

ホテル旅館

構造改革

企画設計の
快適運用
コンピューター
システム

LCOS

Low Cost Operation System.

高品質運用の維持。



まだ「手書き」ですか…。

LCOS配膳システムは料理運賃において発生する指示表、情報伝達用の
札類を簡単な予約データ入力を行うのみで各セクションの用途に応じ
た形式で出力することを可能にしました。これより、「手書き」作業及び複雑
な計算は皆無になり、料理運賃における作業時間短縮を強力にサポートし
ます。



<http://www.kakuseksei.com>

LCOS Set the table

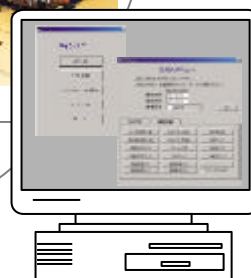
配

膳

No.04

Low Cost Operation System.

CD-ROM+HARDWARE



まだ「手書き」ですか・・・。

No.04 配膳

LCOS Set the table



CD-ROM+WORD WERE

- 各種食数一覧表出力
- 食器はじきリスト・カード出力
- 食器準備リスト・カード出力
- 仕分けリスト・カード出力
- 備品準備リスト・カード出力
- 盛付けリスト・カード出力
- 汁配膳リスト・カード出力
- ...その他豊富な機能満載

■月額使用料 25,000円(税込26,250円)

※本製品はパッケージ内の付属品と併せて使用するものとします。
※本製品のインストールは、PCに必要に応じて行う必要があります。
※初回のみ、セットアップ料として50,000円(税込52,500円)が別途必要となります。
※バージョンアップ料は年1回10,000円(税込10,500円)～30,000円(税込31,500円) (バージョンアップ内容により異なります)が別途必要となります。
(※税別必要金額をご案内いたします)



豊富な機能

01



●メインメニュー

主な機能

予約データの入力のみで
以下の項目が可能となります。

- 当日使用会場と料理ランク、食数及び、各料理ランク毎の食数伝達が可能(宴会場、料理ランク別食数出力)
- 当日必要な食器及びその食器数が自動的に計算され準備指示を即時に行うことができます。(食器準備リスト・カード出力)
- 各料理単位でどの会場にどの料理が何食ずつ必要かという情報が一覧され、集中的な料理振分け運営が可能となります。(仕分けリスト・カード出力)
- 当日盛付を行う料理の種類、食数が自動的に計算され盛付指示を即時に行うことができます。(盛付リスト・カード出力)

...上記以外にも豊富な機能満載

初期設定・入力操作は簡単

●メニュー設定画面

02



備品入力 (マスターデータより選択)

汁類入力(マスターデータより選択)

データ取り込みボタン
(夕食データを朝食データに取り込み可能)

コース毎の料理・食器入力
(マスターデータより選択)

初期におけるマスターデータ入力は簡単かつ短時間で入力が可能。
日々の予約データ入力はマスターからの選択がメインになるため、毎回入力を行うという手間が省けます。

●予約データ入力画面

03



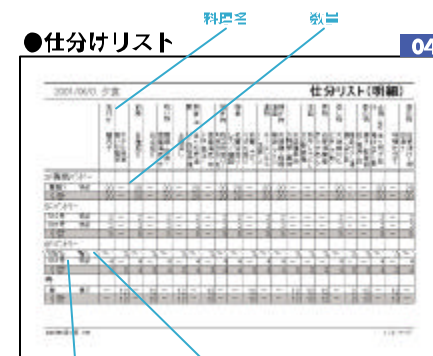
食数入力 割増番号入力

Low-Cost-Operation-System.

LCOS配膳システムは料理運営において発生する指示表、情報伝達用の札類を簡単な予約データ入力を行うのみで各セクションの用途に応じた形式で出力することを可能にしました。これより、「手書き」作業及び複雑な計算は皆無になり、料理運営における作業時間短縮を強力にサポートします。

