



シフト作成は月2回。シフト希望提出日から約1週間後にシフトを確定する。作業は手が空いたときに天気予報等を見ながら少しずつ行っている



定番の「恵みのくちどけ（プレーン）」は、毎日でも食べ飽きない味わい。曜日によってあんこやオレンジピール、チーズなどを練り込んだ食パンもそろえ、人気商品は販売開始前から行列になることも

スムーズな製造を実現している。「パンは曜日替わりで日ごとに製造する種類が違いますし、天候によっても必要人員は変わります。『Airシフト』は、そうした細かい設定ができるので使いやすいです。シフト作成は自分の空き時間に少しずつ進めるので、トータルでも数十分で終わります」（石岡氏）



スタッフから寄せられた希望シフトを自動で反映。曜日、時間ごとに必要人員を設定することで、人員の過不足がひとめで分かる



IT事業会社も経営していることから、給与計算のプログラムも自前で制作。『Airシフト』を活用することで給与計算の時間が短縮される

給与計算は『Airシフト』で作成した1カ月分のシフトをCSVで出力し、表計算ソフトに貼り付けて細かい部分を手入力している

『Airシフト』を勤怠管理でも活用することで、給与計算は20分で完了

調整、そのまま給与明細として印刷できるプログラムを独自で組んでいる。そのため『Airシフト』で作成した当初のシフトと、実際の勤務時間や休日の変更になった場合は、『Airシフト』に都度変更を加える。石岡氏は『Airシフト』に、シフト管理と勤怠管理、両方の役割を持たせている。「給与計算ソフトをいろいろ探して試してみましたが、どれもシフトと実際の勤務時間の検証に時間がかかり、あまり利便性を感じませんでした。『Airシフト』は勤怠管理表としても使えるので、給与計算時の検証が必要ありません。今は給与計算から明細の出力まで、20分程度で完了しています」（石岡氏）

また、『シフトボード』はシフト提出だけでなく、業務連絡ツールとしても活用。チャット機能を使えば、スタッフへのシフト調整の依頼をしたり、スタッフから体調不良による休みの連絡を受けたりと、簡単に連絡を取ることができる。「メッセージアプリやメールなど、人によって連絡手段を変える必要がなく、二元的に使えるので非常に便利です。チャット機能で気軽に会話ができるので、コミュニケーションツールとしても役立っています」と石岡氏は話した。同店では、『Airシフト』を導入してパン製造の各工程に応じた適正人員の人員配置を実現すると同時に、『シフトボード』のチャット機能を使って、効率的な店舗運営を実現している。



東京都八王子八幡町2-17 エイラクビル1階
営業時間：10時～19時（パンがなくなり次第終了）
定休日：不定休
<https://oudou-no-oudou.com/>

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>

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。 ※2022年1月時点



注目の「Airシフト」導入店取材
株式会社一角家
やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス
AirSHIFT
高級食パン専門店
スタッフ数/パート9名
相談役 石岡伸一氏、代表取締役 石岡弓子氏

各工程を時間で管理するパン製造の現場で『Airシフト』が活躍 時間ごとの細かい必要人員の設定で、適正人員の配置を実現

東京・八王子にある高級食パン専門店「王道の王道」は、多い日で150人を集客する地元密着型の店舗だ。プロデュースはインパクトのある外観や店名で、個性的な高級食パン専門店を数多く手掛ける、ベーカーリープロデューサーの岸本拓也氏。「忙しい共働き世帯でも、パンが食卓にあれば朝ごはんとして食べてもらえます。子育てや仕事に追われるお父さん、お母さんを手助けしたいと思い、日常的に食べてもらえるパン屋を目指しました」と、株式会社一角家相談役の石岡伸一氏は話す。

定番商品は、発酵パターの香りが際立つリッチ感を生みつつ、ローズソルトの優しい塩味が毎日食べても飽きない甘さを引き立てる「恵みのくちどけ（プレーン）」。その他、曜日替わりで「パンチェッタ&チーズ」や「オレンジの風（オレンジピール）」など、7〜8種類の高級食パンを用意する。ラインアップも毎月変わり、来店のために新たな発見を提案することでピーターを増やしている。

必要なスタッフ数を曜日、時間ごとに設定。人員の過不足が色分けされ、ひとめで分かりやすい
同店は、石岡氏が初めて手掛ける飲食店。そのため開業前に周囲から「シフト管理は大変だよ」と聞いており、シフト管理に関して不安を抱いていたという。

「開店時にはオープンングスタッフを20人採用したこともあり、この人数のシフトを手作業で管理するのは大変だろう」と思いました。そのとき、岸本さんの会社の人から「他のプロデューサー店のオーナーさんも使っていて、いいみたいだよ」と、『Airシフト』を教えていただきました」（石岡伸一氏、以下同）
『Airシフト』は、株式会社リクルートが提供するやりとりも作成もラクになるシフト管理サービス。スタッフ用のシフト管理・給与計算アプリの『シフトボード』経由で上がってきた希望シフトは、『Airシフト』に自動で反映されるため、あとは細かい調整をするだけでシフトを作成することができる。

「この曜日のこの時間には何人スタッフが必要かをあらかじめ設定でき、設定した人数に達していない時間は赤色になるなど、人員の過不足が色分けされてひとめで分かり非常に便利です」と石岡氏。現在は、主婦や学生などパート9人が在籍。1日4〜5人体制で、勤務時間は固定しておらず、1時間からの時短勤務にも対応している。

スタッフは主に製造を担当しており、接客は店の顔となるよう代表取締役の石岡弓子氏が行う。パンの製造は、ミキサーやオーブンといったポジションごとに分類され、作業する時間帯がある程度決まっている。そのため、何時から何時までに何人のスタッフが必要といった時間割を『Airシフト』に設定することで、