

複雑で面倒なシフト作成が短時間で完成！ シフト希望の転記と人数調整で5～6時間 かかっていたシフト作成が**わずか30分**に

東京・三鷹「珈琲や 三鷹工房」は、カフェを併設した自家焙煎コーヒー豆専門店だ。2019年6月、『Airシフト』の導入により、紙やメールによるシフト希望収集から調整、作成までの作業負担が大幅軽減。シフト管理へのストレスもなくなった。

導入店

珈琲や 三鷹工房 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



珈琲や三鷹工房
オーナー
岩田 美保子氏

JR中央線三鷹駅から徒歩3分。「珈琲や 三鷹工房」は、カフェ併設の自家焙煎コーヒー豆専門店だ。現在国内外に6店舗の「珈琲や」を展開する株式会社J-Nドビジネスコンサルティングが2013年に直営店としてオープン。その後、現オーナーである岩田美保子氏が運営を引き継いだ。「珈琲や 三鷹工房」では常時60種類ほどの生豆を取り揃えており、注文が入ってから店内に設置されたサンプルロースターという小型焙煎機で、お客様のリクエストや好みに合わせた焼き加減に焙煎して販売。生豆は200g〜300gからで、購入者には焙煎を待つ間、カフェでコーヒーがサービスされる。カフェスペースを含めた店舗面積は約18坪。席数はテラスを含めて24席。客単価は1300円、月商300万円強。売上げ比率は豆の販売6〜7割で、残りがカフェでの売上げとなる。スタッフはオーナーの岩田氏と店長に女性アルバイト5名計7名。全員がコーヒーのプロとして販売と接客を担っており、コーヒー豆や器具などの販売業務とカフェ業務の振り分けはしていない。新しく採用されるスタッフにはコーヒーの知識、焙煎、ピッキング、コーヒーの抽出など、クオリティの高いコーヒーを提供するための

十分な研修期間を設けている。

『Airシフト』導入により
シフト希望の回収率が100%に

同店の運営は平日9:15〜16:30の早番と11:00〜19:15の遅番。来客数の多い土日は10:00〜17:30の時間帯を加えてシフトを組んでいる。各シフトはフルタイム勤務の店長と早番・遅番にそれぞれ1名が入る2人体制と、土日のみの時間帯には、さらに1名が加わった3人体制となる。毎月1日の新シフトに際し、前月20日を締切りとして翌月のシフト希望を募り、店長がシフト作成にあたる。『Airシフト』導入は2019年6月。導入理由について岩田氏は次のように話す。

「20年3月まで西国分寺にも店舗があり2店舗合わせて14人ほどのスタッフでシフトを組んでいました。導入前はシフト希望を専用シートに記入してもらったり、チャットアプリで私に送ってもらったりしていましたが、まず締切り日には全員分が集まらない。催促をかけて全員分揃うのが23日頃なので完成はいつも26日頃でした。私宛に送られたシフト希望を各店長に転送し、それをシートに手入力していたので転記ミスもありました。人数調整を含めると完成まで毎回5〜6時間は掛かっていましたね」。転記する手間と時間を削り、効率よく調整できる方法を探っていたところ、今利用している『Airレジ』と同じIDですぐに開始できるシフト管理サービス『Airシフト』の存在を知ったそう。

『シフトボード』に関しても、スタッフの理解は早かったです。スムーズな導入によりシフト希望回収率がほぼ100%になりました。そのシフト希望も『Airシフト』の管理画面に自動反映されるので、転記の手間やミスが無くなって20〜30分でシフト作成ができるようになりました。これまでPDFにして送ったり、印刷して手渡ししたりしていた確定シフトも、『Airシフト』ならワンクリックでスタッフと共有できる点も良いですね。店長は主に『Airレジ』搭載のタブレットを使って接客の合間にシフト作成・管理を行うが、会計が混んでいる際はパソコンからアクセスして作業をすることもできる。シフトに関しては店長に加え、岩田氏も確認することが多い。そのため、その時々状況に合わせてパソコンでもタブレットでも作業できる利点は大きいと話す。また同店では確定シフトをCSV出力して表計算ソフトに落とし店独自の勤務表を作り、勤怠管理と給料計算に役立てている。



