

シフトは土日祝日やイベント日を優先して決めていく。新人スタッフはベテランと組むなど教育面も配慮。『Airシフト』はシフト状況を一眼で把握できるため、調整がしやすい

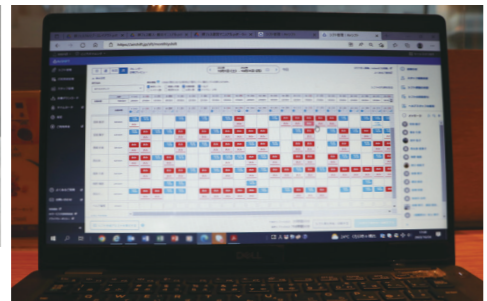


しょうゆもろみを軸にさまざまな食材を加えて味のバリエーションを広げている

毎月10～15日の間に希望シフトを収集。休みの希望が反映されていることから、急な欠勤が発生したときには空欄になっているスタッフに声掛けをすればよいので、助かっているという



何事にも熱心に取り組み、スタッフへの気配りも忘れない。長く働く人が多いのも同店の特徴



にスタッフが希望シフトを記入する方法を取っていました。ですが、締め切りまでに出勤日がないスタッフがいたり、記入を促し、シフト調整を個別にお願いしたりと、やりとりに時間を取られる状態でした。21年9月に『Airシフト』を導入してからは、各自の希望が反映されたシフト表を基に、スタッフごとの労働

時間を気に留めながら整えればよいだけなので、半日で作成できるようになりました。シフト作成の時間が4分の1に短縮できたことで、かねてより取り組みたかったSNSを利用したライブ配信や新しいデザインソフトについて学ぶ時間を持つようになったと話す田口氏。空いた時間を有効活用し、より良い店舗運営につなげている。

『シフトボード』でデジタルへの苦手意識を払拭

しかし、当初は『シフトボード』の導入に対し不安もあったという。スタッフの中にはデジタルと聞いただけで、「私にはできない」と難しく考えてしまう人もいた。そこで、もともとITやツール導入に積極的な田口氏が自らアプリをダウンロードして試し、簡単な操作で行えることを確認。初回は旧来の表に記入する方法と並行してシフト希望を募ることにした。

「スタッフにはマニュアルを渡して実際に自分で操作してもらったのですが、想像していたより、みんな慣れるのが早くて、混乱はなかったです。使い初めの頃は勤務可能日を入力してもらっていたのですが、それとかえって調整が難しかったので、現在では休みの希望日を入力する形に変えました。この方法だと休みたい日を確実に押さえるだけで済むので、シフト作成がかなりス



シフト管理のデジタル化で学びの時間を確保

アルバイトスタッフが意欲的に働ける環境づくりへとつなげる

井の頭恩賜公園やハーモニカ横丁など衣食住がバランスよく整い、住みやすい街として知られる東京・吉祥寺。ここに2018年7月にオープン以来、幅広い世代の人々に愛されているお店がある。「発酵のある暮らし」をコンセプトに、ショップを展開する「ココロダイニング吉祥寺店」だ。

ココロダイニングは、キッコーマン株式会社の子会社「キッコーマンココロダイニング株式会社」が運営。1階のショップでは、「発酵のちからしょうゆもろみ」を中心とした自社開発の商品の他、全国各地の選りすぐりの食材を販売し、2階ではランチ営業を行っており、薬膳料理セミナーも定期的に開催している。

しょうゆもろみとは、搾る前のしょうゆのこと。蒸した大豆と炒った小麦に麹菌を混ぜ合わせて造ったしょうゆ麹に、食塩水を加えて発酵熟成させて造る。しょうゆ蔵の造り手だけが知っていたおいしさを多くの人に届けたいとの思いから、このしょうゆもろみをベースにした商品開発をスタートしている。

メインの発酵調味料は5種類。一番人気は、しょうゆもろみが配合されたフリーズドライしょうゆに、ローストアーモンドやフライドオニオン、フライドガーリックを合わせた「サクサクしょうゆアーモンド」。その他に「もろみ花椒」「白ごまもろみ」「しょうゆの実」があるが、和えたり、かけたりするだけで一品料理

ムーズになりました。また、『シフトボード』では、労働時間数を自分で確認できるため、1カ月の合計労働時間を気にかけているアルバイトスタッフは、管理がしやすくなったと喜んでいるようだ。『シフトボード』では、アルバイトを掛け持ちしている場合でもまとめてシフト管理ができることから、アルバイトスタッフにも好評だという。

少子高齢化やライフスタイルの変化、働き方の多様な価値観を尊重する目的で19年に始まった働き方改革などもあり、アルバイトの採用環境には近年変化が見られる。以前のような画一的なシフトでは採用が難しくなってきたおり、多様な働き方に対応できる職場環境を企業として整える必要があるだけでなく、働く側にとっても求められることが増えてきている。

「最初は苦手意識があったアプリによるシフト運用も、実際に『シフトボード』を使ってみて、その手軽さに気が付き、それをきっかけに他のことにも意欲的にチャレンジしてみようと思ってもらえるようになりました。スタッフのやる気はお店の盛り上がりにつながります。私自身も『Airシフト』の新しい機能をもっと活用できるように勉強したいと思っています」

明るく笑顔でそう話す田口氏。今後はイベント時などの臨時アルバイト募集に利用できる「ヘルプ機能」を使いこなせるようになりたいそうだ。

として完成する手軽さも人気で、口コミから話題が広がり、リピーターや通販での購入者が増えていく。

アルバイトスタッフの希望をかなえながらシフト作成時間が4分の1に短縮

店舗2階では、これまであまり親しみのなかった発酵調味料の味わいを伝える場としてランチを提供する他、使い方を伝える場としてセミナーを実施しており、在籍する10人のアルバイトスタッフの希望をかなえながら、いかに効率よくシフトを組むかが重要になってくる。

その役割を担う、同店マネージャーの田口由紀子氏は「キッチン担当のスタッフ1人を含む1日4人体制で運営しているのですが、一人一人、希望の勤務時間帯が異なるため、シフト作成には2日かかっていました。月に10日ほど開催する料理セミナーの準備をはじめ、新商品の情報発信など、やらなければならぬことが多く、シフト管理の負担を軽減したいと考えていたときに『Airシフト』を知り導入を決めました」と話す。

『Airシフト』は株式会社リクルートが提供す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『シフトボード』と連携が可能で、スタッフがスマートフォンなどから希望シフトを入力すると、それが自動的に『Airシフト』のシフト表に反映される。

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880万以上※

『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8月末時点

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>

ココロダイニング 吉祥寺店



東京都武蔵野市吉祥寺本町1-10-5
吉祥寺公園通りビル
営業時間：1階ショップ 11時～19時、2階ランチ 11時30分～14時（ラストオーダー）
定休日：年末年始
<https://cocoro-dining.co.jp/>