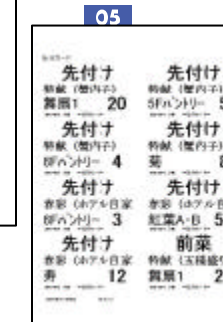


予約データ入力後は「1回」の操作で全てのリスト・カード印刷が可能

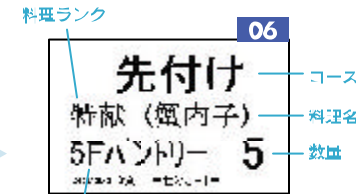


宴会場&パントリー名 料理リンク

予約データ入力後は、左図の様に各セクションの使用用途に応じて必要な情報がリスト化され、「一括」印刷を行うこともできます。これにより、今まで作業を行うために必要な情報伝達、それにとまなう指示書の作成等に費していた時間は皆無となり、快適な作業指示を行うことができます。



●仕分けメニュー



コース 料理名 数量
先付け 特献(鰻内子) 5Fパントリー 5
宴会場名 カード類は、付録の役割を果たす情報伝達ツールとして使用します。

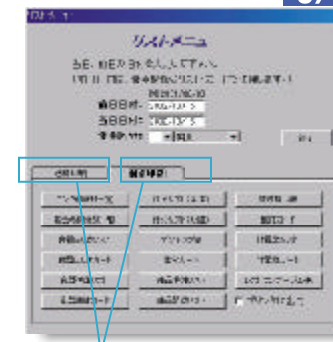
マシン目付用紙によりカード類は全て簡単に切りはなしができる。

用途に応じた豊富な指示表リスト印刷

各リストの印刷は「一括印刷」「個別印刷」それぞれの選択が可能出力を行いたいリスト・カードボタンをクリックするのみで必要な情報が印字されたリスト・カード類の出力を行うことができます。

●リスト・カード印刷画面

07



個々・一括印刷が可能

出力

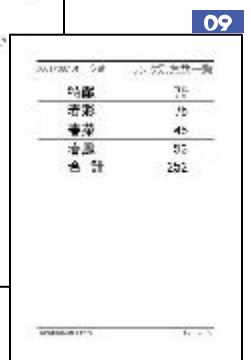
出力

●宴会場別食数一覧

08



宴会場・ランク毎の食数が一覧で表示され、当日の状況を短時間で確認することができます。



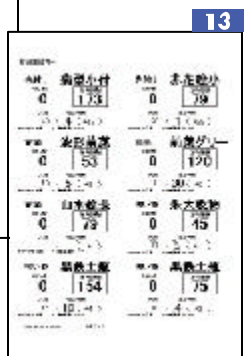
●ランク別食数一覧

●食器準備リスト

12



準備する食器及び食器数が一覧され、1ムダな計算を省くことができます。



●食器準備カード

●備品準備リスト

10



各会場に事前セットされる備品の名称、準備数が一覧され、集中的な備品準備運営が可能となります。



●備品配送リスト

▼LCOSシリーズはASP(※1)で提供

LCOSシリーズは月額使用料でのASP提供で行っています。
常に最新バージョンをご提供しています。(※2)

(※1)ASPとはアプリケーションサービスプロバイダーの略称です。

LCOSはインターネット経由で生じたデータは秘匿が保証されます。

(※2)バージョンアップに伴い別途工料(別途にアップグレード工数増加)が必要となる場合、
※インターネット環境とサーバーの性能向上等が必要となります。

▼LCOSシリーズの活用方法

多岐に渡るご要望に対応可能なサポート体制があります。
御活用ください。

STEP.1-お 様自身での活用

LCOSシステムをインストールしてご使用ください。
初心者でも理解できる取扱マニュアルがついています。
トラブル・ご要望もFAXもしくはE-mail*で承ります。

*電話での受付も可能としております。弊よりお電話にて
ご指導いたします。この際のご要望は、サポートコールセンター
に届いております。

STEP.2-導入時のご指導

LCOSシステムの使用法・運営方法のご指導を
弊社テクニカルインストラクターが貴社にご訪問
させて頂くサービスを準備しています。(※3)
導入時より運営効果を発揮できます。

(※3)導入費用が必要となります。但し、導入費用・作業・時間等
によって価格が異なります。あらかじめお見積りをお願いいたします。

STEP.3-マスター入力支援

大量の作業時間が発生するマスター入力・入力項目の業務を
行うサービスです。運営開始後の経営削減が可能となります。

*導入費用が必要となります。但し、導入費用・作業・時間等
によって価格が異なります。あらかじめお見積りをお願いいたします。

STEP.4-使用料以上の運営黒字(経費削減)

