Airシフト導入店訪問

面倒で複雑なシフト作成・管理を一気に解決

『Airシフト』を使ったら、それまで4 ～ 5時間かかったシフト作成時間が約4分の1に。

「麻布笄軒 池袋西武店」は幅広い年齢層に人気の洋食店だ。
今年３月の『Air シフト』導入によりシフト作成時間を大幅短縮。
表計算ソフトで行っていた給与計算も効率化されて本来の業務により注力できるようになった。

導入店
麻布笄軒 池袋西武店 × AirSHIFT
やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス


店長 臼井 大樹氏

「麻布笄軒 池袋西武店」は2021年10月オープン。西麻布にある本店同様、「どこか懐かしく、けれども新しい贅沢な洋食屋さん」をコンセプトに、３種類の大きさと３種類のソースが選べる看板メニュー「洋食屋さんの本気 ハンバーグステーキ」をはじめとする「ビーフシチュー」「オムライス」など王道の洋食を中心に、「広島産生牡蛎」「帆立のカルパッチョ」などアルコールに合うサイドメニューも充実。「バスクチーズケーキ」やカラフルな「３色クリームソーダ」なども手作りで、幅広い年齢層を狙ったメニュー展開をしている。42坪席数48で主な客層は40～70代の中高年層だ。百貨店のメインユーザーである女性が多いが土日祝日には家族連れで賑わい、毎週決まった時間に必ず来店する男性顧客などコアな洋食ファンも掴み、客単価は昼1500～2500円、夜2000～3000円で月商850万円だ。

スタッフは店長と厨房スタッフの正社員3名とアルバイト22名。うち20名が学生で平均すると一人当たり週2～3日勤務する。シフトは開店から15時までの早番、17時までの中番、15時あるいは17時から閉店までの遅番に分けられている。「学生が多いため、授業や試験などで希望シフトはバラバラで、毎月2回20人分のシフト作成もかなり複雑です」と話すのは、店長の臼井大樹氏だ。同じ経営母体の他店から、「麻布笄軒 池袋西武店」の開店時に店長に就任した。

シフト表完成までの4～5時間が『Airシフト』で1時間に短縮

「開店から暫くの間、シフト作成に苦労しました。シフト改定の10日前ごろから次回の希望シフトを送るようチャットアプリで依頼し、送られた希望を表計算ソフトに打ち込んだ後に、シフトの枠ごとの人数を集計し、パズルを解くような感じで人数合わせをしてシフト表を完成させていました。集計だけで約1時間半、パズル合わせにも2～3時間はかかっていました。人数が足りない枠を埋めるためには、スタッフに再度出勤依頼を送ったり、他店に応援を要請したりするのですが、その調整にも2日ほどかかりシフト表が完成するといった具合でした」。業務終了後のまとまった時間にシフト作成を行っていたため、帰宅が深夜に及ぶことも多かったそう。

「以前から『Airシフト』の評判は見聞きしていた」という臼井氏は、学生主体で人数の多い同店でこそ『Airシフト』導入の意味があると考え、まずは2か月間の無料試用を採用した。「まず驚いたのは管理画面の見やすさです。スタッフから送られる希望シフトが自動反映され、シフトの枠ごとに必要人数に対して多いか少ないかが色分けされるのでひとめで分かります。足りない枠への出勤依頼やシフト変更依頼も、これまでのようにチャットアプリに打ち込むのではなく、同じ管理画面にあるチャット機能を利用すればスタッフに直接届きます。それゆえ、スタッフからの返事もすぐに確認でき承認すればシフト変更も自動でできます。またスタッフごとの給料が自動計算されるので人件費集計がとても簡単になったことも嬉しいですね」。以前はスタッフごとの時給×勤務時間に交通費や残業代を加えて計算をし、月末に全体集計をして本部経理に提出していたが、その作業が『Airシフト』によりぐっと効率化できた。またシフト作成の際にも自動計算される概算人件費を参考にすることで、経営管理上無駄のないシフト体制が簡単に組めるようになったと話す。

