

シフトの作成は月1回。19日までにシフト希望を提出してもらい、25日に確定シフトを出す。『シフトボード』では常に最新シフトが分かる



主婦パートは週2回勤務が多く、皆さん小学生の子持ち。なるべくプライベートの予定を入れられるよう、早めのシフト確定を心掛けている



『Airシフト』の導入により効率的なシフト管理と店舗運営が可能になり、今後は出店も計画している

「今後は概算で人件費がパッと分かるので、より正確な売上目標が立てられるようになりそうです。そして、売上目標の達成率も高くなりました」と余氏は話す。

現在は2店舗の運営とEC販売、イベント・催事やケータリングカーの出店など、さまざまなチャネルで点心を販売。また八潮店は、3店舗分の製造をまかなえるスペックを持つCKであるため、もう1店舗の出店も計画中だ。

※セントラルキッチン（CK）とは、店舗で提供するメニューの製造や加工を一カ所に集中させる拠点のこと。

「会社として、事務作業の効率化を図りたいと考えていたところ、以前から導入していたPOSレジアプリ『Airレジ』から、同じく株式会社リクルートが提供する勤務シフトを見逃したりするパートもいた。結果、出勤日の勘違いによる人員の過不足が発生する日も少なくなかった。

**シフトの自動作成で
転記ミスや手間がなくなり、
最新シフトの共有が
よりスムーズに**

「1週間、紙にらめっこしてシフトを作っていたのが、パソコンであつという

するシフト管理サービス『Airシフト』の導入を知りました。そこで、まずは本

店を使ってみようということになったのです」と石黒氏。

スタッフ用シフト管理・給与計算アプリ『シフトボード』経由で提出されたシフト希望は、『Airシフト』にそのまま反映。クリック一つで大まかなシフトが自動で作成できる。そのため、転記の手間やミスがなく、シフト作成の圧倒的な短縮につながった。

間にできるようになったので、作業負担が軽減されました。今では2時間ほどでシフト作成ができるようになりましたね。細かな修正はスマホでもできるため、自宅や移動中でも簡単に行えて便利です」（余氏）

なによりシフトが修正されると『シフトボード』に通知が行くため、最新のシフトを見逃すことがなくなったことが大きいという。

サポート体制

『Airシフト』への登録後は、専門スタッフによる電話での導入サポートを実施。操作に困ったときには気軽に相談できる体制が整えられている。

お問い合わせ先
Airシフト ヘルプデスク
電話：0120-759-225
(平日10時～19時)
<https://faq.airshift.jp/hc/ja/requests/new>

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、
ダウンロード数は800万以上**

『シフトボード』上で、店舗が用意する二次元バーコードを読み込むだけで簡単に連携、シフトの提出・確認ができる他、店側とチャットでやりとりが可能。

また、一度追加したシフトは履歴から素早く複数追加できるなど、管理も楽に行える。毎月の給与を自動計算してくれる機能など、スタッフが欲しい機能を網羅している点が、圧倒的な人気を誇る理由だ。

焼小籠包 ぎょうざ 樹包 六町本店

東京都足立区一ツ家2-22-4
営業時間：11時～19時30分
定休日：月曜日（祝日の場合は営業、翌日休業）
<https://kibou-tutumu.com/>



中国・上海で食べた小籠包の味に惚れ込み、本場で調理技術を習得した石黒貴士氏が、東京・北千住で焼き小籠包の屋台販売からスタートさせたのが、「焼小籠包 ぎょうざ 樹包」だ。その後、製造拠点であった六町の物件をテイクアウト専門店として、2015年5月にオープン。20年10月には、埼玉・八潮にセントラルキッチン（以下CK）※の役割を持たせた2号店をオープンさせた。

メニューは、北海道・中標津町の養豚場からチルドで仕入れた豚肉を、店内でひいて餡にした「焼小籠包」に、手延べ皮を使った1個52〜53gの「お城餃子」、薄皮に野菜をたっぷり入れた「命葉ぎょうざ」の3種類。本場の製法に従い、国産食材・調味料を使った日本人なじみやすい点として、地元住民を中心に各店とも1日50人超を集客している。

「北海道なかしべつミルキーポーク」100%使用。国産野菜、国産調味料で差別化を図る。商品はオーダー後に焼き上げる「焼きたて」、焼いた後急速冷凍する「冷まし」、「生冷凍」と食べる時間に合わせて選ぶことができる

1号店の六町本店には、社員3人、パート4人の計6人が在籍。点心はその日の午前中に仕込み、オーダーが入ってから焼いて提供するスタイルを採用する。仕込みは主に30代〜40代の主婦パートが活躍。パートの勤務時間は8時半〜13時までで、その後は社員が一人〜二人で運営を担う体制をとっている。

『Airシフト』を導入する前のシフト作成は手書きでした。名前と勤務可能な日時を記入する欄を定規で引いて手書きした紙をコピーしてパートさんに配っていたのです（笑）。提出してもらったシフト希望は、手書きの別の表の一つずつ転記して作成していました。

売上は天気にも左右されるため、雨の日の翌日はパートさんの人員を少なくする等、細かい調整が入ります。そのためシフト作成中の修正が多く、毎月19日のシフト希望提出日から、シフト確定の25日までの間で、最低3〜4回は修正を行っていました」と話すのは、六町本店店長の余芳氏。

シフト表は写真を撮り、スタッフ全員が見られるメッセンジャーアプリで共有。修正のたびに投稿していたため、最新のシフト表がどれか分からなくなったり、

**手書きのシフト作成に
1週間修正を重ねるため
最新のシフトが分から
なくなる問題が発生**