



注目の「Airシフト」導入店取材

アンボン bake&drip

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

AirSHIFT

焼き菓子&コーヒー専門店
スタッフ数/社員3人、アルバイト3人
アンボン bake&drip 代表 石丸智浩氏

『Airシフト』でシフト作成と管理業務を効率化 店舗の運営について考える余裕が生まれ 地域に根付いた店舗経営を一層進める

「橋」という意味を持つフランス語を店名に据えた、東京都昭島市の中神町にある「アンボン bake&drip」。学生の頃から夢をかなえ兄妹で営む同店は、開店と同時に地元の人々が多く訪れる。作りたての焼き菓子とその場で淹れるコーヒーを求めて多くのお客様が来店し、温かい雰囲気にも包まれた店舗だ。

「兄妹で焼き菓子とコーヒーの専門店を始めたという夢の実現に向けて、私はサービス業での社会人経験を積み、店舗運営を学びました。妹（小山かおり氏）は製菓技術を身に付けるため調理師専門学校へ進学しました。私たちが大好きな焼き菓子とコーヒーで地域のお客様に幸せをお届けし、日常に寄り添うお店にしたいと考えていたので、『幸せの架け橋』という想いを込めて、店名を『アンボン』としました」と話すのは、同店オーナーの石丸智浩氏。

お客様が毎日でも通えるよう、ハンドドリップで淹れるコーヒーは個性が強過ぎない豆を選び、飲みやすさにこだわった。焼き菓子はコーヒーと合う、控えめな甘さ。日替わり商品も取りそろえ、飽きがない工夫をしている。

2020年11月のオープン以来、口コミでお客様が増え、青梅線中神駅の駅前という立地もあって、近隣のお客様を中心に市外から来店される方も多いという。「お客様は30代〜40代の方が中心で、お子様連れのファミリーの他、ご年配の方も立ち寄ってくださいます。そのためド

リンクはデカフェやジュースなども用意し、皆さんのお好きなものとお菓子を合わせて楽しんでいただけるようにしています」（石丸氏）

同店が最も得意とする商品は季節のタルトだが、マフィンやスコーンも人気でお客様一人ひとりのお気に入りの商品があるそう。7〜8割はテイクアウト利用で、手土産として購入されるケースも多いという。

毎日10種類ほどの焼き菓子が並ぶ同店では、前日にほとんどのメニューを焼き上げ、当日は仕上げや包装を行う。

現在は、石丸氏の他に社員2人と3人のアルバイトスタッフ計6人が在籍。1日のオペレーションは4〜5人で、そのうち2人は製造、2〜3人が接客とドリンクの提供を担当する。営業日は火曜〜土曜。定休日明けの火曜と、土曜は焼き菓子を多めに用意するため、製造スタッフを1人増やしている。

「お子さんがいるスタッフもいるので、出勤できる曜日や時間帯は概ね決まっています。オープン当初はスタッフが少なかったこともあり、チャットアプリで個別に休みの希望を確認し、表計算ソフトでシフト作成を行っていました。特に不便は感じていませんでしたが、お店の営

シフト業務に関する 困り事はなし それでも『Airシフト』 を導入した理由

「橋」という意味を持つフランス語を店名に据えた、東京都昭島市の中神町にある「アンボン bake&drip」。学生の頃から夢をかなえ兄妹で営む同店は、開店と同時に地元の人々が多く訪れる。作りたての焼き菓子とその場で淹れるコーヒーを求めて多くのお客様が来店し、温かい雰囲気にも包まれた店舗だ。

焼き菓子のメニューは小山氏が考案。風味が落ちるため個包装はせずに提供するなど、おいしさへの徹底したこだわりも同店の特長

業が軌道に乗った2022年10月に3人のスタッフを採用したタイミングで、出勤とシフトの管理をまとめて行えるシステムがあればより便利になると考え、シフト管理ツールの導入を検討し始めました」（石丸氏）

同店では『Airレジ』を利用していただくことから、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』を知り、3人のスタッフを採用した22年10月に導入。『Airレジ』と連携できること、シフト作成と管理や「タイムカード機能」など、必要としていた機能が備わっていたことが導入の決め手になった。



シフト管理業務の効率化と、「タイムカード機能」による勤怠管理業務の負担軽減が、導入して一番のメリットだと石丸氏は話す



シフト変更が発生したときは店頭ですぐに対応し、変更後のシフトは画像化してチャットアプリでスタッフと共有している

「人件費がひとめで分かる点も助かっています。また料金体系がスタッフ1人単位で課金される仕組みなので、コストを抑えられた点も魅力でした」（石丸氏）

シフトの作成と管理・勤怠管理の一元化により、今後の店舗運営について考える余裕が生まれた

現在もシフト作成は石丸氏が担当しており、翌月の店舗営業日を決めたらチャットアプリでスタッフに共有し、毎月20日までに休みの希望を提出してもらうようにしている。

『Airシフト』では、スタッフが自分のスマートフォンにインストールしたスタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』から希望シフトを登録すると、『Airシフト』のシフト表に自動反映される。個別に希望シフトを確認する手間がなく、シフト表への反映のし忘れもなくなった。

「シフト作成は手が空いたときに店舗の



前職で出会ったロースタリーのコーヒーを飲んで、そのおいしさに感銘を受けた石丸氏。同店では、そのときのロースタリーのコーヒー豆を使用している

パソコンで行っています。スタッフ間で給与差が生じないようにスタッフごとに人件費の概算をチェックしながらシフトを作成しています。また、時期や天気の影響によっても来店されるお客様の数が変動するので、30分単位で必要なスタッフ数を考えてシフトを組んでいます。こうした臨機応変なシフト調整を必要とする場合でも『Airシフト』であれば簡単にできるので役に立っています。シフトを調整した時点でスタッフとシフトの変更を共有できる点も便利です」（石丸氏）

加えて石丸氏がシフト作成と管理以外で大きなメリットを感じているのが、勤怠管理だという。『Airシフト』では、「タイムカード機能」を使用すると各スタッフの労働時間が自動集計されるため、勤怠の管理にも役立つ。

もともとシフト管理の手間をあまり感じていなかった石丸氏だが、『Airシフト』の導入効果について次のように話す。

「従来のアナログな方法でシフト管理を続けていたら、スタッフが増えた時点で『Airシフト』の導入を決めたことで、お店で実施しているイベントの企画などの店舗運営についてや、今後の店舗経営について考える時間を持つことができました。24年には2店舗目の出店を計画しており、スタッフも増えるため、『Airシフト』をより役立てていきたいです」（石丸氏）

アンボン bake&drip



東京都昭島市中神町1177-18
営業時間：11時〜18時（水曜日〜金曜日）/
11時〜17時（火曜日）/12時〜17時（土曜日）
定休日：日曜日・月曜日
<http://unpontbakeanddrip.com/>

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