

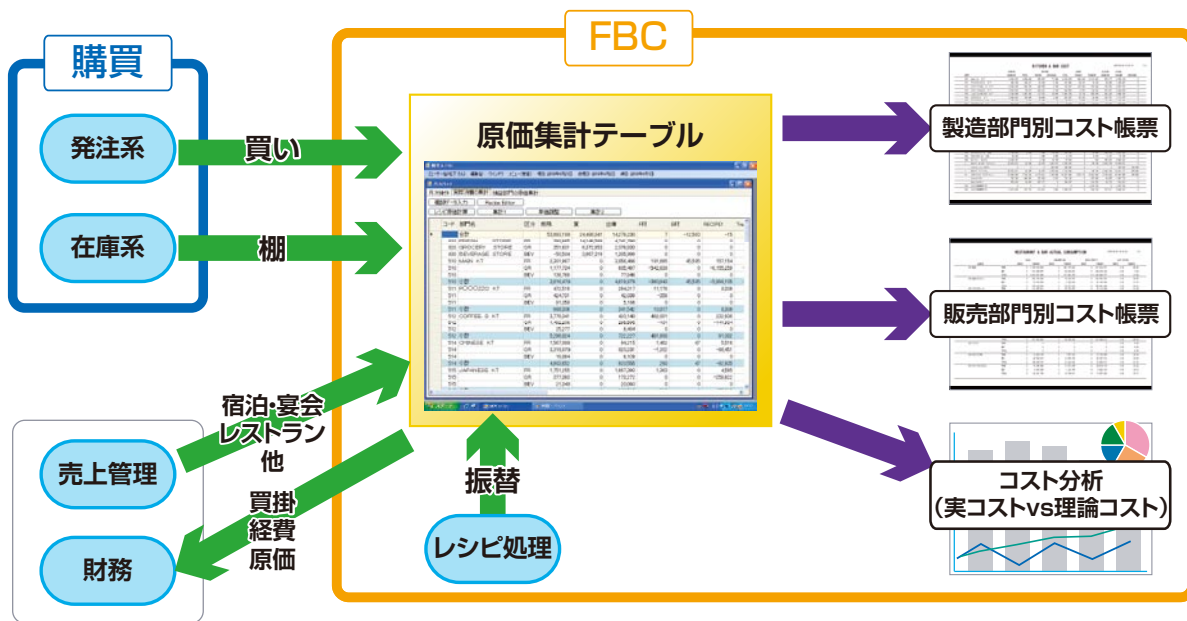
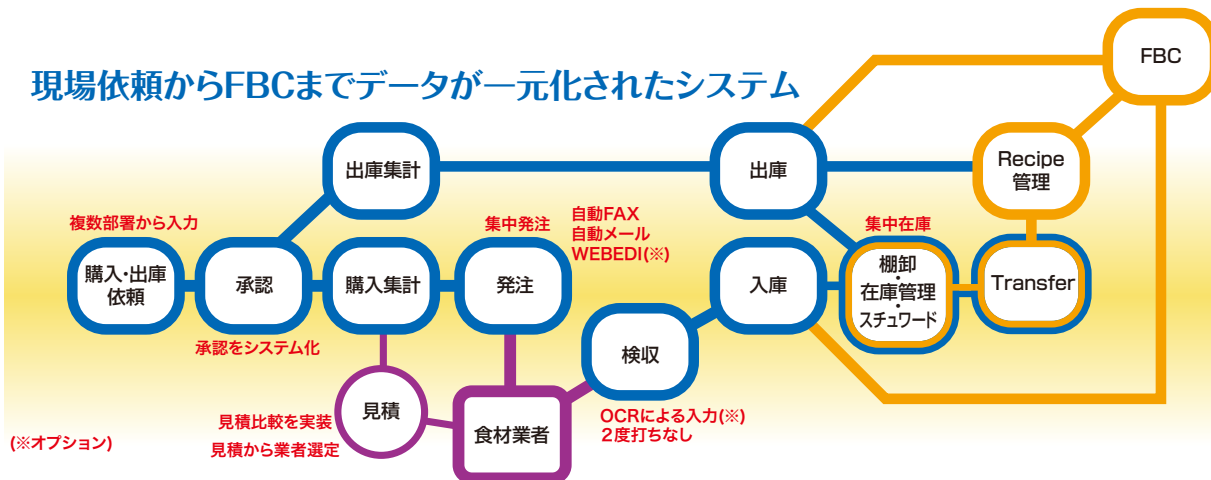
<業務の合理化とコストコントロールをシステムで一元化>

購買部門の業務である『依頼・見積・承認・発注・検品・入出庫・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。

<Transfer 処理の強化>

ホテル・会館・式場では、複数のキッチン・バーの間で料飲飲料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（ペーカリー、ペストリー、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。

現場依頼からFBCまでデータが一元化されたシステム



購買ワークフローにおける内部統制を実現

- ・購買商品リストのテンプレート化
- ・業者選定ロジックの利用
- ・現場長の購買承認を経た上で発注
- ・適正発注の仕組み

業者取引にFAX・メール・インターネットを利用

- ・業者のITレベルにより取引手段を選択可能
- ・見積/発注/納品通知にメールEDI(自動受信)の利用が可能

外部施設管理のサポート

- ・購買業務の委託契約に対応。

原価分析機能で正確なコスト管理

- ・日次レベルで、FLASH COST算出が可能
- ・月次レベルで、原価集計テーブル画面を用意
- ・製造部門別コスト、販売部門別コスト、社用コストの算出機能
- ・中間製品における製造ロスを原価に組み込み
- ・原価分析帳票のサポート

内部振替処理(Transfer)

- ・振替商品リストのテンプレート化
- ・材料品の移動だけでなく、中間製品の振替をサポート

購買在庫管理システムのための販売も可能

