



給食経営・集中管理・支援システム



SINCE 1984

ソフトメリット.NET[®]

ALL-ROUNDER

SOFTOM-S.N

小さくても、大きくても、 複々業態の経営でも、 給食管理に万能システムあり。

●業態の枠を超えたシステム

社員食堂や社員寮に代表される事業所給食、医療現場の病院給食や福祉施設給食、保育所給食等々、従来、業態ごとに開発されたシステムによって対応された給食業務は一台の「ソフトメリット.NET」によって対応できるようになりました。これは管理上のメリットばかりではなく、同時にシステム化コストの大幅低減につながる効果も生み出しました。

●経営者の視点を持ったシステム

一般的な業務処理システムとしてではなく、経営補助システムとしての機能を重視しています。

●顧客ニーズを集約

長い歴史を通じて、さまざまな業態のユーザー様から頂戴したご要望、ご助言など、細かなご意見まで集約し、反映させています。

●運用現場にあった使い易さ

開発には企画の段階から現場経験の豊富な当社の管理栄養士が携わり、現場業務に沿った使い易さを追求しています。

●インターネットに接続して

ネットの向こう側にあるソフトメリット.NETを利用する。仮想化技術の応用で、事業所がどんなに離れていても、距離を感じさせないビジネスが展開できます。導入にかかるコストも大幅に削減でき、距離や時間の制約から開放された高度な管理システムが構築できます。

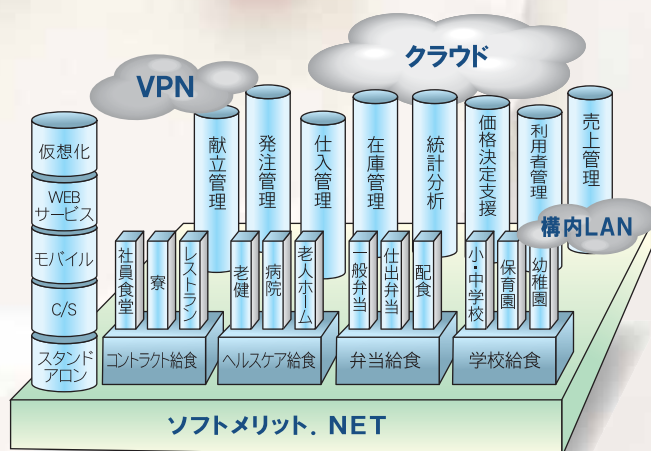
●システム再構築、基盤の上に

事業展開に合わせてアプリケーションを繰り返しカスタマイズしても、やがてシステムのリニューアルを考える時がまいります。システムをゼロから開発するリニューアルでは時間も費用も掛かります。しかし、プラットフォームの「ソフトメリット.NET」の上にシステムを再構築する方法を選択すれば、経営資源を有効に活用できるばかりでなく、システム機能強化の結果「規模のメリット」も享受することが出来ます。「ソフトメリット.NET」の上に再生したシステムは「開発」ではなく「構築」されたものと呼ぶべきでしょう。



献立のバランスをイラストでチェックする。

献立、発注の進捗「見える化」。



ご愛顧20年の「メニュー・デザイナー (Menu Designer)」は600社を超える顧客の皆様と苦楽を共にしてまいりましたが、2011年退役となり、そのDNAを後進の「ソフトメリット」に譲り、勇退致しました。長きにわたるご愛顧、ご声援に心から感謝申し上げます。今後は「メニュー・デザイナー」同様、新進気鋭の「ソフトメリット」にご最良賜りますようお願い申し上げます。

「ソフトメリット.NET」はソフトム株式会社の登録商標です。

SOFTOM

給食経営のためのシステム・プラットフォーム

給食事業者様すべてを対象に開発しました。

- ◆委託給食会社(複数業態・複数拠点展開)
- ◆給食サービス(弁当工場・受託給食・仕出弁当・配食などの複合業態)
- ◆福祉法人本部(複数の異なる施設を統括)
- ◆病院(急性期総合病院・専門病院・療養型・リハビリなど)
- ◆福祉施設(高齢者・障害者・乳児園など)
- ◆単独事業所給食 ◆保育園・幼稚園 ◆小学校、中学校
- ◆学生食堂 ◆お弁当販売 ◆その他食事提供に関わるサービス業

