

# 購買とコストコントロールのシステムによる一元管理 ～ FBC と機能クローズアップ～

(株)ユニコーン ソリューション事業部 主任 小島 智宏

弊社がご提供する『UniCC:購買原価管理システム』では、購買業務と合わせて、原材料・中間製品・完成製品の内部振替 (Transfer)、メニュー及びレシピのマスタ登録による、売上部門及び製造部門の原価管理、売上管理、分析レポートなどの FBC (Food And Beverage Cost Control) 機能とデータの一元管理を可能にし、従来の手作業による業務を最小限に抑え、業務の効率化や標準化をサポートします。

## Food And Beverage Cost Control の役割

婚礼や宴会、レストランがあるホテルでは、Food、Beverage の収支が収益最大化の大きなファクターとなるため、理想的な FBC の運用の重要度が高く、FBC のシステム化はとて有益な取り組みといえます。

FBC の役割として、特にコストをコントロール (コスト削減) することに注目されがちですが、本来、FBC の最大の目的は、



小島 智宏 (こはた・ともひろ)  
 (株)ユニコーン ソリューション事業部 主任 SE

(株)ユニコーンに入社後、婚礼・宴会業務支援システム及び購買原価管理システムの開発・導入に携わり、ホテル業界の多くのシステム開発、導入を経験。現在は購買原価管理システムの開発責任者として、主力商品となるよう力を注いでいる。



利益を最大化し、適正なコストを維持するために、仕入れから製造・販売・商品企画・分析・購入計画の一連の業務を一元化してサポートすることにあります。

単に原価、経費を下げることは難しいことではありません。例えば、材料の質を下げたり量を減らしたり、調理法やサービスの質を下げれば一時的に原価、経費を下げるができます。

しかし、このような偏った施策では、一時的な目標を達成することはできても、顧客満足を得られず結果、継続的なご利用と売上を維持することが難しくなると思われます。

そこで、効果的な施策を行うためには、組織としての FBC の運用目的や考え方、位置づけを明確にし、スタッフに浸透させることが必要です。また、理想的な FBC の運用に近づけるには、現状の原価、経費、売上を把握、分析し、課題、目標の達成状況を明確にし、それに対する施策を打ち出し、実行するという、サイクルを形成・維持することが重要です。

## FBC の実現

FBC を実現するにあたり、現状を確認、把握、理解すること、そして課題を明確にし、改善方法の検討が必要です。

現場の依頼 (仕入、出庫、振替) から検収、実績 (仕入、出庫、振替) 登録に至るまでのプロセスをシステムで管理することで、セクション毎の日々の仕入、出庫、振替の金額や原価率の速報値、単価変動や科目単位、アイテム単位などの集計値の確認、抽出が容易になり、作業負担が軽減されます。

合わせて、営業システムと連携することで、日々の売上データがメニュー (売上部門、製造部門) と紐づき、売上と原価の分析に必要なデータが自動的に蓄積され、売上メニュー単位の原価、アイテム単位の原価、(消費) 差異分析、在庫回転率などの原価分析や、メニュー単位の ABC 分析などの売上分析など、より幅広い分析が可能となります。

システムを利用することで、FBC を運用する上で必要な情報収集や分析レポートの作成などの作業を軽減し、本来の目的である、分析や施策を考えることに注力することができ、FBC を実現するにあたり、大きな力となります。

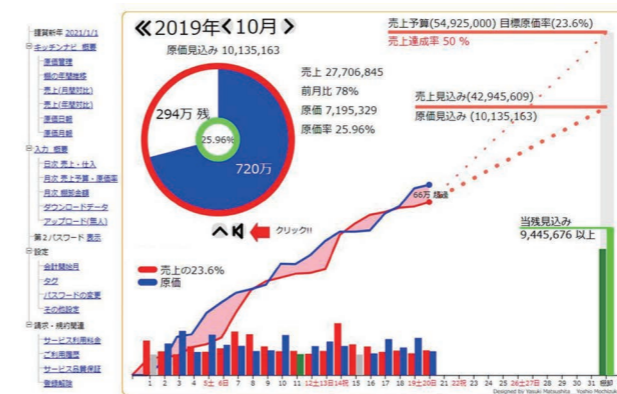
ここからは、業務の軽減、改善をサポートする機能についてご紹介させていただきます。

