『Airシフト』の導入でシフト作成時間が3分の1に

『シフトボード』との連携で転記の手間が無くなり、シフト作成時間が大幅削減された

出張族に人気の博多名物「かわ焼き」が看板商品の「博多かわ屋 上野広小路店」では、2019年に『Airシフト』を導入。面倒なシフト希望の転記作業が無くなって、シフト作成作業時間が3分の1に激減した。

導入店

博多かわ屋 上野広小路店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



㈱トリム代表取締役 **松田 知裕氏**

「博多かわ屋 上野広小路店」は、出張族に大人気な、福岡・博多の名物料理の「かわ焼き」をはじめ、「胡麻さば」「博多屋台の焼きラーメン」など本場博多の味を看板に掲げる焼き鳥店だ。オープンは2018年3月。東京メトロ「上野広小路」「湯島」駅ならびにJR「御徒町」駅からも徒歩2分ほどに立地。1階20席、2階32席の店内には仕事帰りの男性客に交じって女性客が3割ほどを占める。TVや雑誌のご当地グルメ特集でよく話題となる博多名物が食べられる店として人気がある。客の主な年齢層は40～50代。客単価は4200～4300円だ。

博多の「かわ焼き」は一般の皮焼きと違い、首の周りの部位だけを串に巻きつけ、焼いて寝かすを6日間繰り返す独自製法。元のサイズの3分の1にまで縮んだ「かわ焼き」は注文が入ってから炭火で焼いて提供される。外はパリっと香ばしく中はもっちり。じっくりしみ込んだタレの味も絶妙で一人5本、10本と頼むのが当たり前だ。オーナーである㈱トリム代表取締役の松田知裕氏も、前職時代に2、3か月ごとの博多出張で博多にある「かわ屋本店」の大ファンになり、定年退職を機にフランチャイジーとして同店をオープンさせた。「当初は会社の接待に使われることも多く、九州の珍しい焼酎も揃えていましたが、コロナ後はプライベートで来るお客様がぐんと増えて、ハイボールやキンミヤ焼酎のサワーがよく飲まれるようになりました。かわ焼きをはじめ博多名物を含む10品コース（2時間飲み放題付き4950円）もグループ客には好評です」。

Macにも対応可能な動作環境が導入の決め手になった

「フランチャイジーなので規定のレジシステムを採用していますが、当初はシフト管理やカード決済端末も規定レジに紐づけられたメーカーのソフトを使っていました。ところが私が使うパソコンはMacなので、シフト管理ソフトの動作環境に適応していないためか、とても使いづらかった。たとえばメールやチャットアプリで集めたシフト希望は、ひとつずつ自分でシフト管理ソフトに打ち込む必要がありましたし、勤怠管理についても給与計算の基になる総時間数などのデータをいったん表計算ソフトに落として、さらに加工しなければなりませんでした。同じようにカード決済端末も非常に使いにくかった」と松田氏。レジ以外のシステムは自由裁量だったことから、システムの見直しを図ろうとまずはカード決済端末に『Airペイ』の採用を考え、リクルートの営業担当に相談したと話す。「その時、『Airシフト』を勧められて、さっそくMacのパソコンで使ってみたところ問題なく動き、何よりスタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』から提出されたシフト希望が管理画面に自動反映されるので、大幅な時短につながりました。給与計算にもデータがそのまま使える点が気に入って、試用期間2週間ほどで導入を決めました」。

導入を機に、同店ではシフト改定を月1回から月2回に改め、シフト希望提出はそれぞれ10日前とした。現在『Airシフト』への登録人数は社員3名とアルバイト8名。アルバイトのうち2名はほぼ固定勤務だが、それ以外の6名は学生のため主に週2、3日勤務する。勤務可能な時間を15分単位で申請できるため、勤務時間は毎回バラバラだ。「曜日ごと時間ごとの必要人数を満たすのに、学生たちをどう配置したらよいか、パズルのように調整する時間がけっこう掛かってしまいます。でもシフト希望の転記時間が省かれた分、シフト調整の時間が十分確保できるようになり、とても助かっています」と松田氏。調整を含めてシフト作成に費やす時間は以前の3分の1に減り、新シフト開始5日前には確定シフトを共有できている。

