

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。



食器の管理は「不可能」だと思いませんか？

LCOS食器管理システムは様々な現場のニーズをもとに開発されました。その豊富な機能と出力帳票により今まで敬遠せざるを得なかった食器の管理をあらゆる角度から行うことを可能にしました。

LCOS Pantry Manager

食器管理

No.05

Low Cost Operation System.

CD-ROM+HARD WERE



<http://www.kakusc.co.jp>

食器の管理は「不可能」だと思いませんか？

No.05 食器管理

LCOS Pantry Manager



CD-ROM+HYBRID MEDIA

- 食器台帳によるID、ランク別、コース別食器検索機能
- 「写真付き」棚卸し記入表印刷、棚卸し結果表出力
- 「写真付き」A4、A6版表示カード印刷、収納一覧表出力
- ロス&ブリケージデータ（部門別、理由別）出力
- その他豊富な機能満載

■月額使用料 20,000円(税込21,000円)

※本製品のパッケージ内の使用承諾書に記述に従って使用するものとします。
 ※本製品は仕様・価格・デザインは変更予告なしに変更することがあります。
 ※初回のみ、ソフトアップ料として10,000円が別途必要となります。
 ※バージョンアップ発生時には10,000円~50,000円（バージョンアップ内容により異なる）が別途必要となります。（事前に必要予算をご案内致します）



Low-Cost-Operation-System.

LCOS食器管理システムは様々な現場のニーズをもとに開発されました。その豊富な機能と出力帳票により今まで敬遠せざるを得なかった食器の管理をあらゆる角度から行うことを可能にしました。



収納場所を明確化する表示カード・収納リスト印刷機能

●入力画面



出力

●A4版



●A6版



出力



食器の登録を行うのみで表示カード・収納リストの簡単印刷ができます。これを収納場所に提示、リストを配布することにより、食器の管理が軽減します。

簡単操作で「一発」検索

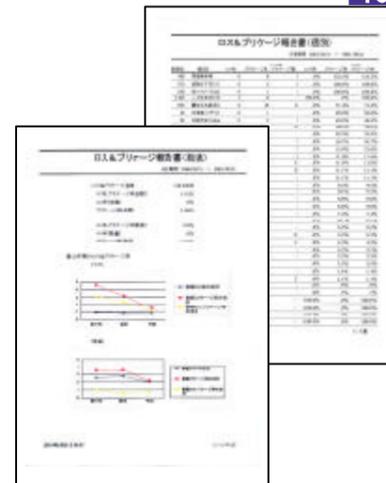


●単品表示
 初期段階の簡単な設定により「料理ランク」、「使用コース」等、様々な角度からの食器検索ができます。
 ※1と※2の機能は既存システムとの併用で可変となります。

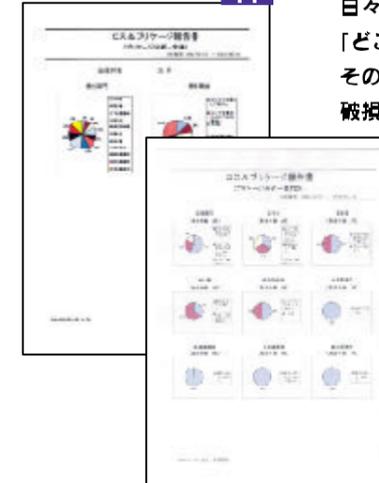


食器破損を減少させる破損分析機能

●金額、破損、数の推移



●分析グラフ



日々のデータ入力を行うことにより「どこで」「どのように」食器が破損しているのか、そのデータがグラフにより表示され、破損原因の早期対応ができます。

面倒な食器の「棚卸し」作業を強力サポート



「写真付き」の棚卸し記入表を出力することにより、今まで専任化されていた「棚卸し」作業を誰でも行うことができるようになり棚卸し効率が飛躍的に向上します。



主な機能

- 食器台帳によるID、ランク別、コース別食器検索機能
- 「写真付き」棚卸し記入表印刷、棚卸し結果表出力
- 「写真付き」A4、A6版表示カード印刷、収納一覧表出力
- ロス&ブリケージデータ（部門別、理由別）出力
- メニューランク別食器一覧表印刷機能

