

ホテル旅館

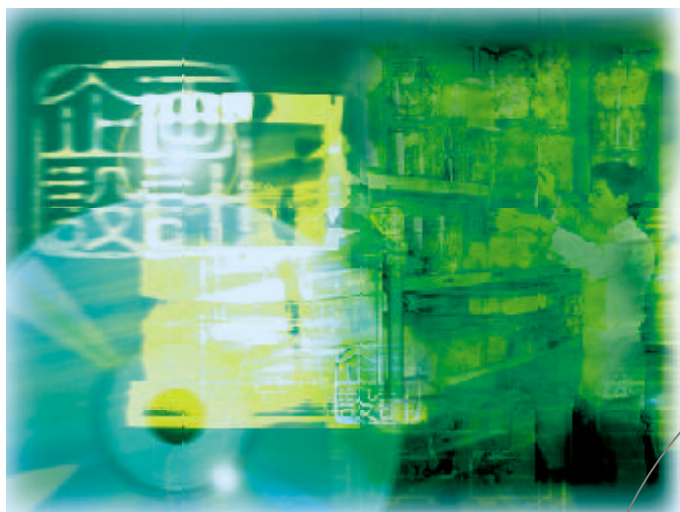
構造改革

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。



厨房を解きあかす。(社員比率50%以下を目標指す)

厨房は概して閉ざされた空間です。

LCOS調理長システムはその様な厨房の作業を解析し、簡単な客数入力を行うのみで調理長に頼ることなく厨房の作業計画、人員配置から食材の発注に至るまでの作業を可能にしました。調理長システムは厨房のローコストオペレーション実現を強力にサポートします。

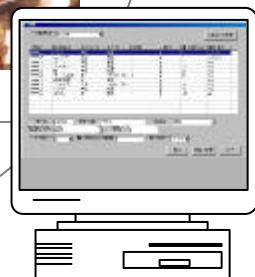
調理システム

LCOS Cooking System

No.06

Low Cost Operation System.

CD-ROM+HARD WERE



KIKAKU SEKKEI CO., LTD  
企画設計

<http://www.kikasekkei.com>

厨房を解きあかす。(社員比率50%以下を口指す)

# No.06 調理システム

LCOS Cooking System



**CD-ROM+WORD WARE**

- 日別仕込み・作業明細書
- 日別食材準備リスト・盛付料理一覧
- 仕込み過不足一覧出力
- 日別・週間発注書出力
- 日別・週間作業時間一覧出力
- …その他豊富な機能満載

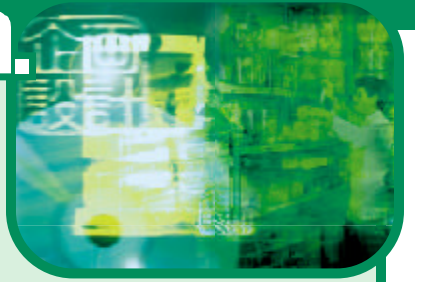
■ 月額使用料  
50,000円(税込52,500円)

※本製品はパソコンでの使用環境に準じて使用するものとなります。基本動作の仕様は、仕様書に基づいて変更することがあります。※初年度のみ、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。※バージョンアップ発生時により、0.000円(税込10,500円)~50,000円(税込52,500円)のバージョンアップ料が別途必要となります。(\*印は必要料金を案内致します。)

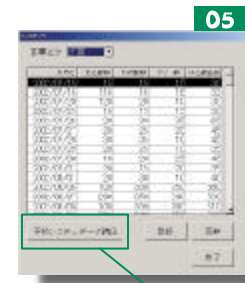


## Low-Cost-Operation-System.

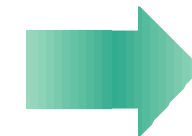
厨房の作業管理・労働管理は複雑で、LCOS調理長システムはその様な厨房の作業を解析し、簡単な客数入力を行うのみで社員とパートの作業分担計画、厨房の作業計画、人員配置から食材の発注に至るまでの作業を可能にしました。調理長システムは厨房のローコストオペレーション実現を強力にサポートします。