「勤怠管理面でも『Airシフト』には助けてもらいました。タイムカード機能があるので個別の人件費管理も簡単ですし、売上目標の指針にもなる。コロナ禍での雇用調整助成金の申請もデータがそのまま使えたので非常に楽でした」と松田氏。すっかり賑わいが戻った上野界隈で、『Airシフト』により効率的なオペレーションと経営管理を実現した同店は、ますますの繁盛が期待される。



シフト作成・管理には愛用のMacを使用。シフト希望収集、調整、追加の出勤依頼、確定シフトの共有まで同じ管理画面上で行える点を高評価する。

導入して実感！

『Airシフト』のここがGood

- MacでもWindowsでもサクサク使える動作環境。
- 『シフトボード』経由でスタッフから送られるシフト希望が管理画面に自動反映されるから、紙やメールからの転記が必要なくミスもない。
- 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るので調整しやすく、シフトの作成・管理がひとつの管理画面上で完結する。
- 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。スマホのカレンダーに同期できるのでシフト予定が確実に伝わる。
- 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。

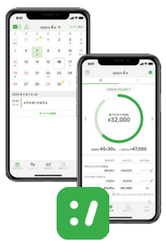
『シフトボード』と連携してスタッフも嬉しい『Airシフト』



小松崎佳奈さん

昨年夏から週4日ほどシフトに入っています。『シフトボード』は以前より友達に勧められてアルバイトの予定や給料を記録する“小遣い帳”代わりに使っていましたが、バイト先と連携できることは当店で初めて知りました。大学のスケジュール管理アプリを見て出勤時間を決めてシフト希望を提出すれば、自分で記入しなくても『シフトボード』に自動的に確定シフトが送られるので、入力の手間が省け転記ミスもありません。給料も自動計算されて便利です。またバイトを掛け持ちしていたときは2軒のシフトが色分け表示され、とても見やすかったです。

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900万以上※。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、店側が用意した二次元コードを『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11月末時点

安心のサポート体制

アカウント登録後は、わかりやすい紙のマニュアルが、店長に送付される。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）



シフト改定は毎月1日と15日に2回行う。それぞれ10日前にシフト希望を締め切り、全員分が揃うと必要人数に対する過不足を確認して調整に入る。15分単位でのシフト枠に穴があればチャット機能を使って出勤依頼を送る。シフト改定5日前に確定シフトをスタッフ全員に共有すると共に紙に印刷して掲示している。



上野広小路と湯島交差点を結ぶ大通りと並行する「学問のみち」沿い。オレンジ色の看板が目印の店は、扉を開き階段を下りた1階はカウンターとテーブル席の合わせて20席があり禁煙席となっている。正面の焼き台横には6日間かけて仕込んだ「名代かわ焼き」が積み上げられ、カウンターに座れば注文を受けて仕上げ焼きする臨場感が楽しめる。階段横に焼酎ボトルがずらりと並んだ2階フロアは広々としており、壁には昭和レトロ調なキンミヤのポスターもあり気の置けない仲間と飲める大衆酒場そのもの。ドリンク専用の厨房もあり、20人以上最大32人での貸し切り宴会にも対応。女性客も意識した清潔感を重視して、幅広い客層を迎え入れている。

MENU ※価格はすべて税込



名物シギ焼き2本
385円



名代かわ焼き
187円



胡麻さば
858円



鶏刺し「はかた一番どりむね肉」と「国産鶏・砂肝すなずり」
748円

鶏の首の皮を使い、6日間繰り返して仕込む秘伝の製法が自慢の「かわ焼き」、鶏のささ身を九州の甘口醤油で食べる「シギ焼き」は他では味わえない名物。「鶏刺し」には無菌の鶏を使用。胸肉は九州の甘口醤油とワサビ、砂ずりは胡麻油を付けて。他につくねをニラで巻いて焼いた「まくら」（塩）297円など上野店限定メニューも豊富だ。



SHOP DATA

博多かわ屋上野広小路店
東京都台東区上野1-16-16
第3三倉ビル
☎03-6304-1203
㊡平日17:30～22:00（L.O. 料理21:00、ドリンク21:30）　土曜祝日17:00～21:30（L.O. 料理20:30、ドリンク21:00）　日曜休