LCOSシリーズを使用した運営人員の提案が実務指導の全て
を行い、経費削減を達成します。
ローコストオペレーションシステム(LCOS)の真価を発揮します。
STEP.1の導入とSTEP.2の導入に比べて、導入後の経営削減効果が顕著です。
詳しくは担当者までお問い合わせください。

▼安心の保守体制

定常保守

- 1.平日9:00~18:00で受付を行います。
- 2.緊急対応を365日24時間体制(※1)で行います。

(※1)要する場合は24時間体制が必要となります。

リモートメンテナンス保守(※1)

通信によるリモートメンテナンス保守体制を準備しています。
この保守を希望される場合は下記事項が必要となります。(※2)
1)通信モデムの接続
2)PCAnywhere(ピーシーエニウェア)10.0「ホスト版」(※3)
[2002年7月末現在10,800円(税込11,340円)]の
購入が必要となります。

(※1)保守作業を行う場合は1時間あたり6,000円の工料が別途発生いたします。
(※2)インターネット環境に接続するパソコンの購入が必要となります。
(※3)株式会社システムテックの正規ライセンスのPCAnywhereソフトです。

▼動作環境

- Windows95または98,2000,NT4.0(95-98推奨)
- CPU:100MHz以上
- メモリ:64MB以上(128MB以上推奨)
- ハードディスク容量:2GB以上(10GB以上推奨)
- アプリケーション:Office97以降(EXCEL)必須
- プリンタ必須、CD-ROMドライブ
- モニター:15インチ以上(1024×768ピクセル以上が表示可能なモニター)
- LAN環境:複数台で使用する場合は、ケーブルをたてることをお勧めします。

*本システムは、インターネット環境に接続して使用されます。

*本システムの仕様、価格等は、予告なく変更される場合があります。

*Windows95または98,2000,NT4.0は、マイクロソフト社の登録商標です。
その他の商標は、それぞれの権利者に帰属します。

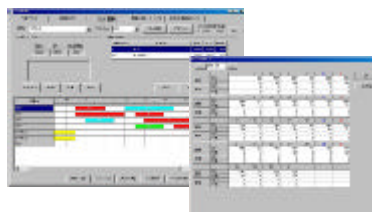
KIKAKU SEKKEI'S Low Cost Operation System.

企画設計の
快適運用
コンピューター
システム

LCOS
Low Cost Operation System.

高品質運用の維持。

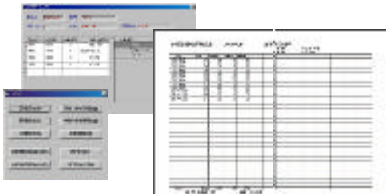
LCOSシリーズラインナップ
No.01~03, No.05~06



No.01
LCOS
シフト管理

- シフトマスターデータ入力
- シフトP2 シフト名義(シフトのマスターデータ化)
- シフトP3 休日・祭日・祝日・休日の管理
- シフトP4 シフト決定画面

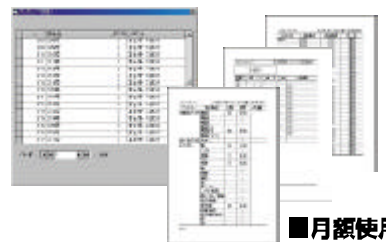
■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.02
LCOS
労働時間管理

- 出勤・退社・入社・作業時間管理
- 出勤・退社・入社・作業時間の管理
- 出勤・退社・入社・作業時間の管理
- 出勤・退社・入社・作業時間の管理

■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.03
LCOS
接客送迎

- 接客・送迎・入社・作業時間の管理
- 接客・送迎・入社・作業時間の管理
- 接客・送迎・入社・作業時間の管理

■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.05
LCOS
食器管理

- 食器・調理器具の管理
- 食器・調理器具の管理
- 食器・調理器具の管理

■月額使用料20,000円(税込21,000円)



No.06
LCOS
調理システム

- 調理・調理器具の管理
- 調理・調理器具の管理
- 調理・調理器具の管理

■月額使用料50,000円(税込52,500円)

*写真の内容は実際の物とは異なる場合がございます。

企画/業務/製作/販売



"システム運営の体制"をそれが私達の仕事です。

KIKAKU SEKKEI
企画設計+COMPANY

〒820-0053 福岡県飯塚市大字1-482-41/FAX:0948-26-1819
E-mail:kikakusek@group.co.jp

お申し込み・お問い合わせは...

