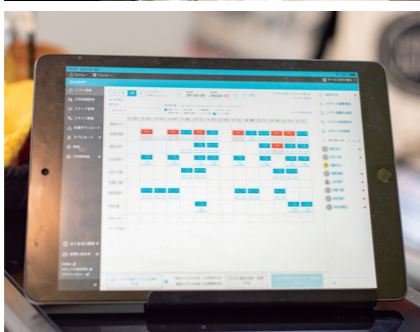




ビストロのスタッフは固定勤務のため、現在は「2Terres」のみで『Airシフト』を利用。場所や時間を問わず、手が空いたときにシフト作成・管理できる点に大きなメリットを感じているという

スタッフは学生や主婦、フリーターとさまざまだが、習い事や学校行事など休みの予定がわかった時点で早めに連絡をくれる。『Airシフト』上に希望を登録しておけばシフト作成時に忘れることがない



「シャルキュトリーとは、豚を頭の前からつま先まで使い、命の恵みを大切に味わうために考えられたもの。日常使いできる食材として広めていきたい」と豊嶋氏は話す

とから『Airシフト』のを知り、まず2カ月間の体験版を使用してみたいところ、私もスタッフも簡単に利用できたため、導入することになりました。事務作業の時間を減らしたいと思ってた中で、実際にシフト管理業務の時間を削減でき、利用料金以上に価値のあるサービスだと実感できたことが導入の決め手です(豊嶋氏)

シフトは2週間ごとに作成。スタッフは前週の金曜日までに、『Airシフト』と連携しているスタッフ用のシフト管理アプリ『シフトボード』で希望シフトを提出する。提出期限が近づくと「シフト



ブルゴーニュやパリで4年間、帰国後も名店で修業した豊嶋氏。習得した技術を活かしてビストロとフレンチ惣菜店の2業態を手掛ける

現在、2店舗を運営する豊嶋氏にとって、『Airシフト』の導入で、もう一つ大きなメリットを感じていることがある。「ビストロの状況によって『2Terres』に立ち寄れない日もあるのですが、そうした場合でもタブレットがあればスタッフの希望シフトを確認できるので、シフト作成のためにわざわざお店に足を運ぶ必要がありません。タイムカード機能も利用しているため、例えば私が催事で離れた場所においても、スタッフが予定通り『2Terres』に出勤しているかをスマー

店舗以外の場所でもシフト作成が可能 複数店舗運営の強い味方

ボード』から通知が届くため、忘れるスタッフもいないそうだ。「希望シフトの提出を促すやりとりは想像以上に時間を取られるので、その煩わしさがなくとも『Airシフト』を導入して良かった点です(豊嶋氏)」

期限までに希望シフトがきちんと提出されることから、シフト作成はわずか5分ほどで完了するという。

トフォンから確認できます(豊嶋氏)

豊嶋氏が「2Terres」にいるときは、商品の製造に追われシフト作成の時間を取れないことが多い。そのためシフト作成は、ビストロに移動した後の休憩時間を利用して行っている。

『Airシフト』では、スタッフが提出した出勤希望日時がシフト表上に自動反映されるため、できるだけ平等に出勤ができるよう気を配りながら人数調整をすただけでシフト作成が終わる。作成が終わったら、『シフトボード』でシフト表を共有すればよいので、スタッフは出勤しなくても自分のスマートフォンからシフト表を確認できる。

「シフトを共有した後で調整や変更が発生したときも、スマートフォンから操作が可能なので、スタッフから連絡を受けたタイミングですぐに対応でき、調整や変更を忘れる心配がありません。

今後は、大手インターネット通販モールへの出店も予定しています。また、催事のご相談も増えてきているので、商品を製造するスタッフの人数を増やす必要が出る可能性もあります。『Airシフト』があればスタッフのシフトを一元管理できるので、そうなったときでも安心です(豊嶋氏)

おいしい料理をお客様に届けるために、可能な限り事務作業の負担を減らし、時間を有効活用する。理想のものづくりを実現するために『Airシフト』を効果的に利用している。



注目の「Airシフト」導入店取材

ATELIER GOURMAND 2Terres

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

フレンチ惣菜店
スタッフ数/社員1名、アルバイト7名
ATELIER GOURMAND 2Terres
オーナーシェフ 豊嶋圭介氏

シフト作成は5分で完了

事務作業に要する時間が短縮され、2店舗の効率的な運営を実現

京王線の調布駅から深大寺に向かう途中に現れる「深大にぎわいの里」。地場産の野菜や食肉など、さまざまな商品を取り扱う商店が立ち並びこの施設の一面に、2022年5月にオープンしたのが「ATELIER GOURMAND 2Terres (アトリエ・グルマン・ドゥテール、以下「2Terres」)だ。

同店を手掛ける豊嶋圭介氏は、フランスと日本のビストロや星付きのレストランでの修業を経て独立し、2012年11月、世田谷区千歳鳥山にビストロ「Queue de Cochon (クウ・ド・コシヨウ)」を開業。本場フランスの食卓に欠かせない定番メニューを通してフランス料理をもっと身近に感じてほしいと考え、フレンチ惣菜店の「2Terres」をオープンした。

『2Terres』で販売するのは、主に、フランスでシャルキュトリーと呼ばれる豚肉の加工品、つまりソーセージやハムといった食品です。その他、コンフィや肉の煮込みなどのビストロ料理も販売しています。餌や飼育方法にこだわった天城黒豚や国産のジビエ、地物野菜といったオーガニック素材を使用し、フランスの伝統的な郷土料理をご家庭でカジュアルに楽しんでいただけるようにしました(豊嶋氏)

商品も人気だが、エゾ鹿などを使ったフランクも、ジビエ料理を試してみたいお客様から好評だという。

『Airシフト』の導入で、シフト管理の煩雑さが解消

「2Terres」は、もともとシャルキュトリーなどの加工品を作るキッチンとして考えていた場所に店舗スペースを設けたいわばファクトリーショップ。店舗販売とともにオンラインショップでの通信販売も行っている。

そのため、現在アルバイトとして働く7人のスタッフは皆、販売・接客の他に調理補助や通信販売の発送業務なども行う。1日のシフト体制は、平日は早番(9~13時)と遅番(13~17時)で1人ずつ、土日には早番1人と遅番1人、日中の混み合う時間帯に1人もしくは2人を追加している。またスタッフの多くは、週2日、または週4日の勤務を希望するという。

同店では、オープンした22年5月に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』を導入した。『Airシフト』を導入した理由について豊嶋氏は、「ビストロ」「2Terres」の2店舗を見ているのでお店にいないことも多く、シフト収集や作成に関する煩雑な作業に時間を取られたくなかったため、何らかのシフト管理システムを導入しようと考えていました。『2Terres』では『Airレジ』を使用していたこ

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>

ATELIER GOURMAND 2Terres



東京都調布市深大寺元町1-11-1 深大にぎわいの里
営業時間：10時~17時
定休日：月曜日
<https://2terres.shop-pro.jp>