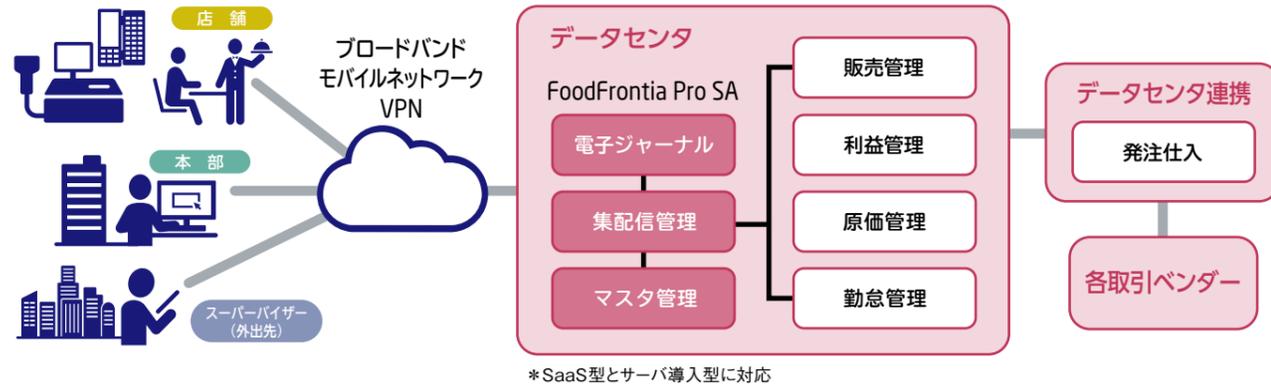


システム構成図



対応システム

POSシステム
フードフロンティア
FoodFrontia

▲TWINPOS 9700Bi ▲TWINPOS 9700Ui ▲TWINPOS S2

セルフオーダーシステム
フードフロンティア
FoodFrontia St

▲タブレット端末 AT1R

プラスワン・ソリューション

FoodFrontia Pro SAとデータ連携することで、これらの店舗マネジメントツールをより有効に活用できます。(オプションサービス)

FoodIT21は Mediamixの登録商標です。

発注仕入

勤怠管理

原価管理

レシピ管理

●本カタログに記載されている会社名及び商品名は各社の商標または登録商標です。●本製品の輸出(非居住者への役務提供等を含む)に際しては、外国為替及び外国貿易法等、関連する輸出管理法等をご確認の上、必要な手続きをお取りください。ご不明な場合、または輸出許可等申請手続きに当たり資料が必要な場合には、お買い上げの販売店またはお近くの弊社営業拠点にご相談ください。●当社は本商品に関し、海外での保守サービス及び技術サポート等を行っておりません。●画面はすべてハコミ合成です。●一部の商品写真は本カタログ用にCGで制作したもので、実際の使用状況や商品の色と異なる場合があります。また、商品の色は印刷の都合上、実際と多少異なることがあります。●このカタログの内容は、改良のため予告なしに仕様・デザインを変更することがありますのでご了承ください。

本製品(またはサービス)は、適切なセキュリティ対策をお客様ご自身で講じた環境下にてご利用ください。
万一、本製品(またはサービス)に対しお客様が適切なセキュリティ対策を行わなかったことに起因して、お客様または第三者に損害が生じた場合、当社は当該損害について一切の責任を負わないものといたします。

安全上のご注意 ●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ず「取扱説明書」をよくお読みください。
●水、湿気、湯気、ほこり、油煙等の多い場所に設置しないでください。火災、感電、故障などの原因となります。

最新情報は以下ホームページでご確認ください。

<https://www.necplatforms.co.jp/>

お問い合わせ、ご用命は下記へどうぞ

リテールソリューション事業部 リテールDX推進部
■E-mailでのお問い合わせ info@food.jp.nec.com

NECプラットフォームズ拠点

東日本支社 022-262-5373	神奈川支店 045-662-6241	神戸支店 078-251-2225
北海道支店 011-221-2711	水戸支店 029-212-8080	西日本支社 092-431-7555
北東北支店 019-654-0504	宇都宮支店 028-622-7421	中国支店 082-541-2211
郡山支店 024-934-3040	長野支店 026-227-2822	四国支店 087-897-2200
東京支社 03-5282-5850	中部支社 052-264-4851	岡山支店 086-244-2002
北関東支店 048-650-1811	静岡支店 054-251-3886	熊本支店 096-381-3030
新潟支店 025-245-0311	関西支店 06-6538-8600	鹿児島支店 099-216-9511
千葉支店 043-204-8001	北陸支店 076-221-5044	
西東京支店 042-527-2221	京都支店 075-361-0248	



