

## MENY Moholt – PILOT butikk

1. Hva er de største utfordringene butikker møter når det gjelder lagerstyring?

Uregistrert svinn

Varesystem melder 20 stk igjen av et produkt, men kan typisk være tomt.

Bestlutninger

Lagerbeholdning må kanskje redigeres. Varesystem har kun tilgang til inn og ut scan.

Rulering

Styring av produkter man har i butikken, mye jobb rundt det, datorulering. Kommer nye varer også står det litt fra før i hyllen. Noen setter det nyeste fremst som gjør at de bakerste går ut på dato. Tror: datomerkingens informasjon ikke er i verken QR eller strekkode. Så man må manuelt lese og registrere utgangsdato på hvert produkt (men skal være samme dato på hele batchen de får)

Skjer ofte med fisk. Plutselig sender Lerøy fisk med for eksempel 04.02 som utgangsdato tirsdag og torsdagen kommer det 02.02 utgangsdato fisk. Som går utover Meny.

2. Kan du beskrive hvordan dere håndterer disse utfordringer i dag?

Terpe på opplæring

veldig viktig å registrere svinn, veldig viktig å datorullere. Satser på menneskelig arbeidskraft. Man har vent seg litt til at det skjer en del feil med mennesker. Illuminate jobber også med AI som er mer på mengdestyring, (Ser på tidligere salgstall og bestiller ut i fra det, gjelder dagsferske produkter som bestilles hver dag. Blir svinn dagen etterpå). Gjelder kun for leverandøren av bakehuset. Oline ordner frysevarer, AI bestiller ferske varer, men oline har mulighet til å redigere.

3. Hvem tar beslutninger rundt innkjøp i deres butikker og hva baseres de på? (Data, erfaring, intuisjon, osv)

Butikksjef og avdelingsledere som har bestillingsansvar. Oline er avdelingsleder i bakeri. Mengde og produkt baseres på salgstall, kampanje, vær, netthandel, magefølelse.

4. Hvilke verktøy eller teknologier tar dere i bruk for å støtte disse beslutningene?

RS (salgstall), NG flyt (salgstall), SpotOn (salgstall), Kommunikasjon med kategori ansvarlig (kampanje), kampanjer avtales mellom leverandør og MENY, YR.no (vær) kan forekomme avtaler mellom avdelingsledere for bestilling (for eksempel reker og loff pga fint vær), de på netthandel avdeling skriver ut fysisk lapp med ordre (netthandel) her kan også folk bestille så seint at Oline ikke nødvendigvis har produktene klar (bedrifter kan typisk plutselig bytte brødtype og disse trenger ikke være typiske brød mange vil ha, men bedrifter har en frist så det gjelder mest enkelt kunder) HER SPILLER UTVALG EN STOR ROLLE (for det er egentlig like vanskelig å forutse vanlig kunder som netthandel kunder), magefølelse.

5. Har dere erfaring med kunstig intelligens eller maskinlæring i noen form?

Illuminate som tidligere nevnt, Oline har egen kontakt med prosjektleder i Illuminate. Har hatt 2 eller 3 møter med de. Personlig erfaring med AI: Veldig lite. Er borti illuminate hver dag.

6. Hva er deres tanker om å bruke AI for å forutse etterspørsel og redusere matsvinn?

Illuminate fungerer veldig bra. Siden netthandel er en veldig varierende og uforutsigbar faktor (som egentlig resten også er, bare her er det tydelig og ingen kontakt). Men de er ikke samkjørt så de fungerer greit til en viss grad da.

Står det ikke ting som «ikke på lager» på nettsiden?

Oline: Jo, men for eksempel dagsferske produkter som kommer hver dag og svinnes dagen etterpå, kan jo gå utsolgt. Hvis det skjer er det en prosess: skrive vare og strekkode på mail (sett denne som utsolgt)-sende-motta-ordne på nettside. OG DA har det gått litt tid og folk kan ha bestilt når det egentlig var utsolgt. I tillegg så kommer det jo nytt i morgen. Oline synes det hadde vært veldig greit hvis det ikke var så veldig kort tid mellom at kunden bestiller og at de skal få produktet.