

FLコストの「日次見える化」 で利益率が変わる

売上・勤怠・発注の連携で、
現場と本部のコスト管理が劇的に効率化



リアルタイム
見える化



システム
自動連携



コスト
最適化



店長の「今、見えない」が利益を逃す FLコスト、まだ「月次だけ」で見えていませんか？

- 売上と発注がバラバラ
- 原価率も人件費率も、あとで報告で知るだけ
- 指示はされても、今の数字が見えない…

これは、多くの店舗で起きている“あるある”です。



月末に集計しても、
過ぎた日々のコストは取り戻せません。
いま必要なのは
「毎日見える化」されたFLコストです。

FLコストとは：Food（食材原価）+Labor（人件費）を合わせた売上比率の総称。

FLコストって… 「月次で見ればいい」 では遅いんです。



まかせてネット で 今 を見える化

FLコスト最適化への道筋



目次 AGENDA

- 1 はじめに**
FLコストが飲食経営に与える影響
- 2 FLコスト管理の現状と課題**
従来の管理手法の限界と問題点
- 3 まかせてネットEXが実現する「FL一元管理」**
統合システムによるソリューション
- 4 機能紹介**
売上・勤怠・発注データの自動連携
- 5 ダッシュボードで毎日確認できるFLコスト**
リアルタイムデータ可視化
- 6 導入効果**
実際の改善事例から見るビフォーアフター
- 7 まとめ**
人手不足時代のコスト管理、次の一手