日々の予約データ入力は料理ランク毎の客数入力のみ



他のLCOSシステムとの併用により予約データの取り込みも可能



食事ランクを入力します

日々の作業は料理ランク毎の客数入力を行うのみです。面倒な作業は一切不要。

ランク毎の食数を表示します

### 豊富な機能



●メインメニュー

**主な機能**

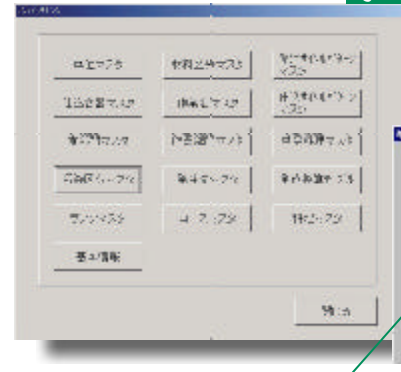
予約データの入力のみで以下の項目が可能となります。

- 作業指示
  - 日別仕込み・作業明細書・日別食材準備リスト・盛付料理一覧
  - 出力機能による日々の作業の明確化。
  - 仕込み過不足一覧出力機能による週間単位での仕込み計画の立案。
- 食材発注
  - 日別・週間発注書出力機能による客数に連動したムダのない発注。
- 人員配置
  - 日別・週間作業時間一覧出力機能による客数に連動したムダのない人員配置計画の立案。

…上記以外にも豊富な機能満載

### 初期設定・入力操作は簡単

●マスターメンテナンス画面 02



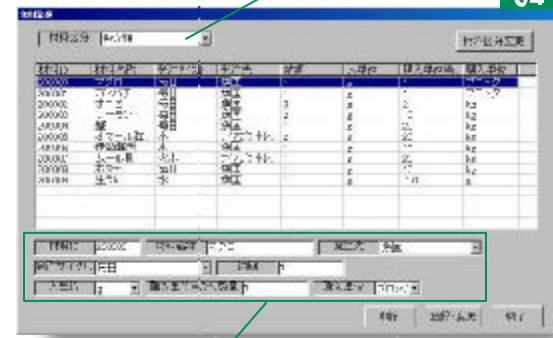
IDを入力します

03



単位名称を入力します

●食材登録画面 04



材料区分選択

マスター登録した項目により該当するものを選択すると上表に登録されていきます

導入時におけるマスター登録は簡単かつ短時間で入力が可能。登録した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ムダな作業はありません。

### 用途に応じた豊富な指示表・リスト印刷

●印刷メニュー画面 07

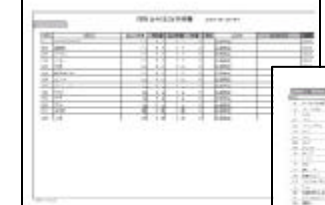


出力



### 発注関連リスト

●日別食材発注明細書 08

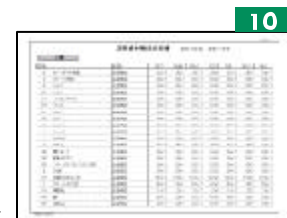


09



●週間食材発注計画書

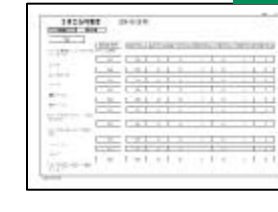
客数に連動した発注計画が可能。日々の発注は日別食材発注書を各業者にFAXするのみで可能となり、発注作業を軽減できます。



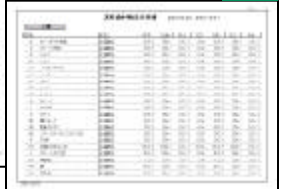
●週間食材発注計画書

### 作業指示関連リスト

●日別仕込明細書 11



●日別作業明細書 12

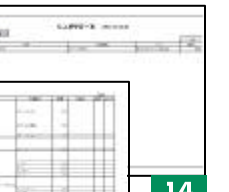


日々の食材準備、盛付から週間・月間単位の仕込み作業に至るまで用途に応じたリスト印刷が可能。これにより作業指示に要する時間が大幅に軽減されるとともに、ミスの防止にも役立ちます。

