

# 飲食業界向け AI 業務支援 提案書

## 現場の時間を、売上と品質に戻す。

飲食業界に残るアナログ業務を、AIと運用設計で再構築する提案です。管理業務・商品開発・帳票整備の三領域を、現場で実際に回る仕組みとして設計します。

本提案は、単なるAIツール導入提案ではありません。飲食業界において、いま現場で本当に必要な機能を、実際に回る業務設計として提案する資料です。

テーマ A マネジメントの再設計

テーマ B 商品開発の再設計

飲食コンサルタント歴10年・飲食業界35年の実務経験に基づく提案

# エグゼクティブサマリー

本提案は、飲食企業に残る「管理業務」「商品開発設計」「帳票整備」という三つのアナログ業務を、AIと運用設計によって再構築するものです。単なるシステム導入ではなく、「現場で実際に回る仕組み」として設計・定着支援まで一貫して提供します。

## テーマ A マネジメントの再設計

書く仕事を減らし、判断する仕事に戻す。

### 提案 No.1

#### 店長・SV・本部の管理業務削減AI

日報・週報・月次レビュー・会議資料などをAIで草案化。担当者は確認・判断する人へ。

## テーマ B 商品開発の再設計

ゼロから考える開発を、調整から始められる開発へ。

### 提案 No.2

#### 商品開発レシピ自動生成AI

入力条件からAIがレシピたたき台を自動設計。4人前～100人前の調味補正も対応。

### 提案 No.3

#### 既存レシピ資産学習・企業別フォーマット自動流し込みAI

既存レシピを学習し、その会社らしい味傾向を反映。企業固有テンプレートへ自動整形。

### 現場負荷の軽減

店長・SV・商品開発担当者の事務工数を削減し、本来業務に集中できる環境を整えます。

### 品質の均一化

レシピ・報告書・帳票の記載水準を平準化します。

### 商品導入スピードの向上

試作から店舗展開までのプロセスを高速化します。

### 本部統制の強化

情報の精度と速度を上げ、本部による適切な判断と管理を実現します。

# 背景と課題

人手不足の中で、現場は”料理以外”の仕事に時間を取られている。

飲食業界では慢性的な人手不足が続いています。採用が難しい中で、現場スタッフは調理・接客だけでなく、日報・レビュー・会議資料・レシピ設計・帳票整備まで抱え込んでいます。これが労働環境悪化の一因となり、さらなる離職を招く悪循環につながっています。

## 店長・SVの管理業務負担

日報・週報・月次レビュー・SV報告文・会議資料の作成に、1日40～60分以上が費やされています※。数字は手元にあるにもかかわらず、それを言語化・整理する作業が大きな負荷となっています。人手不足の現場で、この時間は本来フロアマネジメントや接客品質向上に使われるべきものです。

## 商品開発業務の重さ

試作そのものよりも、試作後のレシピ設計・分量計算・調味補正・文書化・アレルギー整理・原価計算・帳票整備といった「開発後工程」に膨大な時間がかかっています。商品化スピードを下げている最大の要因の一つです。

## 帳票整備の属人化と手戻り

企業ごとに異なるレシピフォーマットへの転記・整形作業は、担当者の経験と勘に依存しています。記載漏れ・表記ゆれ・転記ミスによる手戻りが繰り返され、本部確認工数も増大しています。

① 「これらの課題は、ITリテラシーの問題ではありません。飲食業界の業務構造そのものに起因する、構造的なアナログ残存です。」

※ 1日40～60分の試算は、複数現場ヒアリングベースの標準値です。個別企業では現状診断後に実測値を確認します。

# 商品開発の現実

料理人がいても、レシピ開発者がいるとは限らない。

飲食業界では、料理人を採用しても「レシピを設計・作成できる人」は多くありません。これは個人の能力の問題ではなく、業界の構造的な問題です。

## 調理できる人(多い)

チェーン店の料理長経験者は、本部からレシピが下りてくる環境で育っていることが多く、厳密には「レシピ開発者」ではなく「調理運用者」である場合が多いのが実態です。

- 本部からレシピを受け取り、正確に再現する
- 食材の仕込み・調理工程の管理が得意
- 品質維持・オペレーション管理が主な役割
- レシピを「設計する」経験は少ない

