

報道関係各位（計3枚）

2021年2月25日
株式会社インフォマート

エリックカイザー、バックオフィスをIT化してパン職人の業務負担を削減 ～機械の仕事と人間の仕事をわけて、クリエイティブな仕事に集中～

BtoB ビジネスを革新する信頼のリーディングカンパニーを目指す、株式会社インフォマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：長尾 収、以下、「当社」）は、フランスの伝統的なパンの製法を受け継ぐベーカリー店やカフェ店、レストラン等を経営する、株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャポン（本社：東京都港区、代表取締役：木村 周一郎、以下、「エリックカイザー」）が、IT化による現場の環境づくりを目的に「BtoB プラットフォーム 受発注」「BtoB プラットフォーム 規格書」を導入したことをお知らせいたします。

<エリックカイザー様「事例詳細」ページ>

URL：<https://www.infomart.co.jp/case/0153.asp>



MAISON KAYSER
PARIS

エリックカイザーは、フランスの伝統的なパンの製法を受け継ぐベーカリー店「メゾンカイザー」をはじめ、カフェ店やレストランなど国内約30拠点を展開しています。また、機内食やホテル、ミシュラン星つきレストランなど150社を超える企業へパンを提供しています。

フランスの伝統的なパンの製法に用いる天然酵母は管理が難しく、パンづくりを安定させるためには最新設備で発酵をコントロールする必要があります。日本は職人といえば手仕事で、機械化するとネガティブに受け取られる場合があります。しかし手仕事だけでは職人は忙殺され、疲れて考える余裕もなくなります。クリエイティブな体力・気力を残すためには、ある程度IT化、システム化し機械に任せるべきと考えています。

労働人口が減少する中、法令に則った労働時間を遵守して製品のクオリティを保ち続けるには、省人化できるシステム構築が必要です。それは、製パンに不可欠な細かい温度や湿度、水温を管理する空調設備はもちろん、バックオフィスについても含まれます。

< 「BtoBプラットフォーム 受発注」「BtoBプラットフォーム 規格書」導入のきっかけ >

「BtoBプラットフォーム 受発注」発注機能は2010年から利用しています。コスト削減は原材料費や現場の工程数だけでなく、管理本部の事務にかかる工程数も考慮する必要があります。そのため、外食業での導入が多いサービスによって取引をオンラインでできるなら、仕入れ先も助かるだろうと考えたことが導入のきっかけでした。

導入当初は店舗が卸業者へ発注するために使いはじめました。その後、取引のあるレストランやホテルから「BtoBプラットフォーム」を通じて発注したいとお声をいただくようになり、受注機能も使うようになりました。

また、納品するパンの規格書もエクセルではなく「BtoBプラットフォーム 規格書」で提出してほしいとの要望が多くなり、2013年から利用開始しました。

< 導入効果 > (エリックカイザー 代表取締役、生産管理部 購買課 課長のコメント)

① 仕入れデータと会計システムを連携させ、月次決算を早期確定

「BtoBプラットフォーム 受発注」は会計システムとも連動しているため、月次決算を早期に確定できます。

② 原価管理に「メニュー管理機能」活用。販売価格の目安に

「BtoBプラットフォーム 受発注」の「メニュー管理機能」で商品ごとに原材料の情報を紐づけているので、原価管理がリアルタイムかつ正確に行え、販売価格の設定にも活かせます。

たとえば、店舗では150グラムで作っているパンと同じ生地でも、納品先によっては50グラム、100グラムと変わる場合があります。そのたびに原材料費を計算したうえで価格設定をする必要があります。また、季節商品だと、前年と今年で原価が違うこともあるので、極端な変動の場合は価格見直しの資料になります。

③ 規格書のシステム管理で、転記の手間やミスを解消

「BtoBプラットフォーム 規格書」のシステム管理でアレルギー管理も厳しく行い、原材料の規格書は原則すべて回収しています。生鮮等の一部の情報は手入力ですが、システムを導入しているメーカーや卸業者からの仕入れ品に関しては、規格書の転記の手間やミスのリスクがありません。商品に貼る食品表示ラベルも、品質管理の担当者が画面のアレルギー情報を基に作成しています。

< エリックカイザーより、今後の展望 >

今後も本部ではシステム間のデータ連携を拡充させていきます。受発注と会計システムに加え、POSデータや従業員の出勤データとも管理できれば、現場や本部の業務をより簡素化できるでしょう。データを日々集計し、P/L（損益計算書）を週一で見えるようにできれば、スピード感のある事業戦略につながります。

長時間労働する時代ではありませんが、パン職人が腕を磨くにはある程度の時間が必要だと考えています。限られた時間で効率よくクリエイティブな仕事に集中するには、手作業に固執するのではなく、機械の仕事と人間の仕事にわけべきです。余裕のある仕事から様々なアイデアが生まれます。パン作りの技術や、材料の工夫、コミュニケーション、どれもが必要な事で、業界の未来をつくっていくものだと思います。

< 会社概要 >

【エリックカイザー】

1	会社名	株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン
2	代表者	代表取締役 木村 周一郎
3	本社所在地	東京都港区芝浦2-14-5 ユニベル田町ビル2F
4	設立	2000年9月
5	資本金	5,000万円
6	事業内容	製パン・製菓、ベーカリー、レストラン運営、卸売、プロデュース等
7	従業員数	約 800 名（社員、アルバイト含む）（2020年9月30日現在）
8	URL	https://maisonkayser.jp/

【インフォマート】

1	会社名	株式会社インフォマート（東証一部：2492）
2	代表者	代表取締役社長 長尾 収
3	本社所在地	東京都港区海岸1-2-3 汐留芝離宮ビルディング13階
4	設立	1998年2月13日
5	資本金	32億1,251万円
6	事業内容	BtoB（企業間電子商取引）プラットフォームの運営
7	従業員数	592名（2020年12月末現在）
8	URL	https://www.infomart.co.jp/

【本リリースに関する報道関係者様のお問い合わせ先】

株式会社インフォマート
広報・社会貢献部 平田・矢内・亀田 E-mail: im-pr@infomart.co.jp