

注目の「Airシフト」導入店取材

Patisserie
Les Alternatives

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

ベーカリー・洋菓子専門店
スタッフ数/社員4人、アルバイト6人
Patisserie Les Alternatives
代表・シェフパティシエ 古屋健太郎氏
販売/経理 古屋朋実氏



シフト作成と管理、勤怠管理が『Airシフト』で完結

スタッフの人数に応じた料金設定も大きな魅力

ファミリーが多く住み、複数の大学キャンパスが点在する学生の街でもある東小金井。近年は、JR中央線高架下の再開発により商業施設やコミュニティスペースが誕生して、新しいにぎわいを見せている。

このエリアを南北に走る東大通り（都道247号）を東小金井駅から5分ほど進んだ所に、2022年1月のオープン以来、話題を集めている店舗がある。パティスリー「ブルーランジェリー」(Les Alternatives (アルタナティブ))だ。

同店は、日本とフランスでパティシエとして研鑽を重ねた古屋健太郎氏と妻の朋実氏が夫婦で営んでおり、美しいスイーツと香り豊かなパンを求めて、近隣の人々を中心に多くの人が足を運ぶ。

「日本ではケーキという特別な日のものというイメージがありますが、フランスではケーキ店には当たり前のようにパンが並び、朝7時頃にお店がオープンすると近所の方が焼きたてのパンを買いに毎日のように来店されます。ケーキもパンと一緒に日常的に購入しており、日々の生活のルーティンとなっています。日本でもそれに近い、地域に根付いた、身近な人に愛されるお店をつくりたいと考えて『アルタナティブ』をオープンしました。東小金井を選んだのは、自分が住みたいと思える住宅地のエリアであったこと、子育て世代の住民が多かったことも理由です」(古屋健太郎氏)

フランスではコックコートを着て街を

歩いていると「おいしいケーキをありがとう」など声を掛けられることがよくあるそう。古屋健太郎氏はフランスでのこうした体験から、日本でも食によって人とのコミュニケーションを生み出していったらと考えている。

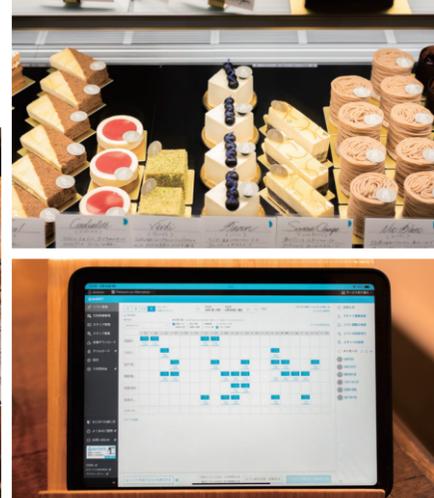
スタッフの人数に応じた料金設定でコスト削減を実現

現在同店は、古屋健太郎氏と朋実氏を含む10人のスタッフで運営。そのうち4人は主に商品の製造を担当する社員で、6人は販売と製造をサポートするアルバイトスタッフだ。

スタッフのシフト管理・作成には、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』を利用していている。スタッフの採用を開始したタイミングで『Airシフト』の導入を決めたという。

「『Airレジ』を利用していたため、『Airシフト』のことは知っていませんでした。他のシステムと比較してみても、シフトの作成と管理、勤怠管理などが一つのシステムで完結できること、利用料金が月額固定ではなくスタッフの人数に応じた設定になっていることに大きなメリットを感じました。もともと多人数を採用するつもりではなかったため、結果として費用を抑えることができ、『Airシフト』はコストパフォーマンスも優れていると思いました。まずは無料体験期間で試してみたのですが、操作が簡単で特に問題

平日はパン、土日はケーキを購入する人が多い。カヌレやシュークリームその他、定番のピスタチオムースのケーキ「ヴェルディ」と円柱型の「モンブラン」が人気



提出された希望シフトは『Airシフト』に自動反映されるので、微調整をして確定シフトをスタッフと共有。「スタッフの管理面で安心感が生まれ、スタッフにとっても落ち着いて働ける環境になっている」と朋実氏は言う

基本的な営業時間の10時30分～18時30分は朋実氏が販売で店頭に立つため、アルバイトスタッフがもう1人いれば運営上は問題がないのだが、1日3人ほどを目安にシフトの調整を行っている。シフトの調整は出勤時間を多少調整する程度でほぼ希望通りのシフトになるため、30

定休日は月曜日と火曜日。ウッディでセンスの良い店内に焼きたての香りが立ち込める。同店は、お客様一人ひとりとのコミュニケーションを大切にしている



「スタッフは大学生が多く、働き方で重視するポイントは人によって異なります。社会に触れる場として良い経験を提供できるようにしたい」と話す朋実氏

もなく利用できたことから導入を決めました」(朋実氏)

『Airシフト』の利用料金は、毎月1日～末日までの間に、スタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』を利用したスタッフの人数に応じて決まる。スタッフ1人当たり月額110円(税込)で利用できる、スタッフの人数が少ない店舗でも費用負担を抑えながらシフト作成と管理を一括で行える。

「スタッフの人数は状況に応じて日々変動するものなので、一律の料金体系ではない点が魅力でした。オープン直後は経営への不安もあり、スタッフの採用に関してはシビアに考えていましたが、採用

は人に対する投資でもあるので、将来この業界を支えていく人材を増やすためにも可能な限り必要な人数を採用していきたいと考えています」(朋実氏)

シフトに関する業務が効率化され、店舗運営に集中

現時点で『Airシフト』でシフト管理を行うアルバイトスタッフは6人。ほとんどが大学生で、毎月20日までに翌月の希望シフトを『シフトボード』で提出してもらい、25日頃に確定したシフトをスタッフに共有している。シフト作成や変更は店舗内のタブレットで対応。変更等のやりとりは『シフトボード』のチャット機能が、チャットアプリを利用して

分もあればシフト作成が完了するという。「開店前は私もパンの製造に携わっており、さらにお店の経理なども担当しています。アルバイトスタッフが多くシフトに入っているときには、私は他の業務を行えるので、シフト作成のために残業することもなくとても助かっています。

また、『タイムカード機能』を利用することで機械を別に購入する必要がなくなり、さまざまなツールがひとまとめになっていて大変便利。シフトのことは『Airシフト』があれば大丈夫と思えるので、精神的な負担もありません」(朋実氏)

以前より『シフトボード』を利用してはいたスタッフも多く、『Airシフト』を導入してから問題も特になかったという。

『Airシフト』によって製造以外の業務を省力化し、おいしいケーキとパン作り、心が通う接客に力を傾け、地域の人々に寄り添う同店。オープンから1年半がたち、早くも人気店として知られる存在になった。今後について朋実氏は、「イートインなどやりたいことはたくさんあります。通ってくださるお客様に飽きられないよう、長い目で見て新しいことを始めて、常に変化をしていきたいと考えています。スタッフの人数も今より増えてくると思いますが、『Airシフト』があればシフト管理と勤怠管理の不安がないため、安心して店舗を運営することができます」と話した。

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>

Patisserie Les Alternatives



東京都小金井市梶野町5-7-18
営業時間：10時30分～18時30分
定休日：月曜日・火曜日
https://www.instagram.com/les_alternatives_patisserie/