Airシフト導入店訪問

シフト作成時の円滑なコミュニケーションがチーム力を向上

人材育成も含めた店舗力強化を実現する

シフト作成時のスタッフとのやり取りやシフト表への転記・訂正などは、
時間がかかるうえにミスも起りやすく店舗運営の悩みの種だ。
スマホアプリと管理PCを利用することで、こうした事態を解消できる新サービスが「Airシフト」である。
埼玉と千葉に計2店を展開する焼肉店が「Airシフト」を活用し、スタッフ確保と人材力アップに成功している。

導入店 焼肉家 ごんたか × AirSHIFT
やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

埼玉・吉川市の「焼肉家 ごんたか」は、JR武蔵野線の吉川駅から車で約5分のロードサイドに、居抜き物件を改装してオープンした焼肉店である。母体である㈲ごんたかの代表取締役堀切達也氏の父が創業した店を原点とし、「笑顔あふれる場所をその街に創る」をモットーに、現在は近隣の千葉・流山市の店と合わせ計2店を展開する。10種類以上が食べ放題となる「韓流ビュッフェ」が人気のランチは客単価約1200円、ディナーの客単価は約3500円、昼夜共に利用しやすい価格帯とバリューのある商品で、ファミリー層を中心に集客する。

紙ベースのシフト提出をスマホアプリに全面転換

人員配置は、土日祝日がホール8人、キッチン5人の13人体制、平日はホール5人、キッチン3人の8人体制である。アルバイトスタッフの総数は学生を中心に約20名が在籍。シフト作成は、キッチンは堀切氏が、ホールは店長の坂巻誠氏が担当する。そんな同店で、シフトの作成・管理に活用しているのが「Airシフト」である。

「元々はスタッフに紙のシートで希望を提出してもらいシフト作成を行っていたのですが、もっと効率よくストレスなくシフトを作成できるツールがあれば取り入れたいと考えていました。いくつかのサービスを試してみたのですが、使いにくいと感じるものが多かった。そしてたどり着いたのがAirシフトでした。自分で試してみたところ、シンプルなサービスで利用しやすく、これならスタッフ全員が使ってくれるだろうと思い導入しました。現在では2店全員のシフトをAirシフトで管理しています」(堀切氏)

導入後は、紙ベース時代の電話、メール、対面といったコミュニケーション手段が、スタッフ側のアプリ「シフトボード」とAirシフトのチャット機能などでほとんど代替できるようになり、店舗・スタッフ双方のメッセージをやり取りする手間やストレスが大幅に低減した。シフト追加依頼や受諾もお互いボタンタッチで実施でき、結果はシフト表に自動反映されるので、単純な事務作業も簡単にミスなく完了できる。さらに、堀切氏が実感しているのはアルバイトスタッフとのコミュニケーションの質の変化だ。



(有)ごんたか
代表取締役
堀切達也氏

バイトスタッフの感覚変化に合わせた対応が必須に

「数年前までは、アルバイトスタッフも曜日固定で回数も多く入ってくれ、プライベートよりも仕事のスケジュールを優先してくれる印象がありました。しかし現在は、プライベートとアルバイトのスケジュールをバランスよくこなしたいという感覚が優先されますので、経営側もそうしたメンタリティを理解する必要があるでしょう。シフト作成時のやり取りは、スタッフのライフスタイルや店に対する考え方を知るための絶好の機会です。長く働き続けてもらい、いいチームをつくり上げるためにも、円滑なコミュニケーションがとれるAirシフトを活用して行きたいですね」

こう語る堀切氏は、シフト管理を日々の人員確保だけでなく、人材育成を含めた店舗力強化の重要な業務と位置付けている。各自の能力のステップアップが図れる人員配置を実施すると同時に、短縮できた事務作業時間を育成プラン充実のために当てていきたいという。