## レシピを設計できる人(少ない)

レシピを設計できる人材は、業界全体で見ても多くありません。大手では商品部・商品開発部に集中し、小規模企業では総料理長・オーナーシェフ1人に依存しています。

- 食材の組み合わせと調味バランスを設計できる
- 人数スケールに応じた調味補正ができる
- 原価・歩留まりを考慮した分量設計ができる
- 企業の味の方向性を言語化・再現できる

## 大手企業の構造

商品部・商品開発部がレシピや商品設計を実質主導しており、そこに大きな工数が集中しています。商品開発レシピの設計支援は、大手企業ほど価値が大きくなります。

## 小規模企業の構造

総料理長やオーナーシェフへの依存が非常に強く、その人が不在になると商品開発・品質維持・店舗運営が一気に苦しくなるリスクがあります。これは属人化の問題です。

⚠ 「これは「AIが料理人の代わりになる」という話ではありません。「レシピ開発者が不足している現実の中で、開発担当者が本来の仕事に集中できる環境を作る」という提案です。」

# 本提案の全体像

2つのテーマ・3つの提案は独立したソリューションではなく、「現場管理 → 商品開発設計 → 帳票整備・資産化」という一連の業務フローを、上流から下流まで一貫してAIで支援する設計です。

## テーマ A マネジメントの再設計

書く仕事を減らし、判断する仕事に戻す。



### 提案 No.1

店長・SV・本部の管理業務削減AI

POSデータ・勤怠・売上・店長メモをインプットに、日報・週報・月次レビュー・会議資料をAIが草案化。

## テーマ B 商品開発の再設計

ゼロから考える開発を、調整から始められる開発へ。



### 提案 No.2

商品開発レシピ自動生成AI

入力条件からAIがレシピたたき台を自動設計。4人前～100人前の調味補正も対応。



### 提案 No.3

既存レシピ資産学習・企業別フォーマット自動流し込みAI

既存レシピを学習し、その会社らしい味傾向を反映。企業固有テンプレートへ自動整形。

現場負荷軽減

商品導入スピード向上

品質均一化

本部統制強化

テーマ A

# マネジメントの再設計

## 書く仕事を減らし、判断する仕事に戻す。

日報・週報・月次レビュー・会議資料。これらは「書くこと」が目的ではなく、「判断すること」が目的のはずです。数字は手元にある。足りないのは、それを整理する時間です。AIが草案を整えることで、店長・SV・本部担当者は本来の仕事に集中できます。

### 提案 No.1

店長・SV・本部の管理業務削減AI

POSデータ・勤怠・売上・店長メモをインプットに、日報・週報・月次レビュー・会議資料をAIが草案化。担当者は確認・判断する人へ。

# 店長・SV・本部の管理業務削減AI

POSデータ・勤怠データ・売上実績・店長メモ・音声入力などをインプットとして、日報・週報・月次レビュー・会議資料などをAIが草案として生成します。担当者は「書く人」から「確認・判断する人」へと役割が変わります。

## インプット情報

- POSデータ(売上・客数・客単価)
- 勤怠データ・人時実績
- 店長メモ・現場状況の箇条書き
- 音声入力・テキストメモ
- 前回レビューとの比較データ

## AI処理

- データの収集・整理・構造化
- 言語化・草案生成
- 変動要因の分析
- 改善アクション案の提示
- フォーマットへの整形

## アウトプット

- 日報草案・週報草案
- 月次レビュー草案
- 店長コメント案
- 数字変動要因の整理文
- 改善アクション案
- 会議用論点整理

① 担当者は書く人から、確認・判断する人へ変わります。現場で起きていることをAIが言語化・構造化し、店長は数字と現場感を入力するだけで報告書の骨格が整います。

# 管理業務削減AIがもたらす価値

## 40分

店長1名あたり / 1日の削減余地

## 60分

SV1名あたり / 1日の削減余地

## 月216.7 時間

10店舗・店長10名・SV2名の合計削減余地

✔ 月43.3万円相当の工数圧縮余地(10店舗・店長10名・SV2名の前提試算)