TEL0948-25-0660

インターネットでも購入できます。 <http://www.kikakusekai.com>



LCDS Set the table





●メインメニュー

1. 予約入力

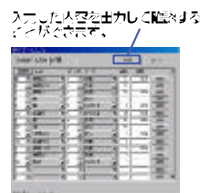
1-1 予約データ指定



予約データを入力する日付・食区(朝・昼・夕食)を入力します。
※各メニューシステムからの予約データを取り込みます。

1-2-1 昼・夕食データ入力

食事が提供される会場、料理ランク、食数、宿泊客室の入力を行います。ほとんどがマスタからの選択形式なので簡単かつ短時間で入力することができます。



1-2-2 朝食データ入力

朝食の予約データに関しては、夕食データからの取り込みが可能のため、入力の手間はほとんどありません。
※朝食の方の割合で入力を行います。



夕食データ → 朝食データ

2. リスト印刷

2-1-1 リストメニュー(連続印刷)



指定した区分のレポートを連続で印刷することができ、レポート数を指定して印刷することができます。



連続印刷に関しては、出力するレポート内容、出力順を任意で指定することもできます。

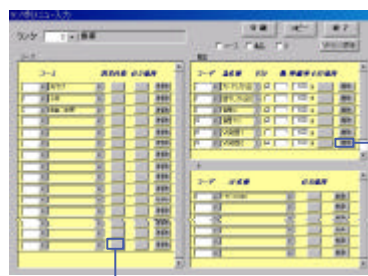
2-1-2 リストメニュー(個別印刷)



印刷に指定したレポートを出力することができます。

3. ランク別メニュー設定

3-1 ランク別メニュー入力



各料理ランク毎の料理・食器・食器・汁のそれぞれの設定を行います。ほとんどがマスタからの選択形式なので簡単かつ短時間で設定することができます。

3-1-3 仕分場所指定

料理・備品・汁それぞれに対して、各パントリー毎に配送する区分(台算にするか個別にするか)を指定します。



3-1-1 料理データ選択



各コース単位の料理内容と盛付場所を指定します。



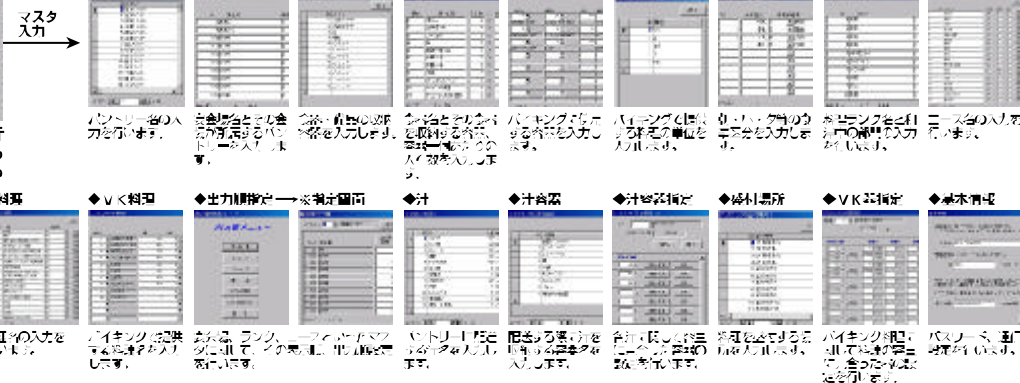
料理の盛付を行う食器を指定します。

4. マスタメンテ

4-1 マスタメンテメニュー



配膳に必要な基礎データの入力を行います。各項目毎に分けられているので分かり易く、短時間で入力することができます。





●メインメニュー

1.予約入力

1-1 予約データ指定



予約データを入力する日付・食事区分(朝・昼・夕食)を入力します。

アプシオン

既存の予約システムからのデータ取り込みを行うメニューがあります。

1-2-1 朝・昼・夕食データ入力



入力した内容をコピーして複製することもできます。

食事が提供される会場、料理ランク、食数、宿泊客室の入力を行います。ほとんどがマスタからの選択形式なので簡単かつ短時間で入力することができます。

2.リスト印刷

2-1-1 リストメニュー(連続印刷)



