チャット機能で調整もスムーズに

希望シフトの収集遅れや転記ミスが無くなって**シフト作成時間が半分以下**に

千葉・南流山の「オルタナダイナー」は「美味しい・楽しい・嬉しい」がコンセプトのイタリア料理店だ。
『Air シフト』の採用でスタッフ 10 名のシフト作成・管理が迅速かつ確実になり、
給与計算や新型コロナウイルス感染症関連の助成金申請書類作成にも役立った。

導入店 **オルタナダイナー** × やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス AirSHIFT



オーナーシェフ **千葉 和裕氏**

「オルタナダイナー」は、つくばエクスプレスとJR武蔵野線が乗り入れる南流山駅から徒歩1分。近年、人口が急増する注目の街にあって、若い世代からファミリー、中高年層まで幅広く支持される地域密着型の人気イタリア料理店だ。長らく都内で腕を振るっていたオーナーの千葉和裕氏が、自宅に近いこの地に独立開業したのは2016年6月。近隣農家から仕入れる新鮮な野菜を使い、店名通りのオルタナティブ(型にはまらない)イタリアンを提供。たとえば流山が味醂発祥の地であることに由来して、鶏モモ肉のローストにバルサミコ酢と味醂を加えたソースを合わせるなどオリジナリティあふれる料理に定評がある。床面積10坪席数17席。昼は地元の女性客がメインで、夜は勤め帰りのサラリーマンやカップル、休日にはファミリー層を中心とした予約客で満席となる。料理に合わせるワインはグラス528円から。「イタリアワインの王」バローロも900円と都心に比べリーズナブルな価格設定で、客単価は昼ー300円夜4500円。コロナ禍前は月商200万円を記録している。

スタッフは現在、厨房を預かる千葉氏以外にホール担当のアルバイトが10名。11時から14時までのランチタイムに一名、17時から23時までのディナータイムに2名を配置。平日のランチタイムは主婦3名が交代で、ディナータイムと主婦が働きにくい土日のランチタイムに大学生7名がシフトに入る。

「『Airシフト』導入前は前の会社で使っていた表計算ソフトを利用してシフト表を作っていました。当時は月2回のシフト決定10日前までにチャットアプリで希望提出してもらっていましたが、締め切り日にはまず揃わなくて、催促したり返事を待ったりするのがかなりストレスでしたね。全員分の希望が揃ったら表計算ソフトに打ち込んで調整をかけていくのですが、大学生が担う夜シフトは開始時刻と終了時刻を各自の都合に合わせるため勤務時間がバラバラで、シフト調整して表が完成するのはいつもギリギリでした」と千葉氏。個別に送られてくる希望シフトを表計算ソフトに転記する際には転記ミスもあったという。

チャット機能によるやり取りで複雑なシフト調整がスムーズに

開店2年目の事務関連費用見直しの際に、これまで使っていた有料レジから、リクルートの0円でカンタンに使えるPOSレジアプリ『Airレジ』に換え、同時に同じIDで開始できる『Airシフト』を無料体験したという千葉氏。「まず管理画面がとても見やすく、スタッフが持つ『シフトボード』との連携で希望シフトが自動反映されるので転記の手間やミスが無くなる点が良いと思いました。これなら希望シフト収集にストレスを感じなくて済みますし、チャット機能で調整も楽になります。またCSV形式の打刻データを表計算ソフトに写すだけで給与計算が簡単にできる点も、事務効率上たいへん助かります。費用対効果を考え、即、導入を決めました」。

導入後シフト改定を月一回に変更した同店では、前月20日の収集日には全員の希望シフトが揃うようになったという。「管理画面で人員の過不足を確かめ、チャット機能を使って出勤依頼や時間変更依頼を行いますが、なかなか既読が付かない時や急な変更時には、グループで使うチャットアプリで『シフトボードを見て早急に返事をしてください』と閲覧を促します。チャットアプリで個別連絡していた時に比べると、こちらの方がずっとスムーズですし、承認と同時にシフト表も自動更新されるので間違いないですね」。収集・調整共に時間短縮できた結果、以前は2時間以上かかったシフト表作成が一時間以内で完了し、収集後2〜3日で翌月分のシフト表が発信できているそうだ。

