Airシフト導入が人材育成にも貢献

最適な人員配置でPAを効率的に育成し、店舗運営のレベル向上に貢献

東京・上野、アメ横裏の路地で、フード・ドリンクともに個性的なアイテムを揃えることで、ファンを獲得している「SMOKE＆CHEESE 上野 HAZE」。2019年3月にAirシフトを導入し、シフトの作成時間が1/3程度に短縮。その分、アルバイトスタッフの組み合わせを熟慮し、育成の効率を上げることで、店舗力アップにもつながった。

導入店 **上野 HAZE** × やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス **AirSHIFT**



「SMOKE＆CHEESE 上野HAZE」（東京・上野）は、国内外の観光客で賑わうアメ横地区に、燻製料理、チーズ、クラフトビールを看板とするユニークなメニュー構成で、2015年にオープンした。HAZE（ヘイズ）は英語で、煙る、霞むを意味する。ニッチな商品構成だが、客単価5000円で、週末には日商30万円を売り上げることもある人気店だ。経営母体は合同会社俄（にわか）で、都内に多業態10店舗を展開。2020年も「HAZE」ブランドで、北千住、赤羽、四ツ谷エリアへの出店を計画している。

同店の人気商品は、北海道の「花畑牧場産ラクレットチーズ」で、スイス・アルプス伝統料理の日本版だ。大型の硬質チーズを温めて、とろりと溶けた表面を客前でベーコンやジャガイモにのせる。本場のチーズに比べまろやかな風味のため、日本人でも親しみやすいのが特徴だ。燻製は食材ごとにチップ木材や温度を変え、注文時に再燻製するなどの独自技法で、変化に富んだ味わいとなっている。ラクレットや燻製盛り合わせは圧倒的な人気メニューで、来店客の9割が注文。40種以上を揃えるクラフトビール効果もあり、高客単価を実現する。

同店は、平日は夜のみの営業で、土日祝日は昼から営業している。人員体制は平日5名、週末6名が平均的なシフトで、社員1名、他はアルバイトスタッフである。キッチン2名・ドリンク1名・ホール2名が標準で、ポジションは固定せず、フレキシブルな入れ替えが可能になるよう、従業員教育を実施している。アルバイトスタッフはほぼ全員が大学生だが、東京有数の大ターミナルである上野は、意外に求人が難しくPA登録は7人前後。同店では、人材育成を含めた労働環境への配慮をしているため、定着率がよく、PAのシフトは順調に回っている。そんな同店が、2019年3月にシフト作成効率化のために導入したのがAirシフトである。

シフト作成の時間を大幅削減 ミスもなくなり店長負担も軽減

Airシフトは、店側がPC・タブレットのクラウドサービス、スタッフ側がスマホアプリ「シフトボード」で、シフト連絡・確認をするシフト管理サービスである。スタッフ採用時に簡単な設定を行えば、希望シフト提出要請や提出忘れのリマインド、提出希望のシフト表への自動反映などの機能が利用でき、繁雑なシフト作成業務を大幅に効率化できる。上野 HAZEのスタッフは大学生がほとんどで、急な欠勤などを防ぐ確実なスタッフ体制をとるため1週間単位でシフト作成を行っている。シフト作成の効率化成功について、同店店長の加藤力弥氏はこう語る。

「Airシフト導入以前は、スタッフとチャットアプリでやり取りをして、表計算ソフトでシフト表を作成し、確定したシフト表を全員にチャットアプリで送付するという繁雑な業務を行っていました。1週間分のシフト作成に3〜4時間かかっていましたが、Airシフト導入以降、3分の1ほどになっています。正確に計測したわけではありませんが、空き時間の10分程度の作業数回でシフト作成が終わりますので、1回のシフトにつき合計1時間位で完了していると思います」

1週間単位のシフト作成は、オペレーションのリスクを抑えられるが、店長の負担は増える。しかし、Airシフトに変えてからは、スタッフからの希望が入ったシフト表を微調整するだけで最終確定ができ、スタッフとはアプリでシフト表を共有できるため、転記や転送ミスがなくなり、負担も減ったという。シフト要請・希望提出から確定まで、Airシフトとシフトボードだけで完結するため、店・スタッフともストレスのないやり取りができる。

