～ 毎日の製造数、勘で決めていませんか？ ～

「作りすぎ」と「売り切れ」、どちらも損しているワケ

マンガでわかる 洋菓子店のAI業務改善



株式会社co-nect FURUSATO事業部

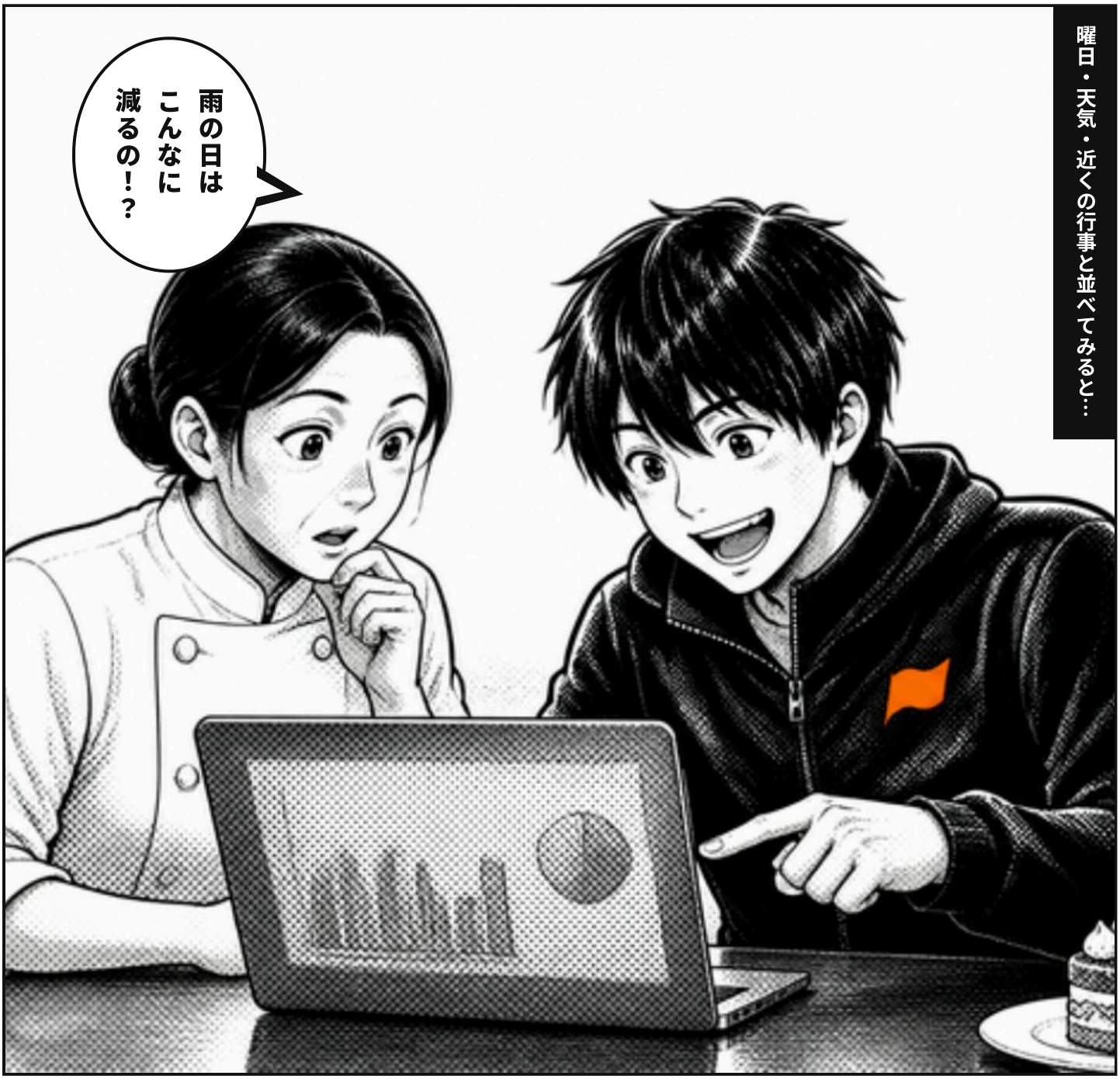


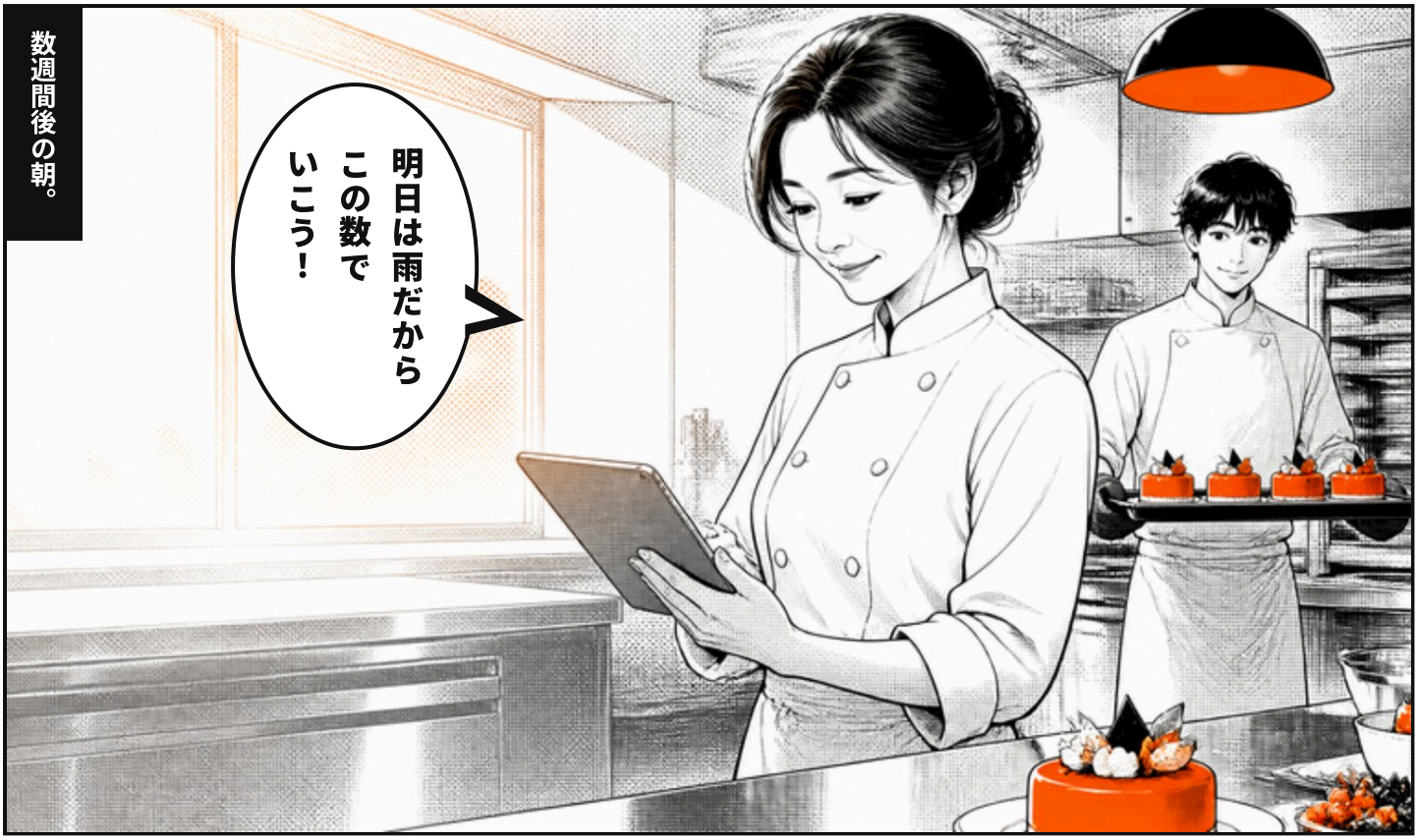


毎日いくつ作るかは、店主の経験と勘で決めていた。
多すぎれば**捨てるケーキ**、少なすぎれば**買えなかったお客さま**。どちらも損になる。