### 現場への効果

#### 店長の事務拘束時間削減

報告書作成に費やしていた時間をフロアマネジメントや接客品質向上に充てられます。

#### レビュー品質の平準化

担当者のスキルに左右されない、一定水準の報告書・会議資料が生成されます。

### 本部への効果

#### 数字と現場課題の接続強化

POSデータと現場コメントをAIが関連づけ、課題の見落としを防ぎます。

#### 会議準備時間の短縮

論点整理・改善アクション案がAIから提示され、会議の質が上がります。

テーマ B

# 商品開発の再設計

## ゼロから考える商品開発を、調整から始められる開発へ。

レシピを設計できる人材は、思っているより少ない。大手企業では商品部に工数が集中し、小規模企業では総料理長・オーナーシェフへの依存が強い。この構造的な問題に対して、AIがたたき台を生成することで、開発担当者は本来の仕事である試作・微調整に集中できます。

### 提案 No.2

#### 商品開発レシピ自動生成AI

入力条件からAIがレシピたたき台を自動設計。4人前～100人前の調味補正にも対応します。

### 提案 No.3

#### 既存レシピ資産学習・企業別フォーマット自動流し込みAI

既存レシピを学習し、その会社らしい味傾向を反映。企業固有テンプレートへ自動整形します。

# 商品開発レシピ自動生成AI

商品名・ベース・想定人数・味の方向性・使いたい食材・原価条件などを入力するだけで、AIが商品レシピを自動設計・生成します。これは単なるレシピ文書化ではなく、商品開発そのものを支援するAIです。

⚠ 「4人前と100人前では、塩・胡椒・スパイス・酸味・甘味は単純比例で成立しません。AIが仕上がり量に応じた調味補正案を提示し、試作前のたたき台を設計します。調味補正は、仕上がり量・濃度・食材比率・既存レシピ傾向をもとに補正案を提示し、最終判断は開発担当者が行います。」

## 入力条件

- 商品名
- ベース(例:トマトソースベース)
- 想定人数(4人前~100人前)
- 味の方向性・濃度
- 使いたい食材・調味料
- 避けたい食材・アレルギー
- 原価条件・提供シーン

## AI生成

- 商品レシピ草案
- 分量設計
- 仕上がり量に応じた調味補正案
- 味の方向性を反映した調味設計
- 人数違いへのレシピ変換
- 現場試作用たたき台

## 試作・微調整

- 開発担当者が試作
- AIたたき台を確認・調整
- 最終レシピの確定
- No.3へ連携(参照・整形)

① 詳細ロジックは、現状診断後に既存レシピや運用条件に合わせて個別設計します。AIが勝手に味を決めるのではなく、開発担当者の判断を支援するたたき台を提供します。調味補正のアプローチは、既存レシピや運用条件を踏まえて現状診断後にご説明します。

# 商品開発レシピ自動生成AIがもたらす価値

## 50%削減

試作前設計時間の削減

月10商品開発・1商品6時間の前提。月30時間・月9万円相当の工数圧縮余地。

## 味ブレ防止

大量調理時の味ブレを抑えやすくする

4人前~100人前まで、仕上がり量に応じた調味バランスをAIが補正案として提示。単純比列では生まれやすい味ブレを抑えやすくします

## 人数変換

提供人数が変わっても、レシピを作り直さない

想定人数を変えるだけで、AIが分量・調味バランスを再設計。複数業態・複数ロットへの展開が効率化されます。

### Before(AI導入前)

- ゼロからレシピを設計・計算・文書化
- 人数スケールの調味補正を手計算
- 試作前準備に多大な時間がかかる
- 担当者のスキルと経験に依存
- 開発スピードが上がらない

### After(AI導入後)

- AIのたたき台を試作・確認・微調整
- 調味補正案はAIが自動提示
- 試作前設計時間が50%削減
- 担当者は本来の試作業務に集中
- 商品開発の初速が大幅に向上

- ✔ 開発担当者はゼロから考えるのではなく、AIが作ったたたき台を試作し、微調整する役割に集中できます。商品開発の初速を大きく上げ、現場導入までの時間を短縮できます。

# 既存レシピ資産学習・企業別フォーマット自動流し込みAI

この提案は、単なる帳票自動化ではありません。「No.2で設計し、No.3で参照・整形・定着させる」という関係にあります。既存レシピを参照・構造化し、その会社の味傾向・設計思想・原価感覚・食材選定傾向を反映した出力に活用します。そのうえで、企業固有のフォーマットへ自動整形・反映します。