●メインメニュー

…上記以外にも豊富な機能満載

▼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事です。LCOSはF11系のみインターネット接続で利用可能なASPと構築が異なります。(※2)バージョンアップ時には月額使用料と別途にアップグレード手数料が別途必要となります。インターネット接続環境(有線LAN)をご用意いただく必要があります。

▼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-お客様自身での活用

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まで承ります。
※本サービスの費用は原則としてお預りしております。発生した場合は別途ご請求させていただきます。ご利用の注意事項はコントロールパネルとまでご確認ください。

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)別途追加料金となります。追加料金項目は作業内容、訪問地域、出張回数により異なります。お見積りにお知らせいたします。

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・入力項目の実務を行うサービスです。運営開始迄の経費削減が可能となります。※上記サービスは別途料金となります。発生した場合は別途ご請求させていただきます。ご利用の注意事項はコントロールパネルとまでご確認ください。

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.3の費用に別途追加した人員費を削減した実行報酬が、必要となります。詳しくはご担当者にお知らせください。

▼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)受付から対応するには一部料が必要となります。

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
②PCAnywhere(ヒューズエニウエア)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部はたりの5000円の費用が別途必要となります。
(※2)インターネット接続環境(有線LAN)の導入が導入時の必要となります。
(※3)株式会社メンテナンスラボが販売しているリモートコントロールソフトです。

▼動作環境

- Windows 95または98、2000、NT4.0 (SP5 推奨)
- CPU:400MHz以上
- メモリ:64MB以上(256MB以上推奨)
- 空き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
- 256ピクセル以上・1,024×768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)、サーバを立てることをお勧めします。

※本製品はパッケージ本体のインストールが必要となります。インストールはご担当者様へお問い合わせください。
※Windows 95/98/2000/NT4.0は32ビットOSです。32ビットOSでの動作環境が別途必要となります。その場合は、ご担当者様へお問い合わせください。

KIKAKU SEKKI'S Low Cos. 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.01~04, No.06



No.01
LCOS
シフト管理

- STEP1 マスターデータ入力
- STEP2 シフト登録(シフトマスターデータ化)
- STEP3 休日の調整(有休・休日のカレンダー入力)
- STEP4 シフト決定・印刷

■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.02
LCOS
労働時間管理

- 初期設定・入力操作の指導
- 労働時間入力履歴印刷
- 印刷データ入力履歴印刷
- 印刷データ入力履歴印刷
- 印刷データ入力履歴印刷

■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.03
LCOS
接客送迎

- 初期設定・入力操作の指導
- 印刷データ入力履歴印刷
- 印刷データ入力履歴印刷
- 印刷データ入力履歴印刷

■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.04
LCOS
配膳

- 初期設定・入力操作の指導
- 印刷データ入力履歴印刷
- 印刷データ入力履歴印刷
- 印刷データ入力履歴印刷

■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.06
LCOS
調理システム

- 食品台帳・メニュー・レシピ、コースメニュー構築
- 調理台帳印刷・メニュー印刷・調理台帳印刷
- 調理台帳印刷・メニュー印刷・調理台帳印刷
- 調理台帳印刷・メニュー印刷・調理台帳印刷

■月額使用料50,000円(税込52,500円)

※写真の内容は実際のものと異なる場合がございます。

企画 開発/製作/発行



"システム運営の管制官"それが私達の得意です。

KIKAKU SEKKEI
企画設計COMPANY

〒320-0053 福島県磐前市大井伊坂/62-11/FAX:09/8-26-1810
E-mail:kikaku@ic-cgroup.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申し込みできます。 <http://www.kikakusekai.com>