効率化で空いた時間は接客指導、企画運営など本来の業務に注力

百貨店テナントである同店は、テナント全体で取り組むシーズン企画や、百貨店本部に直接届けられるクレーム処理など、経営業務以外にも対応すべき事柄が多く、接客に関しても百貨店ユーザーを意識した言葉遣いや態度が求められる。「シフト管理・作成と給料計算が効率化できたことで、そうした細かな業務への対応がしやすくなりました。そう話す臼井氏。同店は元より、「麻布笄軒本店」「目黒店」の経営・人事管理にも関わる立場から、『Airシフト』導入が、自身が注力すべき業務の時間捻出に、非常に役立っていると日々実感しているそうだ。


シフト作成は主にパソコンで行うが、店以外の場所でも『Air シフト』を利用してシフトの確認やシフト変更への対応などを行っている。

導入して実感！

『Airシフト』のここが Good

- スタッフから送られたシフト希望が即座に管理画面に自動反映されるため、チャットアプリや紙による伝達漏れや転記ミスがない。
- 確定シフトはスタッフが持つ『シフトボード』を通して共有。カレンダー同期されるのでシフトが確実に伝わる。
- シフトの作成・管理がひとつの管理画面上で完結。人件費計算や勤怠管理もでき経営事務の効率化に役立つ。
- 最大2か月（導入開始月と翌月）は無料体験期間なので、初期費用ゼロで導入できる。



シフトは月２回改定。各５日前に各スタッフから送られてきたシフト希望を管理画面で確認し、空きシフトがあればスタッフに出勤依頼をするが、それでも埋まらない場合は他店に応援を要請し調整を図る。確定シフトは「共有」でスタッフ全員に送信するほか、紙に印刷してバックヤードに貼り出している。



池袋西武店８階ダイニングパーク内。赤い窓枠越しの洋食を前に微笑む家族の絵が目印の店だ。店内の白い壁にも同じイラストレーターによる不思議な絵があり、シックな内装ながら独自のエスプリが感じられる。背もたれのあるベンチシートや子供用椅子も用意してファミリー使用に応え、また扉を閉じれば個室利用ができるスペースもある。午前11時（土日祝日は10時半）の開店から午後11時の閉店までアイドルタイムは設けておらず、カフェタイムにケーキとお茶を楽しむ女性客や、早い時間からサイドメニューをつまみにビールを飲む常連客の姿も。百貨店テナントに相応しい清潔感のある接客で居心地の良い空間となっている。

MENU ※価格はすべて税込


洋食プレート
2650円


とろとろ玉子のオムハヤシ
1550円


ポークジンジャー
1850円

ハンバーグに有頭エビフライを添えた「洋食プレート」は一番人気。「とろとろ玉子のオムハヤシ」はミシュランガイド東京2017ビブグルマンを受賞。群馬県産せせらぎポークを使用した「ポークジンジャー」は自家製ジンジャーソースに定評がある。ナポリタンの上にとろとろ玉子がのった笄軒オリジナル「オムリターノ」（1,350円）も人気だ。



SHOP DATA

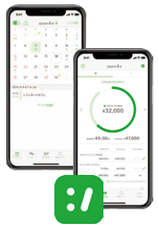
麻布笄軒池袋西武店
東京都豊島区南池袋1-28-1
西武池袋本店
ダイニングパーク池袋内
☎03-6914-2440
㊡平日11:00～23:00（L.O.22:00）
土日祝10:30～23:00（L.O.22:00）

『シフトボード』と連携して スタッフも嬉しい『Airシフト』

近江 亮太さん

昨年のオープン時より週４～５日のペースでシフトに入っています。当初は『Air シフト』導入前でシフト希望提出などはチャットアプリを使っていましたが、導入後は『シフトボード』になり、チャットアプリで文字を打って希望シフトを提出していたときよりもとても簡単になりました。希望提出と同時に給料見込みがわかり目標給料との差分も確認できるようになったため収入計画が立てやすくなりました。リマインド機能が提出日を教えてくれるので提出忘れもありません。また『シフトボード』のチャット機能を使ってシフト関連の連絡ができるので、たとえばシフト変更願いなど急ぎの伝達も店長にすぐに伝わり、承認されると同時に新しい情報がシフト表に反映されます。情報の行き違いがなく安心できます。

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、累計ダウンロード数は880万以上※。カレンダー表示でシフト日がひとめでわかり、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。

※2022年8月末時点

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）