## 既存レシピ資産の参照・構造化

その会社らしい味を、仕組みとして残す。

### 既存レシピの読み込み・構造化

これまでに開発したレシピを読み込み、企業の味傾向・設計思想・原価感覚・食材選定傾向を構造化します。

### その会社らしい味への近接

構造化した傾向を参照することで、新商品のたたき台が「その店・その会社らしい味」に近づきます。属人化していた開発ノウハウを、組織の資産として継承できます。

### 担当者変更時のリスク低減

総料理長・オーナーシェフが不在になっても、蓄積されたレシピ資産と設計思想が参照可能な形で残ります。

## 企業別フォーマットへの自動流し込み

転記・整形・手戻りをゼロに近づける。

### 企業指定フォーマットへの自動入力

各社固有のレシピテンプレート・帳票フォーマットに対応。項目の配置や表記ルールを学習し、自動的に整形・反映します。

### 仕掛と仕上げの切り分け・必須項目チェック

仕掛レシピと仕上げ書の切り分けを自動化。記載漏れ・表記ゆれ・単位の統一もAIがチェックします。

### アレルギー・原価・歩留まり・仕入れ先の整形

複数の情報源から収集したデータを、社内ルールに沿った形式に自動整形します。

① 技術方式は、既存データの参照設計・ルール反映・出力制御を前提に、個別要件に応じて設計します。汎用ツールでは対応できない、貴社固有の書式・ルール・承認フローに合わせた設計を行います。