見やすいユニバーサルデザイン
フォントを採用しています。



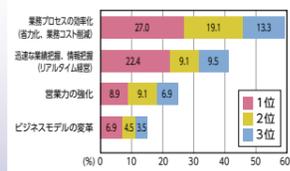
環境にやさしい植物油インク
を使用しています。



成長戦略の基盤であるリアルタイム経営、 そのニーズをクラウドで具現化します。

クラウドサービスでの運用により、導入・運営コストの低減と情報管理の効率化を果たします。

①リアルタイム店舗管理



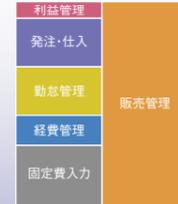
- 近年のIT投資における最重点施策※である「リアルタイム経営」と「業務プロセスの効率化」を実現します。
- 天候、新メニューの売れ行きなど、状況の変化に応じた適時判断を行い、廃棄ロスや不要な経費を抑えたキャッシュフロー向上に活用できます。

②いつでも、どこでもアクセス



- 刻々と変化する各店舗の売上や入店状況などをいつでも、どこからでもアクセスして確認が可能です。
- 外出先から手持ちのタブレット端末などのスマートデバイスからアクセスすることにより店舗の状況を把握したり、詳細にドリルダウンした帳票を活用して適切な指示が行えます。

③店舗生産性、損益の可視化



- 販売管理システムだけでなく、原材料費、人件費、各種経費、固定費までをサポートすることにより、損益を可視化することができます。
- 基本的な人時売上、坪当売上、回転率をはじめ、キッチンとホールの生産性レポートを強化します。

④システムを一元管理



- POS、オーダーエントリー、テーブルオーダー、本部システムを含めた一元管理ができるため、管理工数の低減が可能です。
- お客様が現在使用中の販売管理システムを活かして、POSとの集配信、メニューマスタなどの部分導入にも柔軟に対応します。

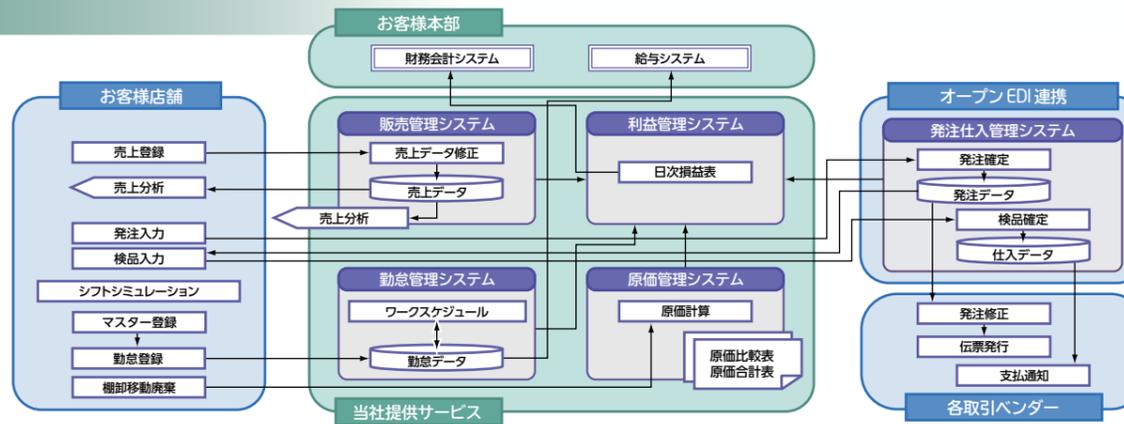
標準モジュール

リアルタイムでの販売実績管理機能を搭載し、POSデータを元にした経営分析のサポートが行えます。概要を把握するためのレポートから目的別にドリルダウンした詳細なレポートまで、ニーズに合わせた機能を活用できます。



拡張モジュール

飲食店の店長管理可能費と本部管理費を各項目ごとにサービスを提供。必要な部分から導入できるため、コストを抑えたスタートからフルモジュールを活用した日次損益の管理まで、企業の成長・経営戦略に応じて柔軟に拡張が可能です。



店舗オペレーション分析

外食産業特有のキッチン、ホールの調理、料理提供、滞在時間のレポートを追加できます。席の回転率や新メニュー投入時の習熟度など、店舗の生産性を可視化することが可能です。

※キッチンディスプレイシステムとの併用が必要

