

# “動画”で働き方改革を

店舗スタッフ教育のための双方向“動画”教育サービス

## はじめてのLIVE UNIVERSE

LIVE  
UNIVERSE

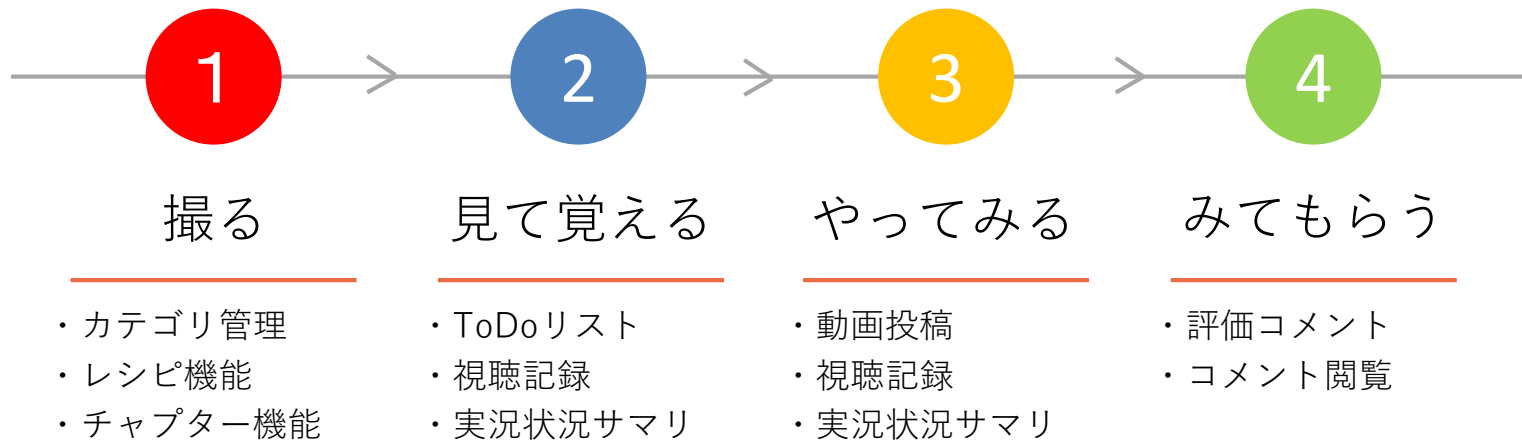


UNIRITA



# LIVE UNIVERSEとは

“双方向動画”を活用して、店舗スタッフ教育を効率的かつ効果的に行う動画教育サービスです。



# LIVE UNIVERSEとは

スマートフォン、PCなど手持ちのデバイスで、手軽に始められる動画を活用した教育のクラウドサービスです。



※50 ユーザ以上、1年契約

# LIVE UNIVERSEが解決する課題

店舗展開時などのスタッフ教育でお悩みの方に・・・

- 紙マニュアルでは理解されにくく、店舗ごと教育がばらつく
- 紙マニュアルの展開、変更が負担となっている
- スタッフへの教育が店長の負担となっている
- スタッフへの教育が行き届かない
- スタッフの定着率が低い
- 店舗、スタッフごとの教育の進捗がわからない



