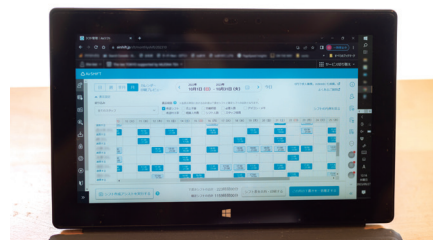




ティーフリーで味わったお茶が気に入って茶葉を購入するお客様も。そのため、お茶を淹れる業務は大事にしており、スタッフの教育には時間を割く



『Airシフト』に自動反映された希望シフトを確認しながら、1週間単位で勤務時間数や連動にならないかなど細かな点を考慮してシフトを決めていく

スリランカ・ヌワラエリア産の高品質なF.B.O.P茶葉を用いた「ムレスナティー」。豊富なフレーバーの中で一番人気は「アールグレイハニー」

一覧を作成してから1日ずつ人数を調整してました。当店のスタッフには接客に加えて、個々の適性や経験に合った調理作業も担当してもらうため、シフトを組む際にはスタッフの業務レベルに偏りがないようにする必要があります。トータル勤務時間についてもスタッフ間で偏りが生じないようにするなど、細かな点に気を付けながらシフトを作成しています。それゆえに時間がかかり、帰宅後の夜遅い時間まで作成していたこともありました。また、シフトを作成する時期と茶葉を発送するタイミングが重なることから、精神的な負担も大きくシフト作成と管理の負担については何とかしたい



ハードワークをこなす女性にひと時の幸せを提供したいと思い、紅茶専門店を開業。店舗の運営は初めてだったが「未経験で大変さを知らなかったから飛び込めた」と下村氏は笑顔で話す

「仕事で力を発揮するためには、休みの空いた時間は、スタッフの育成、魅力あるお店づくりに充てる」

『Airシフト』の導入以降は、連携しているスタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』で登録された希望シフトが『Airシフト』に自動反映されるため、転記する手間がなくなり時間の余裕が生まれました。在庫管理や発注、月末の棚卸しなど業務を数多く抱える下村氏にとって、店舗にいるときの空き時間を使ってシフト作成を行えるようになったことが大きなメリットだという。

「仕事で力を発揮するためには、休みの

空いた時間は、スタッフの育成、魅力あるお店づくりに充てる

と悩んでいました」（下村氏）

そこでテレビCMで目にした、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22年1月に導入。POSレジアプリ『Airレジ』を利用していただけこともあり、少しでもシフト作成と管理の負担軽減につながればと考えたそう。



注目の「Airシフト」導入店取材

The tee Tokyo

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

紅茶専門店
スタッフ数/社員1人、アルバイト19人
モンプレジア株式会社 執行役員
The tee Tokyo運営責任者 下村 由氏

『Airシフト』の導入で、シフト作成と管理に要する時間が半減 時間と心に余裕が生まれ、より良いお店づくりへの環境が整う

東京・神楽坂を象徴する長い坂道・稲田通りから少し奥まったところにたたずむ「The tee Tokyo」。全面ガラス張りの外観から店内を眺めようと近づくと、かぐわしい紅茶の香りが漂う。

2017年4月にオープンした同店は、モンプレジア株式会社が運営する紅茶専門店。約100種類あるフレーバーティーの他、本格的なチャイやロイヤルミルクティーがそろい、オリジナルのサンドウィッチ、ホットケーキなどのスイーツと共に楽しめるカフェとして行列ができる人気店だ。

「女性に小さな幸せを。」をコンセプトに、忙しい毎日を送る女性を完全発酵食品である紅茶でサポートしたくお店を始めました。今では男性やファミリーでいらっしゃる方も増え、香りをはじめ、体を温めるなどといった紅茶が持つ癒やしの効果を改めて実感しています」と、同社の執行役員で同店の運営責任者である下村由氏は話す。

以前は不動産会社に勤務していた下村氏。会社員として働けなくなった後の将来について日頃から夫（同社代表取締役の下村榮滋氏）と話す中で、実家のある徳島県のティールームで「ムレスナティー」と出会い、そのおいしさに感動。自らカフェを運営することを決意した。

「ムレスナティーは紅茶大国スリランカのムレスナ社 (Mlesna) が展開しているティープランドです。日本では株式会社 MLESNA TEA JAPANが輸入卸販売を

時間にモチベーションが上がることをして気持ち切り替えることも大切だと感じています。心の余裕は全てに影響します。だからこそ、スタッフの働きやすさのために、シフトに関する希望はできるだけかなえたいですし、余裕を持って教育できるようにしたいです」（下村氏）

現在は、翌月の希望シフトを毎月20日までに提出してもらい、25日にはシフト表を配布。店舗にプリントしたシフト表を掲出し、どうしても人が足りない時間帯は短時間だけ出勤できる人を探して、スタッフ全員で補い合うようにしている。

学生のアルバイトスタッフの多くが曜日と時間を固定して働いており、新学期になると授業が変わるので勤務できる日時も変わる。こうしたケースでも、新しい勤務日時に合わせて『Airシフト』の登録を変更すれば毎月自動で反映される。メモなどを残す必要がなくなり、シフト変更を忘れることも防止できる。スタッフからはスタッフ用のシフト管理アプリ『シフトボード』で給与の概算が把握できて助かるといった声も届いています。私自身も『Airシフト』があることで安心感につながり、精神的に余裕が生まれとても楽になりました。シフト作成と管理の作業時間はおよそ半減しました。空いた時間でディスプレイや新メニューを考案したり、カウンターに座ってお客様の目線改善点を確認するなど、お店をより良くする時間に充てられるようになりました」（下村氏）

行い、兵庫県西宮市でシヨップとカフェを運営しています。東京にはムレスナティーを提供するカフェがなかったことから、最高品質のおいしい紅茶を多くの方に飲んでいただきたいと思いこの店をオープンしました」（下村氏）

常に多品種の茶葉がそろう同店では、「モアティー」と呼ばれる温かい紅茶を着席中ずっと注ぎ続けるティーフリーメニューが人気だ。そのためスタッフは、採用後にまず紅茶の淹れ方から学ぶ。スタッフの紅茶に対する興味や関心を高め、誰がいつ淹れてもおいしい紅茶を提供できるようにするため、同店は教育に特に力を入れている。

同店の1日のオペレーションは、平日はオープンの11時から閉店の20時まで4人体制で、16時になるとその中の2〜3人が入れ替わる。オープン直後から忙しくなる土日は7人体制で、16時になると2〜3人が入れ替わる形を採っている。

現在、同店で働くスタッフは社員1人とアルバイト19人の計20人。アルバイトスタッフの大半は1日5〜7時間の勤務を希望しているため、希望シフトを収集し、シフトの組み合わせを作成するのに多大な労力を要していたという。

「当初、シフト作成は表計算ソフトで行っていました。希望シフトをチャットアプリで募り、それを日ごとに書き出して

The tee Tokyo

東京都新宿区単管町30
営業時間：11時～20時（ラストオーダー19時）
定休日：不定休（年末年始・臨時休業）
<https://the-tee.tokyo/>

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