システムの狙い

■従来の「給食システム」イメージを一新する。

担当業務や部署を超えた、組織としてのEAI(エンタープライズ・アプリケーション・インテグレーション)を構築する。
※SOFTOMERIT.NETを中心としてその他の業務システムを連携することで全社的な情報一元化、業務効率化を図ることが可能となる

■業務の「可視化」

献立作成状況や発注状況などを「見える化」する。
実務担当者も管理者も業務進捗がすぐに確認でき、モレのない業務を支援する。

■コスト削減支援

最適な食材発注を支援する機能を標準装備する。
拠点別の仕入情報や発注ロット、発注点発注など。
これまでにない食材仕入管理が遂に可能になった。
全社共通購買品・拠点購買品を合わせて管理可能にする。また、価格決定支援機能(見積・落札)は仕入先や食材を戦略的に決定する。

■情報分析支援

給食運営と採算管理をスムーズに連携するシステムとし、現場運営にも経営判断にもすぐに役立つ情報分析を提供できる。

ソフトメリット.NETで解決できます。

例その1

現状をよく見ると…

- ・複数の業態を受託している。
- ・他の業態への展開を考えている。
- ・だが、業態ごとに異なるシステムを使用している。

課題となっているのは…

- ・データの一元化ができないこと。
- ・メニュー資産やノウハウを相互に利用できないこと。
- ・拠点担当者の意識やスキルから拠点運営が左右されがち。
- ・担当者の異動等で運用操作の引継ぎがうまくいかない。
- ・全拠点で献立作成や発注業務など同じ作業を実施している。

例その2

環境をよく見ると…

- ・不況や産業の空洞化により業界やニーズが大きく変貌してきた。
- ・栄養士の役割・業務がモノからヒトへと重心を移し始めた。
- ・給食の提供者から健康情報・サービスの提供者に、スタンスが変化。
- ・アレルギーや原産地など、食の安全安心とトレーサビリティが重視されている。

課題となっているのは…

- ・経験や能力に関わりなく、顧客に正しい情報や食事を適時適切に提供できる体制作りが求められている。
- ・売上分析をもとに「求められている」食事を提供し、CS(顧客満足度)を向上させたい。
- ・顧客の多様なニーズに対応できる戦略的システムの構築が必要。

従来の「給食システム」とは一線を画す機能

システム全般

- IDとパスワードでログイン
- ログインIDごとに機能別にアクセス権限を設定可能
- 担当者別設定機能、表示条件など担当者毎の個別設定が可能
- 帳票出力方法は3通りから選べて利便性アップ
- 帳票は条件指定を変えることで大幅に多様性アップ
- キーボードでもマウスでも操作可能に

食品マスタやその他の機能

- 食品マスタの概念を刷新
- 厨房作業や衛生管理を支援
- 発注をスムーズ&最適にするための機能
- 価格決定支援で見積～落札作業を効率化
- 画像データの合成ができ、栄養価・原価とリンク

献立の作成・修正①

- 料理検索機能を徹底“カイゼン”
- 運用に合わせて多様な献立作成画面をご用意
- 献立作成画面は使い勝手をとことん追求

献立の作成・修正②

- 食品の終売や突発的な食品事件にも迅速対応
- 料理一括入替もご用意。マスタ整理にも便利
- 飲まない煮汁は栄養価計算しない
- 新調理にも標準機能で対応

経営への活用を追及

- 仕入情報、在庫情報の把握・分析
- 専用の統計分析帳票で経営に活用

商品扱いに関するご注意 御使用の際は、操作説明書をよくお読みの上正しくお使いください。操作説明書に記載されている以外の使用方法に関しては、当社は、一切の責任を負いません。



SINCE
1984

ソフトム株式会社

給食・健康・福祉をデザインする会社

本社 〒112-0012
東京都文京区大塚2-1-9 茗荷谷大矢ビル3F
TEL03-3944-2991 FAX03-3944-4986
E-MAIL : tokyo@softom.jp

サポートセンター 〒963-8878
福島県郡山市堤下町11-9 山水ビル201
TEL024-935-2991 FAX024-935-4986
E-MAIL : support@softom.jp