食器管理画面変遷

LCOS



●メインメニュー

1. 食器台帳

1-1 表示選択



食器を表示させる区分を選択します。

1-2-1 個別表示

選択した区分における各食器単位の画像が写真付きで表示されます。



1-2-2 一覧表示

選択した区分における食器を一覧で確認することができます。また、各食器をクリックすると上の個別情報を表示することができるので非常に役立ちます。



2. 棚卸表

2-1 棚卸表選択



与付付表「棚卸記入表」(出力帳票参照)及び指定した日付の棚卸データの出力を行います。

3. 分析

3-1 範囲指定



データ分析結果を出力する範囲を入力し、プリケージ、ロス等の種々の「分析レポート」(出力帳票参照)の出力を行います。

4. データ入力

4-1 データ入力



[入力] データ入力を行う日付を入力し、プリケージ、損毀等の結果を入力します。[修正・削除] プリケージ、損毀・追加購入のデータを修正・削除します。

5. 入カリスト

5-1 リスト範囲指定



指定した期間における「プリケージリスト」、「追加購入リスト」(出力帳票参照)の出力を行います。

6. 在庫履歴更新

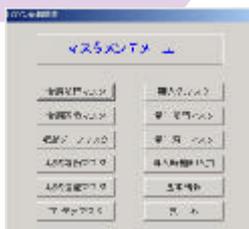
6-1 履歴表示



各食器種の在庫履歴の更新を行います。

7. マスタメンテナンス

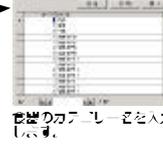
7-1 マスタメンテナンスメニュー



マスタ入力

食器管理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やすく、短時間で入力することができます。

◆ 食器部門マスタ



食器のカテゴリー名を入力します。

◆ 食器区分マスタ



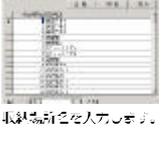
食器の性別、区分名を入力します。

◆ 収納ゾーンマスタ



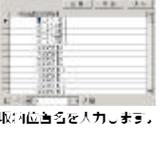
収納ゾーン名を入力します。

◆ 収納場所マスタ



収納場所名を入力します。

◆ 収納位置マスタ



収納位置名を入力します。

◆ 導入時棚卸



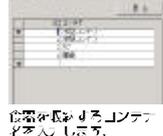
食器の導入時に発生した在庫を入力します。

◆ 棚卸入力



各食器種に発生した在庫を入力します。

◆ コンテナマスタ



食器を収納するコンテナ名を入力します。

◆ 購入先マスタ



食器の購入先を入力します。

◆ 発生部門マスタ



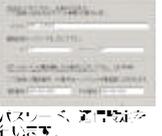
食器の発生発生部門を入力します。

◆ 発生年月マスタ



食器の発生発生年月を入力します。

◆ 基本情報



パスワード、管理者権限を入力します。

Low Cost Operation System.



食器管理画面変遷

LCOS

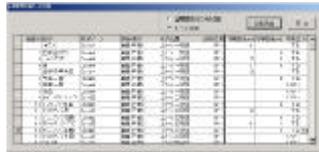


●メインメニュー

Low Cost Operation System.

8. 食器表示カード印刷

8-1 食器カード印刷



食器収納場所に提示を行う「食器表示カード」(出力形式参照)の出力を行います。A4・A6サイズ指定、枚数指定が各食器単位で行えるので無駄がなく行庫でも管理に出力を行うことができます。

