日をそのスタッフに伝え、返事を待ってシフトを完成させている。スタッフとやりとりする時間が必要なので、確定シフトの完成まで2日ほどかかるが、

転記の手間とミスが無くなった分、実際の作業時間はずっと少なくなったようだ。「タイムカード機能」から「スタッフの総労働時間を把握

『Airシフト』には、スタッフの出退時にタブレット画面をタッチするだけで勤怠管理ができる「タイムカード機能」が搭載されている。「以前は、各自が紙に書いた出勤時間と退勤時間から1日の労働時間を出して集計し、時給を掛けて給料を算出していました。導入後は計算機を使わなくてもスタッフごとの総労働時間が出るので、集計の手間が省かれるようになりまして」と由佳さん。今は幼い子供がいるので、できれば夜は由佳さんの代わりにキッチン補助のアルバイスを配置したいが、人手不足の現状では難しいという。「そんな時は子供の預け先を手配して私が店に入りますが、できればキッチン補助もできる社員を採用したいと考えています。そこで社員採用後の人件費も想定しながら人件費を管理しているのですが、『Airシフト』の「概算人件費シミュレーション」機能が、とても参考になっています。」『Airシフト』はシフト作成・管理だけでなく、店長の片腕となって経営業務にも役立っている。



シフト作成・管理、人件費管理には店内のパソコンを利用。外出時は「シフトプレビュー機能」のある『Airシフト』のアプリを利用してスマホからシフト確認をしている。



月初めのシフト改定にあたり前月24日までにシフト希望を収集。スタッフが持つ『シフトボード』から送られたシフト希望が自動反映されると、枠ごとの必要人数と照らし合わせて調整をし、月末までに確定シフトが完成。確定シフトはスタッフの『シフトボード』に送られる。



小田急線「経堂駅」から農大通りを5分ほど。大きなガラス扉とスペインタイルが目印の店。1階はキッチンに面した立ち飲みカウンターと犬連れOKの着席スペース。カウンター頭上の黒板には見るだけで心躍る創作料理やドリンクなどの料理名が、階段を上るとテーブル席が18。古い商家だった建物をオーナー夫妻が床の張替えから手掛けて改装しただけあって、人の温もりが感じられる落ち着いた雰囲気だ。大きなスクリーンとプロジェクターもあり、演劇人ならではの企画も催される。小皿料理でサクッと立ち飲みするもよし、2階席でランチやオープン料理とワインを楽しむも、様々な使い方ができる。貸し切りイベントやパーティーなどの相談にも応じる。

MENU ※価格はすべて税込



キャロットラベ 350円

旬の野菜のロースト 大1000円、小600円

ラム肉のハンバーグ 660円

ぶーちゃん焼き 単品1000円

サラダ、ご飯、みそ汁付きセット(ランチのみ) 1300円

「キャロットラベ」などのタバスが常時11種類ほど。国産の厚切り豚ロース肉を自家製みそだれに漬けて焼いた「ぶーちゃん焼き」はランチでも提供。10種類以上の野菜をダッチオープンでローストしオリーブオイルで食べる「旬の野菜のロースト」は彩りよく見た目も楽しい。ワインにも自家製サワーにも合う「ラム肉のハンバーグ」も人気の夜メニューだ。



SHOP DATA

マホラ食堂
東京都世田谷区経堂1-4-11
☎03-6875-9295
🕒12:00 ~ 14:00 18:00 ~ 23:30
(ドリンクL.O.23:00)
🔥火曜日・水曜日

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。

『シフトボード』と連携して
スタッフも嬉しい『Airシフト』

廣田 力さん

「シフトボード」で一番便利だと感じるのは提出がとても簡単で効率的な点です。「シフトボード」導入前は、口頭やチャットアプリでシフト希望を伝えていたのですが、実際に掲示されたシフト表では、シフト時間の誤りがたまにありました。でも『シフトボード』なら確実に伝わるので以前のような行き違いはまったくありません。スマホさえあれば時間と場所を選ばずにいつでも提出でき、前に提出した履歴をタッチするだけで提出できる点も便利です。いま大学3年生で就職活動の予定も加わって、スケジュールが複雑化しているのですが、シフト予定がスマホのカレンダーに同期されるので助かっています。また給料の自動計算機能は、親の扶養控除範囲内で働くための重要な目安となっています。

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)