

自動計算される総労働時間数が人件費管理に役立つ

複雑なシフト管理も作成も
一つの画面で完了

東京・新宿「喫茶パステト」は、パティシエが作る華やかなパフェとスペシャルティコーヒーが人気の喫茶店だ。2021年のオープン時より『Airシフト』を導入して、16人分のシフト管理・作成をスムーズに行っている。

導入店

喫茶パステト × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



パステト店長
光本 有里氏

「喫茶パステト」は、今や世界が目指すJR新宿駅東口前の3D巨大猫が居るビルの地下1階に立地。スペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」が厳選したコーヒーと、パティシエが作る旬の素材を使ったオリジナルパフェが人気の喫茶店だ。シングルオリジンを含むコーヒー4種類が飲み比べできるメニューや、ソースや生クリームなどが「追いトッピング」できる華やかなパフェがSNSで話題となり、最近では地方からも海外からも多くの客が押し寄せる繁盛ぶりを見せている。細長い店内は15坪弱20席。主な客層は30代から40代の女性で客単価2,100円だ。

スタッフは店長の光本有里さんとアルバイト15名の合計16名で、同店とヒル階にある系列店「新宿東口の猫のカフェ」（テール20席）を運営する。パティシエでもある光本さんは店長業務だけでなく、パフェの製作、1階カフェで提供するパウンドケーキやスコーンなどの焼き菓子作りも担当。アルバイトは主に女性でフリーターやダブルワーカー、学生。そのうち半数がパティシエ経験者だ。平日は同店2名カフェ1名、土日は同店3名カフェ2名体制だが、同店のパフェは注文が入ってからその場で作って提供するため、どの時間帯

にも光本さんがパティシエ経験者がキッチンに立てるよう配置している。

「早出の人は12時半から夕方まで、遅出は夕方からラスト22時までですが、予約が集中する土日は11時半からシフトに入ってもらっています。今はこの人数で何とか回っていますが、土日などは人手が足りなくて2、3時間だけでも出勤できる人には来て欲しいというのが現状です。そう語る光本さんは自身の店長になって初めてシフト作成を任せられた。『Airシフト』導入はオープン準備期間中の21年8月。『Airレジ』『Airペイ』と同時に使用を開始した。『Airシフト』は知らなかったのですが、操作がとても簡単なので戸惑うことはなかったです。以前勤めていた店は、パステトとほぼ同規模でしたが、店長がチャットアプリでスタッフの希望を集めて表計算ソフトでシフト表を作っていました。忙しい合間の作業だったためか、できあがった表を見て初めて間違いに気づき、慌てて店長に連絡することがたまにありました。その点スタッフ個々のシフト希望が自動反映される『Airシフト』は、転記する必要がないのでミスや行き違いがない上、スタッフからの希望が入るとすぐにシフト作成に取り掛かれるのでとても効率的です。私の印象では、『Airシフト』だと、前の店の店長が掛けていたシフト作成時間のおそらく半分の時間で表が完成していますね。」

概算人件費シミュレーションを
人件費管理に活かす

同店では『Airレジ』に使うiPadの画面切り替えにより、スタッフがタッチするだけで勤怠管理ができる『Airシフト』の「タイムカード機能」を利用。その打刻実績とスタッフごとに設定した時給・交通費

などを元に計算される概算人件費シミュレーションを人件費管理の参考にしている。

「全体の人件費だけでなく個々人の人件費も算出できるので、この数字を見て学生など扶養の枠を超えそうなスタッフにはシフト希望を調整するよう知らせています。また希望が集中する平日などでシフトを削る場合は管理画面上にある『希望叶える率』を参考に、なるべく平等に希望が通るよう調整しています。ただ、客の増加で忙しくなった土日などチャットアプリで追加の出勤依頼をしても人が集まらず、少人数で凌ぐ時もあるとか。学生の卒業時期も見据えた対策として、単発バイトも視野に入れていこうだ。

『Airシフト』には管理画面上で、単発バイトの募集採用ができる「単発バイト募集機能」が搭載されている。本機能は管理画面上で作成した募集情報を公開すると、スタッフ用シフト管理アプリ「シフトボード」の画面に掲載され、採用者とは管理画面上の「チャット機能」でやりとりができるというもので、『Airシフト』の継続利用（有料）を申し込み、審査に通過すれば、本機能を追加料金なしで利用できる。勤怠管理や人手不足対策など人事管理に役立つ機能を持つ『Airシフト』は、経営者にとって心強い味方であると言える。

自宅のパソコンで管理画面を開いてシフトを作成。その後修正がある場合は店内のiPadを使用している。



月前半と16日からの後半に分けてシフトを改定。前半は前月20日、後半は前月25日を締め切りとして希望シフトを収集。管理画面上に自動反映された希望を元に、時間枠ごとの過不足を確認。不足枠にはチャットアプリで出勤要請をし、人員オーバー枠があれば調整。前半シフトは25日に、後半シフトは月末には確定シフトをスタッフと共有。



「喫茶パステト」は新宿東口駅前のランドマークキャラクター3D巨大猫がいるビル1F「新宿東口の猫のカフェ」脇を降りた地下1階。若者やインバウンドで賑わう1階カフェのカジュアルな雰囲気とは打って変わって、地上の喧騒から離れた空間は、木調の落ち着いた色合いで統一され、大人の喫茶店に相応しい静かな時が流れる。店内は贅沢な食材を使ったオリジナルパフェと、スペシャルティコーヒーを味わう女性客が多く、カップルやインバウンドの姿もちらほら。土日には話題のパフェを目当てに遠方からわざわざやってくる客も多く、どの時間帯も予約で満席だ。コーヒーにもパフェにもこだわる本物志向の客を引き寄せる繁盛店である。



定番「三毛猫ショコラパフェ」以外に、旬の果物をふんだんに使った季節限定パフェや、クリスマスなど季節イベントに合わせたパフェを常時提供。猿田彦珈琲のシングルオリジンを含むコーヒーの飲み比べができる「飲み比べ放題セット」1600円・珈琲は一杯1000円から



SHOP DATA
喫茶パステト
東京都新宿区新宿3-23-18クロス新宿ビルB1F
☎03-6709-8133
🕒月～金13:00～22:00
土日祝11:30～22:00（フードL.O. 21:15/ドリンクL.O.21:30）
🗓年中無休（年末年始を除く）

導入して実感!

Good

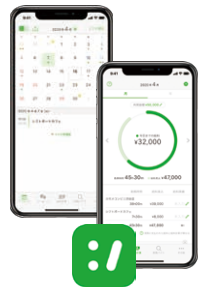
『Airシフト』のここが

- 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。
- 「タイムカード機能」で勤怠管理ができ、スタッフごとの人件費管理が可能。
- 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』

宮沢 真祈子さん

1年前から他のアルバイトと掛け持ちで週4日ほど勤務しています。『シフトボード』を使ったのは初めてでしたが、友達が給料計算用に使っていたのを見ていたので、戸惑いなく使えました。一番便利だと思うのは自分のスマホから時間や場所を問わず希望シフトが提出できる点です。掛け持ちしているアルバイト先では、出勤時に会社のパソコンの表計算ソフトに希望入力するので、出勤した時にしか提出できません。また『シフトボード』は一度提出したシフトパターンが履歴として残るので次回からは履歴をタッチするだけ。私の場合、シフトが2、3パターンで決まっているので、再入力の手間が省け時間も掛かりません。給料が自動計算される機能は、給与明細が届く前に概算が分かるので参考にしています。

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

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)