指定した区分のレポートを連続で印刷することができるので、レポートを短時間で出力することができます。

連続印刷設定

連続印刷に関しては、出力するレポート内容、出力順を任意で指定することもできます。

2-1-2 リストメニュー(個別印刷)



右側に指定したレポートを出力することができます。

2-1-3 リストメニュー(週間予定印刷)



指定した日数分の食事・宿費総額リストを出力することができます。

3.ランク別メニュー設定

3-1 ランク別メニュー入力



各料理ランク毎の料理・食器・宿費・汁のそれぞれの設定を行います。ほとんどがマスタからの選択形式なので簡単かつ短時間で設定することができます。

3-1-3 仕分場所指定

料理・備品・汁それぞれに対して、各パントリー毎に配送する区分(台算にするか個所にするか)を指定します。

3-1-1 料理データ選択



各コース単位の料理内容と価格場所を指定します。



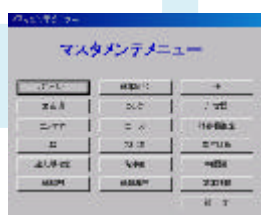
3-1-2 食器選択



料理の盛付を行う食器を指定します。

4.マスタメンテ

4-1 マスタメンテメニュー



配膳に必要な基礎データの入力を行います。各項目毎に分けられているので分かり易く、短時間で入力することができます。



コース、料理、食器、汁、汁類、汁類調味料、料理場所、情報、基本情報



●メインメニュー

1. 予約入力

1-1 予約データ指定



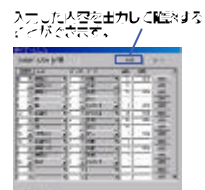
予約データを入力する日付・食事区分(朝・昼・夕食)を入力します。

アプシオン

既存の予約システムからのデータ取り込みを行うことができます。

1-2-1 昼・夕食データ入力

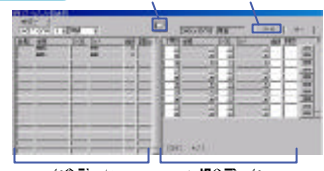
食事が提供される会場、料理ランク、食数、宿泊客室の入力を行います。ほとんどがマスタからの選択形式なので簡単かつ短時間で入力することができます。



入力した内容を出力して確認する画面が表示されます。

1-2-2 朝食データ入力

朝食の予約データに関しては、夕食データからの取り込みが可能です。そのため、入力の手間はほとんどありません。※朝食のみの場合でキャンセルは行いません。



夕食データ → 朝食データ

2. リスト印刷

2-1-1 リストメニュー(連続印刷)



指定した区分のレポートを連続で印刷することができ、レポートを印刷する区間で指定することができます。



連続印刷に関しては、出力するレポート内容、出力順を任意で指定することもできます。

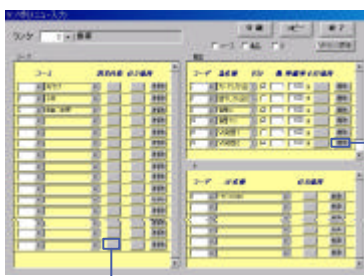
2-1-2 リストメニュー(個別印刷)



印刷に指定したレポートを出力することができます。

3. ランク別メニュー設定

3-1 ランク別メニュー入力



各料理ランク毎の料理・食器・備品・汁のそれぞれの設定を行います。ほとんどがマスタからの選択形式なので簡単かつ短時間で設定することができます。

3-1-3 仕分場所指定

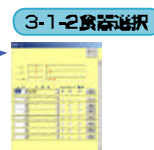
料理・備品・汁それぞれに対して、各パントリー毎に配送する区分(台算にするか個別にするか)を指定します。



