

購買管理システム総論



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

株式会社ユニコーン
ソリューション事業部 主任 SE

こはた ともひろ
小島 智宏氏

株式会社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。

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（半製品）・完成製品の部門間振替、メニュー及びレシピの管理、売上部門及び製造部門の原価管理、売上管理、分析レポートの作成や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、レストランがあるいわゆるフルサービスホテルでは、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

システム化はとても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ますが、本来、FBCの目的は、利益を最大化し、適正なコストを維持するために、仕入・製造・販売・商品企画・分析・購入計画の業務をサポートすることにあります。単に、原価や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、調理方法、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、このような施策では、一時的な目標を達成することはできても、長期的に、顧客満足を得られず、結果、継続的な顧客の利用と売上を維持することが難しくなります。そこで、効果的な施策を行うには、組織としてのFBC

の運用目的や考え方、ポジションづけを明確にし、スタッフに浸透させることが必要です。さらに、理想的なFBCの運用に近づけるには、現状の原価、経費、売上、運用を把握、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、実行し、実行結果を分析し、また、新たな施策を重視することが重要となります。

FBCの実現

FBCを実現するにあたり、現状を確認、把握、理解することが第一歩となり、次に課題を明確にし、改善方法の検討が必要となります。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、営業系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。

QRコード棚卸機能

商品の棚卸を行うセクション（部門）ごとに、棚卸対象商品のQRコードを作成し、対象商品や対象商品の保管場所などに、貼り付けておくことで、棚卸を行う際、スマートフォンやタブレットなどの端末でQRコードを読み取ることで、商品情報、帳簿（理論）在庫数量を参照しながら、棚卸業務を行うことができます。



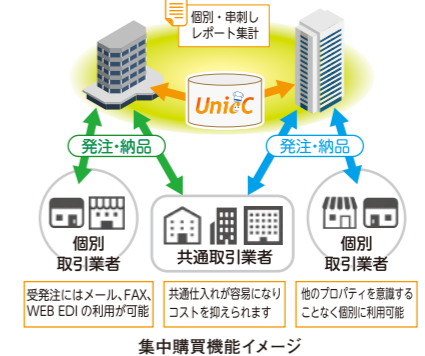
QRコード棚卸機能イメージ

これにより、誤った商品への棚卸誤入力の防止や、商品検索の手間、紙に手書きした内容をシステム入力するような2度手間の作業軽減を目的とした機能となります。（QRコードをリストとして印刷し、棚卸に利用することも可能となっております。）

集中購買機能

購買業務として、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、定期的な見積情報の取得により品質に見合った購入金額を維持することが求められます。また、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し、購買業務や分析作業をサポートする機能として「マルチプロパティ対応」を実装しております。

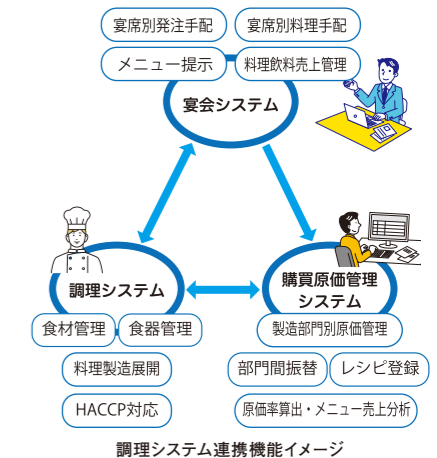


集中購買機能イメージ

調理システム連携機能（オプション機能）

調理システムは、料理を調理するためのレシピの管理及び調理担当者が調理するための手順を管理し、調

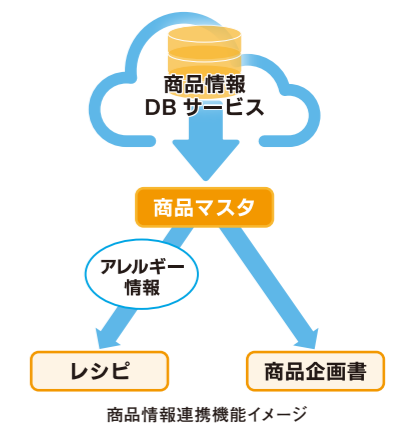
理する際に必要な帳票やメニュー表などを作成するシステムとなっており、BVManager（婚礼宴会総合支援システム）にて、お客様の料理を登録すると、調理システムに連携され、調理担当者に必要な情報を提供できます。更に、購買システムには、中間製品（半製品）などの部門振替データを自動的に作成することができ、料理を作成するにあたり、必要な各部門への指示の一元化をサポートします。



調理システム連携機能イメージ

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が広がりや、商品情報の一元管理による、データ活用が期待できます。



商品情報連携機能イメージ



Food And Beverage Cost Control イメージ