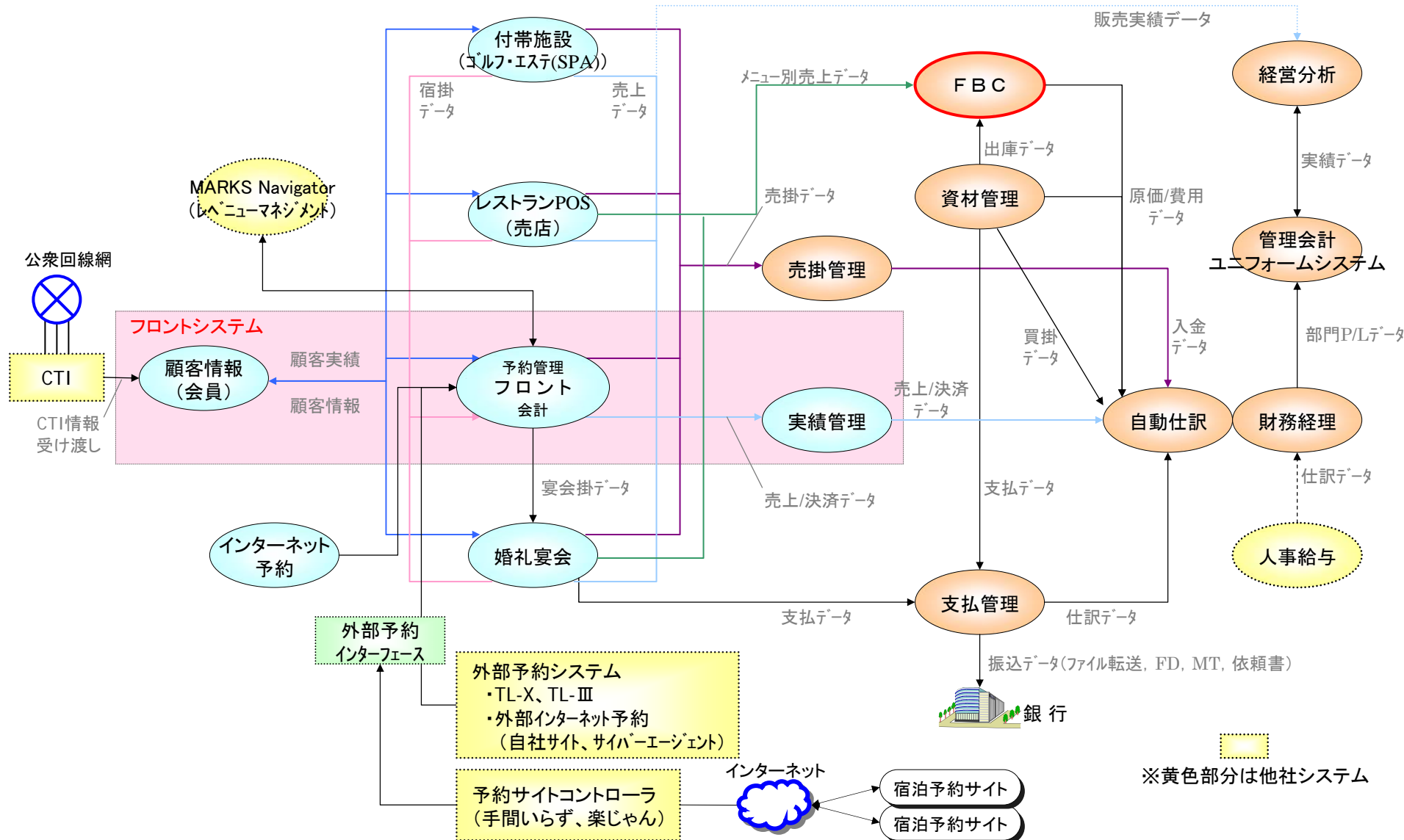


タップJava FBCシステムのご提案

tap

株式会社タップ 〒135-0016
東京都江東区東陽2丁目4番46号 ASKビル2F
TEL:03(5683)5314 FAX:03(5683)5310
URL:<http://www.tap-ic.co.jp>

ホテル情報システム相互関連図



迅速でかつ正確な原価管理が可能に

ここが違う

厨房別→メニュー別→食材別を細分化させることで、より正確な適正原価を導きだすことを実現します。

■ 厨房別に的確な分析が行なえます。

● 厨房ごと→レストラン店舗での原価管理機能

- メニュー単位にサプライキッチンコードを付与することにより、メニュー売上を各キッチンに計上し、キッチン単位での原価率管理を行えます。親子関係のある厨房については、親厨房での原価管理が可能となります。最終的にはキッチン原価率をもとに、レストラン別原価、原価率を算出。

※メニュー毎(セットメニューの場合は内訳毎の管理も可能)に販売店舗・作成厨房の管理が行えます。その設定により売上集計時(バッチ時)に自動振替されることにより、店舗・厨房間での売上振替行為が不要となります。

● 管理項目の細分化

- キッチンとサービスバーを分けることにより、食材・飲材ごとの原価管理を行います。厨房別・メニュー別・食材別と、分析対象の細分化を実現したことで、より適正原価を明確化することが可能となります。

■ メニュー別に分析が行なえます。

- レシピマスターを登録することにより、レシピベースの原価を容易に捉えることが可能となります。

ここが違う

- 食材別に分析が行なえます。
 - 部門別の食材の年間使用累計を確認することが可能となります。
 - 過去(前年同月)の食材単価との比較を行えます。
- 正確な理想使用量の算出が行えます。
 - レシピ及び、半製品登録を行うことにより、原材料に加え半製品での理想使用量の算出が可能。
- 理想原価管理の実現
 - レストラン店舗からの割引売上・社用売上分をFBCシステム上だけは理想売上として割引前・社用を含んだ売上の管理を行います。
これにより営業的な販促行為もFBCシステム上では売上として管理を行えるため、より適正な原価率の管理を行える仕組みとなります。
- 経理システムへの自動仕訳データの連動
 - 現行の資材システムの月次処理2からは在庫情報と棚卸情報より費用計上を行い、経理システムへ配信を行う仕組みとなっております。
FBCシステムの導入により「厨房ごと→レストラン店舗での原価管理機能」にて行われた厨房ごとの原価→レストランごとの原価へと再計算を行った原価計上仕訳を経理システムへと配信します。また、レストランの原価率に基づき、社用の費用計上仕訳を合わせて自動仕訳へと反映される仕組みとなります。

FBCシステムの基本機能

■ 機能一覧

- 資材システムからのコスト連動
- 営業系システム(宴会・POS・その他)からの売上連動
- 売上登録・照会・訂正機能
- 品目、レシピ、メニュー管理機能
- メニュー単位のサプライキッチン管理機能
- 売上・メニュー別分析機能
- キッチン原価率をもとにした売上発生レストラン別原価、原価率の算出が可能
- 複数厨房のグループ化での原価管理が可能
- 理想使用量と実際使用量の比較が可能
- 半製品の作成数量を登録することによって、より正確な理想使用量の計算が可能
- 各種管理資料の印刷及び、画面照会が可能
- 経理システムへの自動仕訳データの連動
- 社用費用自動振替え機能

■ 主な帳票

- ABC分析表 ・売上集計表 ・実消費高一覧表 ・実消費高確定表 ・原価集計表 ・社用経費明細表
- 品目単価比較表 ・実消費高累計表 ・理想使用量一覧表 ・原材料差額一覧表