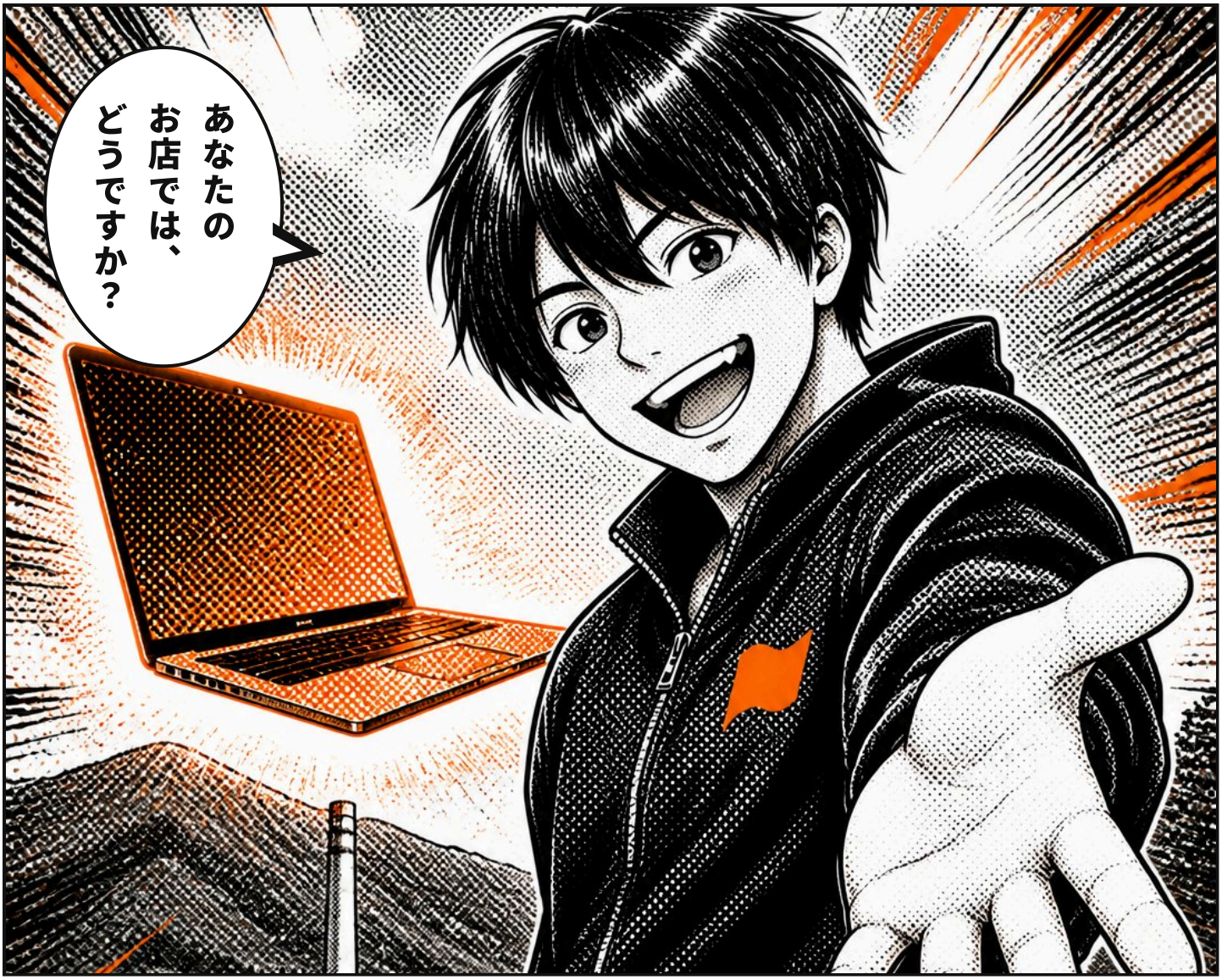

まず、
毎日の
売れた数を
見せてください


曜日・天気・近くの行事と並べてみると…
雨の日は
こんなに
減るの！？



POINT　「売れた数」と「曜日・天気・行事」を並べて、**次の日に作る数の目安**を出す。
決めるのは今までどおり店主。AIは目安を出すだけ。





洋菓子店のAI業務改善　4つのポイント

1. いきなりツールを売らない。**お店の1日を見てから**決める
2. 手元にある**レジの記録**から始める
3. AIが出すのは**作る数の目安**。決めるのは店主
4. 道具は**いつものスマホやタブレット**で使う

※マンガに登場する会社・人物はイメージです。

FURUSATOの無料オンライン相談

- 無料のオンライン相談（30〜60分）で、困りごとを一緒に整理します
- 初回の現場セッションは1回10万円。1〜1.5ヶ月で仕組みを作ります
- 導入費用は、ご相談のときに一緒に整理します

無料で相談する →　furusato.co-nect.co.jp