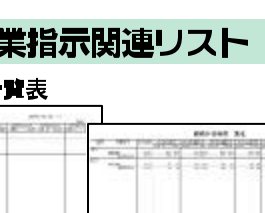
●日別食材準備リスト 13



●仕込過不足一覧



●盛付料理一覧表 15



### 作業指示関連リスト

●日別作業時間一覧表 16



●週間作業時間一覧表 17

1つ1つの作業時間が算出されるので、作業時間に応じた的確な人員配置が可能となります。

▼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・データベースの提供です。

LCOSシリーズはインターネット経由でのアクセスが原則です。インターネットが利用できない場合は、※2)リモートメンテナンス料がかかります。※3)アップグレード料がかかります。※4)インターネット接続機器・ソフトウェアの導入が必要となります。

▼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で承ります。

※1) 請求書の受付は原則としてお休みの日・弊社営業時間外にても受付させていただきます。この場合は別途コンタクト料がかかります。

STEP.2-導入時のご指導

LCOSシステムの使用方法・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。(※1)

導入時より運営効果を発揮できます。(※2)

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。

※1) 請求書の受付は原則としてお休みの日・弊社営業時間外にても受付させていただきます。この場合は別途コンタクト料がかかります。

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)の真価を發揮します。STEP.2の費用は削減された作業を対価に代行するに相当するものと見做す。詳しくは、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) 夜間・休日対応には1~2名追加が必要となります。

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(ピーシーエニウエア)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) 夜間・休日対応には1~2名追加が必要となります。  
(※2) インターネット接続機器・ソフトウェアの導入が必要となります。  
(※3) 株式会社システムアップより提供されているリモートコントロールソフトです。

▼動作環境

- Windows95または98,2000,NT4.0(S75推奨)
- CPU:400Mhz以上
- メモリ:64MB以上(128MB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
- 25.5cm以上1,024x768ピクセル以上が表示可能なモニタ
- LAN環境(複数台で使用する場合)サーバを有していることを強く勧めます。

※1) 本システムはインターネット経由でのアクセスが原則です。

※2) 本システムのインストールには特定のハードウェアが必要となります。

※3) Windows95または98,2000,NT4.0はシステムアップ社の特許商品です。その権利が認められていることを保証するものではありません。

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

Low Cost Operation System.  
**LCOS**

高品質運用の維持。

LCOSシリーズラインナップ  
No.01~05



No.01  
LCOS  
シフト管理

- STEP1 マスターデータ入力
- STEP2 シフト表(シフト)のマスターデータ化
- STEP3 欠勤・遅刻・早退(カレンダー)の管理
- STEP4 シフト表の印刷

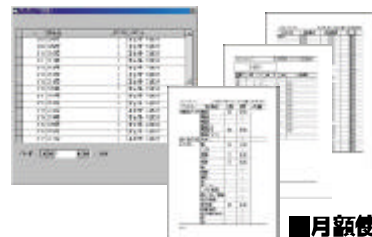
■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.02  
LCOS  
労働時間管理

- 作業決定・入力操作の簡便
- マスターデータ入力後の、即時印刷
- 印刷・印刷・印刷・印刷・印刷・印刷
- 印刷・印刷・印刷・印刷・印刷・印刷

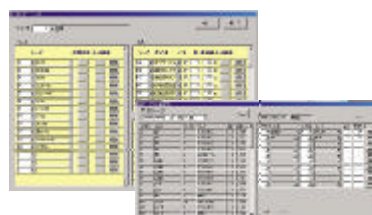
■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.03  
LCOS  
接客送迎

- 作業決定・入力操作の簡便
- マスターデータ入力後の、即時印刷
- 印刷・印刷・印刷・印刷・印刷・印刷

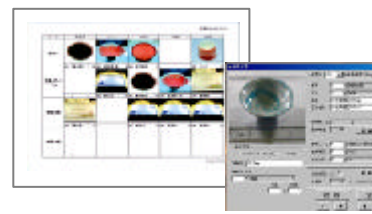
■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.04  
LCOS  
配膳

