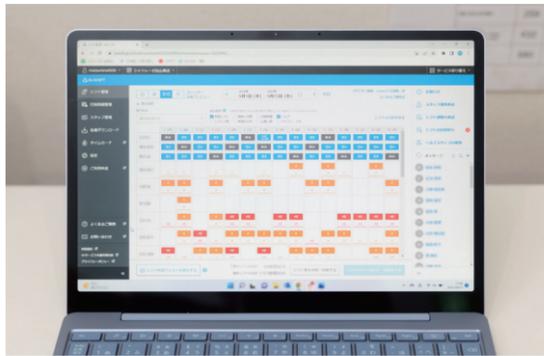
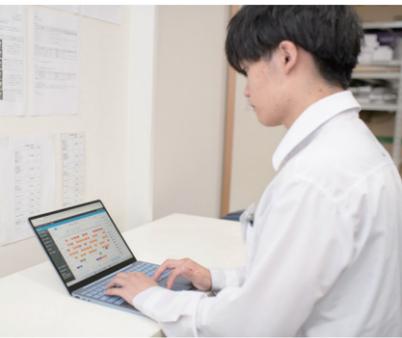




洋菓子、和菓子、アイスクリーム、パン、飲料など幅広い商品をそろえる。多くの商品は本社工場から届くが、ケーキなど店舗で製造する商品も40～50品ある

これまで紙ベースで作成していたシフトも、『Airシフト』の導入によりパソコン一つで完結。資源のムダもカットすることができた



シフトはA勤が8時から13時、B勤が13時から17時、C勤が17時から22時の3パターン。シフトの希望と休日希望を提出してもらう。勤務時間は色分けできて見やすい

テスト導入の際に、リクルートの担当者から使い方の説明を受けたことで、スムーズに運用することができた



シャトレーゼ 松山南店



愛媛県松山市古川北3-3-28
営業時間：9時～21時
定休日：無休
<https://tohogp.jp/deal/>
<https://instagram.com/chateraisematsuyama>
minami?r=nametag

つてきたこともあり、この非効率なシフト作成を改善したいと考えました。そのような折に、リクルートの営業担当者からシフト管理サービス『Airシフト』をご紹介します。1人当たりの月額は110円という低コストに魅力を感じ、まずはテスト導入から始めました」と東邦デール取締役営業統括部長の立山直人氏。2022年3月にテスト導入した際には、リクルートの営業担当者から、リモートで使い方を丁寧に指導してもらいながら運用を開始した。

『Airシフト』では希望シフトは、自動的にシフト表に反映される。おおまかなシフトが作成でき、細かな調整を行うだけでよい。そのためシフト作成の手間が大幅に削減される。店長の五反田氏も「スタッフ30名分の打ち込み作業が大きな負担

「皆さんが『シフトボード』の必要性をスムーズに理解してくれました。スマホに慣れていない方でも、丁寧に説明することで使いこなせるようになっていきます。『シフトボード』の方がより便利で提出が楽になった、給与計算機能があるので扶養範囲内で勤務時間を調整しやすいなど好評です」（立山氏）

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 東邦デール
シャトレーゼ 松山南店

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、和菓子、アイスクリーム、パン、飲料の製造・販売
スタッフ数/社員13名、パート・アルバイト120名(4店舗計)
株式会社 東邦デール 取締役 営業統括部長 立山直人氏(右)
シャトレーゼ 松山南店 店長 五反田光稀氏(左)



他の業務を圧迫していたシフト管理が『Airシフト』の導入で効率化 7時間以上かかっていたスタッフ30名分のシフト作成時間が半減

1954年創業の株式会社シャトレーゼは、洋菓子、和菓子、アイスクリーム、パン、飲料の製造・販売およびフランチャイズ（FC）店舗を全国に展開している。同社は、お客様の体と健康を第一に考え、商品に使う素材は契約農家から仕入れ、自社工場で製造した商品を自社店舗で販売する徹底した一貫体制を特長としている。素材と製法にこだわった商品は、コストパフォーマンスも高く全国で人気を集めている。

このシャトレーゼにFC加盟し、愛媛県内に4店舗を構えるのが株式会社東邦デールだ。元々、同社のグループ企業が鹿児島県内でシャトレーゼのFC店を出店しており、縁あって愛媛県で初となるシャトレーゼ 松山北店を出店、県内で店舗を拡大している。

各店ともに地域密着の店づくりを目指し、お客様とのコミュニケーションを大切にしている。日々の情報発信にも力を入れており、中でもシャトレーゼ 松山南店のSNSのフォロワー数は、同社が展開する4店の中で最も多く支持を集めている。

シフト作成の作業負担が課題。『Airシフト』の導入でシフト作成時間が大幅に短縮

同社が展開するシャトレーゼは愛媛県内4店で、社員が13名、パート・アルバイトスタッフが120名在籍している。

イトスタッフが120名在籍している。各店では、パート・アルバイトは約30名、社員3名体制で運営している。

「シフト作成は、月の前半分と後半分の作成で月2回。以前の作成方法は、まず日付と曜日を入れた希望表を作って各スタッフに手配りし、出勤可能な日と休日希望を記入してもらい期日までに提出してもらいます。それを表計算ソフトに手入力して転記して調整し、印刷したものを共有するという流れを取っていました」と、シャトレーゼ 松山南店 店長の五反田光稀氏。

こうしたアナログなシフト作成の方法だと、提出期日までに希望表が全て集まらないことも多かった。また、提出したかどうかの名簿用紙まで作成し、各人の提出状況を確認。提出していない人には口頭で催促するなど、スケジュール通りの管理ができないこともあった。さらに、表計算ソフトに転記する際のミスで、休日希望日に勤務を入れてしまったりと修正作業が多く、シフトの完成までに3～4日、トータルで7時間以上は費やしていたという。

「店長が店舗の営業時間内でシフトを作成しており、店内での販売や接客など他の業務を圧迫している状況でした。私も過去に店長を経験したのでよくわかるのですが、パート・アルバイトスタッフから回収した希望シフトを、表計算ソフトに打ち込む作業の負担が特に大きく、パート・アルバイトスタッフの数も多くな