コストを分かち合い、新しい市場と利益をともにつくる。

# Restaurant AI BOX

地域でシェアする小さな
マイクロデータセンター

AIカメラ × POS × 在庫・発注をつなぎ、
AIスーパーバイザーが、経営判断を支える。




- 全体を把握
- コスト削減
- 業務効率化
- 顧客満足度向上
- 食材ロス削減
- 安心・安全

## 経営者が一人で、全店を把握。

売上・原価・在庫・人員・異常を、一つの画面へ。

※商品完成イメージ（実物の比率は異なる場合があります）

## 集計・確認・発注・販促を、日常業務の中で効率化

### 集客・販促



- SNS連動で集客強化
- ターゲットに合わせた広告配信
- クーポンの最適配信

### オペレーション改善



- スタッフの動線を最適化
- ピーク時の人員配置を提案
- 教育・トレーニングの効率化

### 売上・利益分析



- メニュー別売上分析
- 時間帯・曜日別の傾向把握
- 利益率の高いメニュー提案

### 在庫・発注管理



- 在庫の自動管理
- 発注の最適化
- 欠品・過剰在庫の防止

### 食材ロス削減



- 消費予測による仕入れ最適化
- 期限切れの防止
- ロス食材の活用提案

### 防犯・安全管理



- 24時間監視・録画
- 不審者検知・アラート
- トラブルの未然防止

## 時代とともに進化する、日本発の「長屋型経営」。

### AIカメラでの解析

- テーブル・食器・グラスを把握
- 片付け・追加注文の目安を通知
- 客数・混雑・人流を集計



### 従業員のオペレーション

- 匿名相談・スタッフ支援
- 共通基準で評価・給与案を提示
- 多言語で業務手順・教育を支援



### 防犯・ハラスメント防止

- 取消・返金と不自然な操作の確認
- カスハラ・パワハラ等の防止支援
- 重要な異常をオーナーへ通知



### POSデータとの統合

- POS・CSVデータを統合
- 売上・原価・利益を集計
- 店舗・時間帯別に比較



### 自動発注・共同物流

- 売上・予約・在庫から予測
- 合意した範囲で自動発注
- 共同調達・物流をまとめて管理



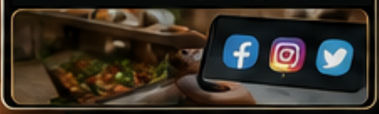
### 地産地消・共同調理

- 各エリアの共同セントラル
- 店舗の依頼で仕込み・調理
- 地元食材の提案・余剰の活用



### 口コミ・人流分析

- 自店・同業人気店の口コミ比較
- 周辺の人流・来店傾向を分析
- メニュー・販促の改善を提案



### 接客・多言語対応

- 来店履歴・要望・好みを確認
- 多言語のメニュー・接客を支援
- 再来店につながる提案



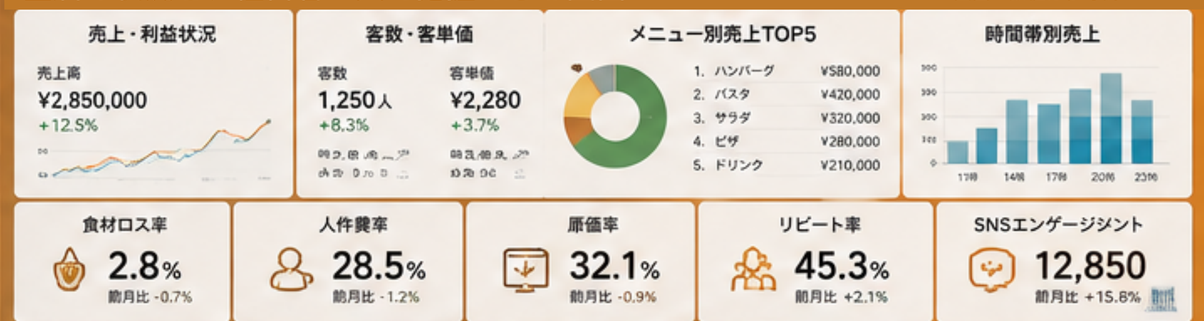
### ダッシュボードで一元管理

- AIスーパーバイザーが全店支援
- 経営分析・レシピ購入提案
- 確認・承認事項を通知



## 全店の状況を、経営者一人で把握できる画面へ

画面・数値は参考例




## 安全な場所に、地域の共通基盤。

地域で共有する、飲食業務特化型AI BOX。
店舗ごとに情報を分け、必要な範囲で連携。
導入・運用コストを共同で負担。
店舗の空き時間・スペースと人材を共有。
食材・資材・包材を共同で仕入れる。
知恵も、やりがいも、失敗もシェアする。