- 作業決定・入力操作の簡便
- マスターデータ入力後の、即時印刷
- 印刷・印刷・印刷・印刷・印刷・印刷

■月額使用料25,000円(税込26,250円)



No.05  
LCOS  
食器管理

- 作業決定・入力操作の簡便
- 作業決定・入力操作の簡便
- 印刷・印刷・印刷・印刷・印刷・印刷
- 印刷・印刷・印刷・印刷・印刷・印刷

■月額使用料20,000円(税込21,000円)

※写真のイメージは実際のものと異なる場合がございます。

企画/開発 製作/発売

システム運営の“管理官”それが私達の仕事です。



〒620-0063 徳島県徳島市大字字長塚482-11 / FAX:0948-25-1319  
E-mail:kikaku@cs-j-cup.co.jp

お問い合わせ先は...

TEL0948-25-0660

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



# 調理画面変遷



●メインメニュー

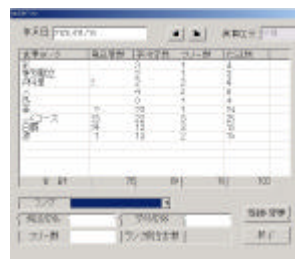
## 1.仕込数入力

### 1-1仕込数履歴表示



食事区分を選択すると、その食事区分における現在までに登録した予約データの履歴を表示します。  
\*オプションで予約データ抽出機能の付加が可能です。

### 1-2仕込数入力



予約客数を入力するだけで必要な発注量、仕込数、作業時間が自動で計算されます。これらのデータは「2.印刷」により帳票出力することが出来ます。

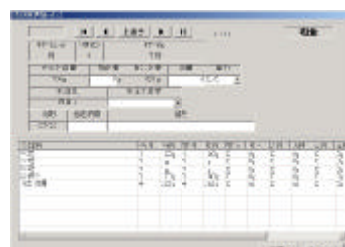
## 2.印刷

### 2-1印刷メニュー



出力を行う帳票の指定を行います

### 2-2ヘッダ入力(日別食材発注明細書のみ)



日別の食材発注量が表示されますが、残食材がある場合や納品日の変更があった場合に、ここで入力を行います。

## 3.食材登録

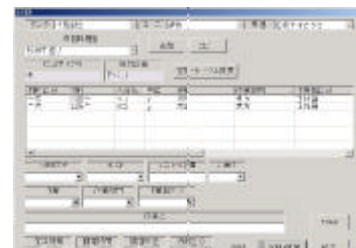
### 3-1食材登録



食材に関する情報(発注サイクルや購入単位など)を入力します。これらの情報を基に仕込登録を行います

## 4.仕込登録

### 4-1仕込登録



料理に関する情報(仕込サイクル、調理工程、加工時間など)を入力します。

## 5.マスタメンテ

### 5-1マスタメンテメニュー



調理システムに必要な基礎データの入力を行います。各項目毎に分られているのでわかりやすく、短時間で入力することが出来ます。

◆ <b>単位</b> 各項目の単位を入力します。	◆ <b>材料区分</b> 材料の区分を登録します。	◆ <b>発注サイクル</b> 発注サイクルを入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>仕込目標</b> 仕込目標を入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>作業名</b> 調理工程の作業名を入力します。	◆ <b>発注サイクル</b> 発注サイクルを入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>発注</b> 発注サイクルを入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>作業時間</b> 調理工程の作業時間を入力します。
◆ <b>仕込サイクル</b> 仕込サイクルを入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>発注先</b> 発注先を入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>仕込目標</b> 仕込目標を入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>発注先</b> 発注先を入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>リンク</b> リンクを入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>コース</b> コースを入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>料理</b> 料理を入力し、発注頻度を設定します。	◆ <b>基本情報</b> 基本情報を入力し、発注頻度を設定します。

Low Cost Operation System.