



製造では焙煎業務全般、EC注文商品の梱包や配送作業などを行う。その他、開業希望者を対象にしたコーヒーセミナーなどで講師を務めるトレーニングスタッフの確保も必要



紫色はベリーや赤ワインを思わせる味わい、茶色のビターはミルクにも負けない苦みといったように、味わいを4色で分類。自分の好みを把握しやすい商品設計だ



シフト作成は月1回。アルバイトは4人で、社員を合わせて計6人が在籍する。アルバイトの多くはコーヒーを学びたいという意欲的なスタッフだという



店舗での接客、コーヒー豆の焙煎など商品の製造やEC業務など幅広い業務ごとにシフト管理を行うことが日々の業務改善につながると石山氏は話す

今後は時間ごとに業務内容を割り振ったシフト組みをする予定。より効率的に業務が回せるようにしていく

注目の「Airシフト」導入店取材

丸和工業株式会社

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

コーヒー専門店
スタッフ数/6名
オーナー 石山俊太郎 氏

接客・製造・EC発送など

業務ごとのシフト管理を目的に導入

業務の進捗とスタッフの習熟度を可視化できる効果に期待



いきなりと考えています。今後、ポジションの多角化や業務内容によって作業する曜日が異なること等、マルチタスクが必要になることから、業務・時間ごとのシフト管理をしようと考えてました」(石山氏)。このようなシフト組みをすることで、効率よくスタッフを回そうという考えだ。

時間ごとに業務分けすると、オペレーションをイメージしながらシフト作成ができる。また業務を事前に割り振りしておくことで、それぞれの業務が滞りなく遂行できたかどうか分かり、その結果から各スタッフの習熟度も見えるようになる。

「今はコーヒーセミナーなどコロナ禍で縮小した業務もあるので、業務ごとのシ

フト組みは、運用していません。しかし、今後それらが戻ってくることを先読みして導入しました。システムの切り替えによるトラブルなどは特になく、スタッフには同じリクルートさんが提供するシフト管理・給与計算アプリ『シフトボード』を使うように伝えたとこ『簡単に使えた』という声もあり、導入もスムーズでした」と石山氏は話す。

「IT化への投資として一人ごとの課金制はコストパフォーマンスが高い」

シフトは月に1回、石山氏が作成。毎月15日までに『シフトボード』経由でシフト希望を集め、25日には確定シフトを提出する流れだ。スタッフから収集した

国内流通量わずか5%の高品質スペシャルティコーヒーを提供、販売している「BUCKLE COFFEE(バックルコーヒー)」。東京・雑色の住宅街にある焙煎所を併設したコーヒースタンドで、近隣住民だけでなく、遠方から来店するコーヒーファンも多い人気店として注目されている。提供する豆は常時8種類。世界中から届く100種類以上の生豆を店舗で品質チェックすることで、産地や品種にとらわれない豆を提供する。店内で焙煎した豆は、店頭だけでなくECでも販売する他、飲食店やホテルなどへの外販も実施。さらにコーヒーマシンやコーヒー店・ロースタリーの開業コンサルティングなど、コーヒーを軸とした多角化経営に挑んでいる。

「時間ごとに業務内容を振り分けたシフト組みでスタッフの習熟度が見える」

焙煎所を併設するショップのため、スタッフはサービス業と製造業を同時に担っている。さらにEC販売に関する業務の他に、コーヒーセミナーや飲食店スタッフへのトレーニングなども行っており、1店舗内でさまざまな業務が同時に走っている形だ。

シフト希望は、『Airシフト』に自動で反映されるため、細かな調整を行うだけで簡単にシフト作成ができる。また15日までにシフト希望が出ていないスタッフには、リマインドが自動で送信される。期日までにシフト希望が確実に集まる仕組みとなっている。

同店では「タイムカード・勤怠管理」機能も同時に導入。店内のレジ裏にパソコンを1台置き、スタッフは出勤や休憩時にボタンを押すだけで、パソコンがタイムカード代わりになる。この機能を使えば労働時間の集計や、設定した時給・交通費などを基に概算の人件費を算出することもできる。

「今、焙煎を属人化しないための仕組みづくりに投資しています。具体的には、焙煎機内の温度をデータ化したり、焙煎後の焼き上がりの色の定量管理など。そうしたIT化への投資で、品質の保持・向上に取り組んでいます。IT化への投資にはコストがかかりますが、『Airシフト』はコストを抑えられる点も魅力です。人数に準じた料金設定ではなく、スタッフ一人当たり110円で使えるので予算が組みやすく、当社のような規模感だと一人単位での課金の方がお得ですね」と石山氏。

今後の事業展開と多角化を視野に、新たに2人の採用を予定。また、今進めているECや外販強化による業務拡大に対応するため、さらに人員を厚くする考えだ。

こうした多岐にわたる業務をフレキシブルに管理し、より細かなシフト作成ができるようにと、2021年6月よりリクルートが提供するシフト管理サービス『Airシフト』を導入した。

「オープン時はスタッフも少なく、スタッフへの業務の指示はその日の業務開始時に口頭で行い、シフト作成も手書きでまかなえていましたが、業務が複雑化し、パート・アルバイトが4人に増えたことでシフト管理をシステム化しようと考えました。当初は別のシフト管理システムを半年ほど使っていました。特に大きな不満があったわけではないのですが、複雑化する業務を時間帯で分けてシフトを作成したいと思うようになったのです」(石山氏)

現在の在籍スタッフ数は社員2人、パート・アルバイト4人。例えば店内業務は、レジ打ちやコーヒー抽出など、製造業務は焙煎豆に混入している欠点豆や異物を取り除く「ハンドピッキング」や、EC注文商品のパッケージング・配送管理などさまざまある。そうした業務を例えば、『開店から12時まではコーヒー抽出』『15時から閉店まではEC業務』といった具合にシフト組みをしたと考えています。現在、店内の業務についてはレジ、バリスタ、バリスタ2といったポジションごとに管理しています。『Airシフト』を使って、それぞれの業務ごとにシフトを作成し、スタッフへの伝達はチャット機能を使ってシフト管理をして

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、ダウンロード数は700万以上

『シフトボード』上で、店舗が用意する二次元バーコードを読み込むだけで簡単に連携、シフトの提出・確認ができる他、店側とチャットでやりとりが可能。また、一度追加したシフトは履歴から素早く複数追加できるなど、管理も楽に行える。毎月の給与を自動計算してくれる機能など、スタッフが欲しい機能を網羅している点が、圧倒的な人気を誇る理由だ。

サポート体制

『Airシフト』への登録後は、専門スタッフによる電話での導入サポートを実施。操作に困ったときには気軽に相談できる体制が整えられている。

お問い合わせ先
Airシフト ヘルプデスク
電話：0120-759-225 (平日10時~19時)
https://faq.airshift.jp/hc/ja/requests/new

BUCKLE COFFEE



東京都大田区東六郷2-4-14 MANU ZOSHIKI 1階
営業時間：9時~17時
定休日：水曜・木曜
https://www.bucklecoffee.com/