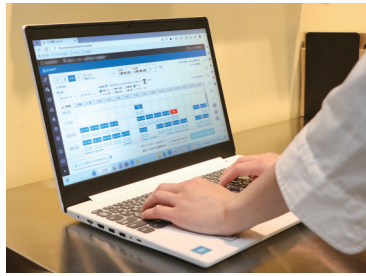
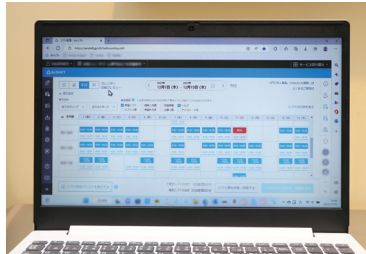




代表的なメニューは「オーダーシュークリーム」。プレーン、チョコレート、ソイ（大豆）のフレーバーがあり、オーダーを受けてからシュー生地にクリームを注入するこだわり



試験的に一時導入した他社のシフト管理サービスは、一画面で見られる情報が少なく使い勝手が悪かった。『Airシフト』はスタッフの希望シフトも同じ画面上に反映されるため利便性が高く、直感的な操作でシフト管理ができる点が導入の決め手になった



シフト作成にかかる時間は15分。忙しい時期でもシフト管理業務に取られる時間が少なく、ストレスは感じないとシフトリーダーは話す



食物アレルギーのある子どもを持つ親として、食べたいものを断り続ける苦しみを経験し、同じ境遇にある家庭の力になりたいと起業。「はづき」をオープンした押田氏

「『Airシフト』についてもまだ把握しきれていない機能があるので、今後に活かすためにいろいろと試してみたいです」と押田氏は話した。

「『Airシフト』についてもまだ把握しきれていない機能があるので、今後に活かすためにいろいろと試してみたいです」と押田氏は話した。

余裕が生まれ、その他の業務に力を注ぐことができています。今後の課題は、最近増えている催事での人員確保がその一つ。「商業施設から催事での出店のお話をいただく機会が増えていますが、期間が1〜2カ月及ぶものもあり、現状では社員のスタッフが多めに出勤するなどして対応していますが、今後より増えてくれば今の店舗スタッフだけで対応することは難しくなるでしょう。一方で、スタッフ個人の適性を見極めるには一定の時間が必要ですし、採用の難しさも感じています。これまでも課題に直面したときには、その都度解決策を考えて乗り越えてきたので、新しい方法を探っていきたいと思っています」（押田氏）

同店のスタイルに合ったシフト運営を行ったことから、通常の店舗運営においてはシフト管理に関するストレスがなく、心配もないと話す押田氏。シフト管理をシフトリーダーに一任したことで時間に

製造と接客をこなす多忙な中、『Airシフト』と『シフトボード』を活用することでシフト作成に割く時間を短縮できる点に大きなメリットを感じるという。

シフト管理に対する心配はゼロ その分、他の課題に注力できる

「以前働いていたお店では、紙ベースで感じないとシフトリーダーは話す。」

「以前働いていたお店では、紙ベースで感じないとシフトリーダーは話す。」

「以前働いていたお店では、紙ベースで感じないとシフトリーダーは話す。」

注目の「Airシフト」導入店取材

米粉シュークリーム専門店はずき

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5名
(株)hachi 代表 押田真史氏



『Airシフト』の導入でシフト管理にまつわる不安を払拭

シフト作成は15分で完了、他の業務に時間を充てるのが可能に

「小麦アレルギーを持つ息子に、安心していただけるお店を作ったおいしいスイーツを食べさせてあげたい。それが開業の出発点です」

そう話すのは2021年10月に東京・田園調布にオープンした「米粉シュークリーム専門店はずき」を運営する株式会社hachiの代表、押田真史氏だ。

「はづき」では、看板メニューのシュークリーム他、ロールケーキやエクレア、プリンなどの生菓子を販売。商品は全て小麦粉完全不使用で、米粉100%で作られている。また、店内には一切小麦粉を持ち込まないことを徹底しており、小麦アレルギーのある人でも安心な商品づくりを行っている。米粉のおいしさを味わえる同店のスイーツは、アレルギーの有無を問わず幅広いお客様に愛されている。

息子が小麦アレルギーで食べられる食品の制限が多く、自分で選んで食べるという楽しみがない様子を見てきた押田氏は、「せめて誕生日にはプロが作ったおいしいケーキを食べさせてあげたい。たくさんさんのケーキの中から好きなものを選ぶ喜びを味わわせてあげたい」と考えていた。そんなときに東京・碑文谷で米粉100%のスイーツを販売する「Sweets さつき」のオーナーパティシエ、小林雅之氏と出会い意気投合。自分の子どもと同じように小麦アレルギーのある人に安心・安全・おいしいを届けたいという思いから、二人で会社を設立し、「はづき」

をオープンした。

住宅街という立地もあり、お客様のほとんどは近隣の住民。売れ筋はプレーンのシュークリームだが、リピーターも多かったため1〜2カ月ほどのペースで新商品を展開し、商品を選ぶ楽しみを提供できるように心掛けています。

開業直後から『Airシフト』を導入、シフト作成は15分で完了

「はづき」に在籍するスタッフは正社員1人を含む6人。定休日は火曜日で、スタッフは製造とホールでの接客の両方を担当。シフトは1日3〜4人で体制を組んでいる。

同店では、株式会社リクルートが提供するシフト管理サービス『Airシフト』を開業直後から導入。シフト管理についてはさまざまな懸念があり、開業と同時に何らかの対策を取りたいと考えていたそう。

「予定通りにならない、細かな調整が必要など、シフトの管理と作成に関しては『大変そう』というイメージが強く、開業当初からのシステムの導入を検討していました。『Airシフト』に決めたのは、店舗を経営している友人たちの多くが『Airシフト』を利用していて簡単に使え便利だったことと、体験版を試してみたところ欠点がなく、全く使いづらさを感じなかったことが理由です。

『Airシフト』は操作が簡単な点が魅力です。またシフト管理については、ス

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900万以上※

『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11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>

米粉シュークリーム専門店はずき



東京都大田区田園調布2-35-14
営業時間：平日11時〜18時
土曜・日曜・祝日10時〜18時
定休日：火曜日（祝日の場合は営業）
<https://hazuki-cream.com/>