

惣菜加工センター管理システム

Deli Cube -デリキューブ-

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。

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。

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。

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。

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。

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

★：標準機能 □：オプション機能
■：外部システム