技術の外側の共有で、新しい時代を楽しむ。

## 業務効率化から、経営の余力へ。

01 自動発注・共同物流をまとめる
02 経営分析・匿名相談・評価を支援
03 シェフのレシピ購入・還元を管理

一人で全体を把握し、必要な判断に集中。

※機能・連携は、導入構成に応じて段階整備。

## 製品仕様（目安）




サイズ（共通）
幅　：600mm
奥行：800mm
高さ：850mm

重量
約80〜120kg
※機能により変動

設置スペースの目安
幅　：700mm以上
奥行：900mm以上
高さ：1000mm以上

※調製・メンテナンススペース含む

## スタッフや顧客に選ばれる場所へ。

### 従業員

AI解析で、人の確認を必要な場面に絞り、
従業員のストレス軽減を目指す。
接客や得意を生かし、やりがいを増やす。

### 消費者

料理・接客・居心地が良くなり、
居場所・楽しみ・生きがいにつながる。

# 時代とともに進化する、日本発の「長屋型経営」。

地域に一つのAI基盤で、仕入れ・調理・物流・人材・空き時間を共有する。
各店の個性や料理人の技を生かし、朝食、宅配、レシピ販売などの新しい商いを共同で育て、その成果を参加者に還元する。
経営者、スタッフ、お客様が、それぞれの居場所とやりがいを見つけられる経営へ。

AIスーパーバイザーが自動発注と共同物流を支え、店長は接客・スタッフ支援・料理品質管理に集中。

## 01 共同セントラルと、自動発注・共同物流

各エリアに、店舗用の共同セントラルキッチンを整備。
各店舗からの依頼に応じて、仕込み・調理を代行する。
共同調達した食材を集約し、保管・仕分け・配送を行う。
AIは売上・予約・在庫から必要量を予測。
合意した数量・金額の範囲で自動発注し、共同配送を調整。
調理は現場が担い、AIは発注・物流の管理に注力する。

## 02 AIスーパーバイザーと、店長の役割

AIが複数店舗の経営・運営を横断して支援する。
店長はスタッフ支援・お客様への接客・料理品質管理に専念。
スタッフが匿名で相談できる窓口を用意する。
共通基準と業務記録で公平な評価を支え、給与案と根拠を提示。
匿名相談は人事評価と分離。AIの提案を責任者が確認し、
本人への説明・修正を経て、評価・給与を決定する。

## 03 テーブル状況を捉え、接客を支える

AIカメラがテーブル・食器・グラスの状態を解析。
バッシング（食器の片付け）やドリンク追加提案の
タイミングを推定し、スタッフに通知する。
スタッフが実際の状況とお客様の希望を確認して対応する。
人の確認を必要な場面に絞り、ストレス軽減を目指す。
多言語の接客案内やスタッフ教育にもつなげる。

## 04 地産地消を進める、食材提案と物流

地域の生産者と店舗を結び、できる限り地産地消を進める。
セントラルキッチンは、地域の物流倉庫も兼ねる。
AIが旬・在庫・価格・必要量・配送条件を照合し、
店のメニューや客層に合う地元食材を提案する。
不足する食材は地域外とも連携して補い、
余剰食材は店舗間・セントラルで活用先を検討する。

## 05 口コミと人流から、選ばれる店へ

自店と同業種の人気店の公開口コミをAIが比較分析。
料理・接客・価格などの評価と改善点を整理する。
店舗周辺の集計人流データと、店内のカメラ解析を連携。
曜日・時間帯・動線・来店傾向を可視化し、
売上・予約・注文データと合わせて課題の仮説を提示する。
営業時間・人員配置・メニュー・販促の改善に生かす。

## 06 参加者コミュニティと、レシピの売買

参加者同士が交流し、各店シェフの考案レシピを売買する。
AIが売上や口コミからメニュー不足・魅力不足を仮説化。
地域・店の客属性・価格帯・厨房の条件を踏まえ、
必要なレシピを選び、購入候補として提案する。
価格・利用範囲・分配条件を決め、考案シェフに還元する。
AIが利用・売上・分配額を集計し、精算管理を支援する。

知恵も、やりがいも、失敗も共有する。スタッフや顧客に選ばれる場所へ。

※構想・開発方針。各機能は、連携先・現場での検証に応じて段階的に整備します。