

業務の合理化とコストコントロールをシステムで一元管理

購買部門の業務である『依頼・見積・承認・発注・検品・入在庫・棚卸』と、『FBC (Food & Beverage Cost Control)』を一元化し、正確で無駄のない在庫の把握と、迅速な原価コントロールが可能になりました。

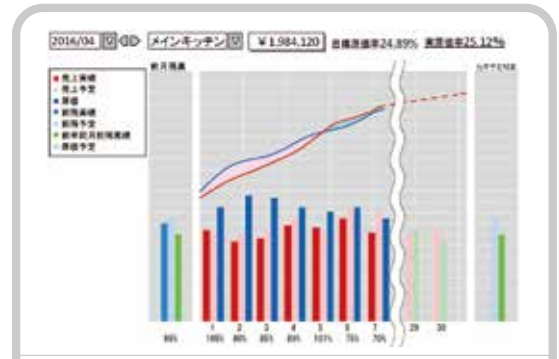
内部振替処理 (Transfer) の強化

ホテル・会館・式場では、複数のキッチン・バーの間でFBの振替が頻繁に発生するため、外部取引・内部振替管理機能を特に強化しております。メインキッチン・バーによる集中加工した中間製品(パッカー、パストリー、ソースドレッシングなど)は、レシピレベルで原価計算しますので材料品だけでなく中間製品の振替にも、厳密な原価管理が可能です。

- ✓ 購買ワークフローにおける内部統制を実現
- ✓ 原価分析機能で正確なコスト管理
- ✓ 業者取引にFAX・メール・インターネットを利用
- ✓ 食品情報データベースからアレルギー情報などを取得
- ✓ 外部施設管理のサポート

FBC部門の役割と重要性

- I. 原価日報の活用**
売上日報が結果を表すレポートであるのに対して原価日報はコントロールする為のレポートとして活用する
- II. 詳細な原価情報と売上情報**
アイテム単位の原価情報を把握し、メニュー毎の明細情報として売上情報を形成する
- III. 分析データの活用**
原価差異分析・在庫回転率などの原価分析、ABC分析などの売上分析などのレポートを活用



<原価管理ツール>

目標原価率を達成するため、予定売上金額及び当月在庫残高を元に当月購入可能な金額を算出し、グラフ化することが可能になり、より厳密な原価コントロールに繋がる。

マルチプロパティ対応

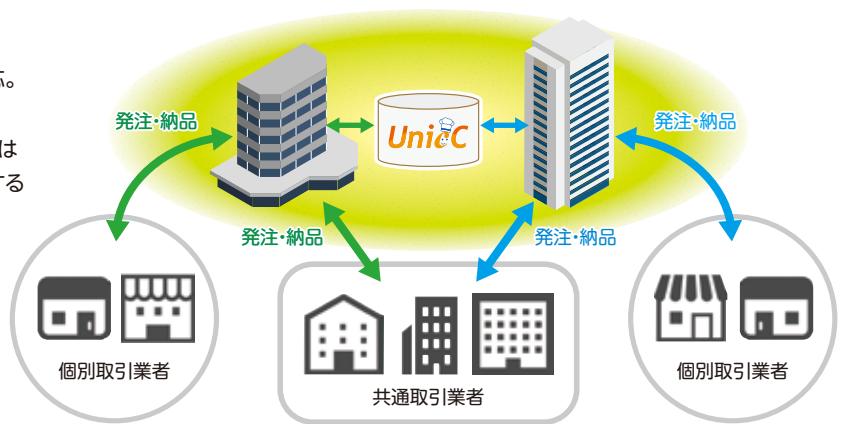
グループホテル共通で購入する「集中購買」に対応。共通仕入れが容易になり、コストを抑えられます。本部機構による購入分と、各ホテル個別の購入分は区別して管理しますので、他のプロパティを意識することなくご利用いただくことが可能です。



個別集計／串刺集計のレポートを出力可能。



受発注には、メール・FAX・Web-EDIサービスをご利用いただけます。



現場依頼からFBCまでデータを一元化

