

## カタログ

# インフォアのベーカリー、スナック、焼き菓子業界向けソリューション

## 今日の課題解決に向けて

焼き菓子メーカーにとって、お客様の需要は曜日や季節によって変化し、プロモーションによっても大きく変化します。また、毎日焼きたての商品を棚に陳列させるため、計画もさらに複雑になります。

原材料、エネルギー、流通のコスト増は言うまでもありませんが、天候の変化やサプライチェーンの混乱による商品見通しの不安定さ、新しい味や製品を求められるお客様の变化し続ける需要は、事業規模、商品点数にかかわらず、焼き菓子、スナック、製菓業界の共通課題です。また、食の安全性への関心はますます高まっており、お客様が「知りたい」という欲求を満たすための概念クリーンラベルが広がっているのです。原材料は何ですか？ 原材料はどこのものを使っていますか？ 添加物が入っていますか？ お砂糖は入っていますか？ どうやって製造しているのですか？ どこで製造しているのですか？ あなた自身が製造しているのですか？ バイヤーだけではなく、生産者はお客様への透明性も理解しなければなりませんし、わかりやすくシンプルにクリーンラベルなどで透明性を高める必要も出てきているのです。

小さなパン屋さんから世界的なベーカリー、スナック、製菓サプライヤーまで、これらの課題にいかに早く対応できるかが、腕の見せ所です。Infor CloudSuite® Food & Beverageは、焼き菓子、スナック、製菓業界向けに最適化された最新のERPです。需要の変化や、サプライチェーン、生産能力など変わり続ける環境で、お客様においしい食材をお届けするためのアジリティ（俊敏性）のある基盤を提供します。

“ 私たちの目標は、信頼できるパン屋さんとしてお客様に適切な商品を適切な価格で提供することです。インフォアのAIによる製品や価格の推奨機能により、営業担当者はお客様との打ち合わせの準備時間を短縮できるだけでなく、最も大切にしている「お客様との親密な関係」に忠実でいられるのです。”

ミカル・ラーダ

トランスフォーメーションリーダー兼AI担当グループICTディレクター

## 毎日の生産を最適化する

健康志向の強いお客様は、より「美味しく安心安全な自然食品」を求めるようになりましたが、ひとことで対応するのは容易ではありません。今日の生産者メーカーは、自然食品として、有機・無添加・非遺伝子組み換え・発酵食品、有機食品の検査認証制度オーガニック表示から、一般用加工食品（アレルゲン）の表示義務「特定原材料」と、通知推奨される「特定原材料に準ずるもの」など細かく表示対応し続ける必要があります。

一方で、スナック菓子や菓子類は賞味期限が長いですが、ベーカリー製品の多くは、焼いたその日に販売できなければもはや新鮮とは言えませんから、市場が変化しようとも、賞味期限切れ、空いた棚スペースと廃棄、収益性に関する課題に日々向き合っています。

CloudSuite Food & Beverageは、業界特化のクラウドERPです。全体のコストを下げながら、市場投入のスピードアップ、生産とオペレーション計画の最適化、法令順守とおお客様のコンプライアンス業務の簡素化と迅速化を支援します。

また、CloudSuite Food & Beverageは、標準機能として、アナリティクス、AI、業界標準のワークフローをサポート、堅牢なセキュリティでサイバー攻撃等のリスクに対応し、レジリエンス（回復力と弾力性）を高めます。

地域のベーカリーからグローバルなスナックや製菓のサプライヤーまで、インフォアはおお客様のイノベーションを加速するために必要なツールを提供します。魅力的な新製品をスムーズに市場に展開、変化するお客様の嗜好に対応しながら、競争力を高めることができます。また、絶えず変化する関連法案や規制に対応するために、配合、仕様、ラベルを迅速に更新することができます。サプライチェーンを加速させ、原材料、生産、出荷の変動に対応するために必要なアジリティ（俊敏性）を身につけることができます。