「『Airシフト』を給与計算にも活用しているという千葉氏は、今回の新型コロナウイルス感染症による雇用調整助成金申請書作成の際も、『Airシフト』管理画面を画像添付して、面倒な書類作成を簡単に済ませることができたと語る。事務作業の効率化により、「お客様に美味しい料理を提供する」という本来業務に専念できる時間が増えたことを実感している。



シフト作成や管理には店内にあるタブレットを使用。急なシフト変更や出勤依頼もその場で迅速に対応できている。

導入して実感！

『Airシフト』のここがGood

- スタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』から送信されたシフト希望を管理画面に自動反映されるので、転記の手間やミスがない。
- 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、チャット機能を使った出勤依頼や変更依頼で調整も素早くスムーズになる。
- 時間と場所を選ばずにシフト作成・管理ができるため、シフト管理業務時間が大幅に短縮される。
- 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。



スタッフから『シフトボード』経由で送られた希望シフトが、管理画面に自動反映されると、日ごと・時間ごとの人員過不足を確認し、チャット機能を使って時間変更依頼や出勤依頼を送って調整を図る。スタッフからの承認を反映させて確定シフトが完成。シフト表はPDF ファイルでダウンロードしスタッフと共有している。

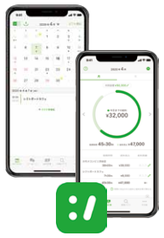
『シフトボード』と連携して アルバイトも嬉しい『Airシフト』



アルバイト **若林大樹さん**

2年程前より週2〜3回、主に17時から23時閉店までのシフトで働いています。採用時に初めてシフトボードのアプリを入れましたが、その場ですぐに使うことが出来ました。以前、他店で働いたときのように紙に書いたシフト希望を提出するためにわざわざ出勤するとか、チャットアプリに希望日時を文章にして打ち込む必要がないので、いつでもどこでも簡単にシフト希望提出できますし、確定したシフトが普段使っているスマホのカレンダーに自動で入ってくるのですぐに確認でき、スケジュール管理に役立っています。またシフト表が共有されているので、自分とは別の日に来るスタッフへの申し送りなど、アルバイト仲間同士のコミュニケーションも取りやすいと感じています。

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、ダウンロード数は800万以上。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。

安心のサポート体制

アカウント登録後は、店長に、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）



南流山駅北口から徒歩1分。ビルの外階段を上がった左手に見えるPOP黒板が目印だ。10坪の店内は、白い壁と美しい木目のテーブル、鮮やかな赤色の椅子とのコントラストが印象的なモダンな設え。調理のライブ感が味わえるカウンターは、若いカップルや前菜をつまみにワインを楽しむ一人客に人気の席。一方のベンチシートを採用した椅子席は子供連れでもゆっくり食事ができ、ママ友同士のランチ会や夜のコースメニューを楽しむ家族連れで賑わう。ワイン以外にウィスキーやカクテルなども充実させて、「仕事帰りの一杯」に立ち寄る顧客ニーズにも応えている。着席で17名まで、立食で25名までの貸切りパーティーも可能だ。

MENU ※価格はすべて税込み



ボロネーゼ　1100円



鶏モモロースト味醂、バルサミコソース
1320円



クルミのセミフレッド　550円



おすすめ前菜盛り合わせ（2人前）
1408円

地元の獲れたて野菜を使った料理は前菜からメイン、ドルチェまで全30品余り。ランチではパスタ・リゾットを選べる3種類のコース料理（1210円〜）が人気。その日の前菜を5〜7品盛り合わせた「おすすめ前菜盛り合わせ」は1人前（770円）もあり一人客に好評だ。パスタ・リゾットは約10種類。他にその日の食材とお客の希望で作る「おまかせ」（5000円〜）もある。



SHOP DATA

オルタナダイナー
千葉県流山市南流山1-7-2-2F
☎04-7128-8384
営11:00 〜 14:00、
17:00 〜 23:00　月曜日休