『Airシフト』でのシフト作成時には

混雑が予想される時間にスタッフ

の人数を確保することと、休みの

希望にできるだけ応えることを意識

している。また、『シフトボード』 は「希望シフトを提出しやすい」と 同店ではタイムカー ド機能も活用。シン プルで分かりやすく、 紙のタイムカードを 管理・修正する手間 が発生しない点も 『Airシフト』のメリッ トだと松永氏は話す



一番人気は「うなぎ いもモンブランソフ ト」。うなぎいもを使 用した濃厚なソフト クリームに、焼き芋 ペーストをたっぷり かけたスイーツ

どとても使いやすく、

シフト

程度で終わることから導入を決めました

するだけで翌月からも自動反映されるな

を希望するスタッフに関しては一度入力

報を一覧で見ることができ、

固定シフト

ト』を22年5

月に導入した。

r シフ

「導入する際にまず無料体験期間で試し

スタッフ全員のシフト

-の情



スタッフからも好評だ

もともと、ゆるキャラ「うなも」の マネージャーとして主にPRを担当 していた松永氏。『Airシフト』の導 入でシフト管理とシフト作成に関 する心配がなくなり、初めての店 舗運営の不安も和らいだという

私が誤ったシフトを組むとスタッフに迷 とりでライフスタイルが異なりますし、 作成に関して言えば、 環境に整えたいと考えています。 けスタッフが気を遣わなくてもよい職場 とってはストレスが少なく好評だという 仕事で使いたくないと考えるスタッフに てコミュニケーションが取れるので、 ド』を使って、スタッフは希望シフトを提 ッフ用のシフト管理アプリ 点も大きなポイントになりました」(松 れるようにしたいと考えていたので、 「長く働いてもらうためにも、 する。管理者側がシフト変更などの ットアプリを使わなくても ト』でメッセージのやりとりができる rシフト」では、連携しているスタ トで利用するチャッ をきちんと分けら Ā i 『シフ

「営業時間中のちょっと手が空いたタイ

の導入によって、 きちんとスタッフの希 メッセージ機能を使っ スタッフは一人ひ rシフト できるだ シフト とになる。「これからは『うなも』と一 はスタッフのみでショップを運営するこ には松永氏が必ず同行するため、 落ち着いたらシフト作成と、業務のメリ うなときにはお客様の接客に集中 ます。店舗の場所柄、平日の日中でも忙 ミングにシフトを作成できるので助かり を調整する程度でシフト作成が完了する らが自動反映されるため、 ハリをつけやすくなりました」(松永氏) しくなる時間帯があるのですが、そのよ

緒にイベントへ出店する機会が増えてく ることも予想されますが、 作成を簡単にできるので非常に心 rシフト』があればシフ の導入でシフト管理 スタッフが増

うなぎいもストア in TOKYO



東京都品川区豊町1-5-5 営業時間:10時30分~19時30分 https://www.unagiimo.com

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

また、ゆるキャラ「うなも」のマネ

も務める松永氏。イベント出店時

https://faq.airshift.jp/hc/ja/requests/

(平日10時~19時)

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900万以上

同店では、

2週間ごとにシフ

前月10日までに休みの希

ド』から提出してもらう。

シフ

人員の過不足 -表にそれ 20日までに希望シフトを

『シフト

『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。

気を誇る理由だ。



また、スタッフの働きやすさのために なっています」(松永氏)

業務の効率化が実現 空き時間にシフトが

そうした失敗を防ぐことができるの 結果的に私の心理面での負担も軽く

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

郷土食材として親しま 古くから遠州と呼ば サツマイモのブ 育てたサツマ スペースが用意されているが食べ歩きや 店街の一角にある同店では、

店の経緯を次のように話す 同店を展開するのは、うなぎいもの生産 ぎいも」の魅力を発信するため、 者で構成されるうなぎいも協同組合。 なぎいもストア 月に東京・戸越銀座に開業したのが、「う 「もともと浜松サービスエリアなどの売 同店の店長を務める松永真子氏は出 n TOKYO」だ。

知を広めることができました」(松永氏) させるとともに、うなぎいもと同店の認 やシェークなどのカフェメニューを充実 たのですが、コロナ禍でお客様が激減し、 新しいメニュー開発のためにクラウドフ の出店が決まりました。 る場がなくなると危機感を抱き、 うなぎいもを使ったお土産を販売してい アンディングを実施したところ、開始1 このままではうなぎいもの魅力を発信す **人気で、現時点でファンクラブの会員数** うなぎいものゆるキャラ「うなも」も 地域ブランドのサツマイモである 00%を達成し、 今では地元の方だけではな ソフ 出店後まもなく 東京へ

働くスタッフ

トを作成していた。

人で運営していたことも

てきたためスタッフを増やすことになり し、同店の認知が進み業務が忙しくなっ 時の中番」に1

人もしくは2人が加わる。

オープン当初は松永氏と固定シフトで

つの2人体制。

土・日・祝日は「12~

17

早番」と、

15 \

20時の遅番」で

おり、スタッフは販売・接客と併せて簡に6人のアルバイトスタッフで運営して

30分早まり19時まで。 分から19時30分まで。

現在は松永氏の 12~2月は閉店が

他

術習得を心掛けてもらっている。

同店の営業時間は、

3

せしないよう臨機応変に動けるための技

ッフには、笑顔や言葉使いなどの基本か

混雑時にできるだけお客様をお待た

そのため、

松永氏は店舗運営において 顔見知りのお客様も多い

スタ

トの需要も高い。また来店のリピ

単な調理補助も行う。

1日のシフトは、

平日は

10

れている。 の栽培が盛んで、 の骨や頭といった普段捨てられてしまう れるこの地域ではかねてよりサツマイ イモのことをいう。 ンドをご存じだろう

こうした歴史的な背景も含めて「うな

接客のクオリティを重視している。

ゆるキャラファンの方が地方から同

メッセージ機能を使 ・トを区別 い仕事

関東で一番長いといわれる戸越銀座