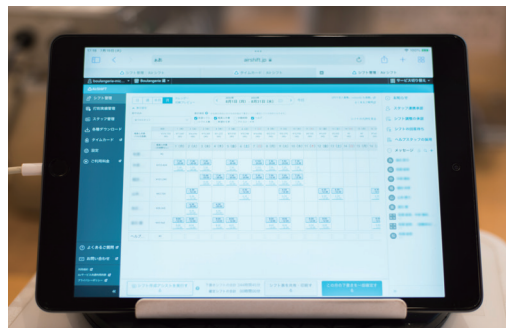




シフト作成は15分ほどで完了。総人件費とシフト希望叶え率を確認して、シフトを調整する



シフト作成は月1回。『Airシフト』は店内のタブレットでいつでも誰でも見られるようにしている

オープン時は夫婦二人でスタートしたが、徐々にアルバイトスタッフを増やして夫婦の負担を減らしていきたいという。そのためにもシフト管理の効率化は必須だった

「土日は4人体制というのが決まっている程度で、その日の仕事の流れや仕込み量によって必要人員数は変わってきます。そのため各日の必要人員数は、これまでの経験と感覚によってシフトを調整しています。また、店内の休憩スペースが狭いので、なるべく休憩に入らなくてもいいように、勤務時間は1日6時間以内に設定しています」

集まった希望シフトについては、『Airシフト』に自動で下書き作成されます。このとき算出された総人件費を確認して、適正人件費に収まるように削っていくのが、シフト調整の主な作業です。また、シフト希望叶え率というものがあるが、シフト表示されるので、なるべく率を高くしてあげるようにシフトを調整しています」

このように同店では、希望シフトを基に下書きで表示された仮シフトからシフト調整を行っているが、シフト作成にかかる時間はわずか15分ほどだという。

『シフトボード』を
仕事専用の連絡手段に
することでコミュニケーションもスムーズに

同店では、『Airシフト』のタイムカード・勤怠管理機能も活用している。店内には『Airレジ』用のタブレットを1台置いて、そのタブレットで出勤の打刻ができるように設定している。これにより実際の勤務時間が把握できるため、時給と交通費を基に概算人件費の計算も簡単に行えるという。

また、アルバイトスタッフとのコミュニケーションには『シフトボード』が活

躍している。

「メッセンジャーアプリは、プライベートで使っているアルバイトスタッフが多く、仕事と一緒に使いたくはないだろうと僕自身も思っていました。仕事関係の連絡は『シフトボード』を使うことで、仕事とプライベートを分けることができます。当店のアルバイトスタッフは、掛け持ちで働いている子も多く、もともと『シフトボード』を知っていました。導入前に僕も自分で使ってみたところ、直感的な操作性と分かりやすいインターフェイスで使いやすいと感じました。デジタルネイティブ世代のアルバイトスタッフは特に『シフトボード』も使いこなしています」

『シフトボード』は、遅刻などの急な連絡から出勤日の交代などの事前連絡にも活用。また、シフト作成時に出勤依頼や時間調整の連絡がすぐに取れるなど、スムーズなコミュニケーションが図れているという。

「パソコンが使えるのなら『Airシフト』の導入をぜひお勧めします。シフト作成の時間が大幅に短縮されることで、人件費などを計算しなくていいことに、大きなメリットを感じています。パソコンに向かう事務作業が減って、製造や接客など本来の業務に時間を多く割くことができるので、『Airシフト』を導入して非常に助かっています」と富永氏は話した。



Boulangerie道
東京都稲城市東長沼557-6 ウサコ稲城102
営業時間：7時30分～19時(パンがなくなり次第閉店)
定休日：水曜・第4火曜
<https://boulangerie-michi.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

Boulangerie道

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

ベーカリー専門店
スタッフ数/アルバイト6人
代表 富永佳道氏

シフト作成はわずか15分ほどで完了

総人件費を確認しながらシフトの時間を調整することで、

適正化を実現



パンは常時45種類の品揃え。子どもに人気の高いさつま芋のパンやバタール、食パンなどが売れ筋だ

2018年12月に東京・稲城長沼にオープンした「Boulangerie道（ブランジェリーミチ）」は、地域に根差したベーカリー専門店として地域のお客様に親しまれている。代表の富永佳道氏は、東京・大師前の老舗ベーカリー「ときわ堂食彩館」と「メゾンカイザー」で10年以上パン作りを学んだ後、地元に近いこの地で独立を果たした。

全てのパンにルヴァン・リキッドと呼ばれる天然酵母を使用し、日本人好みの優しい酸味、もちもちとした食感に仕上げている。また、フランス産の良質な生乳から作られたバターを使うなど、安心・安全な食材の使用を心掛けている。

パンはバゲットから惣菜系、スイーツ系など45種類をラインアップ。日替わりパンなど、店内には毎日新しい商品が並び、常連客を楽しませている。近隣住民のリピーターも多く獲得しており、1日の客数は約100人におよぶ人気店となっている。

総人件費を見てシフトを
調整、スタッフが働き
やすいようシフト希望
叶え率も参考に

独立当初は夫婦二人でスタートした同店。初めはドロアー付きのレジスターを使っていたが、商品の改変が多く、その都度商品を登録する必要がある手間がかかっていた。そこで、20年5月に、タブレットPOSレジに切り替えた。

「今後アルバイトを雇ったとき、誰でも使いやすいレジが良いだろうと考えました。そこでいろいろ検討した結果、株式会社リクルートが提供するPOSレジアプリ『Airレジ』を導入しました。その後、初めてアルバイトを採用したことから、シフト管理もシステム化したいと考え、『Airレジ』の画面上に関連サービスとして紹介されていたシフト管理サービスの『Airシフト』を、20年8月に導入しました」と富永氏。

現在のアルバイトスタッフは6人で、学生4人にフリーターと主婦が各1人在籍している。勤務時間は固定しておらず、アルバイトスタッフには出勤できる日時を、スタッフ用シフト管理・給与計算アプリの『シフトボード』経由で提出してもらう。

提出は月1回で、毎月20日締め。4日前には『シフトボード』に、シフト提出のリマインドが自動で送られるため、期日までに希望シフトが収集でき、提出を