インフォアは30年以上にわたり、業界に特化したソリューションで世界中の食品・飲料メーカーのニーズに応えてきました。CloudSuite Food & Beverageは、蓄積された業界のベストプラクティスに基づき、開発から納品までのサプライチェーン全体をカバー、強化されたコラボレーション機能やビルトイン分析機能で、現在までに1,100社以上の食品・飲料メーカーを支援しています。

“「市場のニーズに応えるためには、トレンドに素早く対応し、新たなビジネスチャンスを獲得、最終的に売上を最大化するアジリティ（俊敏性）が不可欠です。」

ペール・スヴェンソン  
Cloetta社 ITディレクター

## お客様の成功に集中する

CloudSuite Food & Beverageは、業界特有の変数を採用、ビジネスチャレンジに向き合います。

- **賞味期限**：需要予測を正確に行うことで、「賞味期限」や「消費期限」を最適化、適切な量だけ適正な時期に商品を生産、廃棄コストを削減します。
- **頻度の高い複雑な物流**：より明確な計画を立てることで、遵守すべき物流スケジュールを最適化します。注文パターンに基づく日次計画を時間単位または分単位で継続的に更新、食料品店、給油所、学校、病院、バーやレストランといった、販売地点までの直接店舗配送を含む流通要件に対応することが可能です。
- **リコール**：リコールの対象となった場合、正確なロットトレーサビリティを使用して、どの製品およびロットが影響を受けるかを特定します。同時にどの製品が市場から回収する必要があるかを特定することができることも重要なポイントです。
- **レシピ管理**：入荷原材料の構成に基づき、レシピを迅速かつ正確に更新、ダウンタイムを最小限に抑え、完成品の仕様を守ります。
- **徹底した収益性管理**：サプライチェーンのあらゆる部分を見える化し、高効率で柔軟なオペレーションを行うことで、利益率を低下を防ぎます。またSKUやお客様ごとの収益性を見える化することで、より適切な価格設定や契約の意思決定を行うことができます。
- **資産管理**：効率的な資産管理プログラムで、償却期間を延ばし、エネルギー効率と光熱費を削減、パフォーマンスを最大化します。
- **お客様との関係強化**：注文予測、プロモーション計画、さらにはお客様とのコラボレーションによって新商品のアイデアを生み出すなど、より良い関係性を構築します。

## 最高の効率性で運用する

収益性を維持しつつ、直面するすべての障害を克服するためには、ビジネスは迅速かつ軽快でなければなりません。CloudSuite Food & Beverageにより、日々変化する需要と原材料の供給状況、お客様の嗜好やトレンド、法令・規制などの絶え間ない変化に対応する能力を高めます。

**変化しやすい需要に対し稼働率を管理する：**日次・季節予測、補充計画、在庫最適化、販促計画など、より確実な需要予測を行うことで、製造・流通業務の最適化を実現します。

弊社のお客様からは、CloudSuiteの在庫最適化によって完成品在庫を10%削減し、お客様の厳しいサービスレベルを達成できたことを報告を受けています。このように社内外のコラボレーションで得たベーカリー、スナック、製菓市場に関する高い知識と高度な統計機能を組み合わせにより、需要計画にさらなる精度を持たせることができます。

また、CloudSuiteの予測機能により、プロモーションによる傾向、天候の変化、異なる商品構成による需要変動を効果的に管理、曜日や祝祭日による需要変動にも対応できます。

**配合表（食品仕様書）の維持管理と、法令遵守：**CloudSuite Food & Beverageにより、新しいレシピや改訂レシピを迅速かつ共同で開発し、新商品の導入のコストを削減、市場投入までの時間を50%以上短縮、食品表示ラベル制作など品質とコンプライアンスも同時に遵守します。

アラート機能や緊急エスカレーション機能を搭載し、ロットやサブロットの追跡をサプライチェーン全体で行えます。これによりリコール識別など課題の早期発見と迅速なアクションを可能とします。

サプライチェーンの分断といった予期せぬ事態へ迅速に対応し、安全リスクとコンプライアンスにかかるコストを最小限に抑え、貴重な生産資源を最大限に活用することで的確なアクションに結び付けます。競合他社にはない全体収益性の最適化と運用、組織のアジリティによって、さらなる新しい市場機会を生み出すことができます。

