希望提出が簡単なので回収率が常に100%

シフト希望が管理画面に自動反映されるため、シフト作成時間が半分以下に

東京・吉祥寺「赤身焼肉 あかつき」は、うま味の濃い赤身肉に特化した人気焼肉店だ。
2021年店舗拡張に伴い『Airシフト』を導入。その後はスタッフ18名のシフト作成時間が以前の半分以下に短縮。
シフト管理の効率化で経営業務に注力できるようになった。

導入店

赤身焼肉 あかつき 吉祥寺本店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



㈱ライブコールズ 代表取締役 **雨坪 康輔さん**

JR「吉祥寺」駅北口から徒歩3分。2015年オープンの「赤身焼肉 あかつき」は、あっさりした脂と肉本来のうま味が堪能できる赤身肉を中心に、希少部位やカルビ、牛タン、ホルモンなど約30種類の肉を取り揃えた焼肉店だ。焼肉店特有の煙や臭いがまったく出ない無煙ロースターの採用で、一人焼肉から宴会、女子会、接待などあらゆるニーズに応えている。店舗面積は49坪で60席。2022年3月には高円寺店も開店した。吉祥寺店の主な客層は、平日は付近の勤め人や友人同士での会食、土日などの休日には吉祥寺に遊びに来たカップルや家族連れなど。5～6人以上のグループ客には+2200円で飲み放題が付くコース(5000円～)が人気だ。アルコールはビール、サワー、マッコリ、ワインのほか、焼肉に合うクラフトビール2種類を690円で提供する。ヘルシーでバラエティ豊かな赤身肉をゆっくり味わえると、30代から年配まで幅広い年齢層に支持され、客単価は7000円だ。

スタッフは経営者の㈱ライブコールズ代表取締役の雨坪康輔氏と、ランチタイム担当の社員ほか、アルバイト16名。アルバイトは70%が学生で30%をフリーターが占める。キッチンは主に雨坪氏が担当し、平日ランチタイムに3名、ディナータイム4～5名、最も忙しい土曜はランチタイム4名、ディナータイム6～7名体制で運営する。勤務時間は「11時～15時」「17時～23時30分」「2時間の休憩を挟む通し」の3パターンだが、ほとんどのスタッフはパターン通りではないイレギュラーな時間でのシフトとなっている。毎月1日のシフト改定に先駆け前月25、26日には新シフトが発表される。

店舗拡大でスタッフ数が1.5倍に『Airシフト』でシフト作成を効率化

「赤身焼肉 あかつき」は2021年に店舗を拡大。スタッフ数も10名から16名に増員した。「それまで少人数だったこともあり、シフト希望を記入してもらった紙を集めて、表計算ソフトに転記してシフト表を作っていました。しかし、回収日に全員分が集まらない上、紙に書いたシフト希望が曖昧な表現だったり、白紙の箇所があったりで集計に手間取っていました。さらにパソコンへの転記も面倒だったので、そうした悩みを一気に解決するサービスを探した時に、もともと導入していた予約台帳アプリの『レストランボード』から『Airシフト』を知りました。早速試してみたところ、まず『シフトボード』が使いやすく、希望の提出締切りを知らせる「リマインド機能」を設定したためか、シフト希望の回収率が100%になって驚きました。また送られてくるシフト希望も管理画面に自動反映されるので正確で見やすく、転記の手間から解放されました」。導入以前はシフト希望収集から完成まで2～3日かかっていた作成作業が、効率よく簡単にできるようになり、調整も含めた作業時間はおよそ半分ほどになったと語る。

同店では、20席ある高円寺店のスタッフ2名も『Airシフト』の同じ管理画面でシフト管理をし、高円寺店で人員が足りない時は、吉祥寺本店からスタッフを配置している。また管理画面上にTR(トレーニング中)、A(ベテラン)と、スタッフのスキルを記号化して表示し、人員が過剰なシフト枠を調整する際にはスキルバランスを考慮しつつ、「希望叶え率」も参考にしている。いっぽう、人員不足のシフト枠は「募集枠」と表示してシフト表を完成させ、それをクラウドストレージにアップロードし、スタッフに公開している。リンク先を見たスタッフからの追加申請は、新シフト開始後でも不足枠がある限りチャットアプリで受付け、その都度シフト表を更新する。

