



シフトは常時3人体制。スタッフは「レジ」「接客」「食パンのスライス」の三つの業務を時間帯ごとに担当する。スタッフの心理的負担を考慮して、平山氏は同じ業務が続かないように日ごとに個々の業務を記したシフトを作成し、店舗に貼り出している



「キニヨン」の看板メニューは、生地生クリームを使用したしっとり軟らかいスコーン。nonowa国立店では、湯種製法で作られた食パンやバゲットも人気

れども、慣れたシステムから変更することで混乱が起きるのが不安で決断できませんでした。しかし移行が決まってきたからスタッフに伝えたところ、『Airシフト』と連携できる『シフトボード』です

『Airシフト』への移行時に平山氏が『シフトボード』の操作方法を覚えてスタッフと共有。スタッフも操作にはすぐに慣れたという。特に、勤務時間やおよその給与額を確認できる点が好評だという



平山氏は『Airシフト』の導入によって、スタッフがより働きやすくなったことが何よりもうれしいと話す



注目の「Airシフト」導入店取材

ラ・ブランジュリ キニヨン nonowa 国立店

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

**AirSHIFT**

ベーカーリー  
スタッフ数/社員1人、アルバイト19人  
株式会社キニヨン nonowa国立店  
店長 平山貴代子氏

## 『Airシフト』の導入で、シフトの作成と共有がより簡単に スタッフの働きやすさに配慮したシフト管理を実践

「シフトボード」は使いやすく便利なのでうれしいと言われたのです。スタッフの利便性が上がるのなら、もっと早く導入しておけばよかったと後悔しました（平山氏）

スタッフ用シフト管理アプリの『シフトボード』をスマートフォンにダウンロードし、『Airシフト』と連携することでスタッフは自分のタイミングで希望シフトを提出することができる。希望シフトは『Airシフト』上に自動反映されるため、シフト作成は必要な人数を確認して調整を行うだけでよい。

「シフトを作成するときには、1日ごとに決めていきます。固定シフトのスタッフがいないため、提出された希望シフトに対して実際にどのくらいシフトに入れているかバランスに配慮しながら調整していきます。人数が不足する時間帯を書き出します。ほとんどの場合、スタッフが不足する時間は1時間程度なので、前後のシフトに入るスタッフにプラス1時間勤務してもらえないか相談することで調整は終わり、シフト作成は早いときで2時間ほどあれば完了します」（平山氏）

作成したシフト表は『Airシフト』上でPDF化し、すぐに同社が利用するコミュニケーションツールを使ってスタッフ全員に送信する。シフト表を一齐に共有できるようにすることで、平山氏の作業負担が減っただけでなく、スタッフ全員がすぐにシフトを把握できる点があるという。

JR国立駅前にある商業施設「nonowa国立」。中央改札に直結するEASTと、nonowa口改札につながるWESTの二つの館から構成される同施設は、JR中央線の高架下スペースの有効活用と地域の活性化を目的に2015年に誕生した（WESTは16年4月にオープン）。

この「nonowa国立WEST」の1階に、地元の人々に親しまれているベーカリー「ラ・ブランジュリキニヨン」（以下、キニヨン）nonowa国立店がある。同店を運営する株式会社キニヨンは、武蔵小金井や国分寺など多摩地区を中心に現在7店舗を出店。JR中央線沿線の駅ナカ商業施設の他、都立多摩図書館にも出店しており、地域に密着したベーカリーを展開している。

「お客様のほとんどが近隣にお住まいの方です。そのため、朝から昼の時間帯はご年配の方やお子様連れの方が昼食や翌日の朝食用のパンを、夕方から夜にかけては会社帰りの方が夕食用のパンをお買い求めになることが多いです。キニヨンは『パンがあることで幸せが一つ増えること』を店舗のコンセプトにしています。地域の皆さんの日常に、小さな幸せを提供できたらと考えています」

そう話すのは同店の店長を務める平山貴代子氏だ。駅に直結して、隣は生鮮食品売場という立ち寄りやすい立地もあり、同店は日常使いのベーカリーとして常に多くのお客様でにぎわいを見せている。

### スタッフは大切な存在 シフト管理の精度を高めて より働きやすい環境に

平山氏がスタッフにシフトを共有する際には、個人の出勤日と全スタッフ分が掲載されたシフト表を合わせて送る。また、シフト変更が発生したときには、修正後のシフト表を全スタッフに送信する。「以前はシフト変更があったときには、それぞれが自分自身で覚えているしかなく、うっかり忘れてしまい、スタッフが出勤時間に出社していないということもありました。今ではそれがなくなりました。自分以外のスタッフのシフトも把握できるようになったことで、急な休みが入った際にも可能な限りスタッフ間で調整をしてから私に報告してもらえらるようになり、シフト変更に必要な手間がなくなりました。

また、シフト変更が必要なときには、店舗にあるタブレットを使ってその場で対応しています。シフトの変更にすぐ対応できるようになった点も、『Airシフト』導入のメリットの一つです」（平山氏）

「スタッフは、お客様と同じくらい大切な存在です。お客様がお買物しやすいお店にするために、スタッフにとっても働きやすい環境をつくらなければならぬと考えています」と話す平山氏。お客様とスタッフに幸せを届けるために、『Airシフト』を効果的に活用している。

### 早いときは2時間ほどで シフト作成が完了 スタッフ19人へのシフト の周知がより簡単に

現在、キニヨンnonowa国立店には平山氏の他に19人のアルバイトスタッフが在籍している。同店の営業時間は10時～21時で、常時3人体制でシフトを組んでいる。ほとんどのスタッフが4～6時間勤務のため、1日当たり6人または7人のスタッフがシフトに入る。

シフトは月2回作成。スタッフには、10日までに翌月の前半（1～15日）分、25日までに翌月の後半（16日～月末）分の出勤可能日を提出してもらい、確定したシフトを毎月15日と月末に周知している。

オープン当初は、別のシフト管理サービスを利用していましたが、希望シフトの収集とシフト作成はシステム上で行えるものの、スタッフに周知するためにプリントアウトしたシフト表をスマートフォンで撮影して、チャットアプリで共有するひと手間が必要だった。

同サービスが終了したことを機に、同社の他店でも利用していた株式会社リクルートが提供するシフト管理サービスの『Airシフト』を22年1月から導入した。平山氏によれば、移行は思ったよりもスムーズだったという。

「実は本部から、以前より『Airシフト』への移行を薦められていました。けれど

#### 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>

#### ラ・ブランジュリ キニヨン nonowa国立店



東京都国立市北1-14-17 nonowa国立 WEST  
営業時間：10時～21時  
定休日：元日のみ（nonowa国立に準ずる）