

お店に「少しのゆとり」を生み出してくれる サニクリーンのユニフォームレンタル

今年20周年を迎える、札幌「パティスリー・シイヤ」では、サニクリーンのユニフォームレンタルを採用して12年になる。オーナーシェフの椎谷宏一氏に、使ってわかった良さについて聞いた。

北海道・札幌の「パティスリー・シイヤ」は今年11月が開業20周年になる。2009年にサニクリーンの玄関マットを、2010年にユニフォームサービスを採用したというオーナーシェフ、椎谷宏一さんに話を聞いた。

労働時間管理が厳しく求められる昨今、椎谷さんは仕事の無駄を省くことに取り組んできた。そのひとつがユニフォームレンタルの採用だ。「エプロンのこすり洗いは若手の役目でしたが、サニクリーンにお願いしてその作業がなくなりました」。各自がしていた制

身幅が広く動きやすいユニフォーム。スタッフは隠しボタン、椎谷さんは着脱が楽なフアスナータイプ。

ユニフォーム着用姿



服のケアも不要になった。「お菓子の本を読んだりリフレッシュする自由な時間は職人にとって大切なので、これも嬉しい点です」。

接客スタッフのユニフォームへのこだわりは、主役のケーキより目立たず、かつ圧迫感がないこと。エプロンは背中クロスするもの、丈は膝を折りやすく、かつ腰まわりが隠れるものがベストで、常によりよいデザインを検討している。「ニーズにあった商品をサニクリーンさんをお願いしてレンタルで使える。これは本当に助かります。スタッフが変わった時にもすぐにサイズを変更してもらえるので、予備が要らなくなりました」。サニクリーンのユニフォームレンタルは、働きやすさを支えているようだ。

売場は平台とショーケースが通路の両側に並行するレイアウト。平台の焼菓子は25~30種、2段式ショーケースにはプチガトー約25種類、タルト類、ショコラ、マカロン、コンフィチュールが並ぶ。同店では生菓子はもちろん焼菓子の鮮度管理も徹底して行っており、その信頼感がギフト需要の多さにつながっている。



Pâtisserie SHIYA
北海道札幌市中央区北五条西
21-1-15
tel 011-611-7003
11時~19時
水・木曜日



販売スタッフのユニフォームは白とベージュの内装になじむブラウン系。パンツとエプロンはレンタル、白のワイシャツは各自で用意する。腰を包み込み、かがんでも床に触れない丈はスタッフのこだわりだ。ユニフォームレンタル導入後は、お手入れはもちろん、予備の購入も不要に。また、サイズの変更もスムーズだ。



パティスリーシイヤ
オーナーシェフ
椎谷宏一さん