



シフト作成は月の前半と後半の2回に分けて行う。『Airシフト』を導入したことにより、シフト管理が効率化されスタッフの教育や店舗での業務により多くの時間を割くことができるようになったと中村氏は話す

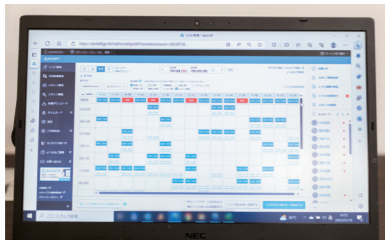


定番の人気商品は「ショートケーキ」。「pâtisserie J'ouvre east.LABO」限定の「メルヴェイユ」もファンが多い一品。たっぷりのクリームと、他にはないふんわりとした食感が楽しめるケーキだ



「大切な人やご自身への贈り物として、スイーツを通して日々の生活を彩りたい」との想いで、丁寧な手仕事を感じられる商品づくりを行っている

学生のアルバイトスタッフはテスト期間など休みの希望が重なりやすいが、『シフトボード』で早めに連絡してもらえると。スタッフの希望シフトは『Airシフト』で自動反映されるので、シフト管理での漏れがなくなった



注目の「Airシフト」導入店取材

pâtisserie J'ouvre east.LABO

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2人、アルバイト3人
株式会社APPRECIATION&GROWTH
専務取締役 佐橋大助氏
pâtisserie J'ouvre east.LABO 店長 中村若菜氏



『Airシフト』の導入で複数店舗のシフト管理・作成を一元化

シフト業務の細かな作業負担が軽減

「『Airシフト』では、あらかじめ設定すると希望シフトの提出期限に合わせて各スタッフにリマインダーの通知が届くので、導入後は提出忘れやスタッフとのシフトに関するやりとりに追われることがなくなったという。」

「『Airシフト』を導入した決め手です」(佐橋氏)

「スタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』と連携することで、希望シフトの収集が簡単になること、サービス利用料がスタッフの登録人数に対する従量課金制で、費用が明確であることが『Airシフト』を導入した決め手です」(佐橋氏)

「『Airシフト』では、あらかじめ設定すると希望シフトの提出期限に合わせて各スタッフにリマインダーの通知が届くので、導入後は提出忘れやスタッフとのシフトに関するやりとりに追われることがなくなったという。」

「『Airシフト』では、あらかじめ設定すると希望シフトの提出期限に合わせて各スタッフにリマインダーの通知が届くので、導入後は提出忘れやスタッフとのシフトに関するやりとりに追われることがなくなったという。」

空いた時間はスタッフの接客向上に充てお客様の声を聞き、商品開発に活かす

中村氏は勤務中の隙間時間を利用して、パソコンでシフトを作成。シフト業務にまとまった時間を取られなくなり、空いた時間をスタッフの教育に充て接客クオリティの向上に努めたり、同店のSNS公式アカウントを運用するなど有効活用している。

『pâtisserie J'ouvre』の特徴として、

季節のフルーツをはじめ日本らしさを感じる食材を使用した、目にも鮮やかな洋菓子を提供する「pâtisserie J'ouvre east.LABO（パティスリー ジュールブル イーストラボ）」。東京メトロの茅場町駅と八丁堀駅などからアクセスできるオフィス街にある小さなパティスリーだが、SNSで同店のスイーツを見て遠方から訪れる人も多い人気店だ。

同店は、愛知県を拠点とする株式会社 APPRECIATION&GROWTHが運営する自社ブランドの洋菓子チェーン。現在は名古屋市内に2店舗、東京都に2店舗、さらに別ブランドで1店の計5店舗の直営店を運営している。

「もともと洋菓子のOEMを中心に事業を行っていましたが、社員のモチベーションが高まる事業を行いたいと考えようになりました。そこで、これまでの知見を活かした、自分たちで発信できる自社ブランドをつくらうと考え、2015年に『pâtisserie J'ouvre』を始めました」と話すのは同社専務取締役の佐橋大助氏だ。

「pâtisserie J'ouvre east.LABO」は当初、商品を製造する工房だったが、販売もできる店舗として23年3月にリニューアルオープン。気取り過ぎず、日常的に利用してもらえる地域に寄り添った身近な洋菓子店を目指している。「スタンダードな洋菓子でも一部の素材を変えるなどして、商品の表情を変えて提案しています。一番人気のショートケーキでも基本のイ

お客様の意見をもとに既存の商品をブラッシュアップするなど、リアルな声を活かした商品開発を行っています。一方的な提案にならないよう軌道修正を図る上で、お客様の声を大切にしています」(佐橋氏)

ブランドとしての強みを発揮するのに欠かせないお客様の声を集めるために、店頭での接客は重要なポイントだ。

「『Airシフト』によってシフト管理・作成の作業負担が減り時間の余裕ができたことで、スタッフの教育に時間を割けるようになりました。より一層スタッフ一人ひとりの接客の質を高めていきたいと考えています。私たちからお客様に積極的に話しかけ、親密にコミュニケーションを取ることで、お客様が本当に求めているものをお話ししやすい環境・関係性を築いていきたいです」(中村氏)

また最近では、一時休止していたインターネット販売を再開し、今後はオンラインストアでの売上も伸ばしていきたいと考えている。

「製造工場に関しては、今はまだ『Airシフト』を導入していませんが、オンラインストアの売上が伸びるとスタッフを増やす際には、『Airシフト』を導入して改善できることがいろいろあるのではと考えています」(佐橋氏)

シフト管理・作成の作業負担を軽減する『Airシフト』があれば、同店の注力できるだろう。

チゴの他、生地とクリームにヨモギを練り込みわらび餅を添えた『国産よもぎのショートケーキ』や、黒ゴマを生地とクリームに使用したショートケーキも販売しており、私たちがらしい表現で商品づくりをしています」(佐橋氏)。

オフィス街という立地もあり、客層の中心は20代〜40代の女性。休憩時間に取り置きで購入し、帰宅する際にピックアップしていくお客様も多いそう。

人員不足や人件費などが一貫で確認できシフト作成がスムーズに

製造工房と店舗を兼ねる同店は、現在5人のスタッフで運営。店長の他に正社員のスタッフが1人、接客がメインのアルバイトスタッフが3人在籍している。スタッフのシフト管理・作成は、店長の中村若菜氏が担当。同社では、中村氏を含む正社員スタッフは接客の他に製造の仕上げも行うため、シフトに関する作業負担をいかに軽減するかが課題だったという。

「『Airシフト』は同店のオープン前から他の店舗で導入しており、その頃から私はシフト管理・作成を担当しています。導入する前は希望シフトをメモなどでもらい、表計算ソフトでシフト表を作成していたのですが、希望出勤日を手打ちしてシフト表に反映させたり、ひと通りシフトが決まったところで各スタッフの合計勤務時間を計算しなければならな

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>

pâtisserie J'ouvre east.LABO



東京都中央区新川11-28-33 Glanffice茅場町1階
営業時間：10時30分〜18時30分（火曜〜金曜）/
10時〜19時（土曜・日曜）
定休日：月曜日
<https://jouvre.jp>