9. 食器・備品配置一覧表印刷

9-1 印刷区分設定



配膳一覧は収納ゾーンでも使用コース単位でも出力ができるのでその区分を選択します。

オプション

10. 食器ダイジェスト印刷



全ての食器に関して、写真付きでその食器が使用されているランク、収納場所、料理といった情報を出力することができます。

11. 帳票タイトル設定

11-1 帳票タイトル



「配膳一覧表」「ダイジェスト印刷」におけるヘッダー、フッターの内容を自由に定めることができます。

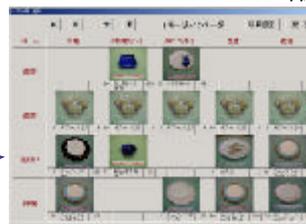
オプション

12. ランク別食器一覧表

12-1 ランク選択



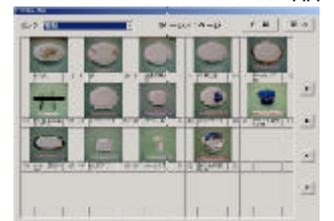
表示・出力を行うランクを最大5つまで目出しの選択することができます。



オプション

13. ランク別備品一覧表

13-1 ランク選択



選択を行ったランクに使用されている全ての食器用品を一覧で表示・出力することができます。

オプション

14. コース別食器一覧表

14-1 食器部門選択



表示を行う食器部門の選択を行います。

14-2 区分選択



表示を行う区分(コース単位あるいは収納ゾーン単位)の選択を行います。



選択を行った部分の食器表示印刷を行うことができます。

オプション *10・12～14の機能に関しては、OSシステムとの併用が必要となります。



食器管理画面変遷

共有版

Low Cost Operation System.



●メインメニュー

1. 食器台帳

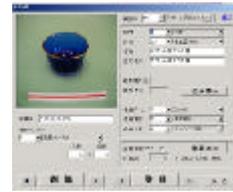
1-1 表示選択



食器を表示させる区分を選択します。

1-2-1 個別表示

選択した区分における各食器単位の資料が写真付きで表示されます。



1-2-2 一覧表示

選択した区分における食器を一覧で確認することができます。また、各食器をクリックすると上の個別情報を表示することができるので非常に役立ちます。



2. 棚卸表

2-1 棚卸表選択



与付の「棚卸記入表」(出力履歴参照)及び指定した日付の棚卸データの出力を行います。

3. 分析

3-1 範囲指定



データ分析結果を出力する範囲を入力し、フリージ、ロス等の種々の「分析レポート」(出力履歴参照)の出力を行います。

4. データ入力

4-1 データ入力 データ選択



[入力] データ入力を行う日付を入力し、フリージ、損毀等の結果を入力します。[修正・削除] フリージ、損毀・追加購入のデータを修正・削除します。

5. 入カリスト

5-1 リスト範囲指定



指定した期間における「フリージリスト」、「追加購入リスト」(出力履歴参照)の出力を行います。

6. 在庫履歴更新

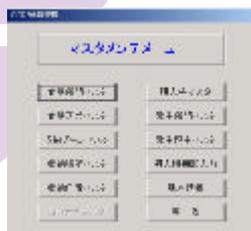
6-1 履歴表示



各食器種の在庫履歴の更新を行います。

7. マスタメンテナンス

7-1 マスタメンテナンスメニュー



食器管理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やすく、短時間で入力することができます。



食器の導入履歴を入力して入力します。



各食器種に必要データを入力した時点での入力履歴を表示します。



収録メニューを入力します。



登録品名マスタ



収録区分マスタ



収録ゾーンマスタ



収録場所マスタ



導入先マスタ



発生部門マスタ



発生年月マスタ



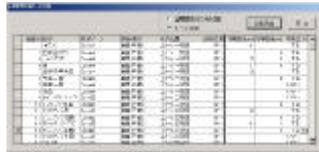
基本情報



●メインメニュー

8.食器表示カード印刷

8-1食器カード印刷



食器収納場所に提示を行う「食器表示カード」(出力例参照)の出力を行います。
A4・A6サイズ指定、枚数指定が各食器単位で行えるので無駄がなく行庫でも管理にピカを行うことができます。