LIVE **UNIVERSE**

が解決します！

# LIVE UNIVERSEの特長

## 1 双方向動画の活用で、これまでにないスタッフ教育を実現！

動画教育のメリット + 本部と店舗のコミュニケーションの効果  
店舗スタッフの顔が見える = 店舗の状況がわかる！

## 2 ToDoリスト

職種、成熟度に合わせた教育のカリキュラムを作成  
スタッフに合わせた教育がスムーズに実施できる！

## 3 外部サービス連携

煩雑になりがちなスタッフのマスタ登録は他システム（FOODIT21）  
と連携して簡単登録！

## 4 レシピ※

新メニューの調理手順の動画と材料一覧を登録、店舗へスピード展開へ

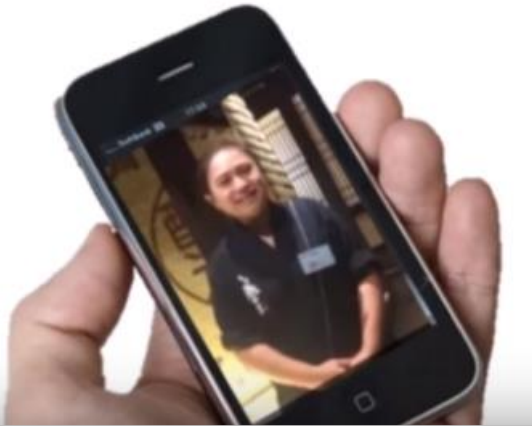
## 5 AI判定※

看板メニューなどの調理品質チェックを自動化

# 1 撮る

スマホで簡単撮影、登録

手持ちのスマートフォンで簡単撮影して  
管理者画面から簡単アップロード。



メディアの新規追加

キャンセル 保存

メディアコード  
1000

タイトル  
いらっしゃいませ動画

ファイル

ファイル名  
サムネ  
ファイル名  
説明  
ポイント

管理者画面

メディア 新規追加

検索コード、ファイル名、説明文で検索...

	調理方法 1 動画 (video/mp4) 123456 10月03日 10時24分
	テスト動画 動画 (video/mp4) test111222 10月03日 10時24分

## 2 見て覚える

見るべき動画が一目でわかる

スタッフの所属や職種に合わせて  
見るべき動画がすぐわかります。  
カリキュラムの進捗率も。



The screenshot shows the app interface with a video player and a sidebar menu. The video player displays a woman in a dark uniform speaking. Below the video, there is a progress report section titled 'レポート' (Report) with a '未実施' (Not implemented) status. The sidebar menu shows a list of categories and their progress percentages.

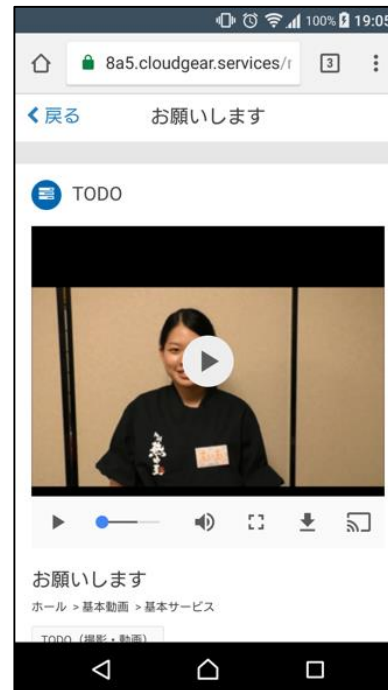
カテゴリ	更新
ホール	▼
基本サービス	0 / 75
おすすめ	0 / 51
コース	0 / 39
共通	2 / 43
メンテナンス	0 / 10
オリエンテーション	3 / 70
衛生・業務マニュアル	0 / 337

ユーザ画面

### 3 やってみる

見るだけじゃない、やってみて見てもらう

紙マニュアルや動画を見えるだけのEラーニングとは異なります。本部では店舗スタッフの顔を見ることで状況が確認でき、本部と店舗が繋がります。



ユーザ画面



## 4 みてもらう

評価してもらい、コメントをもらう

本部などの教育担当者が、スタッフの動画の評価して、コメントを記載します。本部では店舗スタッフの顔を見ることで状況が確認でき、本部と店舗が繋がります。



管理者画面

# 機能紹介 「動画管理」

ユーザ画面は必要な情報を見やすく配置



ToDoリスト



TOPお知らせ



レポート

ユーザ画面は必要な情報を見やすく配置  
スマートフォンで直感的に使えます

# 機能紹介 「動画管理」

他のスタッフ動画も閲覧できる



他ユーザの投稿動画も  
表示されるので、相互  
で刺激し合える

ポイント・コツなどの  
説明も掲載できる

# 機能紹介 「ToDoリスト」

ToDoを順番に見て覚えるだけで即戦力を育成へ



職種ごとにやることリスト = ToDoリストを作成  
ユーザごと表示可能

# 機能紹介「レシピ」

新メニューの店舗展開を容易に

レシピを確認しながら、  
動画で実践できる

食材  
アレルギー情報  
など掲載できる

The screenshot displays the UNIRITA recipe interface. At the top, there is a video player showing a dish being prepared. Below the video, the recipe title is "胡麻が" (Goma-ga) with a 15-minute timer. The interface is divided into several sections:

- 調理手順 (Cooking Procedure):** A list of four steps with corresponding video thumbnails and durations.
  - ① ①、器に「大根つま」を盛り、「大葉」を立て掛けます。 0:04
  - ② ②、「ハープ鯖」は、縦に渡し、中骨を切り落とします。 0:19
  - ③ ③、背と腹の部分をバランスよく使用し、1貫〇〇g前後の削ぎ切りにし、「大葉」の上に重ね盛りにします。 0:22
  - ④ ④、右手前に「わさび」を添え、「赤トサカ」を飾ります。 0:59
- 仕込み品 (Ingredients):** A list of ingredients with buttons for each: ハーブ鯖, 漬けタレ, もみのり, 大根つま, 大葉, 赤トサカ.
- アレルギー情報 (Allergy Information):** A table listing ingredients and their allergen information.

材料名	仕入先名	分量	期限
ハーブ鯖		〇〇g x 〇貫	当日
漬けタレ		〇〇g	72H
すり胡麻 白 (燦宝夢)	〇〇〇株式会社		
もみのり		〇g	期限内
大根つま			4 8H
大葉		〇枚	2 4H
赤トサカ			4 8H

チャプター機能  
で見たい場所から  
すぐ見れる

調理手順、材料一覧表示、チャプター機能、レシピテスト機能

New

# 機能紹介 「AI判定」

AIで調理品質チェックを自動化し、品質管理のスピードアップへ



説明文調理スタッフが作るメニュー画像などを利用して、焼き方や盛り付けの評価をAIが自動的に行います。

## 活用シーン

- ・各店舗での自動チェックによる調理品質レベルの向上
- ・調理研修、自主学習時の品質チェックに
- ・調理以外の画像の判定（表情など）

# 機能紹介「ユーザ、グループ管理」

## 各種設定画面

ID	名前	カナ	役割	グループ
kenichi_anae	管理 者	アインイ	管理者	M (ホール), M (キッチン)
Wagami	池上 みゆき	イケミ ムキ	ユーザー	M (ホール), M (キッチン)
ichimura	市村 雅人	イチムラ マサヒト	管理者	M (ホール), M (キッチン)
minori_niwa	成冨 穂	イチノエ ホ	管理者	M (ホール), M (キッチン)
haruki_kimura	木村 広希	キムラ ヒロノボ	管理者	M (ホール), A (熱中症・ホ)
tatehshi_kumagai	熊谷 達志	クマガイ タシ	管理者	なし

ユーザー登録画面

グループ	タイトル	コード	役割
M (ホール)	第1事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第2事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第3事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第4事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第5事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第6事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第7事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第8事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第9事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第10事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第11事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第12事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第13事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第14事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第15事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第16事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第17事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第18事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第19事業部	なし	親グループ
M (キッチン)	第20事業部	なし	親グループ

