



半月単位でシフトを作成。スタッフが『シフトボード』で提出した希望シフトを確認しながら調整していく



店舗での営業に影響することなく、シフトの作成と管理が効率的に行われている



『Airシフト』を使って半月分のシフトをわずか20～30分で作成している

ショーケースにはバット40個が並ぶ。どの商品にも、すべてのお客様にジェラートを楽しんでもらいたいという思いが込められている

とから、中目黒駅前店もオープン時から『Airシフト』を導入した。シフトを組むのは小室氏の業務だ。オープニングスタッフとして中目黒駅前店に入り、19年10月に店長に就任した小室氏は、過去に『Airシフト』を一スタッフとして使用した経験も持つ。

「以前勤務していた飲食店では、希望シフトを紙で提出し、シフトが決まると紙のシフト表をバックヤードに貼り出していました。今の店舗に入店して『Airシフト』を知り、すぐにスタッフ用のシフト管理・給与計算アプリ『シフトボード』

店舗では接客に集中 通勤途中の車中で、 スマートフォンを使い シフトを作成

ド」をダウンロードしたのですが、使ってみてなんて便利なシステムがあるのだろうと驚きました」と当時を振り返る。

店長になってシフトを組む立場になり、驚きは感動に変わる。「実は、以前に勤務していた飲食店でシフトを組んだ経験もあったのですが、スタッフが紙に手書きしたシフト希望は読みにくく、提出が遅れることもありました。シフトを組むのも手作業なので3～4時間かかり、毎回、深夜まで店舗に残って作業しており、この煩わしい作業がどうにかならないのかと思っていました。中目黒駅前店で、前店長からシフト管理業務を引き継いだときは、こんなに簡単に短時間でシフトが組めるなんてと感動を覚えました」。

同店では、スタッフは毎月15日までに、翌月1カ月分の希望シフトをシフトボードで提出。シフトを組むのは半月単位で、小室氏は、20日までに翌月の1日～15日、25日までに同16日～月末のシフトを確定する。

「スタッフからの希望シフトは、自動的にシフト表に反映されるので、パソコンやスマートフォンで『Airシフト』にログインして、1日ずつ組んでいきますが、20～30分で半月分のシフトが組みめます。営業時間中は接客を優先するので、

私は通勤途中のバスの中でスマートフォンで組むことが多く、全く負担になりません」と小室氏は話す。

シフトの人数が不足する時間帯があるときは、チャットアプリでスタッフに呼び掛けて、入れる人にシフトに入ってもらう。そして、確定したら1週間分のシフト表を『シフトボード』に反映する。

また、スタッフの予定が変わってシフトの変更があるときは、連絡を受けてすぐに修正。一斉送信してスタッフ全員で共有するようにしている。

「スタッフはシフトをいつでも、どこからでも確認できますし、手書きと違って間違いもありません。時間帯ごとの必要人数、確定人数がわかるのも助かります。使うほど『Airシフト』の良さを感じています」と話す小室氏は、シフト作成に関してペーパーレス化が図れており、環境に優しい点にも魅力を感じている。

新しいスタッフの採用時には、採用が決まった時点で、『シフトボード』の招待メールを送り、その場で承認してもらうがその後は全員すぐに使いこなしている。

「オープン当初は、人気の高い目黒川エリアと反対に位置するため、なかなか知られませんでした。今は遠方からもご来店くださる方も増えました。これから夏に向かって繁忙期になり、変則的なシフトを組むこともありませんが、『Airシフト』があるので安心です」と小室氏は話した。

注目の「Airシフト」導入店取材

プレマ株式会社

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

ジェラート専門店
スタッフ数/パート・アルバイト18名
店長 小室美穂氏



オープン時から『Airシフト』を導入

シフト作成は通勤途中のわずか20～30分で完了

いつでもどこでもシフトを確認できてスタッフからも好評

東京都目黒区の中目黒駅周辺で、今注目を集めているジェラート専門店がある。中目黒駅から徒歩2分、下町風情が感じられる目黒銀座商店街に、2018年7月にオープンした「プレマルシェ・ジェラテリア中目黒駅前店」（以下、中目黒駅前店）だ。

前職ではシフトは紙で管理 『Airシフト』の利便性に 改めて感動

「プレマルシェ・ジェラテリア」の経営母体は、自然食品の通信販売を手掛けるプレマ株式会社だ。同社は、安全・安心な食品を提供する中で、スイーツに着目。自然食品で培ったノウハウを基に研究を重ね、ヴィーガンや、アレルギー、宗教上の理由などで食べ物に制限がある人でも、安心して食べられるジェラートを開発した。

17年4月、京都の二条城近くに「プレマルシェ・ジェラテリア 京都三条本店」（以下、京都三条本店）を出店して、中目黒駅前店は2号店になる。

フレバーには、牛乳や生クリーム、自家製カスタード（卵入り）を使った「ミルクベース」、いわゆるシャーベットである「ソルベ」、乳製品や動物性の食材を一切使わない「ノンミルク」、動物性食材、乳製品に加えハチミツも不使用の「ヴィーガン」の四つのカテゴリーがあり、「定番商品の他に、季節商品や新商品をプラスして、常時40種類ほどのフ

レバーをご用意しています。卵や乳製品を使っていない商品も、コクがあつてとてもおいしいです」と店長の小室美穂氏は語る。

価格は1種類で税込600円、2種類盛り合わせで税込700円が基本。お客様は、レジで食券を購入してから、フレバーを選ぶ。一番の売れ筋商品は、ミルクベースの「超高級シリアンピスタチオ」で、黒豆、黒米、黒ごま、黒松の実、黒カリンを使った真つ黒なジェラート「ザ・忍者 精進忍者食」は、インパクトがあり注目度が高い。

「お客様は圧倒的に女性が多く、平日は近隣にお住まいの方や働く方、週末は中目黒に遊びに来た若い方が増えます。お客様の数は気温に左右され、気温が上がった休日は、多くのお客様で一日中混みます」と小室氏。

スタッフは、主婦3人、ダブルワークの社会人8人、学生7人の18名で、全員パート・アルバイトだ。ジェラートは京都三条本店に隣接したラボで製造して送られてくるため、店舗での業務は商品の提供と接客になる。シフトは、11時～16時と16時～閉店後の片付けが終了する21時までの2パターンを基本に、各自の予定に合わせて柔軟に対応。平日の閑散期は2人体制、週末や繁忙期は4～5人体制を取っている。

シフトの管理は、京都三条本店で株式会社リクルートが提供するシフト管理サービス『Airシフト』を使っていたこ

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>

プレマルシェ・ジェラテリア中目黒駅前店



東京都目黒区上目黒2-9-36
営業時間：12時～20時
定休日：木曜日
<https://gelato.organic/>