シフト作成・管理には事務作業用パソコンと『Airレジ』搭載のタブレットを使用。どちらも作業可能なのは大きな利点だ。

提供される商品にも接客にも高い専門性が求められる職場において、『Airシフト』導入により店長のシフト作成作業を軽減しシフト管理のストレスを取り除くことは、店舗運営上大きなメリットがある。

シフト改定は毎月1日。平日は早番と遅番の2パターン、土日は10時〜17時半が加わった3パターンの勤務時間ごとにシフト作成する。前月20日の締め切り日にはほぼ全員のシフト希望が集まるので、すぐにシフト枠ごとの過不足を確認して人員を調整。30分ほどで確定シフトを完成させてスタッフに送信している。



小さな焙煎機が稼働するのが外からもガラス窓越しに見える。扉を開けるとコーヒー焙煎の音が近くに聞こえ、心地よいコーヒーの香りに包まれる。棚には世界中から集められた60種類ほどの生豆が並び、壁にはコーヒー産地を示した地図やスタッフ一人ひとりのコメントを載せた「おすすめコーヒー豆」情報がテーブル席の他カウンターや犬の同伴可のテラス席もあり、友達のおしゃべりに興じる女性客や赤ちゃん連れの若いカップル、注文した豆が焙煎されるのを待ちながらコーヒーを味わう一人客など。老若男女がいつでもゆったり寛げる雰囲気だ。

MENU ※価格はすべて税込



タコライス

1580円(デザート&ドリンク付き)、1180円(ドリンク付き)

三鷹特選ブレンド
550円本日のケーキ(ミックスベリータルト)
950円(ドリンク付き)

コーヒーはハンドドリップコーヒーの他、水だしコーヒー、フレンチプレスも提供。食事は「タコライス」、「キーマカレー」1580円、両方をセットにした「ハーフ&ハーフ」1680円、各種サンドイッチなど。コーヒー以外のドリンクとアイスは小学生まで注文できるキッズ用も。「本日のケーキ」は武蔵境の人気店「ond」から取り寄せている。



SHOP DATA

珈琲や三鷹工房
東京都三鷹市下連雀3-43-28 1F
☎0422-29-9764
🕒10:00 ~ 19:00
日曜営業
年末年始休

導入して実感!

Goog

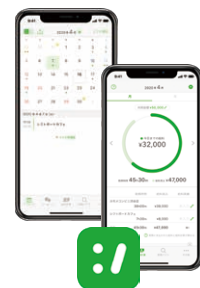
『Airシフト』のここが

- 『シフトボード』から送られるシフト希望が管理画面に自動反映されるため、紙やメールによる伝達漏れや転記ミスがない。
- 『シフトボード』によるシフト希望提出が簡単。リマインド機能により提出期限内でのシフト希望回収が可能となる。
- 各時間帯のシフト枠ごとの人員過不足がひとめで分かり、調整がしやすい。
- 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。

『シフトボード』と連携して
スタッフも嬉しい『Airシフト』

大山尚子さん

20年6月から週に4〜5日勤務しています。『シフトボード』は初めて使いましたがシフト希望提出や予定変更がワンタップでできるので助かっています。私自身、自宅で手網焙煎を楽しむほどのコーヒー好きなので、今後もコーヒーの知識を深めたいと、店のシフト以外にコーヒーに関するイベントや研修予定も設定していますが、シフトや研修の日時、プライベートな予定が同じカレンダーに表示されるのでスケジュール管理が確実にできます。給料計算も月間、年間で自動計算され、目標金額を設定すれば現在の到達状況や、今後の給料見込み額もひとめで分かります。スマホひとつでスケジュール管理も給料管理もできる使い勝手の良さで、とても重宝しています。

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、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11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)