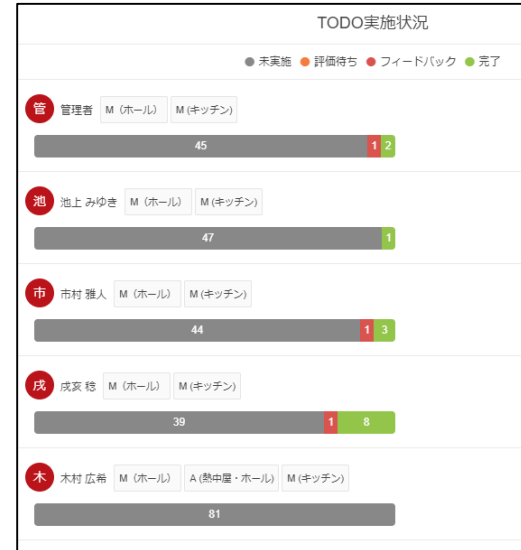
グループ登録画面

カテゴリ	タイトル	コード	役割
M (ホール)	ホール	なし	親カテゴリ
M (キッチン)	キッチン	なし	親カテゴリ

カテゴリ登録画面

メディア	ファイル名	日付
サンプル画像 2	sample_image_2.jpg	10月23日 15時48分
サンプル画像	sample_image.jpg	10月23日 15時47分
調理方法 1	recipe_method_1.mp4	12月4日

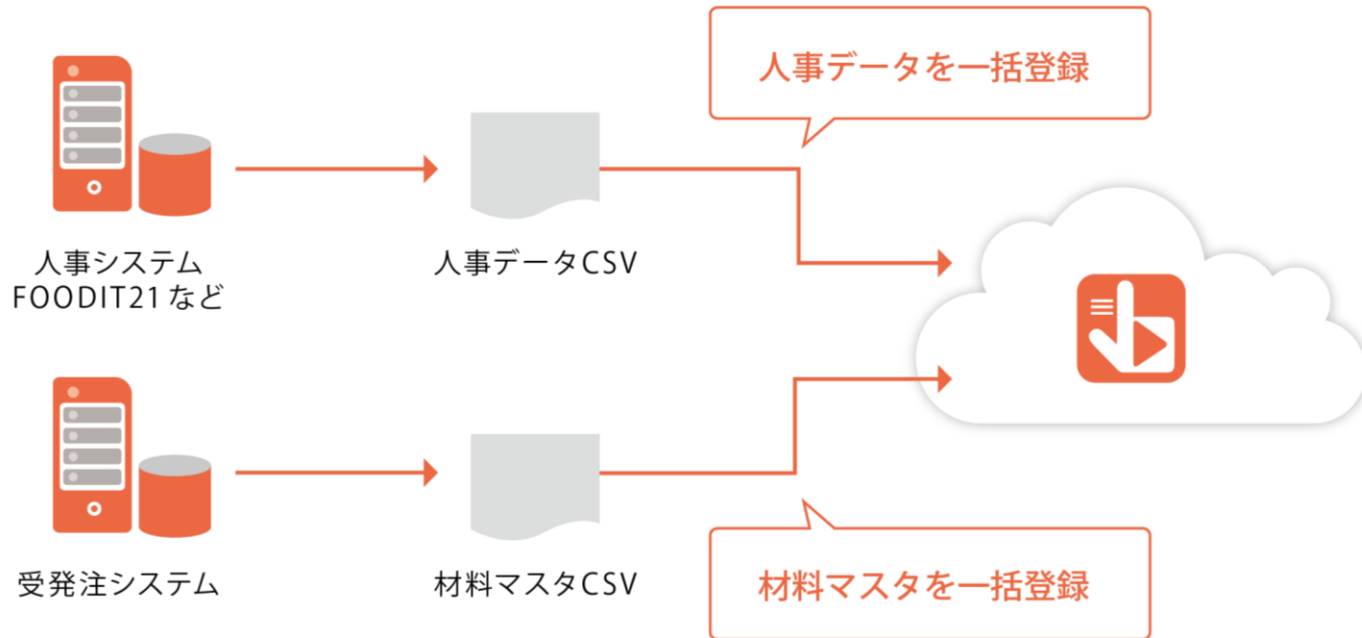
お手本動画登録画面



実施状況確認画面

# 機能紹介 「マスタ外部連携」

更新が必要な各種マスタはシステム連携で一括登録



ご利用のシステムでCSVデータが作成できれば、  
LIVE UNIVERSEへのバッチプログラムによる取り込みが可能です。



# 導入事例：ゴールデンマジック様

24時間の研修で、新人が即戦力に。

**GOLDEN MAGIC**

## 課題・背景

- ・教育コストの負荷が高い（集合研修、マニュアル更新など）
- ・店舗ごと教育にばらつきがある。
- ・店長の負荷が高い。
- ・アルバイトが3か月で辞めていく。

