

シフト作成が楽々できる使いやすさ

シフト案を自動作成できる**アシスト機能**を使って
ほんの少しの調整で**シフト組みが完了**

東京・町屋「スカイプロバンス ベーカリーカフェ」は南仏のブーランジェリーを思わせる品揃えが話題の店。開店と同時にAirシフトを導入した同店では、Airシフトのシフト作成アシスト機能を使うことで、シフト作成が少しの調整のみで簡単に終わるため業務に集中できると好評だ。

導入店

スカイプロバンス × **AirSHIFT**

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



PA 全員のシフトを一覧できる管理画面。PA スタッフから送られたシフト希望が自動反映され、シフト作成アシスト機能で大枠のシフト表が出来るので、あとは微調整して完成させるだけ。シフト表を店全体で共有する際には「シフト表を共有・印刷する」をクリックし、スタッフへメッセージで送ると同時にデータをダウンロードして紙に印刷している。

導入して実感!

Good

Airシフトのここが

- PAからのシフト希望が管理画面に自動反映されるので、シフト希望を手で書き写す手間が省け、転記漏れなどのミスも防げる
- シフト作成アシスト機能により、大まかなシフト表が自動作成されるので、シフト表完成までの時間が短縮できる
- スマホに慣れているPAスタッフにとって、シフトボードはカレンダー表示で見やすく、直感的に操作できるため、自分のシフト把握が簡単・確実である
- 初期費用無料かつ最大2か月(利用開始月と翌月)は無料体験期間として0円なので気軽に使い始められる

シフトボードと連携して
スタッフも嬉しいAirシフト

アルバイトスタッフ
阿部歩未さん

バイトをはじめた時からシフトボードを使っています。アプリを入れるだけで、スムーズに使うことができました。他のバイト先ではシフト希望を紙に書いて店長に提出し、後日シフト表が手渡されていましたが、手帳に挟んだシフト表は失くすこともあるので紙はリスクが大きいと感じていました。それにシフト希望を申請するだけに出社する必要が無いのも助かりますね。いまは他の仕事も掛け持ちしているため、こちらでの勤務は週1くらい。毎日忙しくしているとふと、次の勤務日が気になる時があるのですが、いつでもどこでもスマホで確認できるのでとても便利です。

アルバイトスタッフ用アプリ
シフトボード

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480万以上。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)



東京外町・京成本線町屋駅、都電荒川線町屋駅前から徒歩10分ほど。扉のガラス越しに色とりどりのパンが見える店は、木のぬくもりを感じさせる縦長のレイアウト。12坪の小規模ながら入り口脇に荷物を置いたり座ったりできるベンチを配し、レジ脇には自家焙煎のコーヒーを飲むスペースも備えている。バゲットと組み合わせて楽しんでもらえるよう、レバーバテやブルスケッタも販売。今後はコンフィズリーなども揃えて、より南仏を彷彿とさせる店づくりをめざしている。

MENU



SHOP DATA

スカイプロバンス
ベーカリーカフェ
東京都荒川区町屋3-20-16
プリリオ町屋101
☎11時30分～19時
※売り切れ次第終了
日曜・月曜休



スカイプロバンス
ベーカリーカフェ
オーナー
宮崎義仁氏

都内唯一の都電が走る東京・町屋は下町風情あふれる町。「スカイプロバンス ベーカリーカフェ」は町屋駅から徒歩12坪の小規模店ながら年間50アイテムものパンを製造、販売している。店の強みは、長時間発酵でつくる本場フランス仕込みのバゲットと、季節のフルーツをふんだんに使ったビエノフズリー、100%バターでつくる風味豊かな食パンなど、良い素材と丁寧な手仕事から生まれる格別のおいしさが、本物志向のお客に支持され、確実にファンを増やしている。

サラリーマンから一念発起してパンスクールに通い、国内のパン屋で修業後、南仏に2度渡って、通算約3年間腕を磨いたという店主の宮崎義仁氏のこだわりは、小麦の香り豊かなパン生地と、それを使ってつくる季節感のあるパンだ。寒い季節にはビーフシチューやグラタンの入ったパンを提供。初めて迎える暑い季節には、ハラペーニョやチヨリソーなど辛い素材を使ったパンも店頭に並べる予定だ。当初はハード系より柔らかいパンの方がよく売れたそうだが、バゲットやクロワッサンのおいしさが知れ渡っていくと親子連れや若いカップル、会社帰りの男性など客層も幅広くなり、今ではハード系パンが売上げの5割を占めている。「特に週末は、男性客がよくバゲットを



自宅PCで月に一度シフトを作成し紙にプリントアウトしているが、必要に応じて店舗にあるタブレットでも確認を行っている。

買っていきます」と宮崎氏。フランス・プロバンスの修業先レシビでつくるバゲットは今では地元のフランス料理店にも卸している。さらに先日開催された「第27回カリフォルニア・レーズン・ベーカリー新製品開発コンテスト」において入賞を果たすなど、その実力は折り紙付きだ。

Airレジ導入に伴い、Airシフトの採用を決定

宮崎氏は開業ノウハウを学ぶために通った開業セミナーで、(株)クルートライフスタイルが提供するPOSレジアプリAirレジを紹介され、導入を決めた。同時にシフト管理のサービスを調べてたどり着いたのがAirシフトだった。「Airシフトなら値段も手ごろだし、Airレジで使っているのと同じタブレットでログインできるので、すぐに導入を決めました。実際に使ってみるとシフト作成が1時間半ほどで終わりました。以前、勤めていた店では店長がシフト表作成に1日かけていましたから驚きです」という宮崎氏。当初は宮崎氏一人が厨房を担当し、販売スタッフとして平日1人、忙しい土曜日は2人が売り場に立ったが、最近では販売スタッフが手の空いたときに製造の方も手伝ってくれるようになり、今は約10人のPAがシフト制で働いている。主婦や学生、フリーターなど、PAには採用と同時に自身のシフト管理・給与計算を行えるスマホアプリ

のシフトボードを入れてもらっているが、ほぼ全員が最初からスムーズに使いこなしており、画面がカレンダー表示のため、シフトが入っている日がひとめで確認できると好評だ。

シフト表を自動作成するシフト作成アシスト機能

「PAにはシフトボードを通じて、シフト希望日と時間、休み希望日を1か月前に出してもらっています。主婦の方などはお子さんのスケジュールに合わせてシフトを入れるので、8割がたパターンは決まっています。シフト作成は休みの日に自宅PCで行うのですが、とても助かっているのは、シフト希望をもとに2クリックで大枠のシフト案を作成してくれるシフト作成アシスト機能です。これまでの傾向から判断して作成してくれるので、あとは過不足を確認して調整すればシフト表が完成します。シフト作成後の変更希望については主にチャットアプリでやり取りしていますが、シフトが足りなくなると急遽出勤依頼することはほぼありません」(宮崎氏)

宮崎氏によれば目下のところシフトの連絡ミスや行き違いなどのトラブルはまったくないという。スタッフを販売と製造とに分けたシフト作成を考えている。フードスクールの仲間とは今も情報交換をするという宮崎氏は「これから開業する仲間にはぜひAirシフトを勧めたい」と語っている。