

無駄に食材を買っていませんか？



- 1、安心サポート
- 2、簡単操作
- 3、快適業務

あなたの業務のお手伝い『姫』の玉手箱

給食弁当業向けソフト『食彩姫』

仕入から献立管理までの一元化ソフトのご案内

システムの特徴

- ◆調理基準の明確化と原材料の適量把握
- ◆システム化により、今まで見えにくかった角度から分析可能
- ◆オーダーメイド、十分な操作指導で完全運用
- ◆低価格で、きめ細かい管理が可能

¥158,000~ (税別)

カスタマイズ、インストール及び設定、サポート(操作指導)、ハードウェア費用は別途必要となります。

原材料別にg単価、歩留率を登録しきめ細かい原価管理を行うことが可能。

無駄をなくして
コスト削減！

| 月間発注表 | | |
|--------------------|-------|----|
| 材料名 | 仕入先 | メモ |
| 水 | | |
| 薄口醤油 | Y's食品 | |
| 穀物酢20L/QP | Y's食品 | |
| カスターソース1.8L | Y's食品 | |
| 上白糖 30kg | Y's食品 | |
| こいくち醤油(袋) | Y's食品 | |
| みりん風調味料20L/福泉 | Y's食品 | オダ |
| 大豆白絞油ローリー | Y's食品 | |
| チベット天然塩50kg | Y's食品 | |
| ブロッコリー1QF半個 500g | Y's食品 | |
| 天然素材ほろりん 厚CTネシ 1kg | Y's食品 | |
| レーグルタミン酸Na | Y's食品 | |
| 白いりごま | Y's食品 | |

| 調理基準表 | | | | | | | | | |
|----------------|-------------|--------|--------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|--|--|
| 2005/03/06 (日) | | | | | | | | | |
| 材料名 | 分量 | 規格 | 商品価格 | 参考調味料 | | | | | |
| 茶碗蒸し50g | 50 / 50 g | 1人前/原価 | 22.00 | ◎ ◎ ◎ | 22.00 | 22.00 | 22.00 | | |
| 人参煮 | 8 / 8 g | 1人前/原価 | 1.38 | ◎ ◎ ◎ | 0.00 | 1.38 | 1.38 | | |
| 人参煮切り5kg | 14,119 g | 10kg | 800 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ◎人参は5kgの単位にする。 | | | |
| こいくち醤油(袋) | A 3,555 g | 23kg | 2,060 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ◎の単位量にAを入れ、消費させる。 | | | |
| 上白糖 30kg | A 1,185 g | 30kg | 3,810 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ◎の単位量にAを入れ、消費させる。 | | | |
| ほろりん(袋) | A 540 g | 18kg | 16,200 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ◎の単位量にAを入れ、消費させる。 | | | |
| みりん風調味料20L/福泉 | A 795 g | 23kg | 4,400 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ◎の単位量にAを入れ、消費させる。 | | | |
| 水 | A 23,685 cc | | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ◎の単位量にAを入れ、消費させる。 | | | |
| 大根煮 | 30 / 30 g | 1人前/原価 | 4.76 | ◎ ◎ ◎ | 4.76 | 4.76 | 0.00 | | |
| 大根半月切30kg | 138,360 g | 10kg | 1,080 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ◎の単位量にAの調味料を入れ、消費させる。 | | | |
| こいくち醤油(袋) | A 14,378 g | 23kg | 2,060 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ◎の単位量にAを入れ、消費させる。 | | | |
| みりん風調味料20L/福泉 | A 2,876 L | 23kg | 4,400 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ◎の単位量にAを入れ、消費させる。 | | | |
| 水 | 108 g | 0.1kg | 1,000 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ◎の単位量にAを入れ、消費させる。 | | | |

管理業務

- ◇予め登録した仕入れ単価、歩留率から指定期間発注一覧表が出力可能。
- ◇季節や彩り等のキーワードで検索し、年間を通してのメニューのバランスを把握。

今後のメニュー作成の課題点を

作業基準の明確化

きめ細かな原価管理でコスト削減

基本登録

◇材料仕入先、原材料、レシピの基本情報を登録。また、材料の仕入れ単価、歩留率を登録する事で必要食材の適量を把握可能。

情報の一元化による管理業務の効率化

日時業務

- ◇日々の献立を弁当種類毎に作成可能。
- ◇献立と人数から、一食当りの単価確認可能。
- ◇その日の献立から適量材料とレシピ、盛付を指示した「調理基準表」が印刷可能。この基準表を元に、複数人数での作業基準が統一化。

