suno



Arrêtez de répéter.
Commencez à transmettre.

La plateforme qui simplifie le quotidien des professionnels de la restauration et de la boulangerie.

Gestion opérationnelle, sécurité alimentaire, formation et intelligence artificielle.

NOTRE HISTOIRE

Né sur le terrain.
Conçu pour le terrain.

Tout a commencé dans nos propres restaurants.

Avec la croissance du réseau Kajirō Sushi, une évidence : plus les établissements se multiplient, plus il est difficile de transmettre les bonnes pratiques et de garantir une qualité constante.

Les managers passaient trop de temps à répéter, vérifier et chercher l'information.

Tsuno est né pour y répondre : sécurité alimentaire, procédures, missions, management et formation, dans un seul outil.

Aujourd'hui, nous l'ouvrons aux professionnels de la restauration et de la boulangerie.



Pakung, Craig et Maximilien, fondateurs de Kajirō Sushi.

01

Une solution issue de l'exploitation réelle.

02

Des outils pensés pour les collaborateurs et les managers.

03

Une plateforme conçue pour accompagner le développement des établissements.



TSUNO RESTAURATION

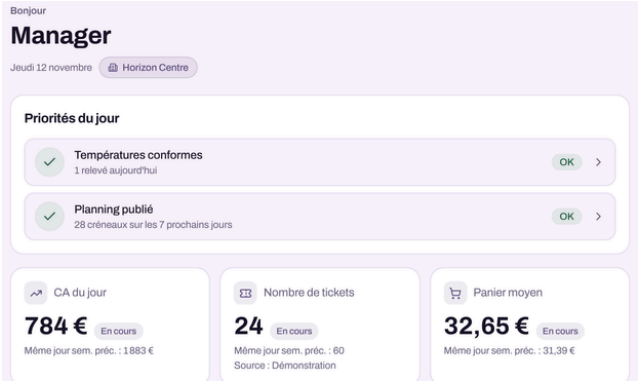
Moins d'administratif. Plus de maîtrise.

Le quotidien de votre restaurant, enfin centralisé.

Vos outils du quotidien, réunis dans une plateforme simple.

Les équipes suivent leurs missions et réalisent leurs contrôles. Les managers voient d'un coup d'œil ce qui demande leur attention.

Pensé pour les restaurants, la restauration rapide et les réseaux multisites.



FONCTIONNALITÉS

- HACCP et contrôles d'hygiène
- Relevés de températures
- DLC et traçabilité
- Checklists et tâches quotidiennes
- Procédures opérationnelles
- Supervision des établissements



LES BÉNÉFICES

Standardiser les bonnes pratiques.

Simplifier les contrôles.

Réduire les oublis.

Améliorer la visibilité des responsables.





TSUNO BOULANGERIE

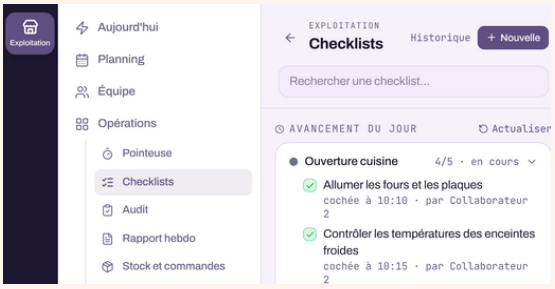
Votre savoir-faire mérite des outils à sa hauteur.

Une gestion quotidienne adaptée aux métiers de la boulangerie-pâtisserie.

Du fournil à la boutique.

Tsuno Boulangerie organise les tâches, les contrôles sanitaires et la transmission des bonnes pratiques. Les responsables gardent une vision claire de chaque boutique.

Pour les artisans, les boulangeries-pâtisseries et les réseaux de boutiques.



FONCTIONNALITÉS

- HACCP et sécurité alimentaire
- Relevés de températures
- DLC et traçabilité
- Suivi des préparations
- Checklists d'ouverture et de fermeture
- Nettoyage et procédures
- Organisation des missions

LES BÉNÉFICES

Moins de papier.

Des procédures accessibles.

Des contrôles mieux suivis.

Plus de temps pour le métier.

NOS DEUX INNOVATIONS

Deux innovations.
Une nouvelle façon de travailler.

Découvrez nos deux innovations présentées aux Sirha Innovation Awards 2027.

TSUNO SAN

L'IA qui accompagne vos équipes sur le terrain.

Un assistant intelligent, accessible à la voix.

San aide les collaborateurs dans leurs tâches quotidiennes et leur donne la bonne information au bon moment.

- Procédures et checklists
- Températures et missions
- Questions métiers

Plus qu'un chatbot : une assistance opérationnelle, connectée au restaurant.

Station audio et micro-casque : vision en cours de développement.



Maquette d'interface, non contractuelle

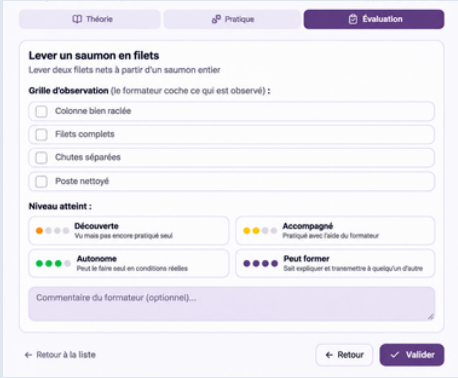
TSUNO COMPÉTENCES

Transformez le travail quotidien en formation.

La formation intégrée au travail.

Fondée notamment sur l'AFEST : les salariés apprennent en situation réelle, les formateurs accompagnent, les managers suivent les acquis.

Une nouvelle façon de transmettre les gestes métiers et de valoriser les savoir-faire.



- Formation AFEST
- Parcours de progression
- Observation sur le terrain
- Évaluation des compétences
- Transmission des savoir-faire

Tsuno

Découvrez Tsuno : tsuno.fr

3, rue Passet 69007 Lyon - France
+33 (0)4 72 73 19 08 - info@tsuno.fr