# 既存レシピ資産学習・フォーマット自動流し込みAIがもたらす価値

## 70%

### 帳票整備工数削減

月10商品・1商品4時間の前提で、月28時間・月8.4万円相当の工数圧縮余地。転記・整形・確認工数を根本から削減します。

## 継承

### レシピ資産の組織化

属人化していた開発ノウハウをAIが学習・蓄積。担当者変更・退職時のリスクを大幅に低減します。

## 即対応

### 複数商品の同時処理

季節メニュー切り替えや新商品ラッシュ時も、複数商品の帳票整備を並行処理できます。

## 定量的価値

### 転記時間の削減

手動転記・コピーアンドペーストの工程がなくなり、担当者の単純作業負荷が根本から下がります。

### 手戻り・本部確認工数の削減

書類の品質が安定し、差し戻しや再確認の回数が大幅に減ります。本部の承認フローも加速します。

## 定性的価値(属人化リスクの軽減)

### 既存レシピ資産の継承

これまでに蓄積されたレシピ・設計思想・原価感覚をAIが学習。組織の知的資産として残ります。

### 担当者変更時のリスク低減

総料理長・オーナーシェフへの依存を弱め、組織としての商品開発力を維持できます。

### 品質の標準化

記載水準が平準化され、店舗間・担当者間のばらつきが減ります。

# 2テーマ・3提案を組み合わせた全体価値

管理と商品開発を別々に最適化するのではなく、飲食企業の運営そのものを、現場で回る形に再設計する提案です。

## テーマ A マネジメントの再設計

### 現場と本部の情報分断を埋める

現場の情報が本部に正確・迅速に届く仕組みを作ります。

### 報告品質を平準化する

担当者のスキルに左右されない、一定水準の報告書・会議資料が生成されます。

### 現場の拘束時間を減らす

事務作業から解放された時間を、フロアマネジメントや接客品質向上に充てられます。

## テーマ B 商品開発の再設計

### レシピ開発者不足を補う

レシピを設計できる人材がいなくても、AIがたたき台を生成。開発担当者は試作・微調整に集中できます。

### 店の味と設計思想を資産化する

既存レシピを学習させることで、その会社らしい味傾向・原価感覚・食材選定傾向を反映したレシピ生成が可能になります。

### 試作から正式帳票までをつなぐ

No.2で設計し、No.3で学習・整形・定着。商品開発の上流から下流まで一貫して支援します。

### 属人化を弱める

総料理長・オーナーシェフへの依存を減らし、組織としての商品開発力を高めます。

🕒 現場の負荷を下げることに、本部の統制を強めることは、トレードオフではありません。本提案はその両立を、AIと運用設計の力で実現します。

# 想定導入先

本提案は、飲食企業の規模・業態を問わず導入できます。特に以下のような企業・ご担当者には、強く必要とされる内容です。

## このような企業に特に効果があります



### 多店舗展開飲食企業

店長・SVの管理業務削減効果が最大化されます。店舗数が多いほどROIが高まります。



### 商品開発部門を持つ企業

定期的に新商品を開発・投入している企業では、提案No.2・No.3の効果が顕著に現れます。



### FC本部・チェーン本部

加盟店への展開精度と速度が求められるFC本部では、帳票整備の自動化と品質均一化の効果が特に大きくなります。



### 中食・惣菜・ベーカリー・カフェ

商品数が多く、アレルギー表示・消費期限管理・原価管理が厳格に求められる業態では、提案No.2・No.3の価値が際立ちます。



### 小規模・総料理長依存の強い企業

オーナーシェフや総料理長への依存が強い企業では、レシピ資産化・開発支援による属人化リスク軽減の効果が特に大きくなります。

## このようなご担当者に読んでいただきたい資料です

### 役員・経営層

現場負荷軽減と本部統制強化の両立。投資対効果の観点から、工数圧縮と品質向上を同時に実現します。

### 運営部長・店舗運営責任者

店長・SVの事務拘束時間を削減し、現場マネジメントの質を高めます。

### 商品開発責任者・開発担当者

レシピ設計から帳票整備まで一貫して支援。開発スピードと品質均一化を両立します。

### 品質管理担当

帳票精度・アレルギー対応の強化。記載漏れ・表記ゆれを根本から削減します。

### FC本部・チェーン本部担当

企業固有フォーマットへの自動対応で、加盟店展開の精度と速度が向上します。

# 導入規模の目安

規模や業態を問わず導入できます。以下を目安に、まずは一部業務・一部商品からの試験導入をご検討ください。

## 提案 No.1

### 管理業務削減AI

- ・ 店舗数 5店舗以上
- ・ 店長・SV が在籍している
- ・ 日報・レビュー・会議資料の作成に時間がかかっている
- ・ 報告書の品質にばらつきがある

特に合う企業: 多店舗展開・FC本部

## 提案 No.2

### 商品開発レシピ自動生成AI

- ・ 月間商品開発数 5商品以上
- ・ 商品開発担当者が1名以上いる
- ・ 試作前の設計・計算に時間がかかっている
- ・ 人数スケールの調味補正に手間がかかっている

特に合う企業: 商品開発部門・中食・惣菜・ベーカリー

## 提案 No.3

### 既存レシピ資産学習・フォーマット自動流し込みAI

- ・ 帳票整備担当者が1名以上いる
- ・ 企業固有のレシピフォーマットがある
- ・ 転記・整形・手戻りに時間がかかっている
- ・ 総料理長・オーナーシェフへの依存が強い

特に合う企業: 大手チェーン・FC本部・小規模属人化企業

## 組み合わせの目安

- ・ No.1のみ: 管理業務が特に重い企業
- ・ No.2のみ: 商品開発スピードを上げたい企業
- ・ No.3のみ: 帳票整備・属人化リスクを解消したい企業
- ・ No.2+No.3: 商品開発の上流から下流まで一貫して改善したい企業
- ・ 全提案統合: 飲食企業の運営全体を再設計したい企業

## まず、ここから始められます

どの提案から始めるべきか迷われる場合は、まず現状業務ヒアリング(無料)にてボトルネックを特定します。最適な導入順序と範囲をご提案いたします。いきなり全社展開ではなく、一部業務・一部商品・一部店舗での試験導入から始めることを推奨しています。

# 本提案の独自性

## AIだけでは、現場は変わらない。

本提案の強みは、AIテクノロジーそのものではありません。飲食業界35年・コンサルタント歴10年の実務経験に裏打ちされた「運用設計力」と「現場定着支援」にあります。

### 01 現場で実際に回ること

導入後に誰も使わないシステムを作りません。店長・SV・商品開発担当者が日常業務の中で自然に使える形に落とし込む「運用設計」を最重視します。現場の抵抗感を最小化し、定着率を高める設計が本提案の核心です。

### 02 誤解なく伝わること

AIが生成した文書が現場に誤って伝わることは、品質事故やオペレーションミスにつながります。出力の精度・表記の統一・ルールへの準拠を担保する設計を行い、「使えるアウトプット」を実現します。