「『Airシフト』の管理画面は色分けも簡単で、カスタマイズしやすい。またシフト表の表示を日単位、週単位、月単位に簡単に切り替えできる点も良いですね。月単位のシフト表を俯瞰して見ることで、日単位や週単位では気づかなかった、連続勤務による特定スタッフへの加重負担に気づきます」。

経営者の事務負担を軽減する『Airシフト』が、労務管理やスタッフの働き方改革にも活かされている好例だといえよう。

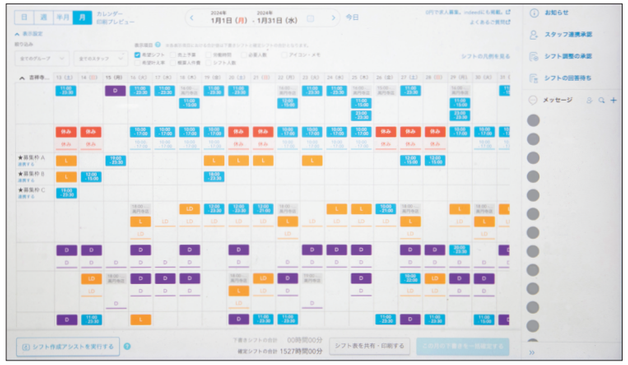


自宅のパソコンでシフト表を作成。できた時点でスタッフと共有。その後の細かな調整とシフト表の更新は店のパソコンで行う。

導入して実感！

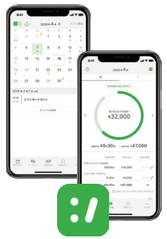
『Airシフト』のここがGood

- スタッフ用のシフト管理アプリ『シフトボード』との連携により、シフト希望が管理画面にすぐに自動反映されるため、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、シフト調整から作成、確定シフトの共有までの一連の流れがスムーズに完結する
- 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



新シフト開始4～5日前のシフト希望が出揃った時点で、吉祥寺本店と高円寺店の2店舗分のシフト表を一つの管理画面で作成。シフト枠ごとの過不足を確認し、多い枠は「希望叶え率」を参考に調整後の確定シフトをスタッフが持つ『シフトボード』に送り、足りない枠に「募集枠」を表示した全体シフト表をクラウドストレージに送る。「募集枠」にシフト希望が入れば、都度シフト表を更新する。

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1000万以上※。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。

※2023年9月末時点



吉祥寺駅に近い繁華街の一角。地下1階にある店内は木材を多用したインテリアで、テーブル上にダクトがない分、広々とした印象だ。フロアには利用人数に合わせて可動できる4～6人席テーブルの他、1人でも利用しやすいカウンター、デートに最適なカップルシートがあり、人数と用途により使い分けができる。また丸太で囲まれた半個室は6人まで利用できる小上がり掘り炬燵で、利用は小学生未満の子供連れを優先。脇にベビーカーが置けるスペースも用意されていて、他を気にせずにファミリー使用できると好評だ。バーカウンターのある側のフロアは最大30名までの貸切パーティーにも応じている。

MENU ※価格はすべて税込



アボカドユッケ
1980円



赤身のおまかせ盛り
3980円



特上タン塩
1980円

「赤身のおまかせ盛り」はプレミアム赤身を含む3種類の赤身肉が、お得に食べ比べられる店一番の人気メニュー。+1100円で1枚ずつの追加も可能だ。「特上タン塩」は特製ブレンドの塩で味付けして提供。そのままでもレモンをかけても美味しい。「アボカドユッケ」はユッケとアボカドをオリジナルドレッシングで和えたサラダ感覚の一品。韓国のりやサンチュで包むのがおすすめ。赤身肉以外にカルビやホルモンなどのメニューも充実している。

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）



SHOP DATA

赤身焼肉 あかつき
東京都武蔵野市吉祥寺本町1-30-16
加藤ビル B1
☎0422-27-2032
㊡11:00 ～ 15:00（L.O.14:30）
17:00 ～ 23:00（L.O.22:00）
定休日：第1第3月曜日