最適な人員配置が実現し、人材育成にも貢献

さらに、Airシフトの導入は、シフト作成の作業時間削減に加え、スタッフの的確な組み合わせや人材育成といった側面にも大きな効果が出たという。

「チャットアプリと表計算ソフトでシフト表をつくっていた時は、シフトを確定することに追われ、スタッフの組み合わせを熟慮する余裕がなかったと、今になって感じます。Airシフトを使い始めてからシフト作成時間が大幅に減ったため、シフトの内容をじっくりと考える時間が生まれています。たとえば、新人スタッフが入った際には、指導がうまいスタッフと組み合わせて、オペレーション効率を上げるシフトを組むことができます。また、仕事の覚えが早くなり、楽しみながら作業をこなしてくれるようになるので、定着率のアップにもつながっていると思います。シフト作成の時短だけではなく、店舗運営のレベル向上にも役立っているのがAirシフトです」

新人とベテランの最適な配置で、人材育成を行っていくのが加藤店長の方針。日次・週次・月次でシフトを確認できるAirシフトがそれを実現させている。学生スタッフ中心の店舗経営では、人時生産性とともに顧客の満足度アップのため、正社員・PA双方の育成は必須課題。とくに同店では、ラクレットやクラフトビールといったお客とのコミュニケーションで売る商品が主力のため、メニューを説明できる社員やアルバイトスタッフの笑顔が欠かせない。

シフト作成というルーティンワークを軽減できるというだけではなく、Airシフトは店舗力強化に大きく貢献できるツールとなっている。



シフト作成は開店前の事務作業時間に実施し、週単位のシフト表も合計1時間程度で完成。事務的な作業負担が減った分、シフト編成を深く考える時間が増えた。

導入して実感！

Airシフトのここが Good

- シフト希望要請から、確定したシフトのスタッフへの共有まで、すべてAirシフトで完結
- 専用チャット機能を備え、店とアルバイトスタッフとの連絡での見落としもなく、面倒な文章作成も不要
- チャットアプリでの連絡漏れやシフト表への転記ミスなどの、うっかり間違えがなくなる
- 1週間単位のシフト作成作業が、3〜4時間から、空き時間を使って合計1時間程度に短縮
- 事務作業負担が減ったため、じっくりとシフト表を見直し、スタッフ組み合わせの最適化を実現



PA スタッフが無料スマホアプリ「シフトボード」から送ってくるシフト希望を、シフト表に自動反映。店側は微調整を行い、確定したシフトをスタッフと共有。同店では全員がシフトボードを使っているため、紙にプリントアウトすることもない。また店側にとって、やり取りのエビデンスが残るというトラブル防止のメリットも。



SHOP DATA

SMOKE＆CHEESE 上野 HAZE

東京都台東区上野4-1-3
仙家ビルB2
㊡月〜金　18時〜23時（L.O.22時、ドリンクL.O.22時30分）、土・日・祝日　12時〜23時（L.O.22時、ドリンクL.O.22時30分）



アメ横や、JR 御徒町駅・銀座線上野広小路駅至近だが、店前通行量の少ない裏路地の地下店舗というハンデを、個性的なメニュー構成で克服し集客力を高めた。50種近いクラフトビールは都内でも有数の品揃え。燻製のウッドチップにもこだわり、燻製料理メインでも口を飽きさせない。SNS や口コミで女性客の比率が高まり、2015年のオープン時の男女比8対2から、現在は半々に。グラム売りのラクレットなども、商品説明力が必要なため、PA 教育に力を入れる。

MENU



燻製ローストビーフ
1090円

花畑牧場産ラクレットチーズ
1g17円×200g　（具材は別途注文）

燻製肉盛り合わせ
1690円

焼き野菜のバーニャカウダ
890円

直火で温めたチーズを、ベーコン、ジャガイモなどの具材に、ナイフで削ってのせるラクレットが 同店名物。ラクレットは1g17円で、200g。燻製調理のウッドチップは、サクラ、リンゴ、ヒッコリー、メスキート、ウィスキーオークの5種類を使い分ける。クラフトビールは風味を説明する専用メニューを用意し、普段ビールを飲まない女性客にも好評だ。

アルバイトスタッフ用アプリ シフトボードとの連携

アルバイトスタッフ用のシフト管理ソフトとして、圧倒的な人気の無料アプリで、ダウンロード数は500万以上。カレンダー表示でシフト日がひと目でわかり、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QRコードをシフトボードから読み取るだけ。同店では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。



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）