## 解決策

- ・教育に「双方向動画」を活用

## 店舗数、今後の出店予定

- ・店舗数： 約100店舗
- ・スタッフ数： 1500名

## 結果

- ・教育コストの削減
- ・教育の平準化
- ・離職率の低下（1年で18ポイント低下）
- ・店長の負荷軽減
- ・店舗スタッフごとの教育進捗の見える化
- ・本部と店舗のコミュニケーションの活性化

# 効果まとめ

効果的な店舗スタッフ教育により、  
「効率化な店舗運営」と「働き方改革」を実現するLIVE UNIVERSE

## 1 サービスレベルの平準化

紙では伝わりづらい、指導が均一化しないをわかりやすい動画で解決。外国人スタッフへの教育も動画なら効果的です。

## 2 教育コストの削減

紙マニュアルの作成、修正、更新など煩雑な業務から解放します。展開も容易に行えます。

## 3 店舗状況の把握

教育の進捗状況や、店舗スタッフから登録される動画でスタッフの顔が見え、現状がすぐに把握できるため、店長任せがなくなり、店舗の課題発見と対応が迅速に可能です。

## 4 店長の負担軽減

サービスレベルが低い → 店長の負担 → 教育ができない → 辞めていく → 店長の負担といった負のスパイラルがなくなります。

## 5 スタッフの定着率UP！

効果的な教育で、スタッフは即戦力で働くことができ、スタッフのモチベーションもあがり、離職率低下につながります。

# 機能一覧

分類	名称	説明
ユーザ向け	新着一覧	閲覧実施対象の新着動画を一覧表示します。
	受信箱	自分宛のフィードバックコメントを一覧表示します。
	TODOリスト	実施対象となっているTODO（タスク）及び進捗率を一覧表示します。
	動画投稿	模範動画をもとに、実演した撮影動画を投稿します。
	評価	投稿された動画を評価して、コメントを記載します
	視聴記録	動画を最後まで視聴したかどうかの記録が取れます。
	実施状況サマリ	ユーザの実施状況を集計することができます
オプション	お知らせ、メッセージ	TOPや経営層のメッセージを伝えることができます。従業員同士のコミュニケーションも可能です。
	レシピ	動画と合わせて作業手順、材料一覧、チャプターが表示できます。
	レシピテスト	動画に簡単な穴埋め形式のテストを追加することができます。
	チャプター設定機能	チャプター設定を行います。利用者は視聴したいところまで飛ばせます。
	顧客アンケート	店舗などグループ単位で顧客アンケートを実施できます。
	品質チェック（AI判定）	調理スタッフが作るメニュー画像の評価をAIが自動的に行います。
管理者向け	ユーザ管理	ユーザの登録、更新、削除が行えます。
	グループ管理	グループの登録、更新、削除が行えます。
	カテゴリ管理	動画カテゴリの登録、更新、削除が行えます。ユーザ、グループ単位でカテゴリの閲覧制御が行えます。
	TODO管理	TODOリストの登録、更新、削除が行えます。
	動画登録	カテゴリを指定して動画を配信することができます。

# 価格プラン

1ユーザ200円/月~、データ量に合わせて3つの価格をご用意

Entry	Basic	Professional
<b>¥200</b> 1ユーザ/月	<b>¥250</b> 1ユーザ/月	<b>¥350</b> 1ユーザ/月
1ユーザあたり1GBのストレージと1GBの転送量が含まれます。	1ユーザあたり2GBのストレージと2GBの転送量が含まれます	1ユーザあたり3GBのストレージと5GBの転送量が含まれます

- ・表示価格は税別です。
- ・50名以上からのご契約になります。
- ・月間転送量の全体上限に対して、一定量を超過した場合、動画の画質が自動調整されます。
- ・レシピ、AI判定機能はオプションです。詳細はお問合せください。

