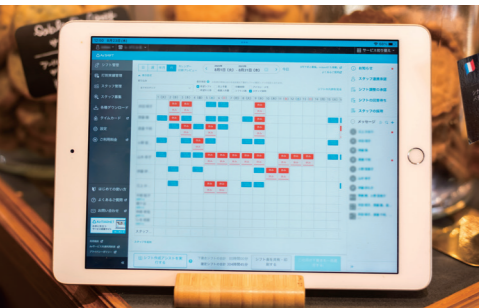




現在はアルバイトリーダーの齊藤氏がシフト管理・作成を行う。シフト変更時はスタッフからチャットアプリで連絡が来るので、タブレットを使い『Airシフト』上で修正するだけ。手間も少ないと話す



画材店だった場所に開業した「Du Pain et Des Gâteaux Les Initiés (レ ジニシエ)」。原材料にこだわり、フランスで親しまれているパンを提供している同店は、谷根千エリアで人気のベーカリーだ



希望シフト提出期限は毎月20日。スタッフには期限の5日前にリマインドが届く設定をしているため、提出忘れや漏れがない。シフト作成にかかる時間は2時間ほどのこと



同店で初めてシフト業務や経理を担当することになった井田氏にとって、シフト管理・作成、勤怠管理を一元化できることが最大のメリットだという

「今後は展開について井田氏に伺うと、今はいったんやめています。催事を再開したときには臨時の販売スタッフを確保する必要があります。その際には、『Airシフト』の単発バイト募集機能を使ってみようと思っています」と話す。

「シフト作成はタブレットで行っています。『Airシフト』にスタッフの休み希望が自動反映されるので、連動にならないように注意しながらシフトを組み、人員が不足する日のみチャットアプリのグループスペースで調整しています。確定したシフトは『シフトボード』を通じてスタッフ全員に送信されます。たくさん働きたい人、出勤日数が少なくてよい人など、スタッフによって希望はそれぞれ異なります。『Airシフト』では一覧で表示されるので、スタッフの希望を確認しながらシフトを調整することができ、操作も簡単なので大変助かっています」(齊藤氏)

#### Du Pain et Des Gâteaux Les Initiés



東京都文京区根津2-32-5  
営業時間：10時～18時  
定休日：月曜日(月により変更の場合あり)  
[https://www.instagram.com/les\\_initie/?hl=jaw](https://www.instagram.com/les_initie/?hl=jaw)

#### 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>

#### 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1000万以上\*

『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。  
※2023年9月末時点

#### 注目の「Airシフト」導入店取材

### Du Pain et Des Gâteaux Les Initiés

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  
スタッフ数/社員3人、アルバイト7人、  
業務委託スタッフ2人  
株式会社Les Initiés 取締役 井田明子氏  
アルバイトリーダー 齊藤 舞氏

## 希望シフトの収集方法がひとまとめになり確認作業がラクに

## 給与計算業務の時短にもつながる『Airシフト』

歴史を感じる建物や情緒ある街並みで、散策スポットとして注目を浴びる「谷根千」。東京の谷中、根津、千駄木エリアを指す通称だが、下町の風情が残ることから、外国人観光客も多く訪れる。この根津に店舗を構える「Du Pain et Des Gâteaux Les Initiés (レ ジニシエ)」は、フランスらしい味わいのパンと焼き菓子が人気のお店。2019年10月に、ボルドーワイン専門の輸入会社を経営するオーナーが同店をオープン。17年にフランスで行われた「バゲットトラディションコンクール」で優勝した成澤芽衣氏のレシピを忠実に再現したパンを求めて、遠方から足を運ぶお客様もいるほど、パンの愛好家の間では知られた名店である。「当店は、フランスの街中にあるようなパンとお菓子を提供するお店にしたいと考えました」と話すのは、同店の店長を務める井田明子氏(写真)。

手作りにこだわり、フランスで食べられているパンのおいしさを伝えることを大切にしている。

一番人気の「バゲットトラディション」は、水、塩、小麦粉をフランスから取り寄せて作る。外側の薄いクラストはしっかりと噛み応えがあり、内層のクラムにはおいしいバゲットの目安といわれるたっくさんの気泡が入っている。日本に在住しているフランス人からも好評だという。

「お客様はご近所の方が中心ですが、このエリアは画材店やギャラリーが多いの

で、美術館巡りの途中に立ち寄りてくださる方もいます。バゲットトラディションの他にクロワッサンも人気があります」(井田氏)

**シフト作成と給与計算を控えた月末月初の悩みが解消**

同店は現在、井田氏の他に2人の社員と7人のアルバイトスタッフ、2人の業務委託スタッフの計12人で運営している。製造は社員2人とアルバイトスタッフ3人が担当。販売はアルバイトと業務委託のスタッフ7人が担当。

販売を担当するスタッフはシフト制で勤務。「9時15分～14時」「9時30分～14時」「14時～18時」と、1日のシフトを3つの時間帯に分けている。

オープンから3年ほどは、表計算ソフトと紙を使ってシフト管理・作成を行っていたが、22年10月に株式会社リクルーが提供するシフト管理サービス『Airシフト』を導入。その経緯について井田氏は次のように話す。

「前職で使っていたことから表計算ソフトの操作には慣れていたものの、経理やシフト業務での利用は初めてでした。シフト作成や給与計算では多くの時間を取られ、そのことが精神的な負担になっていました。そこで、もともとお店で利用していた『Airレジ』のディスプレイに表示された『Airシフト』の広告を見て、『タイムカード機能』もあり便利

で使いやすいそうだと思い、まずは無料の体験版から始めてみました」(井田氏)

表計算ソフトでシフト作成をしていたときには、スタッフは休みの希望日をチャットアプリで連絡。それを表計算ソフトで作成したシフト表に転記し調整していたため、希望シフトの収集とシフト作成作業に多くの労力を要していた。

『Airシフト』を導入してからは、スタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』と連携させて、スタッフはおおののスマートフォンから好きなときに希望シフトを提出できるようになった。スタッフの希望シフトは『Airシフト』上

に自動反映されるので、井田氏もシフト表に書き写す必要がなくなり、作業量が軽減され転記ミスもなくなったという。

「シフト作成と給与計算がある月末から月初にかけてはいつも重い腰を上げるような気持ちで臨んでいました。それが今では『Airシフト』の「タイムカード機能」を利用していることもあり、縮日に勤務時間のデータをダウンロードし、給与計算に役立てています。『Airシフト』を導入して、給与計算や勤怠管理の作業負担を大幅に軽減できました」(井田氏)

シフト作成と管理、勤怠管理が効率化