

スマホアプリで外出先でもシフト表を確認できる スタッフが持つ『シフトボード』との連携で、 シフト作成が手間なくスムーズに。

東京・自由が丘「ロイヤルクリスタルコーヒー」は、建物内にコーヒー熟成庫と焙煎機を備えたプライベートロースター&カフェだ。2021年9月より『Airシフト』を導入し、部門ごとの複雑なシフトを効率よく作成。学生バイトの多いカフェでもスムーズなオペレーションを実現している。

導入店

ロイヤルクリスタルコーヒー 自由が丘店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



ホールリーダー
神崎 愛さん

鳥羽珈琲株
代表取締役社長
黒川 敏彦氏

東急東横線「自由が丘」駅徒歩3分。界限でもひととき目を引く瀟洒な建物。「ロイヤルクリスタルコーヒー」だ。経営母体は長年、日本のコーヒー業界を牽引してきた(株)トールコーヒーの創業者で、現名誉会長である鳥羽博道氏が2021年にオープンさせたプライベートロースター&カフェである。「ロイヤルクリスタルコーヒー」では地下のエイジングルームで長期熟成させたコーヒー豆を一階の焙煎所で焙煎。一階はコーヒー豆や自社内でパッケージしたオリジナルドリッパーカフェを販売するショップ。2階は総面積100坪、席数86席の、優雅で落ち着いた雰囲気のカフェとなっている。

「自由が丘にはカフェやケーキ店が多く、特に店舗規模の小さいお店が多い印象がありました。そこでホテルラウンジのような、ゆつくりお茶を飲みながら飲談できる場所を提供したいと考えました」と、鳥羽珈琲株代表取締役社長の黒川 敏彦氏が語るように、主な客層は近隣に住む女性客や買い物客で、休日には個室を使ってランチを楽しむ子供連れや、アフタヌーンティーを目的に遠方から来店する女性もいる。客単価は2300〜2500円だ。当店のスタッフ構成は、製菓・焙煎調

理・販売にそれぞれ社員が2名、ピークタイムはアルバイトが2〜3名加わるという構成と、カフェの部門では社員1名とアルバイトスタッフ15名という構成だ。今回は最もアルバイトスタッフの人数が多いカフェ部門のシフト作成管理について取材した。カフェ部門の勤務時間は、社員でホールスタッフリーダー神崎愛さんがフル入り、学生は「12時〜ラスト」、主婦は「開店前〜17時」という時間帯で主にシフトに入る。平日は基本3名体制で、忙しい土日は「開店〜19時」に2名を加えた5名体制で運営。アルバイトはホールを主に担当し、スキルのあるスタッフは必要に応じてドリンクも担当する。

神崎さんが入社したのは今年1月。今年の春よりカフェ部門スタッフのシフト管理を担当している。「前店長が『Airシフト』を利用してスタッフ全員のシフト管理をしていたのですが、厨房・販売・カフェの各部門別にシフト管理する方が効率的ということと、私がカフェ部門を任せられるようになりまして」と神崎さん。それまではスタッフの一人としてスタッフ用シフト管理アプリ「シフトボード」でシフト希望を送り、決まったシフトを受け取る立場だったため、『Airシフト』を使うのは初めて。

「前に勤めていたホテルでは、各スタッフがシフト希望を記入するための共有ファイルがあり、そのファイルをもとに担当者が表計算ソフトでシフト表を作っていました。共有ファイルは全スタッフのシフト希望状況が見えてしまうので、どうしても気を遣いますし、ファイルへの記入も出勤時でなければできません。しかし、『シフトボード』を使うようになり、自分のタイミングで場所を問わず希望シフトを提出できるようにになりましたし、他のスタッフに気を遣ってしまうこともなくなりました。確

定シフトもスマホのカレンダーに同期できるので、使い勝手のよさを感じています。」と、神崎さんは話す。

「いつでもスマホでシフト表を確認できる『Airシフト』のアプリを活用『Airシフト』に関して、想像以上に操作性が良く、すぐに使いこなせたそう。「特にスタッフからのシフト希望がパソコンの管理画面に自動反映される点は便利だと思いました。シフト表作成も仕事の合間の時間を使ってできますし、確定シフトの共有も簡単です。出勤していない時にチャットアプリでシフト変更の連絡が来てもアプリがあるのですぐにシフト表確認をして、対応できます。」

そう話す神崎さんの目下の悩みは、締め切り日にシフト希望が揃わずシフト完成がギリギリになってしまうことだ。今回シフト提出期限とリマインドの自動通知ができる「リマインド機能」を紹介した。またスタッフの希望シフトがどれくらい叶えられているかが表示される「希望叶え率」の項目もさっそく活用してみるところ。今ある問題もすぐに解決できる機能も多数搭載した『Airシフト』は、今後さらに活用範囲が広がっていく。



シフト作成には店内のパソコンを使用。外出先などで手元にパソコンがないときも、スマホに入れた『Airシフト』のアプリを利用してシフト確認を行っている。

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- スタッフが持つ『シフトボード』との連携により、シフト希望が管理画面に自動反映。紙やメールからの転記が必要ないためミスがない。
- 希望シフトの提出依頼はスタッフに自動でリマインドされるので、スタッフの希望シフト提出忘れを防ぎ、催促する手間がかからない。
- 管理画面上で日ごと・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。
- 表示するシフト表は日・週・2週・半月・月に切り替え可能。スタッフとのシフト共有も管理画面上で完結。
- 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。

シフト改定10日前を締め切りとし、管理画面に自動反映される全員分のシフト希望が揃った時点で、シフト枠ごとの必要人数と照らし合わせて、人員が足りない枠はチャットアプリでスタッフ全員に追加出勤を呼びかけて調整する。新シフト開始5日前に確定シフトをスタッフが持つ『シフトボード』に送るほか、印刷して店内掲示もしている。

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



1階にコーヒーなどを販売するショップと焙煎機を備えたコーヒーファクトリー、歴史ある301客のデミタスコレクションや80個のアンティークコーヒーミルを展示したギャラリーを展開。地下に ACAS (全自動長期熟成庫) によるコーヒー豆熟成庫を備えた、まさに「コーヒーの殿堂」と言える建物。2階のカフェは、ヨーロッパのホテルを彷彿とさせる空間で、コーヒーを飲みながら飲談する様子が見られる。広いフロアにはテーブル席とソファ席のほか、それぞれ内装の異なる6名まで使用可能な有料個室が4室あり、プライベートな集まりや商談にも使われている。

M E N U ※価格はすべて税込



オムライス・ビーフシチュー添え
イタリアンサラダ付き
1900円

厳選された6種類のコーヒー以外にオリジナルティーやソフトドリンク、アルコールも提供。店内でつくられたケーキも好評だ。6時間煮込んだビーフシチューは、チーズパンやイタリアンサラダ付きの単品でも楽しめる。サンドイッチ、シーフードドリアなどのフードメニューはプラス700円でポットのコーヒー、紅茶、グラス2杯のアイスコーヒー、アイ스티ーが付く。



アフタヌーンティーセット
3800円



ロイヤルクリスタルブレンド
800円

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

ロイヤルクリスタルカフェ
自由が丘店
東京都目黒区自由が丘2-16-3
☎ 03-5726-9268
☎ 月~金 11:00 ~ 20:00
土日祝 11:00 ~ 19:00
年中無休