



全商品にトリュフを使用。中でも、トリュフを練り込んだバターロールをトリュフオイルと砂糖でコーティングした「トリュフシュガー」は、特に女性に人気



オープンしてまだ一年たたないことから、人員配置などをいろいろ試しながら最適な人員数について模索している



シフト作成は主に店舗2階の事務所で行い、修正などの微調整はスマートフォンで対応することもある。店舗のタブレットでもシフト表を確認できるようにしている



前職はフランス料理のシェフという川久保氏。経験を活かしてトリュフと合うおいしいパンの開発を行う

なるため、同店では開業時から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』を導入している。その経緯を川久保氏は次のように話す。「当初からキャッシュレス店舗を想定して『Airレジ』の導入を決めており、シフト作成に関しても同様にオンライン上で完結できるサービスが良いだろうと思っていました。『Airシフト』は、シフトの収集・作成・管理以外にタイムカード機能などもあり必要な機能が集約されていますし、すべて直感的に操作できるため、ストレスなく利用できています」(川久保氏)

現在の月2回シフトを作成。希望シフトは、『Airシフト』と連携しているスタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』を利用して、出勤可能日時を希望シフトとして提出してもらっている。翌月1日〜15日分を当月16日、そして翌月16日〜月末分を当月末日に希望シフトの提出締切り日を設定している。「現在いるアルバイトスタッフのうち7人は学生で、その他は平日のみ出勤する方が1人という状況です。『Airシフト』は一覽で人員の過不足を確認しながらシフトを作成できるので、シフト希望が複雑でも30分もあれば完了します。シフトの管理と作成に要する時間を短縮でき、ものづくりに時間を割けることがうれしいです」(川久保氏)

「希望叶え率」機能を使って 平等なシフト組みを実現

希望を入れてくれるので、シフトが不平等にならないように注意しています。『Airシフト』であれば希望シフトに対する確定シフトの割合が「希望叶え率」として表示されるため、参照しながらシフトを組むことができます」(川久保氏)

このような、スタッフが不満に感じることを少しでも減らそうという川久保氏の努力もあって、これまでアルバイト採用は在籍するスタッフの紹介により賄えているという。

『Airシフト』を導入したことで、希望シフトの提出忘れもなく、スタッフは店舗のタブレットや、自身のスマホの『シフトボード』からいつでもシフトを確認でき、急なシフト変更の確認でわざわざお店に来る必要もなくなりました。おかげでシフトに対してネガティブな印象を持たずに、店舗運営を行っています。今後、新規出店やベーカー以外の業態の展開なども考えているので、スタッフが増えたときにも『Airシフト』を活用していきたいです」と川久保氏は話している。

注目の「Airシフト」導入店取材

TRUFFLE & BREAD

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

ベーカー
スタッフ数/社員2名、アルバイト9名
株式会社RunSeeOh TRUFFLE & BREAD
マネージャー 川久保晃氏



B

シフト作成にかかる時間はわずか30分

シフト作成・管理業務の時間短縮で、おいしいパン作りに力を注ぐ

近年、観光スポットとして注目度が増す東京・清澄白河。東京都現代美術館を中心に、おしゃれなカフェやインテリアショップなどが点在する。このエリアに2022年6月にオープンした「TRUFFLE & BREAD」(トリュフアンドブレッド)は、トリュフを使用したパンを製造販売する注目のベーカーだ。同店はフレッシュトリュフの専門商社株式会社RunSeeOhの代表である鯉沼齊氏が運営。約30年にわたりフレッシュトリュフの輸入を手掛けてきた同社が、「自宅でおいしく食べることが難しいトリュフを、普段の食卓にお届けしたい」という鯉沼氏の思いから同店を出店した。同店のTRUFFLE & BREADマネージャーの川久保晃氏は、トリュフを使ったパンの魅力を次のように話す。「トリュフの生産地として知られるフランスでは、毎日の食事で自家製のトリュフバターをバゲットに塗って食べるなど、トリュフは広く親しまれている食材です。乳製品との相性も良く、パン生地練り込まれたバターや牛乳、クリームなどと合わせると、より一層トリュフの風味を感じることが出来ます。トリュフは食材との相性も良いことから、パンとして提供するのを決めました。香ばしい小麦の香りと芳醇なトリュフの香りが混ざり合う、味わい深いパンに仕上がっていると思います」(川久保氏)

看板メニューは、お客様の目の前でフレッシュトリュフをスライスして仕上げ

シフトは月2回作成。作業 にかかる時間はわずか30分

同店に在籍するスタッフは、店長の川久保氏の他にアルバイトが9人。毎週月曜日が定休日、営業時間は10時から17時。パンが売り切れ次第閉店する。同店では接客を重視していることから、1日のシフトは、販売担当を必ず1人置き、曜日によってパンの製造担当を1〜3人配置する体制をとっている。「商品をご購入いただいたりから仕上げを施すパンもあるため、接客には比較的時間がかかります。そのため販売担当は必ず1人置くようにしています。パン製造においても、技術を学びたいというスタッフには教育をしっかり行うようになっています。また、各スタッフの希望に合わせて仕事を割り振るよう普段から心掛けています」(川久保氏)

シフト作成はきめ細かな調整が必要と

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>

TRUFFLE & BREAD



東京都江東区三好2-1-6
営業時間：10時〜17時
定休日：月曜日・不定休
https://www.instagram.com/truffle_and_bread/