

# ピーターパン(福山)が リテールベーカリーソフト 『@店舗』を導入

- ・ユーザー名 **(株)ピーターパン**
- ・業 種 **アレルギー対応や高機能パンなどのベーキングヘルシー業**
- ・システム **Windows Personal Computer**
- ・ソリューションパートナー **テクノバ株式会社**

## 会社概要

年 商：2億5000万円

従業員数：26人

事業内容：中・高・大学売店、給食、事業所へパン  
自販機設置、スーパー、コンビニ、病院  
売店、高速道路SA、自然食チェーン等

本社工場：広島県福山市



広川 徹 社長

昔から計画を立てて生産しないとダメだということで、縦横の表を作って毎日の発注書を書いていましたが、本当に大変で間違いも起こる。それでベーシックのコンピュータに置き換えて、自前で作ったモノを使っていました。大工場の「アドリブ」に興味があり、何度か見せてもらいましたが、大変そうだし、高そうだということで、通り過ぎていたのです。ところが、2月のモバックで紹介されたリテールベーカリー繁盛シフト『@店舗』は、中小でも使えるように内容を絞り込んであり、話を聞いている内に、何とか使えるかも知れない、やってみようということで導入を決めました。

## 創業明治32年(1899年)の老舗ベーカリー

同社は初代広川市松が明治32年3月創業した広川日進堂を源とし社歴100年を越える老舗ベーカリー。現社長の4代目広川徹が初心を忘れず子供のような純粋な心を持ったパン屋になるとうことで奥さんと相談して夢のある名前「ピーターパン」のブランド名をつけられました。その後、平成8年に社名をブランド名と統合してピーターパンとして創立し、一般のパンの他ベーキングヘルシー業としてアレルギー対応や高機能パンなどの高付加価値商品を、福山市を中心として日本中をマーケットとして販売しております。



## @店舗導入の決断と導入までの経緯

広川社長がテクノバ(株)のソフトを初めて知ったのは数回前のモバック。同社がブースを出し、セミナーも行ってた。「興味があり、何度か見せてもらいましたが、大変そうだし、高そうだということで、通り過ぎていたんです」

ところが、2月のモバックで紹介されたリテールベーカリー繁盛シフト『@店舗』は、中小でも使えるように内容を絞

り込み、価格もリーズナブル。「本当はその日に帰る予定にしていたんですが、日程を一日延ばして小間に立ち寄り、弘中社長にお話を伺うことにしたのです」話を聞いている内に、何とか使えるかも知れない、やってみようということで導入を決めたのだと言う。つい先頃、工場長が若い人間に変わったことも、導入の決断をした大きな要因になったようだ。

「ヤル気のある人なので、彼ならやってくれるかも知れないと思ったのです。いくらコンピュータが優れていても、要は使う側の人間に負うところが大きい。使いこなすんだという気持ちを持ち続けて、ねばり強くやっていくことが必要だと思います」 リテールベーカリー繁盛シフト『@店舗』が届いたのが3月、一日講習が受けられることになっていたため、4月4日、中心となる二人を連れて大阪のテクノパ(株)で10時~16時頃までの講習を受けた。そして現場に戻って、何度か話し合いをし、工場見える化画面を見ながらそのスケジュー

ールで行けるかを検討していった。

「導入にあたって一番心配だったのは、実際に出力される帳票がそのまま使えるのかどうか、それと、従来のコンピュータに入っている入力情報を、そのまま繋いで使えるのかどうかということです。改めて入力し直すのではそれこそ無駄ですから」当初は使い方が不正確だったために不具合が起きたり、分からない部分もあったが、2~3回メールでやり取りをし、手直しを加えることで現場に落とし込むことができたという。

## 作業の標準化と見える化のスケジュールで生産性2割アップは見えてきた

「汎用ソフトを使う時でもうまくいかないことがあり、使いこなさないままでお釈迦にする場合もあります。このソフトは使いこなしたいという必要に迫られていたので、初期入力に2~3週間かかりましたが、何とか使えるようになりました。私にしてはよく頑張ったと思います」

同社では約60アイテムのパンと学校給食用のパンを生産している。当初の設定は広川社長自身が行って大変だったが、基本ができれば後は事務ベースでこなしていける。今後は、月に4品程度の新製品を入力すれば済むようになるという。

同社がこのソフトを導入した一番の狙いは、成型の順番を明確にすること。同社においては、仕込み、成型、ドウコン入れまでの流れをきちんと把握するということが非常に重

要な意味を持つのだという。これまでは、生地が吹いてきたから次の工程に回してしまう、発酵が足りないということで待ち時間ができる等の無駄が多かった。しかし、ソフトを使い始めてまだ数週間しか経っていないが、既に、早朝の成型をしなくても済むようになってきた。一つ一つの所要時間が短くなってきた。途中の無駄なハンドリングがなくなってきた、等の成果が上がってきているのだという。まだ導入したばかりで、最終工程までのデータ整理も十分でない状態ですが、それでも、かなり効率は良くなっているように思います。感覚的には、2割程度の時間短縮が図れるのではないかと期待しています」

## リテールベーカリー向けパッケージソフト「@店舗」

今回同社が導入したリテールベーカリー繁盛シフト『@店舗』は、各社の仕様に合わせてオーダーメイドで作り上げる従来の『アドリフ』とは違い、名前の通り、標準的なリテールベーカリーの設備を想定して作られたソフトだ。具体的にはミキサー2台、固定オープン2台、ドーナツフライヤー1台、リバースシーター1台以内の設備を備えたリテールベーカリーが対象になる。

ピーターパンは前述の通り、卸しが主体のベーカリーで、設備的にもソフトに想定されているリテールとは違っているが、それでも、使い方を工夫しながら、かなりの成果を挙げていることは間違いないようだ。導入後の感想を広川社長は次のように語っている。「自社のデータをきちんと自分で入力しなければならないという最初のハードルを乗り越

えれば、人間のイメージでは浮かばない生産形態が見えてきます。実際に使ってみて初めて分かることですが、出力したチャートを見て、それに鉛筆で自分の工夫を書き込んでいく内に、何か見えてくるものがありました」