# 価格プラン例

## ①小規模、スモールスタート

### 利用者

- ・本部： 3名
- ・店舗数： 5
- ・店舗数ごとの利用者数： 3

$$\text{本部 } 3 + (\text{店舗数} 5 \times 3) = 18$$

最低利用人数50名~

---

$$\text{Entry}(200\text{円}) \times 50 \\ = 10,000\text{円/月}$$

## ②店舗数20、スタッフ5名ずつの場合

### 利用者

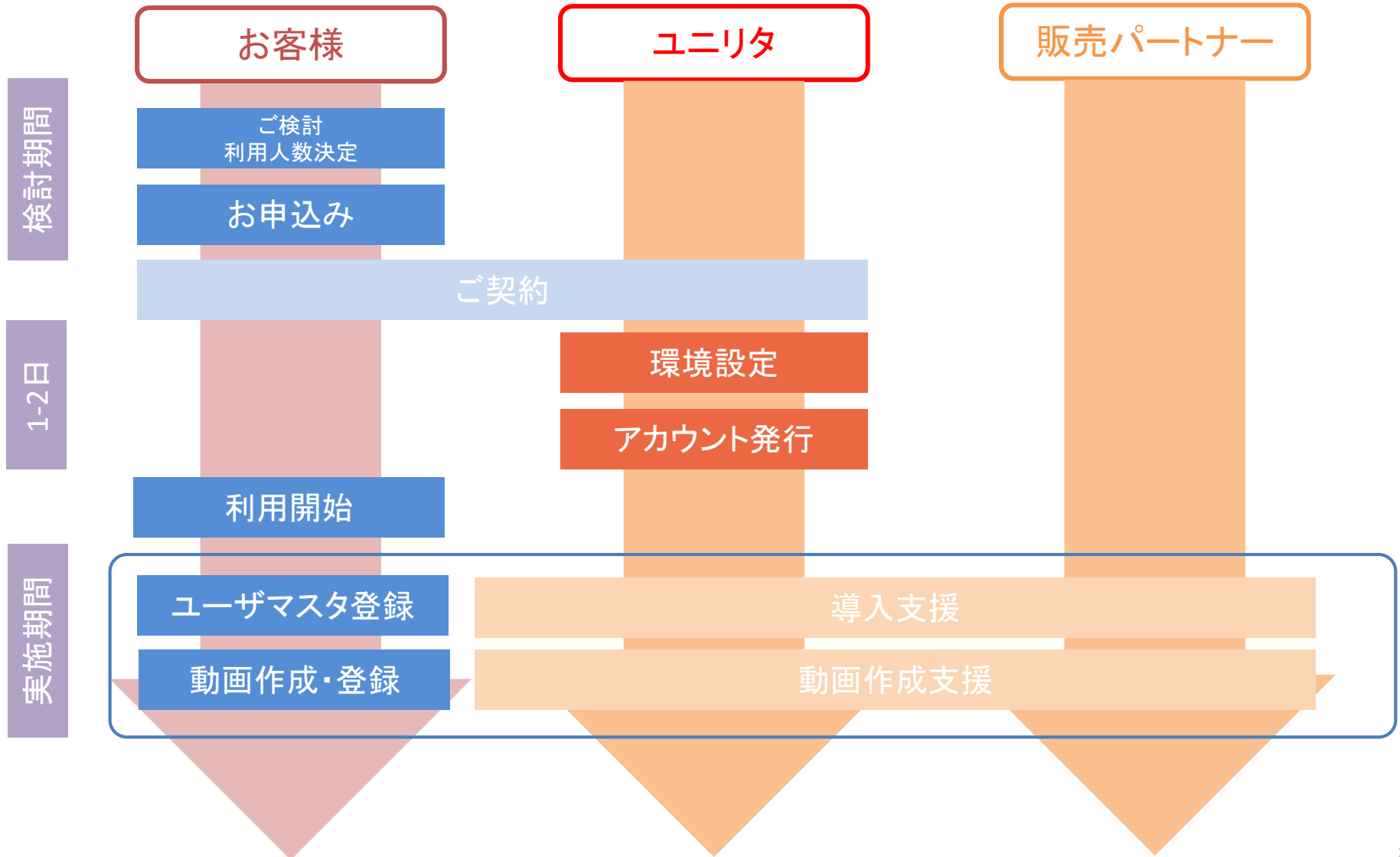
- ・本部： 3名
- ・店舗数： 20
- ・店舗数ごとの利用者数： 5

$$\text{本部 } 3 + (\text{店舗数} 20 \times 5) = 103$$

---

$$\text{Entry}(200\text{円}) \times 103 \\ = 20,600\text{円/月}$$

# 導入までの流れ



# ニュース & ブログ

最新情報配信中です。

[http://www.live-universe.jp/#\\_9](http://www.live-universe.jp/#_9)



## 最新ニュース

LIVE UNIVERSEの最新動向をお知らせします。



プレスリリース 国内初！人の目に頼っていた餃子の焼き加減を、AIで見極める  
2017年10月10日



日経産業新聞に新機能が掲載されました。「料理の完成度、AI評価」  
2017年10月5日



月刊「ホテル旅館」10月号に記事と広告掲載しました  
2017年10月3日

他の投稿

2017.9.4 外食ビジネスウィーク出展レポート。

2017年9月4日

2017年8月29-31日の3日間、東京ビッグサイトで開催されました「外食ビジネスウィーク2017」が開幕しました。初出展させていただきました、弊社の「LIVE UNIVERSE」を終えることができました。

外食ビジネスウィークは、日本最大級で外食の食品・飲料・設備・集結する展示会です。今年2017年の結果は、3日間合計49,758名と昨りました。

出展企業、来場者のみなさまから、外食産業の発展を目指す思いをした教育サービス「LIVE UNIVERSE」を展示し、来場者のみなさまのお手伝いすべく、ご紹介させていただきました。