### 03 本部ルールに合うこと

汎用AIツールではカバーできない、各社固有の書式・承認フロー・表記規則・アレルギー基準に対応します。「自社のルールで動く」ことが、本提案の最大の差別化ポイントです。

# 導入前によくある懸念

ご検討の段階でよくいただくご質問に、誠実にお答えします。

## Q1. 現場スタッフが使いこなせるのか

現場入力は最小限に設計し、日常業務の流れに組み込める形で導入します。いきなり全社展開ではなく、一部業務・一部商品から試験導入し、現場の抵抗感を最小化しながら定着を図ります。操作研修・マニュアル整備・伴走支援も含めて設計します。

## Q2. AI生成物を鵜呑みにして品質事故にならないか

AIは草案・補助・整形を担い、最終判断と承認は店長・SV・商品開発担当者が行います。確認フローを前提とした設計で、「AIが勝手に決める」運用にはなりません。誤解なく使えるアウトプットの精度と表記統一を重視します。

## Q3. 既存POSや帳票運用とどう接続するのか

既存システムを一気に置き換えるのではなく、現在のPOS・帳票・運用フローを前提に、どこまで連携するかを個別に設計します。まずは現状診断でシステム環境を確認し、無理のない接続範囲をご提案します。

## Q4. どの程度で効果が見えるのか

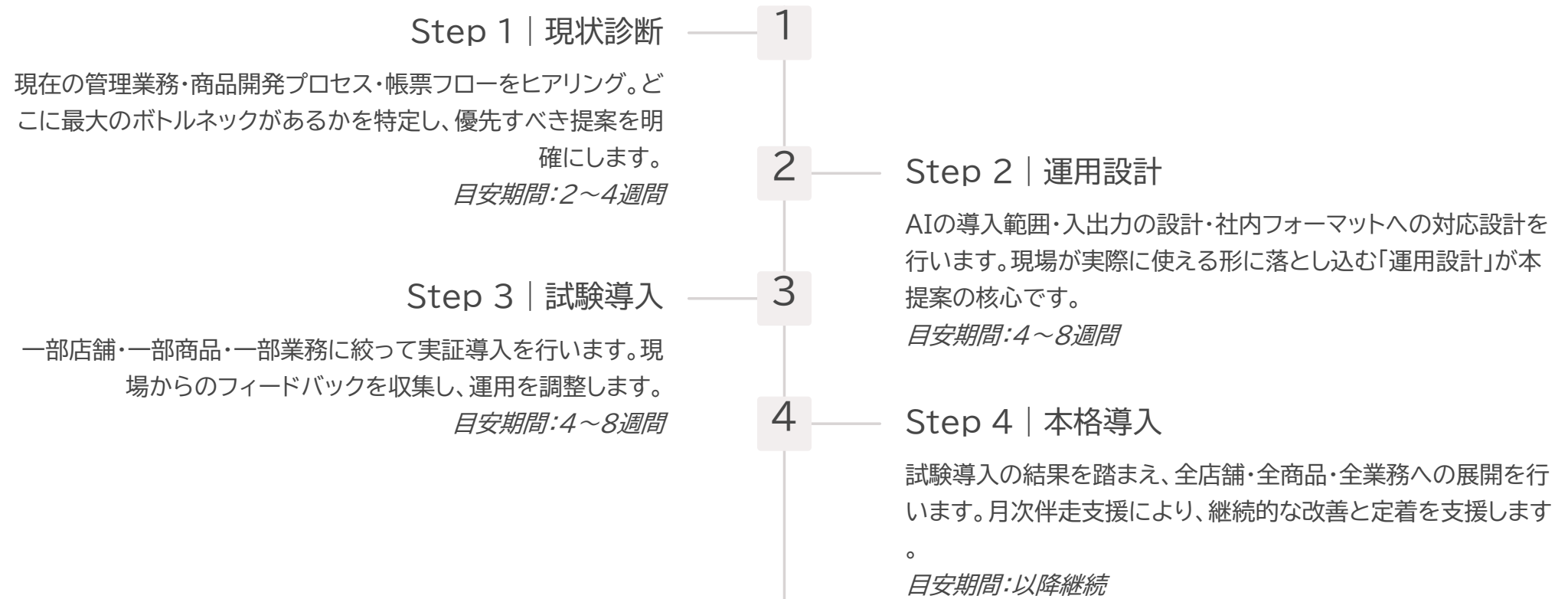
最短6～12週間で試験導入開始、最短10～20週間で本格判断の目安です。小さく始めて効果を確認してから拡大する設計のため、リスクを抑えながら検証できます。

