惣菜加工センター管理システム

Deli Cube -デリキューブー

激化する競争を勝ち抜く秘訣はプロセスセンターの有効活用と言っても過言ではありません。 惣菜需要の増大する今こそ、惣菜加工センター業務を最適化するソリューションが必要です。

惣菜加工センターの現場でこのような課題をお持ちではありませんか?

- ✓ レシピ情報や製造計画情報、各種実績情報などを一元的に把握・管理するためのシステム 基盤が整備されていない
- ✓ 情報の管理はエクセル主体であり、運用の標準化や情報の継承性にリスクがある
- ✓ 生産販売管理システムを導入したが、思うように運用の定着化・軌道化が図られていない。

惣菜加工センターのお悩みは『Deli Cube -デリキューブ-』にお任せください!原材料・品質規格などレシピに関する情報から製造計画・売上集計まで全て一元管理。経営目線の戦略策定に寄与します。

受注 生産管理

商品管理

販売管理

営業管理 帳票

Deli Cube の POINT

受注データを即座に素材展開





生産指示書など製造現場に必要な情報を適確かつスピーディに出力することで製造効率の向上を促します。

一週間先までの製造計画を日別表示





週間受注データ(確定前製造計画情報)を活用 して一週間先までの製造計画を日別表示。 原材料在庫・原価・計画差異の見込みを把握 することでより適確な原材料手配を促します。

現場に即した指示書出力



製造段階で使用する各種指示書は、製造場所 ごと等、ご要望に合わせて柔軟にレイアウトを 調整します。

運用の全体最適を考慮した柔軟な データ出力



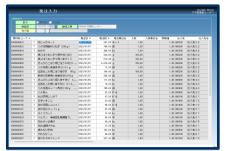
各種帳票は全てExcel形式で出力。ユーザー様が自由に二次加工・三次加工してご利用いただくことが可能です。

機能概要



レシピ管理/原材料展開関連機能

原材料・品質規格・管理基準等製品レシ ピ等に関する情報を一元的に管理。構成 情報はわかりやすいツリービューで確認 可能。



原材料手配(発注)関連機能

自動算出された原材料使用量をベースに、 在庫量や仕入先納品リードタイム等を考慮して発注入力。原料発注書として出力 することが出来ます。



受注・生産計画関連機能

日々の確定受注データに加えて、確定前 の週間受注データに基づく製造計画も確 認可能。原材料不足・原価警告・計画差 異などの各種チェックを行うことが可能 です。



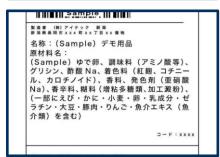
営業実績管理関連機能

営業実績を把握するため、売上分類別売 上集計表・得意先別売上集計表・店別売 上集計表・製造実績表などの各種帳票を 出力します。



製造指示関連機能

受注・生産計画情報をレシピマスタに即して原材料展開。作業指示書・作業指示書(手順)・原料準備指示書・出荷仕分票を出力します。



食品表示情報等 外部連携

食品表示や添加物に関する情報を外部システム(ラベル発行機等)と連携することが可能です。

システム概念図