多くのスタッフとの煩瑣なやり取りや、書面作成・訂正といったシフト作成に関わるルーティンワークの削減が、人材育成にも大きく貢献している。

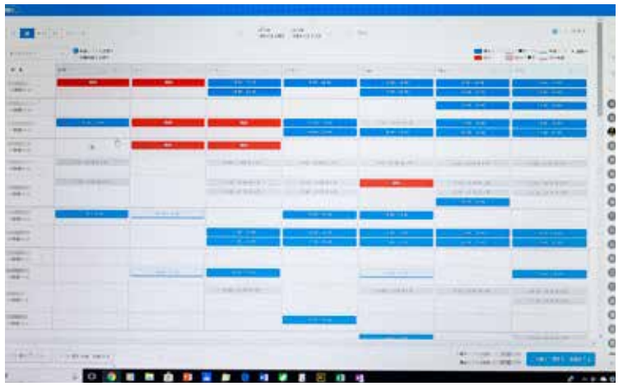


店内のPCでシフトを作成。スタッフのシフト希望が自動反映されるため、短い空き時間にも調整作業が可能だ。

導入して実感！

Airシフトのここが Good

- 紙ベースの単純作業の時間を短縮し、転記ミスを根絶。空いた時間を活用してシフトの見直しも可能に
- チャット機能を使って、LINEやメールによるやり取りが不要に（要請も返信も定型文で気軽にできる）
- スタッフは使い慣れたシフトボードから操作し、掛け持ちバイトのスケジュール管理も簡単
- 確定シフトはPDF送付と店舗貼り出しで共有



管理側はネット環境さえあれば、いつでもどこでもPCを使用してシフト作成・調整ができる。堀切氏は店内に設置したPCで、毎日その日のシフト表を確認し、昼夜の運営状況をシミュレートしながらシフトの作成・調整を実施している。便利な日／週／半月／2週／月単位の表示やアラート機能などを活用すればシミュレートも自在だ。

シフトボードと連携してスタッフも嬉しいAirシフト



焼肉家 ごんたか
アルバイトスタッフ
中野初紀氏

進学先の大学が決まったのをきっかけに、飲食店でアルバイトをはじめました。その時に検索して見つけたのが「シフトボード」です。元々は個人的なスケジュール管理アプリとして使っていましたが、ごんたかではAirシフトと連携しているので、シフト希望の提出にも使えてとても便利です。連携設定も迷わずすぐにできたので、ふだんからスマホを使っている人なら困ることはないでしょう。現在は2店のアルバイトスケジュールをシフトボードで管理し、収入計算や扶養控除計算にも使っています。今後はプライベートのカレンダーアプリとも連動させてみたいですね。

シフトボードとは？

アルバイトスタッフ用の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340万以上。カレンダー表示でシフト日がわかりやすく、スタッフ自ら時給を入力すれば、毎月の給料を自動で計算し、目標との差分をグラフ表示できる。交通費や深夜時給などの細かい設定も可能で、月々の給料データから収入計画を立てられる。税金や保険料のチェックも可能。このシフトボードから店側が用意したQRコードを読み取るだけでAirシフトと連携し、使用可能になる。スタッフ側の使用料は無料だ。



安心のサポート体制

アカウント登録後は、店長とスタッフそれぞれに、わかりやすい紙のマニュアルが送付される。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）



幹線道路ではないが、地元住民が抜け道に使う県道沿いに立地しているため、店前通行量は多い。客席はファミリー客に合わせてボックス席を中心に構成。焼肉のプレミアムアイテムは「尾崎牛」だが、盛り合わせなどの出数が多いメニューは、和牛とアメリカンビーフを組み合わせ、リーズナブルな価格で提供。原価率40％をかけたメニューで満足度を高めている。また、部位の特徴に合わせてもみダレを変え、つけダレも数種類用意するなど、お客を飽きさせない細やかな工夫も加える。売上げは当面の目標であった平均月商1000万円が目前、商品力とスタッフ力の強化で次のステップをめざす。



田舎チゲ
680円（税抜）



尾崎牛カルビ
1280円（税抜）



ごんたか大皿（420g）
3680円（税抜）



SHOP DATA

焼肉家 ごんたか

埼玉県吉川市木売新田5-1 ☎048-940-2988
㊡11時30分～15時、17時～22時30分（土・日・祝日は15時～）月曜ディナーおよび毎月第2火曜定休 オープン：2014年12月



ごんたか大皿のカルビは大ボーションで、ハサミで切って食べさせる。尾崎牛以外の肉は産地にこだわらず、先代以来の信頼できる業者からコスパの高い肉のみを仕入れている。納豆を加えた田舎チゲやナムルを使ったサラダなどで、サイドメニューにもオリジナル感を出している。