① 上記以外のご懸念・ご質問も、現状業務ヒアリング(無料)の場でお気軽にお聞かせください。個別の状況に合わせて誠実にお答えします。

# 導入ステップ

本提案は、いきなり全社導入ではなく、「まずは一部業務・一部商品で実証する」ことを前提に設計されています。現場への負荷をかけずに効果を確認しながら、段階的に展開できます。

① 最短6～12週間で試験導入開始、最短10～20週間で本格判断の目安です。まずは小さく始めて効果を確認し、段階的に拡大します。



② リスクを最小化しながら、確実に効果を検証できる設計です。まずは現状ヒアリングから始めることができます。

# 導入効果の試算

以下は標準的な規模の飲食企業を想定した試算です。試算前提は、飲食業界35年の実務経験および複数現場のヒアリングベースで設定した標準値です。個別企業ごとの実測値は現状診断後に再試算します。

## 43.3万円

No.1 月間工数圧縮余地

10店舗・店長10名・SV2名の前提。月216.7時間削減。店長40分/日、SV60分/日の削減想定。

## 9万円

No.2 月間工数圧縮余地

月10商品開発・1商品6時間の前提。50%削減で月30時間削減。試作前設計時間の削減。

## 8.4万円

No.3 月間工数圧縮余地

月10商品・1商品4時間の前提。70%削減で月28時間削減。転記・整形・確認工数を根本から削減。

## 60.7万円

3提案合計 月間圧縮余地

3提案を統合導入した場合の合計試算値。年間換算で728万円超の工数圧縮余地が見込まれます。

⚠ ※ 本試算はあくまでも参考値です。実際の削減効果は、各企業の店舗数・商品数・帳票数・運用条件・既存システムとの連携状況等により異なります。個別の詳細試算は現状診断後にご提示いたします。

# 費用のめやす

各提案は、診断から導入・伴走支援まで段階的にご利用いただけます。また、3提案を組み合わせた統合導入パッケージでは、個別導入よりも効率的かつ経済的に実施できます。

提案	診断プラン	導入プラン	月額伴走
No.1 管理業務削減AI	15万円～30万円	60万円～150万円	15万円～30万円／月
No.2 商品開発レシピ自動生成AI	20万円～40万円	80万円～200万円	20万円～40万円／月
No.3 既存レシピ資産学習・フォーマット自動流し込みAI	20万円～50万円	120万円～300万円	20万円～50万円／月
統合導入パッケージ	—	200万円～500万円	30万円～60万円／月

※ 料金は企業規模・店舗数・商品数・帳票数・既存システムとの連携範囲により変動します。まずは無料ヒアリングにて個別にご提示いたします。

- ☑ 参考:標準試算では月60.7万円、年間728万円超の工数圧縮余地があります。統合導入費用に対して、数か月単位で回収可能性を検討できる水準です。あくまで参考試算であり、個別企業の実測値は現状診断後にご提示します。

# 現場の時間を、取り戻す。

「現場の時間を削るのではなく、現場の時間を取り戻す。  
商品開発を属人技にしない。  
店の味と運営を、仕組みとして残す。  
人手不足の時代にこそ、現場に必要な機能を、現場で回る形で。」

本提案は、飲食業界の現場を深く知る実務者が設計した、「現場で本当に回るAI業務支援」です。机上の空論ではなく、実際の業務フローに沿った設計・定着支援まで一貫して提供します。

まずは、ここから始められます。

01

## 現状業務ヒアリング(無料)

現在の管理業務・商品開発プロセス・帳票フローをお聞かせください。どこにボトルネックがあるかを一緒に整理します。

02

## 一部業務での試験導入

いきなり全社展開ではなく、まず一部の業務・商品・店舗で効果を確認します。リスクなく始められます。

03

## 個別見積もりのご提示

貴社の規模・業態・課題に合わせた最適な導入範囲と費用をご提示します。まずはゼロコストでご相談いただけます。