詳しくは、こちらのデモサイトにてオートデモをご覧ください↓

食彩姫デモサイト→<http://www.y-scom.co.jp/demo/shokusaihime.html>

基本入力操作・出力帳票

献立登録

基本データ登録

| コード | 商品名 | 上り | 仕入先 | メーカー | 分類 | g単価 | 歩留率 |
|-----|-----------------|----|-------|------|----|------|-----|
| 2 | 豚三枚肉切り 10g | ぶた | Y's食品 | | 豚肉 | 0.72 | 100 |
| 3 | 豚小間2cm | ぶた | Y's食品 | | 豚肉 | 0.45 | 100 |
| 4 | 豚肩ロースカット1/4 18g | ぶた | Y's食品 | | 豚肉 | 0.78 | 100 |
| 5 | 豚肩ローススライス | ぶた | Y's食品 | | 豚肉 | 0.74 | 100 |
| 6 | 豚肩ロースカット 半月30g | ぶた | Y's食品 | | 豚肉 | 0.74 | 100 |
| 7 | 豚ローストンカツ用90g | ぶた | Y's食品 | | 豚肉 | 0.89 | 100 |

入力

データベース

出力

(各種基本情報登録)

- ・仕入先・メーカー
- ・原材料分類 1, 2・季節・色
- ・メニュー・分類・レシピ

レシピ一覧表

メニュー分析表

発注表

原材料一覧表

月間発注表

2009/03/01 ~ 2009/03/30

| 材料名 | 仕入先 | メーカー | 分量 | 基準単価 | 原価 | 商品価格 |
|-------------------|-------|------|----------|------|---------|-------|
| 水 | | | 13 cc | 0.00 | | |
| 薄口醤油 | Y's食品 | | 820 cc | 0.08 | 10.80 L | 3,480 |
| 穀物酢20LQF | Y's食品 | | 4,209 cc | 0.22 | 20.00 L | 1,400 |
| ウスターソース1.8L | Y's食品 | | 691 cc | 0.44 | 1.80 L | 500 |
| 上白糖 30kg | Y's食品 | | 3,179 | | | |
| こいくち醤油(希) | Y's食品 | | 948 | | | |
| みりん 風韻特粒20L/福泉 | Y's食品 | オタタ | 838 | | | |
| 大豆自絞油ローリー | Y's食品 | | 459 | | | |
| チベット天然塩25kg | Y's食品 | | 750 | | | |
| ブロッコリー1QF半個 500g | Y's食品 | | 1,184 | | | |
| 天然素材ほうれん草CTナレ 1kg | Y's食品 | | 8,069 | | | |
| L-グルタミン酸Na | Y's食品 | | 117 | | | |
| 白ウリごま | Y's食品 | | 183 | | | |

調理基準表

2005/03/06 (日)

| 材料名 | 分量 | 製法 | 商品価格 |
|---------|-----------|-------|-------|
| 茶碗蒸し50g | 50 / 50 g | 1人前原価 | 22.00 |
| 人参煮 | 5 / 5 g | 1人前原価 | 1.38 |
| 人参煮15kg | 14116 g | 10Kg | 600 |
| 上白糖30kg | A 3,959 g | 25Kg | 2,060 |
| 上白糖30kg | A 1,185 g | 20Kg | 2,910 |