3-1-1 料理データ選択



各コース単位の料理内容と盛付場所を指定します。



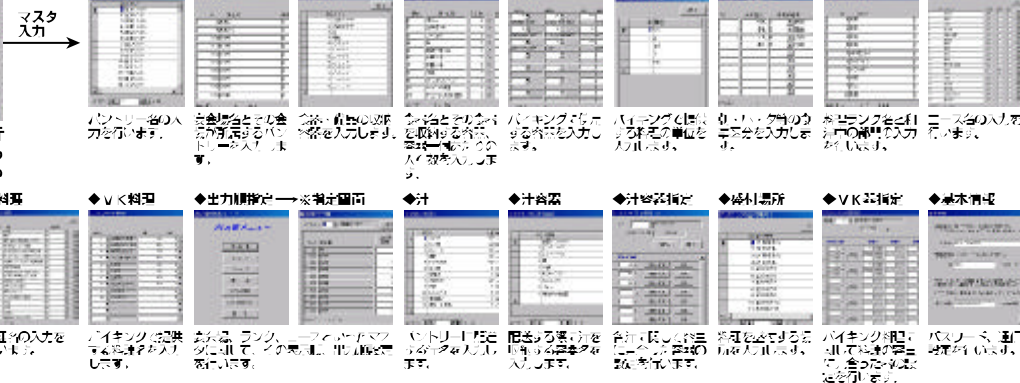
料理の盛付を行う食器を指定します。

4. マスタメンテ

4-1 マスタメンテメニュー



配膳に必要な基礎データの入力を行います。各項目毎に分けられているので分かり易く、短時間で入力することができます。



配膳出力帳票一覧

その 1

用紙サイズ	名称	用途
A 4 縦	①ランク別食数一覧	当日の各料理ランク毎の食数が一覧で確認することができます。
	②宴会場所食数一覧	当日の各宴会場毎の料理ランク、食事時間、食数が一覧で確認することができます。
A 3 横	③盛付指示表	当日の料理毎の食数が一覧で確認することができ、盛付指示に使用します。
A 4 縦 (専用用紙)	④盛付カード	当日の料理毎の食数が印字されており、盛付が終了した際に容器に貼り付ける荷札として使用します。
A 3 横	⑤仕分けリスト (全体)	当日の各宴会場毎の料理ランク、食数が一覧で確認することができます。
	⑥仕分けリスト (明細)	当日の各宴会場毎の料理ランク、食数、配膳料理内容が一覧で確認することができ、宴会場別に料理を振り分ける際に使用します。
A 4 縦 (専用用紙)	⑦仕分けカード	当日の宴会場毎の料理内容、食数が印字されており、宴会場別に料理を振り分けた際に容器に貼り付ける荷札として使用します。
A 3 縦	⑧食器はじきリスト	各食器毎の当日必要数と前日使用数を一覧で確認することができ、洗浄が終了した際の当日準備分と収納分の数量の指示に使用します。
A 4 縦 (専用用紙)	⑨食器はじきカード	洗浄室にて当日準備を行う食器数が印字されており、準備を行った容器に貼り付ける荷札として使用します。
A 3 縦	⑩食器準備リスト	各食器毎の当日必要数を一覧で確認することができます。
A 4 縦 (専用用紙)	⑪食器準備カード	当日準備を行う食器数が印字されており、準備を行った容器に貼り付ける荷札として使用します。

配膳出力帳票一覧

その2

用紙サイズ	名称	用途
A 3 縦	⑫汁配送リスト	各宴会場、パントリーにて準備を行う汁類に関して、各汁の種類別に各宴会場、パントリー毎に配送する分量が一覧で確認することができます。
A 4 縦 (専用用紙)	⑬汁配送カード	各宴会場、パントリーに配送する汁の分量が印字されており、汁の準備を行った容器に貼り付ける荷札として使用します。
A 3 横	⑭デシャップ表	各宴会場、客室毎の料理ランク、食数、配膳料理内容を一覧で確認することができ、各料理の配膳時のチェックリストとして使用します。
	⑮備品準備リスト	各宴会場、パントリーに準備、配送を行う食事備品とその数量が一覧で確認することができ、食事備品の準備、配送を行う際に使用します。
A 4 縦	⑯備品配送リスト	各宴会場、パントリー別に準備を行う食事備品とその数量が一覧で印刷されており、準備を行った容器に貼り付ける荷札として使用します。
A 4 横	⑰レストランテーブル表	レストランにおける客数単位の組数を一覧で確認することができ、レストラン設営時の卓数と席数の確認に使用します。