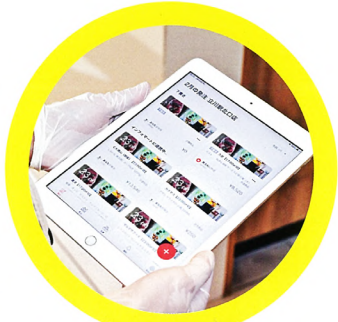




dancyu

あの味わいを支えるすごいテクノロジー
進化する飲食店の裏側

2022年5月号



「HANZO 自動発注」の発注はPCだけでなく、スマホやタブレットでもパッと完了。適正な発注案を自動作成してくれるほか、過不足、発注漏れにはアラートで対応。サポート体制も万全だ。

を改善したい、という声が多いです。
松田 10年前の入社ですが、発注業務は手入力が多かったです。今年からは「HANZO 自動発注」(以下、HANZO)です。以前はすべての在庫を管理していましたが、HANZOは、指定した数値目的の在庫を教え、入力がいらぬので驚きました。
手嶋 来客数に左右される発注業務はデータ化していくと言われてきま

のズレの原因に、店ごと異なる発注のタイミングがあります。負担にならないよう機能も改善しています。
松田 一番のメリットは、発注時間の圧倒的な削減です。弊社では一日に3回発注しますが、メインの発注に30分は必要で、トータルで1時間要していました。今ではメインの発注は10~15分で済みますし、サブ発注は確認する程度。短縮できた時間

さらにおいしくなった「ねぎし」の牛たん
町田 食材が適正数で管理できるのが、よりフレキシブルな状態を提供可能になりました。日ご新鮮、これは食材卸企業や生産者にとってすごくいい。負担減で生まれた時間で、よりおいしく提供できW H W Hです。
手嶋 従来の発注は複雑で、トレ



旨味が弾けるしろたん(厚切り)。「ねぎし」では高タンパクで低カロリーな肉と、柔らかく、テールスープなどが楽しめる。一度食べたら忘れられないこのおいしさにもAIが貢献。

自動発注で何が変わった?

町田 飲食店の経営者が長年悩まれているのが発注業務です。働き手が少なくなる未来を見据え、労務状況

した。しかし、AI搭載により、天気情報と過去の来客数から算出した自動発注が可能になったのです。
松田 とはいえ、AIはデータを積み重ねる必要があるため、Wチェック体制でスタート。最初は、自分の体感とのブレを感じましたが、使いこなすほどに一致してきました。3カ月後、おこは信頼できると言

でサービスを手厚くしています。
町田 適正在庫数も評価をいただいています。余剰がなくなるので、ロスも解消。数字的根拠が出ています。
松田 とにかく欠品がほとんどありません。以前は在庫がなくなったり、翌日まで足りるかな、と心配していたことがありますが、AIは程よい余裕を持って算出してくれるので、心強い存在です。

進化する飲食店とAIが紡ぎ出す未来

松田 客数予測の精度が高いので、特別なスキルを必要としないのは実在にありがたい。蓄積していく過去のデータもあり、大いに活用できます。ただし、近隣でイベントがあるときなどは予測の調整が必要です。
手嶋 HANZOの予測は、客数から入り、平日と週末に出やすいメニューを加味します。街中だと、商業施設の休館日なども外的要因。人の動きにちなやに対応できるよう進化するつもり。データの蓄積とアップデートできるのがAIの強みです。
松田 外食産業はHANZOによりフードロスが解消され、利益に貢献できるようになりました。しかし、まだコスト改善余地はあります。HANZOを中心に、無駄をなくすラインナップを充実させていきたい。
手嶋 開発者としては、店長の確認すら必要としない、時間が来たらHANZOが発注するような、完成度の高い自動発注を目指します。



牛たんとろる妻めし「ねぎし」立川駅北口店
松田寛津久さん
「ねぎし」全店で「HANZO 自動発注」を導入。「もはやこれ以外の発注は考えられません。」「HANZO 自動発注」と「BtoBプラットフォーム受発注」のタグは発注業務のスタンダードであるべきだと思います。
●東京都立川市曙町2-5-17
イノタケビル5階
☎042-595-8143
🕒11:00~22:30 📄無休



まさに百人力! AIが食材を管理!?

「HANZO 自動発注」は、外食の業務支援をAIを活用して行なう、Goalsが開発した需要予測型自動発注クラウドサービスだ。発注管理は経験が必要とする作業だが、「HANZO 自動発注」はレジなどのシステムと連携できるため、在庫量も把握。天候による売り上げの変動なども加味して適正な発注案をAIが提案する。責任者が確定した発注は、インフォマートの「BtoBプラットフォーム受発注」と共有。速やかな連携で納品へと導かれる。発注業務の効率化と精度の向上、フードロス削減、顧客満足度アップなどの実現に留まらず、AIが学習を重ねることで、さらなる進化も期待されている。



あの味わいを支える すごいテクノロジー

進化する飲食店の裏側

BtoBプラットフォーム受発注インフォマート
町田有弘さん
受発注システムの中でも、圧倒的な顧客数を誇るインフォマート。10年前はPCの起動方法から指導したことも。デジタルの強みを生かして、飲食店の体質を強化する。「ねぎし」は家族でよく利用しています。2人の息子が大好きなんです。食べ盛りに向けて、父はひたすら働くのみ(笑)!。



飲食店の発注業務は、地味ながらシビアで重要なミッションだ。しかし、その都度在庫チェックから始める必要があったり、また食材が多岐に及ぶなど、実に煩雑極まりない。
な、はずだったが、ここ3~4年で革新的な進化を遂げていたのである。仕掛け人は、AIを搭載した予測型のクラウドサービス「HANZO 自動発注」。その実力を開発者と利用者へ聞いた。

「HANZO 自動発注」の開発企業Goals
手嶋真也さん
フードサブライチエーションの無駄をなくしたい! 日本のフードロス問題に貢献したい! その一念で「HANZO 自動発注」を開発。使いこなすほど仕事に変化があるはず。アップデートで日々進化させ続ける。「ねぎし」では多くの店舗で使われているので、アップデートで動けるのが助かります(笑)。しろたん大好き!。