月間料理基準表

| 2008/04/01(金) | A B C | 2008/04/08(木) | A B C | 2008/04/10(土) | A B C |
|----------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 29 鶏肉のから揚げ20/30x2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 592 トンカツ50g(標準)ハム | <input checked="" type="checkbox"/> | 841 鶏の唐揚げ40g | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 20 肉じゃが | <input checked="" type="checkbox"/> | 392 照り焼き1/10 | <input checked="" type="checkbox"/> | 449 豚しゃぶ(半)20g(半)肉 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 548 鶏の唐揚げ40g | <input checked="" type="checkbox"/> | 506 ブロッコリーポイル | <input checked="" type="checkbox"/> | 583 なすの唐揚げ20gx2 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 300 納豆煮 | <input checked="" type="checkbox"/> | 533 糸天婦羅20g/1/2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 700 マーボー春雨 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 269 竹輪煮40g/1/4 | <input checked="" type="checkbox"/> | 289 人参煮 | <input checked="" type="checkbox"/> | 732 ブロッコリーモカリソテー | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 222 竹の子きんぴら | <input checked="" type="checkbox"/> | 414 マーボー豆腐 | <input checked="" type="checkbox"/> | 51 白米飯(白米:人参)切替90 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 421 もやしの中煮炊た | <input checked="" type="checkbox"/> | 317 レタスサラダ | <input checked="" type="checkbox"/> | 687 漬物 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 483 赤こんにゃくのずき焼き煮 | <input checked="" type="checkbox"/> | 823 桜菜のごま油漬(みじんこ) | <input checked="" type="checkbox"/> | 364 ソース | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 687 漬物 | <input checked="" type="checkbox"/> | 687 漬物 | <input checked="" type="checkbox"/> | 180 干切キャベツ | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 363 しょうゆ | <input checked="" type="checkbox"/> | 364 ソース | <input checked="" type="checkbox"/> | 465 豆腐のむね肉味噌がゆ | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 180 干切キャベツ | <input checked="" type="checkbox"/> | 180 干切キャベツ | <input checked="" type="checkbox"/> | 606 鶏ささぎ200/220/1/4個 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 410 五目焼き豆腐 | <input checked="" type="checkbox"/> | 960 鶏のせせがみカツカツ | <input checked="" type="checkbox"/> | A 2800 B 1320 C 180計 4000人 | |
| 896 ハムカツ | <input checked="" type="checkbox"/> | 400 カトニーステュード | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| A 2800 B 1320 C 180計 4000人 | | A 650 B 500 C 100計 1250人 | | | |

| | 売価 | 原価 | 人数 | 売上金額 | 原価金額 | 原価率 | 粗利金額 |
|---|------|--------|--------|---------|---------|-------|---------|
| A | ¥410 | 90.67 | 700人 | 287,000 | 63,466 | 37.3% | 223,534 |
| B | ¥460 | 110.72 | 350人 | 161,000 | 38,753 | 37.8% | 122,247 |
| C | ¥510 | 135.10 | 250人 | 127,500 | 33,775 | 39.4% | 93,725 |
| | | | 1300人分 | 575,500 | 135,994 | 37.9% | 439,506 |

※季節と色などのキーワードでも絞り込み検索可。

『食彩姫』導入予算事例

例1) F市 お弁当屋 PC 1台

- ・食彩姫基本価格 158,000
 - ・帳票カスタマイズ 50,000
 - ・インストール及び現地調整費 50,000
 - ・操作指導 50,000
- 計 308,000

表示価格は税別です。 ※年間保守費用(2年目以降) 20,000/年

例2) S区 お弁当屋 PC 3台

- ・食彩姫基本価格 158,000
 - ・3クライアント対応 100,000
 - ・帳票カスタマイズ 50,000
 - ・インストール及び現地調整費 50,000
 - ・操作指導 50,000
- 計 408,000

表示価格は税別です。 ※年間保守費用(2年目以降) 30,000/年

動作環境

- データベース Microsoft Access2000
- パソコンOS Windows 2000/ Windows XP / Vista
- 対応機種 上記日本語OSが動作するコンピュータ
- メモリ 512MB以上推奨
- ディスプレイ 上記日本語OSが動作するディスプレイ
- ハードディスク 500MB以上(必要空き容量)

標準ソフトウェア価格(スタンドアロン)

¥158,000 (税込 ¥165,900)

標準保守料金 20,000/年 (税込 ¥21,000)

カスタマイズ費用は別途見積りとなります

記載されている製品名などの固有名詞は、各社の商標または登録商標です。カタログは予告なく変更します。

開発・販売元



有限会社 ワイズコム

お申込・お問い合わせは(全国どこからでも市内通話料金)

050-7519-9855 土・日・祝日を除く、9:00~12:00、13:00~18:00

本社 〒721-0974 広島県福山市東深津町1-11-14 2F
TEL : 084-920-9855 FAX : 084-920-9856

東京オフィス 〒178-0063 東京都練馬区東大泉1-11-8-110
TEL : 03-6904-6844 FAX : 03-6904-6845

URL : http://www.y-scom.co.jp E-mail : hime@y-scom.co.jp