**お客様との関係性の改善：**お客様との関係は事業の成功に欠かせません。予測生産、受注生産、あるいはその2つの組み合わせのいずれであっても、お客様とのコラボレーションが成功の鍵になります。新しい潜在顧客の特定や、既存のお客様をさらに満足させるために、営業、マーケティング、カスタマーサービス、サポートチームがクロスファンクショナルで協力しあい、お客様とのやり取りを包括的に把握する必要があります。CloudSuite Food & Beverage、チームコラボレーションを改善し、お客様からの問い合わせに迅速かつ的確に対応することができます。

**業界特有の変動要因に対応したサプライチェーンの最適化：**賞味期限の制限、汚染リスク、複数の工場や配送センターの管理など、キャパシティやサプライチェーンの制約を管理することができます。また、工場で複数の配合を管理しながら生産計画を立て、段取り替えによるダウンタイムを最小化します。コンプライアンスリスクを軽減しながら、スループットを10%から40%向上させることが平均的に報告されています。

## 最適なツールを導入しましょう

昨今の業界特有のニーズに柔軟に対応しつつ、ビジネスの成長を加速できる優れたソリューションを導入する必要があります。弊社の革新的なテクノロジーによって、生産計画、オペレーション、販売管理、需要予測、資産管理、サステナビリティ、財務、分析、人的資本管理などといった、会社の価値を高めるための機能を規模に応じて組み合わせることができます。

CloudSuite Food & Beverageは、業界に特化し最適化されたソリューションであり、最先端のクラウド技術によって、毎月新しい機能を追加します。大掛かりなアップグレードをすることなく、常に最新のソリューションをご利用いただけます。

インフォア・アクセラレータは、ERPソリューションの迅速な導入を支援すると同時に、将来の成長をサポートする柔軟性を兼ね備えているため、導入までの時間を短縮できます。食品・飲料向けの導入アクセラレーターにおいては、業界標準のビジネスプロセスが組み込まれており、迅速な実装、予測可能な成果、総所有コストの低減を実現します。

CloudSuite Food & Beverageには、ベーカリーのライフサイクルを管理するすべての機能が含まれており、簡単に利用開始できます。各工程の歩留まりを改善しながら、より迅速な展開が可能となり、業界の急速な変化にプロセスを迅速に適応させることができます。

## あなたのビジネスを次のステージに

CloudSuite Food & Beverageを利用すれば、調達プロセスの簡素化、在庫管理の効率化、サプライヤとお客様とのコラボレーションの強化が可能になるなど、御社のビジネスのステージを全く新しいレベルに押し上げます。

- プッシュプル計画で、品質が変わらずにおいしく食べられる状態でお客様に商品をお届けします。
- レシピと配合の最適化により、原材料を最も効果的に使用するための配合に変更します。
- 市場ベースのコスト配分に基づいて、各製品の正確な原価を把握し調整することができます。
- ロットおよびサブロットのトレーサビリティとリコール機能を使用して、疑わしい製品を迅速かつ正確に追跡します。
- 利用可能な原材料に基づき、日次・時間単位の予測・計画でスケジューリングを調整、注文履行率を向上させ、無駄を省きます。

[詳細はこちら](#) 

**infor**

インフォアは、業界特化型のビジネスアプリケーションをクラウドで提供しています。  
17,000人の社員が、175か国以上で65,000以上のお客様のビジネスを支援しています。  
詳しくは、[www.infor.com/ja-jp/](http://www.infor.com/ja-jp/)をご確認ください。

Copyright© 2023 Infor. All rights reserved. 本文に記載の文字標章および 図形標章は、インフォアおよび/またはその関連会社ならびに子会社の商標および/または登録商標です。  
本文に記載のすべての他の商標は各所有者の所有物です。 [www.infor.com](http://www.infor.com).

東京都千代田区有楽町1-1-3 東京宝塚ビル16階

INF-2789534-ja-JP-1023-2