## 原価管理ツール (発注依頼者向けサポート機能)

発注業務は、仕入状況や在庫、売上状況、過去実績、更に売上目標や原価率などの情報を考慮して行われることが理想ですが、これらの多岐にわたる情報を一度に把握し、発注を行うことは非常に困難となります。これらの情報を統合し、目標原価率を意識し、月末までに購入可能な金額を算出するツールとして実現した「原価管理ツール」をご紹介します。

ある時点 (例: 前日) までの売上金額と購入金額と、当月の売上目標、当月の予想棚卸金額を設定することで、目標とする原価率を達成するための、当月の購入可能な金額がリアルタイムに算出され、かつグラフ化されるので、発注担当者が正確かつ視覚的に把握できます。

発注依頼を行う現場担当者が、正確かつ直感的に現状を把握できることで、運用負担を軽減しながら "FBC (コスト) を意識した理想の業務" に繋がります。また、売上目標金額と予想棚卸金額の設定は自由に変更が可能ですので、原価率のシミュレーションにも活用可能です。



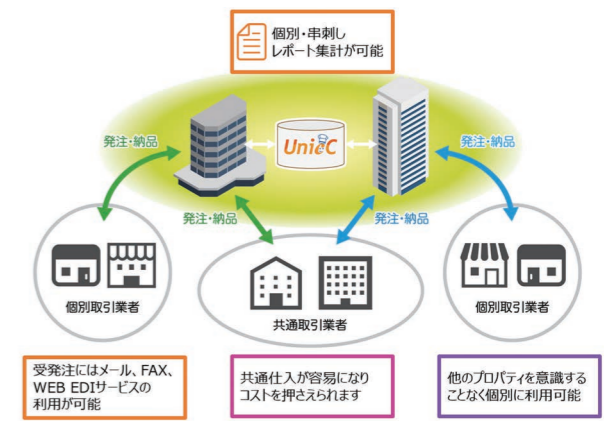
## 集中購買機能

購買業務は、複数の購入先と契約を結ぶことで安定した購入量、品質を担保し、定期的な見積取得により品質に見合った購入額を維持することが求められます。

合わせて、同じエリア (例、首都圏など) 内のグループホテルでは、購入をまとめることによって、大量購入による価格抑制を期待し、「集中購買」の運用をされているケースが見受けられます。

当システムでは、アイテムを「グループで共通として扱うもの (集中購買向け)」と「拠点単位に個別に扱うもの (地元・地場からの購入や取り扱いの有無など)」に分けて管理することができ、本部機構による購入分と各拠点の購入分を区別する機能として「マルチプロパティ対応」を実装しております。

また、ユーザ様の、データ管理対象・分析の拡張要求に応え、次のような機能拡張オプションをご提供しております。



## 商品情報連携機能

外部のクラウドサービスと連携することで、メーカー各社が提供する細かな商品情報を取得し、商品規格書の作成機能やアレルギー情報の管理をサポートしています。アレルギー情報については、レシピマスタとも連動できます。

レシピマスタの活用の広がりや、商品情報の一元管理による、データ活用が期待できます。



## 経費予算管理機能

購買業務で扱う、仕入、出庫、振替には原価のみならず、経費も含まれており、経費予算を登録することで、予算額と実績額の差異や、予算消化率などの経費を分析するための値を算出することができます。経費予算は売上に直接関わる予算ではありませんが、利益率アップに関わる重要な項目となります。

## HACCP の義務化

2020年6月1日に食品衛生法により義務化された HACCP ですが、猶予期間が 2021年5月31日に終了し、2021年6月1日から原則、食品製造業や食品販売業、飲食店など、食品の製造や加工、販売などを行う全ての食品等事業者に導入が必要となります。

調理業務においては、材料仕入時から、調理加工するまでの品質管理を担う必要があるため、検収時に品質管理に必要な情報を、他システム (例: 検温システム) と連携して管理する必要が出てきます。

UniCC は、日々変化するトレンドや顧客ニーズの変化を捉え、これからも成長し続けてまいります。是非、システム構築のご検討の一端に加えていただければ幸いです。