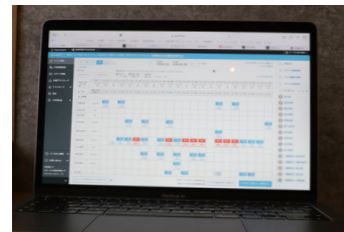




人気のパウンドケーキは毎日焼き上げる。売れ筋は気にせず、スタッフと共に試食し、食べておいしいと思えるものを商品化

ペーパーレス化を図り、『Airシフト』で作成したシフト表はPDFで共有。スマートフォンの画面でも見やすいと、スタッフからも好評だ



シフトの調整依頼は『シフトボード』のチャット機能で行っている。やりとりが簡単になり、連絡ミスもなくなったという



会社員時代は営業職やコンサルタント職に従事していた高山氏。パソコンの使用に抵抗がなかったこともあり、同店のオープン時からデジタルを活用した業務効率化に取り組む

「使う人が使いやすいものが一番だと考え、スタッフに話したところ、過去に『Airシフト』を使用した経験があるスタッフがいて、使ってみたらとても簡単で使いやすかったと言ってくれたことが決め手になりました。また、すでに導入していた『Airレジ』の操作画面と似ていたことから導入を決めました」

シフト希望は、スタッフ用シフト管理・給与計算アプリの『シフトボード』を使い、毎月25日までに入力してもらおう。『Airシフト』に希望シフトが自動で反映されるため、微調整のみでシフト作成が完了。シフト表はPDFでスタッフと共有する。『Airシフト』の導入により、シフト管理に要する作業時間は4分の1に減った。

「月の人件費や希望叶え率が自動計算で表示されるため、調整時に細かな計算をする煩わしさから解放されました。また、『もっと働きたい』という要望があったときに、予算から簡単に判断できる点も便利です。おかげでシフト変更などのスタッフとのやりとりの漏れもなくなりました」

『シフトボード』を導入したことにより、スタッフもシフト希望を伝えやすくなり、特にトラブルもなく、ストレスフリーで使える点も魅力だと話す。

シフト管理業務の効率化で働きやすい環境整備を図る

もともとペーパーレスなどで極力無駄を省くなど、業務効率化に対する意識が高かった高山氏。限られた人員でお客様により良い商品を提供するために、商品開発や製造、接客のクオリティを高めることに時間を使いたいと常々考えていた。「『Airシフト』を導入して、シフト管理業務に割く時間が大幅に減ったことで、時間的にも気持ちの面でも、新しい

発酵パターの風味を活かした、しっとり食感のパウンドケーキで人気を博す、東京・日本橋浜町の「東京洋菓子TANGRAM(タングラム)」。明治座や甘酒横丁など下町情緒が残る街並みから少し離れた、オフィスビルが立ち並ぶ一画に店舗を構えていることから、隠れた洋菓子店としてスイーツ好きの人々に広く知られている。

同店を運営する株式会社タングラムの代表取締役である高山聡氏は、レストランやケーキ店に4年ほど勤めたのち会社員を経験。その後やりがい求めて起業を決意し、ケーキ作りのスキルを活かして「東京洋菓子TANGRAM」を2018年4月にオープンした。

当初は生菓子を多く提供していたが、パウンドケーキが話題となり現在では主軸商品に。バナナやアールグレイといった定番6種の他、季節性のある2〜3種類のパウンドケーキと、サブレなどの焼き菓子、生菓子を手掛けている。

シフト調整の煩わしさから解放 作業時間が4分の1に

お客様の6割がリピーターという同店では、季節限定のパウンドケーキを毎年楽しみにしている人も。

「近隣にお住まいの方をはじめ、会社の休憩時間や帰宅の際に立ち寄ってくださる方も多く、ちよつとした土産としてご利用いただくこともあります。そのため忙しい時間と手の空く時間がはっきり

しているの、アルバイトスタッフには接客以外にケーキをカットするなどの製造補助業務もお願いしています」

現在は7人のスタッフが在籍。全てアルバイトスタッフで、学生が中心となっている。スタッフの出勤日数は、学校の行事や時期によって変動するため、月に1日だったり、週4日だったりときまぎら。また、1日の人員体制については、製造担当が1人、販売担当が1人を基本としながら、観光客が増える金曜、土曜日曜には1人増員して店舗を運営している。

同店では現在、店頭販売の他、ECサイトでの通信販売や宅配サービスでの販売も行っており、売上が順調に伸びている。一方で売上の増加により、またスタッフが学生中心で、人手が必要な時間帯であってもシフトを増やすことができないために、同店は常に人手不足の状態にあるという。こうした課題もあり、同店では限られた人数のスタッフで効率的に店舗を運営する必要があった。

スタッフのシフト管理の方法について高山氏は、「以前は表計算ソフトで数式を組んでシフトを管理し、チャットアプリで一人一人に希望を確認していたので、調整にとっても時間を取られ、シフト作成に2日かかっていました。その上、表計算ソフトは時折数式をメンテナンスしなければなりません。シフト管理の際に要していたシフト組み以外の作業を減らし、工数を減らしたことからデジ

東京洋菓子TANGRAM

東京都中央区日本橋浜町2-27-4 松村ビル1階
営業時間：11時～19時
定休日：祝日（営業の場合もあり）
<https://tokyotangram.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



注目の「Airシフト」導入店取材

東京洋菓子TANGRAM

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

洋菓子専門店
スタッフ数/社員1名、アルバイト7名
株タングラム 代表取締役 高山聡氏

シフト作成時間が4分の1に短縮

アルバイトスタッフが働きやすい環境を実現し、

お客様に喜ばれる店づくりに励む