9.食器・備品配置一覧表印刷

9-1印刷区分設定



配膳一覧は収納ゾーンでも使用コース単位でも出力ができるのでその区分を選択します。

10.食器ダイジェスト印刷



全ての食器に関して、写真付きでその食器が使用されているランク、収納場所、料理といった情報を出力することができます。

11.帳票タイトル設定

11-1帳票タイトル



「配膳一覧表」「ダイジェスト印刷」におけるヘッダー、フッターの内容を自由に定めることができます。

12.ランク別食器一覧表

12-1ランク選択

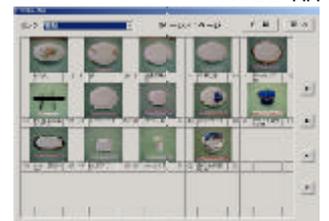


表示・出力を行うランクを最大5つまで目出しの選択することができます。



13.ランク別備品一覧表

13-1ランク選択



選択を行ったランクに使用されている全ての食器用品を一覧で表示・出力することができます。

14.コース別食器一覧表

14-1食器部門選択



表示を行う食器部門の選択を行います。

14-2区分選択



表示を行う区分(コース単位あるいは収納ゾーン単位)の選択を行います。



選択を行った部分の食器表示印刷を行うことができます。

Low Cost Operation System.

Low Cost Operation System.



●メインメニュー

1. 食器台帳

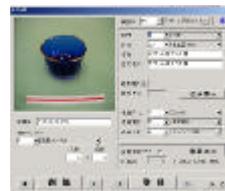
1-1 表示選択



食器を表示させる区分を選択します。

1-2-1 個別表示

選択した区分における各食器単位の資料が写真付きで表示されます。



1-2-2 一覧表示

選択した区分における食器を一覧で確認することができます。また、各食器をクリックすると上の個別情報を表示することができるので非常に役立ちます。



2. 棚卸表

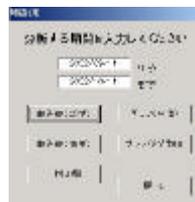
2-1 棚卸表選択



与付の「棚卸記入表」(出力結果参照)及び指定した日付の棚卸データの出力を行います。

3. 分析

3-1 範囲指定



データ分析結果を出力する範囲を入力し、プリケージ、ロス等の種々の「分析レポート」(出力結果参照)の出力を行います。

4. データ入力

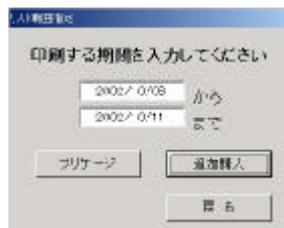
4-1 データ入力 データ選択



[入力] データ入力を行う日付を入力し、プリケージ、損毀等の結果を入力します。
[修正・削除] プリケージ、損毀・追加購入のデータを修正・削除します。

5. 入カリスト

5-1 リスト範囲指定



指定した期間における「プリケージリスト」、「追加購入リスト」(出力結果参照)の出力を行います。

6. 在庫履歴更新

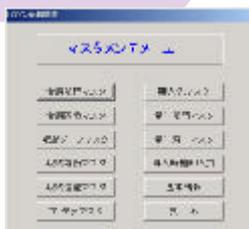
6-1 履歴表示



各食器種の在庫履歴の更新を行います。

7. マスタメンテナンス

7-1 マスタメンテナンスメニュー



マスタ入力

食器管理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やすく、短時間で入力することができます。

◆ 導入時入力

食器の導入時に入力したデータを登録します。

◆ 増量入力

各食器種に増量データを入力した時点での在庫数を登録します。

◆ 食器部門マスタ

食器のカテゴリー名を入力します。

◆ 食器区分マスタ

食器の性別、用途を入力します。

◆ 収納ゾーンマスタ

収納ゾーン名を入力します。

◆ 収納場所マスタ

収納場所名を入力します。

◆ 収納位置マスタ

収納位置名を入力します。

◆ コンテナマスタ

食器を収納するコンテナ名を入力します。

◆ 購入先マスタ

食器の購入先を入力します。

◆ 増産部門マスタ

食器の増産発生部門を入力します。

◆ 増産科目マスタ

食器の増産発生科目を入力します。

◆ 基本情報

パスワード、管理者権限を入力します。



食器管理画面変遷

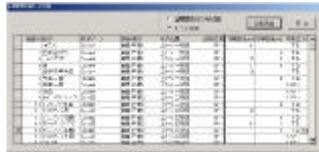
単体版



●メインメニュー

8. 食器表示カード印刷

8-1 食器カード印刷



食器収納場所に提示を行う「食器表示カード」(出力形式参照)の出力を行います。
A4・A6サイズ指定、枚数指定が各食器単位で行えるので無駄がなく行庫でも管理に出力を行うことができます。

