



『Airシフト』の導入前は、スタッフが『シフトボード』を使いこなせるか不安だったそうだが、操作が簡単でスムーズに移行できたと中山氏は話す



「タイムカード機能」を使って勤怠の管理も行っており、そのデータをもとに概算人件費を確認できる。紙に記入する方法で勤怠管理を行っていたときに比べ、より正確な管理ができていますと中山氏は評価する



フランスの素朴なお菓子のよう、親しみやすく生活に彩りを添えてくれる洋菓子を提供。「喜んで帰って行くお客様を見るとうれしい」と中山氏

目で見て楽しめ、季節感のある商品提案が特徴。夏にはエスプーマと自家製シロップを使ったかき氷も提供して好評だった

「またチャットアプリでの個別のやりとりは、文章を作成するなどの手間がかかり、スタッフの希望シフトを一覧表に入力する際に漏れやミスも生じていたことから、シフト作成についてはなんとかして改善したいと考えていました」（中山氏）  
中山氏はシフト作成業務の他に、給与計算などの労務管理も行うため、月末にはさまざまな業務が重なり、「毎月月末が近づくにつれて精神的な負担も大きかった」という。そこで、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2022年4月に導入した。

「Airシフト」の導入後も、毎月22日に希望シフトの提出期限を設定した。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、希望シフトや休みの希望を登録すると、『Airシフト』のシフト表に自動反映されるので転記が不要になった。概算人件費を確認しながら、日ごとの人数を調整するだけでシフトが完成するため、作業にかかる時間は1時間ほどに短縮されたという。

### 自由度の高いシフトで スタッフの採用難に備える

「希望シフトの提出期限は、自動で配信されます。スタッフも『シフトボード』から簡単に操作できるので、出勤できない日がわかった時点で早めに登録をして

「Airシフト」の導入後は、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。

「これまでのホテルや洋菓子店での経験を活かして、日常に特別感を提供できるような洋菓子店をつくりたい」と思い、自分たちが暮らす金町エリアに新店を出店しました」と話すのは、同店の代表でありパティシエの中山和博氏だ。

フランス・パリで修業した経験から、過度な甘さを抑えたシンプルで優しい味わいのスイーツをメインに考案。併設のカフェでは見た目も鮮やかな季節のフルーツを使ったパフェやガレットなども提供している。

「ガレットには国産のオーガニック蕎麦粉を使用しており、素材にこだわりました。ファミリーレストランやコンビニでもスイーツを売っているので、当店でなければ食べられない特別感のあるメニューづくりを心掛けています」（中山氏）

客層は30代〜60代の近隣に住む女性のお客が多いという。また、カフェメニューで一番の人気は限定20食の「アフタヌーンティー」。オープンサンドはパンから焼き上げたり、ジャムは自家製のものを使用したりと、手間暇かけたメニュー

「Airシフト」の導入後、とても助かっています。また、『Airシフト』はお店にいて手が空いたタイミングで、パソコンやタブレットから作業ができるため、シフト作成で残業をすることもなくなりました。睡眠時間を削ってシフト作成をしていたこれまでは嘘のようです」（中山氏）

同店では、『Airシフト』の「タイムカード機能」も利用しており、勤怠管理も楽になったそうです。

「当店では繁忙日は時給を上げているのですが、『Airシフト』は日別に時給を入力できるのでとても便利です」（中山氏）

『Airシフト』を導入して、シフト作成に要していた時間が大幅に短縮された。空いた時間は、商品開発など他の業務に充てることできるようになり、精神的にも余裕を持てるようになったと中山氏は話す。

「スタッフを採用することが難しい昨今、在籍しているスタッフにとつて少しでも働きやすい職場づくりに努めています。スタッフの希望シフトはできるだけかなえ、シフトの自由度が高い職場でありたいと考えています。学生のスタッフは、試験期間になると1カ月間ほど出勤できないこともあります。そのようなときでも、スタッフが無理なく働けるように、今後は『Airシフト』の単発バイト機能を活用してみたいと思っています」と中山氏は話した。



注目の「Airシフト」導入店取材

FÉPÂ CAFÉ&PÂTISSERIE

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10人  
FÉPÂ CAFÉ&PÂTISSERIE 代表 中山和博氏

## シフト作成と管理・勤怠管理が一つでかなう『Airシフト』

## 時間の余裕が心のゆとりをもたらす

駅前再開発が進む中、老舗と新しい店が共存し、下町の雰囲気を残しながら変化を続ける東京都葛飾区の金町エリア。その国道6号線沿いに2019年8月にオープンした「FÉPÂ CAFE & PÂTISSERIE（フェパカフェアンドパティスリー）」はカフェを併設した洋菓子専門店として、地元のお客様に愛されている。

「これまでのホテルや洋菓子店での経験を活かして、日常に特別感を提供できるような洋菓子店をつくりたい」と思い、自分たちが暮らす金町エリアに新店を出店しました」と話すのは、同店の代表でありパティシエの中山和博氏だ。

フランス・パリで修業した経験から、過度な甘さを抑えたシンプルで優しい味わいのスイーツをメインに考案。併設のカフェでは見た目も鮮やかな季節のフルーツを使ったパフェやガレットなども提供している。

「ガレットには国産のオーガニック蕎麦粉を使用しており、素材にこだわりました。ファミリーレストランやコンビニでもスイーツを売っているので、当店でなければ食べられない特別感のあるメニューづくりを心掛けています」（中山氏）

客層は30代〜60代の近隣に住む女性のお客が多いという。また、カフェメニューで一番の人気は限定20食の「アフタヌーンティー」。オープンサンドはパンから焼き上げたり、ジャムは自家製のものを使用したりと、手間暇かけたメニュー

### シフト作成にかかっていた 時間は8時間 作業負担の軽減を図るため 『Airシフト』を導入

1でお客から多くの支持を集めている。他にも、中山氏の出身地である茨城県笠間市の名産である和菓を使用した「モンブラン」がオープン当初からの人気商品となっている。

同店には現在、学生や主婦など10人のアルバイトスタッフが在籍している。1日のオペレーション人数は、平日が4人、土日祝日は6人で運営。学業や子育てなどスタッフのライフスタイルに配慮するため、シフトは固定せずにスタッフのシフト希望に従ってシフトを組んでいる。

スタッフの人数が足りないときには、チャットアプリで出勤可能なスタッフを募り調整している。

スタッフの業務はキッチンとホールに分かれており、主にキッチンを担当するスタッフは5人。キッチンとホールの人数配分を考慮しながら、日々シフト作成を行っている。

「オープンから数年は手作業でシフトを作成していました。毎月22日にチャットアプリで各スタッフのシフト希望を集め、数日かけて集約していました。それを表計算ソフトの一覧表に入力し調整をするのに、作業時間は8時間ほどかかっていました。そのため、確定したシフトを周知するのがいつも月末ギリギリになって

### 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

### 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>

### FÉPÂ CAFÉ&PÂTISSERIE



東京都葛飾区金町5-23-9  
営業時間：11時～19時（L.O.18時30分）  
定休日：月曜日・火曜日  
<https://www.fepa2019.com>