3日間を終えて、多くの来場者のみなさまとお話して感じたことなど様々な理由でなんとかしたいという共通の課題をお持ちだとの店舗の方だけでなく、ホテル業界の方、食品に関わる方など多く

プレスリリース  
国内初！人の目に頼っていた餃子の焼き加減を、AIで見極める  
～大手、外食チェーンの看板メニュー検定試験に採用～

2017年10月10日

2017年10月6日、弊社ユニリタは、国内初、外食業界向けに看板メニューの調理品質向上を表現する画像認識のAI（人工知能機能）を開発、販売についてプレスリリースを行いました。詳細は以下URLよりご覧ください。

プレスリリースURL（ユニリタHP）  
<http://www.unirita.co.jp/info/press/171006-press001.html>

# 会社概要



「ユニークな発想」と「利他の精神」で  
事業を展開し、お客様と社会に貢献していく

社名	株式会社ユニリタ
英文社名	UNIRITA Inc.
主な事業内容	データ活用ソリューションの提供、ITシステム運用管理/パッケージソフトウェアの開発・販売・サポート
本社所在地	〒108-6029 東京都港区港南2-15-1 品川インターシティA棟 <a href="#">【MAP】</a>
決算	3月末日
設立年月日	1982年5月24日
代表者	代表取締役 社長執行役員 北野 裕行
資本金	13億3,000万円
主要株主 (2017年3月末)	株式会社ビジネスコンサルタント 株式会社リンクレア 三菱UFJキャピタル株式会社 株式会社三菱東京UFJ銀行 社員持株会 TIS株式会社 株式会社クエスト 株式会社みどり会 三菱UFJ信託銀行
証券コード	3800 (東証JASDAQ市場)
売上高 (連結)	69億41百万円 (2017年3月期)
主要取引銀行	三菱東京UFJ銀行
社員数	連結：370名/単体：292名 (2017年3月31日現在)



- 紙マニュアルから解放されたい
- スマホで撮影・登録ならすぐ使ってみたい
- 手持ちの動画を登録して使ってみたい
- 店長の負担を減らしたい
- スタッフの定着率を上げたい

**そんな方はLIVE UNIVERSEを使ってみてください。**

30日間無料トライアルのお申込みはこちら

[www.live-universe.jp](http://www.live-universe.jp)



# LIVE **UNIVERSE**

“動画”で働き方改革を