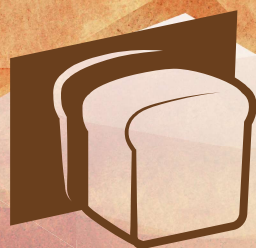


職人技

IT技術

パンの未来、 ふくらむ



Bakery MiniOn

ベーカリー ミニオン

製パン工程を
サポート

仕込み

実績

情報登録

レポート(35)

パン生地作成

ブルマンブレッド

小麦粉総量 g g 1,000g単位へ

生地総量 g g

製パンレシピをデータ化、
クラウドで一元管理

工程を見える化、分量計算や
自動修正で無駄を削減

区分	材料	実配合分量(g)		済
		単量	差分	
本捏ね	強力粉	1,000 g		☒
本捏ね	FMP	3 g		☒
本捏ね	上白糖	50 g		☐
本捏ね	脱脂粉乳	20 g		☐
本捏ね	塩	18 g		☐

作る人によって仕上りが
バラバラになってしまう

材料のロスを減らしたい

教えることや覚えること
が多くて時間が無い

そんなお悩み、解決します



ベーカリー ミニオン

Bakery MiniOnのポイント



レシピ管理・共有

レシピをクラウドで管理

製パン支援

製造工程・プランを可視化

材料の無駄を低減

材料の配合分量を自動計算

製パン現場

- 製造量に合わせて材料のベーカースパーセントを計算
- チェックリストで材料の配合を確認
- 材料の分量間違いを自動修正
- レシピ・製パン工程をリアルタイム参照
- 商品となる前の廃棄が減る

レシピをリアルタイム共有

マネジメント

- レシピをデータ化、一元管理
- 複数店舗の製パン進捗を1箇所でマネジメント
- 多店舗展開でも変更・調整の共有がスムーズ
- 製パン工程のプランニングが可能
- 材料の在庫をレポート

材料の在庫をレポート

Bakery
MiniOn

ご利用プランと料金

スタンダード

9,800 円/月
【税込 10,780 円/月】

単独店舗でご利用頂けるプラン

店舗プラス

12,800 1店舗
円/月
【税込 14,080 円/月】

複数の店舗でご利用頂けるプラン

アカデミー

980 1人
円/月
【税込 1,078 円/月】

製菓・製パン学校向けのプラン

主な機能

レシピ管理・リアルタイム共有 / モデル工程 / 配合チェックリスト / 配合分量の自動計算 / 製造工程管理・プランニング / 材料の在庫管理 / アカウント別権限管理 / レポートダウンロード (CSV)



contact@bakeryminion.com

【販売】株式会社ベーカリーイノベーション研究所

【開発】株式会社アルティネット

