

TEC

飲食店本部クラウドサービス

FoodCasterEX

フードキャスターイーエックス

サイクルで円滑な店舗経営を実現。





計画管理のサポート

事業計画取込 / 月次売上目標設定 / 日次売上計画 / 時間帯別売上計画 他

▲月次売上目標設定

本部で設定された事業計画と売上予測をもとに、店舗にて月次の売上目標を設定します。

ワークスケジュール管理のサポート

定例業務一覧 / 希望スケジュール入力 / シフト作成 / 客数マトリクス登録 他

▲ワークシート作成

鉛筆で線を引くイメージでワークスケジュールが作成可能。希望スケジュール・勤怠実績の表示も可能です。また必要労働時間とワークスケジュールの時間の比較もできます。

勤怠管理のサポート

日別勤務実績承認 / 個人別勤怠月次勤怠確定 他

▲勤怠打刻画面

出勤・退勤・休暇の打刻が行えます。可能です。

システムでP・D・C・Aサイクルを支援。

テック飲食店本部クラウドサービス「FoodCasterEX」は

Plan(計画)・Do(実行)・Check(検証)・Action(改善)サイクルを円滑に行うことで、スムーズかつ有効な店舗マネジメント業務の一元化を実現。

日々発生する営業管理業務を極力システム化することで、店舗業務の見える化と管理工数の削減を可能にしました。

円滑なP・D・C・Aサイクルで営業管理業務をシステム化。

- 客数計画を軸とした計画管理を軸にPDCAサイクルを支援。
- 売上・客数予算、労働時間計画を自動で作成。
- 計画の遂行状態を日々管理可能。仮設～検証型のオペレーションを実現。

簡単操作のさまざまな自動計算・自動管理機能を提供。

- レシピ管理をベースに食材発注量自動算出が可能。
- ワークスケジュール適性人員を自動算出。
- 各種ワーニング機能を利用することでコンプライアンス管理を強化。

充実したパッケージ機能とマルチプラットフォーム対応。

- 長年にわたる業務ノウハウをパッケージで実現。
- マルチプラットフォーム対応でタブレットでも利用可能。
- 他システムとの連携も充実(取引先EDI、基幹連携、生体認証システムなど)。



▲グラフ画面



ト
業務実績/タイムカード確認/



す。また生体認証を使用することも

■食材管理のサポート

発注一覧/検品一覧・入力/棚卸報告/振替入力・
廃棄入力 他

▲材料原価管理表

材料ごとの月間使用量と商品の食材構成(レシピ)と販売数から理論使用量を算出して比較。材料ごとの不明ロスを明確にしフードコストの適正化を目指します。

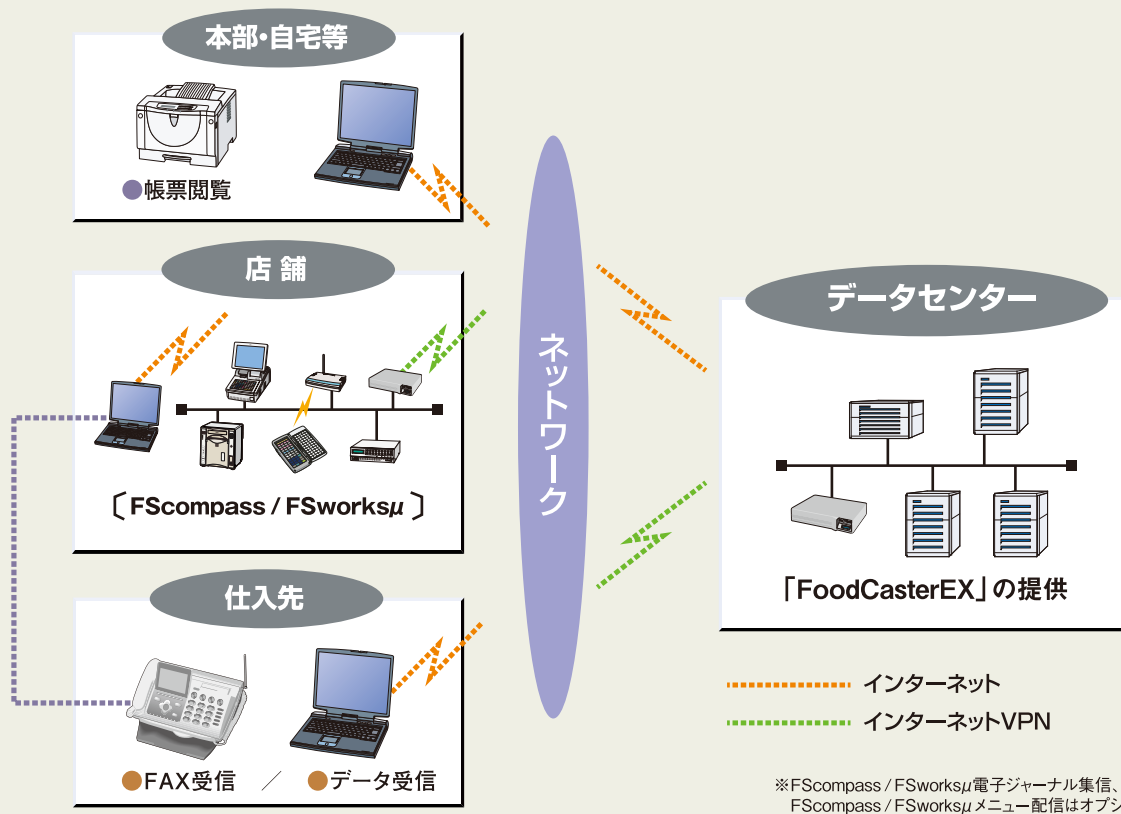
■売上管理のサポート

売上日報/時間別商品売上/商品売上分析/
売上内訳明細 他

▲時間別実績

1時間別の営業状況を表示。POS点検データも取得できるため、店舗営業中にデータ照会が可能です。労働時間も管理されるので、生産性も管理できます。

システム構成



システム体系



●安全にお使いいただくために●

- ①ご使用前に取扱説明書をよく読みの上、正しくお使いください。 ②安全にお使いいただくために、保守サービス契約をおすすめしています。詳しくは東芝テックソリューションサービス(株)または営業担当までお申し付けください。
③使用される電源は、取扱説明書に記載されている正しい電源でご使用ください。また、アース接続が必要な機器は確実にアース接続をおこなってください。

※記載されている会社名、商品名は各社の登録商標または商標です。 ※本カタログ中の商品写真は、印刷の都合上実際の色とは若干異なることがあります。
※本カタログに掲載の商品は、改良のため内容および仕様の一部を予告なく変更することがあります。 ※液晶TFT画面はハメコミ合成です。

Toshiba Tec Group Philosophy

Creating with You | ともにつくる、つぎをつくる。

東芝テック株式会社

〒141-8562 東京都品川区大崎1-11-1 ゲートシティ大崎ウエストタワー
https://www.toshibatec.co.jp/



導入・保守サポートサービス

全国約60ヶ所の営業拠点と、約120ヶ所のサービスネットワークに、総勢約1,500名のエンジニアを配置し、365日、24時間体制にて迅速・正確なサービスを行っております。

●お問い合わせは