9. 食器・備品配置一覧表印刷

9-1 印刷区分設定



配膳一覧は収納ゾーンでも使用コース単位でも出力ができるのでその区分を選択します。

オプション

10. 食器ダイジェスト印刷



全ての食器に関して、写真付きでその食器が使用されているランク、収納場所、料理といった情報を出力することができます。

11. 帳票タイトル設定

11-1 帳票タイトル



「配膳一覧表」「ダイジェスト印刷」におけるヘッダー、フッターの内容を自由に定めることができます。

オプション

12. ランク別食器一覧表

12-1 ランク選択



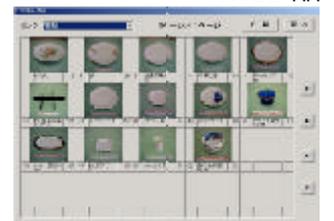
表示・出力を行うランクを最大5つまで自由に選択することができます。



オプション

13. ランク別備品一覧表

13-1 ランク選択



選択を行ったランクに使用されている全ての食器用品を一覧で表示・出力することができます。

オプション

14. コース別食器一覧表

14-1 食器部門選択



表示を行う食器部門の選択を行います。

14-2 区分選択



表示を行う区分(コース単位あるいは収納ゾーン)の選択を行います。



選択を行った部分の食器表示印刷を行うことができます。

オプション *10・12～14の機能に関しては、配膳システムとの併用が必要となります。

Low Cost Operation System.

食器管理出力帳票一覧

用紙サイズ	名称	用途
A 4 縦	棚卸表	収納場所別の収納食器が写真付きで出力され、棚卸を行う際の指示書、数量の記入用紙として使用します。
	棚卸結果表	棚卸数を入力することによって出力され各食器毎の在庫数を一覧で確認することができます。
	ロス&ブリゲージ報告書 (全体)	指示を行った期間のロス・ブリゲージによる損失金額と全体額に占めるその割合をグラフにして確認することができます。
	ロス&ブリゲージ報告書 (個別)	指定を行った期間の食器毎のロス・ブリゲージ数と在庫数に占めるその割合を一覧で確認することができます。
	ロス&ブリゲージ報告書 (ブリゲージ分析・全体)	指定を行った期間のブリゲージにおける発生部門と発生理由の割合がグラフにて確認することができます。
	ロス&ブリゲージ報告書 (ブリゲージ分析・部門別)	指定を行った期間のブリゲージにおける発生部門別の発生理由の割合がグラフにて確認することができます。
	ブリゲージリスト 追加購入リスト	指定を行った期間のブリゲージと追加購入を一覧で確認、出力することができます。
A 4 縦、A 6 横	食器表示カード (A 4、A 6)	各食器が収納容器とその入り数、段数と容器一個あたりの総数とともに写真付きで出力され、食器収納場所の掲示用として使用します。
A 4 横	食器・備品配置一覧表	各食器の収納場所が収納場所別、食器区分別にそれぞれ写真付きで出力することができ、食器の収納場所を作業者に把握させる際に使用します。
	ダイジェスト印刷	
A 4・A 3 縦 (選択可能)	ランク別食器一覧表	指定した料理ランクに使用している食器を写真付き一覧で確認・出力することができます。
A 4 縦	ランク別備品一覧表	指定した料理ランクに使用している食事備品を写真付き一覧で確認・出力することができます。
A 4 横	コース別食器一覧表	各食器をコース単位あるいは収納ゾーン単位で写真付き一覧で確認・出力することができます。

配膳システムの併用が必要となります。