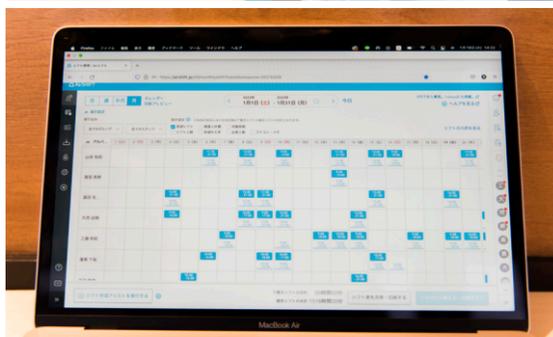




シフト提出日にひと月分の希望を出してもらうが、週次でシフトの見直し、人員調整を行う



『シフトボード』経由で収集したシフトは、自動でシフト表に反映。あとは細かな調整を行うだけで、作成は1~2時間で完了する

『Airシフト』を導入して、効率的なシフト作成が実現。人件費の削減も実現した



想定人件費から考えたシフト組みで人件費削減が実現

「ひと月当たりのPA総労働時間の上限

ト提出日までに提出がなければ、自動で提出依頼が『シフトボード』に送信される。提出を催促する手間がなくなり、希望日までに全スタッフのシフトが収集できるようになった。

提出された希望シフトは『Airシフト』のシフト表に自動反映。これまでのようなカレンダーから計算ソフトへの転記がなく、転記ミスもなくなった。希望シフトを基に大枠のシフトを自動作成し、あとは細かな調整をするだけになり現在のシフト作成時間は1~2時間ほどに短縮されたという。

を設定しておけば、シフト作成時にはそちらを参考に、残り何時間使えるのか検討することができます。そうした想定人件費をベースにしたシフト組みができるのは、非常に便利。設定した総労働時間内でシフトを考えられるので、コストの適正化にもつながります。実際に『Airシフト』を導入してから、人件費コントロールが楽になりました」と塩坂氏。

先述したように、洋菓子店は定例イベント以外の繁忙期が読みにくい。朝礼の際にシフトに関する話をし、週に1回程度の頻度でシフトの修正を行っている。細かな調整の手間について、現在シフト作成業務を担当している、スーシェフ・パティシエールの高橋くるみ氏は、次の

半日ほどかかっていたシフト作成時間が1~2時間に短縮

適正な人員配置による人件費の削減を実現

注目の「Airシフト」導入取材

パティスリーピオン

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

洋菓子店
スタッフ数/社員6名、パート・アルバイト20名
代表 塩坂 圭氏



創業は1988年。神奈川県横浜市の大倉山で、老若男女を問わず地域の住民に愛され続ける洋菓子店が「パティスリーピオン」だ。生菓子25種類、焼き菓子50種類のバラエティ豊かな品揃えで、日常利用だけでなく、お祝いや土産ニーズにも対応した商品を製造販売している。また、全国の契約農家から届く個性あふれる季節のフルーツを使ったケーキもそろえ、旬を楽しみに訪れるファンも多い。週末になると1日で40~50台の誕生日ケーキを製造することもあり、同店への支持の高さがうかがえる。

2020年5月には、同店から徒歩1分の場所にカフェ「カフェ・ド・ピオン/ペドローネ」をオープン。ケーキとコーヒーだけでなく、ケーキとお酒のマリアージュを提案する他、夜はイタリア料理のつまみを提供するイタリアンバーとして営業し、地域の住民が集う場にもなっている。



厳選した素材で表現する洋菓子が人気の秘密。全国の契約農家10軒から届く旬のフルーツを使ったケーキなど、生菓子は24~25種類をラインアップ

半日ほどかかっていたシフト作成が1~2時間に短縮

現在の従業員数は洋菓子店とカフェの2店舗で、社員6人、パート・アルバイト(以下、PA)20人。ケーキや焼き菓子の製造は社員4人で回し、PAが店頭販売を担当、平日は2~3人、週末は3~4人で対応する。

「これまでのシフト作成はスタッフ全員の希望を口頭で聞いて、それをカレンダーに書き込んだ上で、表計算ソフトで管理していました。希望を集めるのも大変ですが、何よりシフト作成に半日ほど費やしていました。毎月1回のシフト作成に加え、洋菓子店は予約の入り状況が読めないため、週次で細かい人員調整もしています。表計算ソフトでの管理だと修正にも時間がかかる上、人員の過不足が見えないままシフトを組んでいたため、人件費にもブレが生じていました」と話すのは、代表の塩坂圭氏。

株式会社リクルートが提供する無料で使えるPOSレジアプリ『Airレジ』を使用していたことから、シフト管理サービスの『Airシフト』を知り、18年5月より導入。同時に、PAのシフト管理・給与計算アプリの『シフトボード』の運用も始めた。

スタッフは『シフトボード』経由で希望シフトを提出。シフト希望を口頭で聞き取る必要がなくなった。もし希望シフト

ように話す。

「大まかなシフト組みをしているため週次の調整もスムーズで、数十分ほどで終了します。また、こまめなシフトの修正を毎週行うことで、適正な人員でシフトを組むことができるようになりました」

また『Airシフト』の機能の一つである、タイムカード・勤怠管理も活用。タブレットで出勤の打刻ができ、押し忘れた際はアラートマークが付くため、押し忘れの予防にもつながる。またクラウドで提供されているサービスのなかで、展示会などで店舗出勤できない際も、スマホで出勤の打刻が可能。「それぞれの働き方に合った勤怠管理ができる」と塩坂氏は評価する。また、勤怠管理機能で集計した勤怠データを使って、給与計算も簡単に行えるようになった。これまではタイムカードから勤怠実績を確認し給与計算を行っていたが、集計作業が自動化されることで、従来よりも2~3時間の時間短縮につながっているという。

「シフト管理は私一人で行うのではなく、いろんな人がフォローしてくれます。みんなの意見を聞きながら、働きやすいシフト組みを心掛けています」と高橋氏。続けて塩坂氏は「ケーキ作りはスポンジを焼く人、材料を仕込む人、組み立てる人と分業制ですが、連携プレーが重要です。シフト管理をはじめその他の事務作業でも、皆で協力しながら仕事をこなす風土が醸成されていると思いますね」と話した。

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800万以上

『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>

パティスリーピオン



神奈川県横浜市港北区大倉山3-2-2
営業時間：10時30分~19時
定休日：火曜日
<https://www.pion1989.com/>