01. はじめに

FLコストが飲食経営に与える影響



飲食店の利益を左右する最重要指標

それが「FLコスト」です。この数字を毎日把握しているかどうかで、現場のアクションも本部の経営判断も大きく変わります。



FLコスト計算式

$$(F + L) \div \text{売上} = \text{〇〇}\%$$

売上に対する割合が重要指標



F (Food)
食材原価

原材料・仕入れコスト



L (Labor)
人件費

スタッフ・人時単価

影響を与える領域

現場のアクション

本部の経営判断

利益率の向上



毎日の把握が成功の鍵となります

02.現状と課題

FLコスト管理の現状と課題

現在多くの飲食チェーンでは、以下のような課題を抱えています



システム分散

- 売上・勤怠・発注が別々
- Excel管理の属人化
- データ連携不可



対応遅延

- 月次集計での確認
- 問題発見の遅れ
- 改善機会の逸失



手作業依存

- 各店舗での手入力
- 集計作業の属人性
- ミスとバラツキ



現在の非効率なワークフロー



別々管理

Excel・個別システム



手作業集計

月末まとめて計算



問題発見

遅れて気づく



対応困難

改善機会を逸失



こうした状況では、リアルタイムなコストコントロールは不可能です

03. ソリューション

まかせてネットが実現する「FL一元管理」

 **人件費率**

勤怠 ÷ 売上
リアルタイム自動計算

 **原価率**

COST
発注 ÷ 売上
理論値・実績比較

 **FLコスト**

(勤怠 + 発注) ÷ 売上
総合指標



 **リアルタイム見える化**

- ✓ すべてのデータが自動連携
- ✓ FLコストを毎日自動算出
- ✓ 専用ダッシュボード④に表示

 **即時対応可能**

- ✓ 問題発生時のアラート表示
- ✓ 現場での迅速な改善
- ✓ 本部の経営判断支援

 **月次から日次へ——コスト管理の革命が始まります**

04.機能紹介

売上・勤怠・発注データの自動連携

3つの基幹システムが完全統合された包括的ソリューション



売上管理

Sales Management

連携内容 / POS連携で自動集計

主な活用例

- ✓ 日報・速報値の自動生成
- ✓ 前年比・予算比較分析
- ✓ 時間帯別売
- ✓ トレンドメニュー別収益分析



勤怠管理

Attendance Management

連携内容 / シフト・打刻・人時単価

主な活用例

- ✓ 人件費率の自動計算
- ✓ 過重労働アラート機能
- ✓ 人時売上の最適化
- ✓ シフト効率性分析



発注管理

Order Management

連携内容 / 発注・棚卸・廃棄データ

主な活用例

- ✓ 原価の理論値と実績比較
- ✓ 発注ミスの自動抑制
- ✓ 在庫最適化アルゴリズム
- ✓ 仕入れコスト削減支援



完全自動連携により実現

手作業ゼロ・リアルタイム更新・統合ダッシュボード

05. ダッシュボード機能

ダッシュボードで毎日確認できるFLコスト

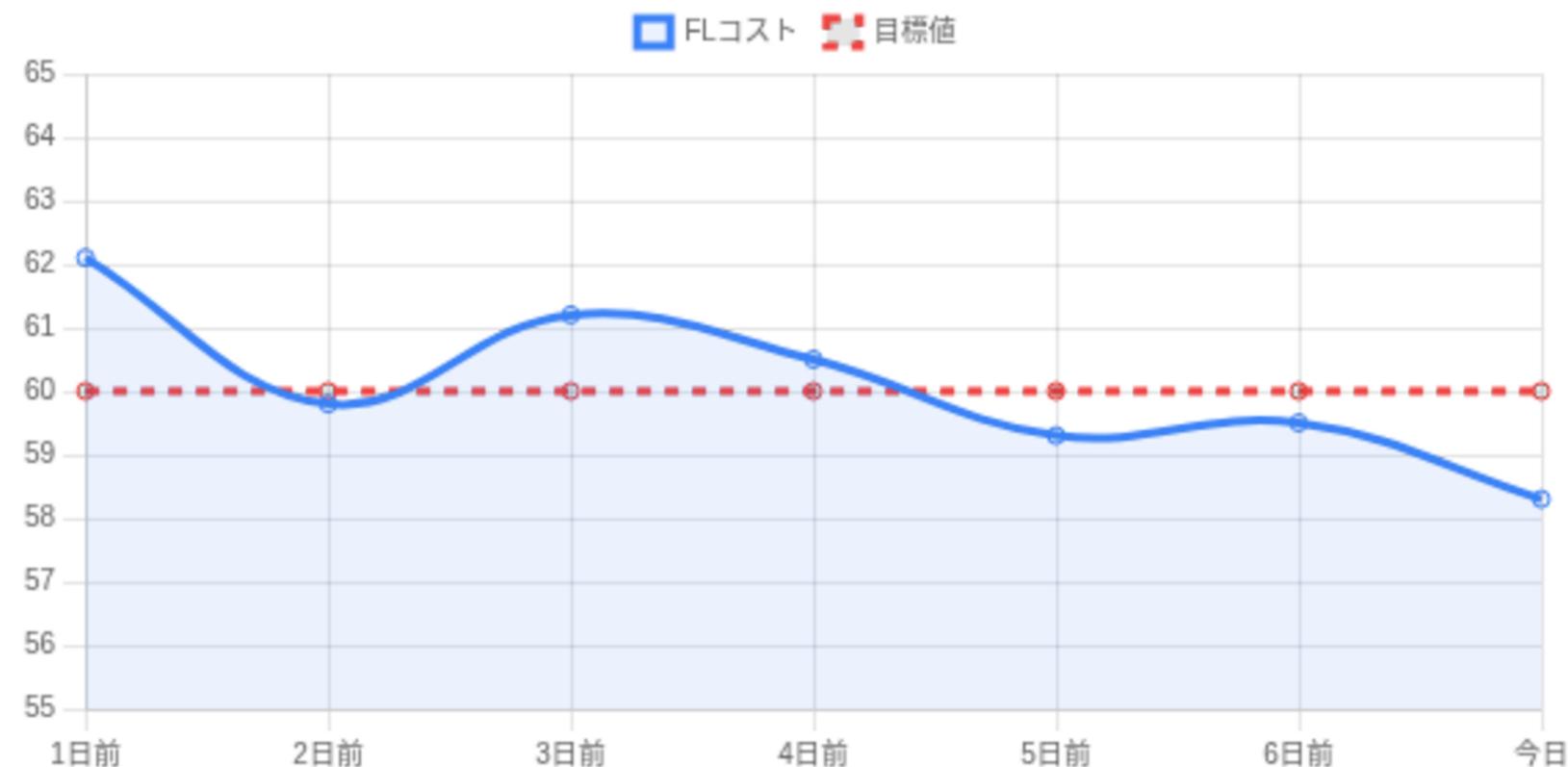
FLコスト
58.3% ↓ 前日比 -1.2%

原価率
28.5% ↑ 前日比 +0.8%

人件費率
29.8% ↓ 前日比 -2.0%

売上
¥1,245K ↑ 前日比 +5.2%

FLコスト推移 (7日間)



⚠️ 要注意
 原価率が目標値を上回りました
 目標: 27% / 実績: 28.5%

✅ 良好
 人件費率が改善しています
 目標: 32% / 実績: 29.8%



一目で状況把握
 グラフと数値で直感的



自動アラート
 異常値を即座に通知



いつでもアクセス
 本部も店舗もログイン後すぐ

06. 導入効果

実際の改善事例から見るビフォーアフター

50店舗チェーンの実績データに基づく具体的改善効果



導入前の課題

Before Implementation

- ⊗ 別々管理の非効率
勤怠と売上が別管理で、人時売上分析が困難
- ⊗ アナログ発注業務
発注はFAX、仕入原価のミス入力が多発
- ⊗ 遅れる問題発見
月次報告まで問題が見えない



まかせてネット



導入後の改善

After Implementation

- ✔ リアルタイム可視化
FLコストの速報が毎日可視化され、現場で即対応可能
- ✔ 日次コスト調整
原価率・人件費率を日々調整し、FLコスト3%削減
- ✔ 大幅な効率化
業務時間を1日あたり35時間削減（70店舗合算）

FLコスト削減

売上に対するコスト比率の改善

3%

年間効果: 約2,500万円のコスト削減

業務時間削減/日

70店舗合算での効率化効果

35h

月間効果: 約1,050時間の工数削減

投資対効果

導入費用に対するリターン

230%

回収期間: 約5ヶ月で投資回収

人手不足時代のコスト管理、次の一手

~~「人がいないから、管理が雑になる」~~

人がいないからこそ、**管理は自動化すべき**

 **見える化**

コストの把握・分析
月次レポート

 **自動化**

毎日、最適化
日次自動更新



持続可能な経営

人手不足でも安定したコスト管理



業務効率化

手作業の削減と精度向上



利益最大化

FLコストの最適化で収益改善

まかせてネットで、コスト管理の「見える化」「自動化」へ
持続可能な店舗運営のために、今すぐ一歩踏み出しましょう

✓ FLコスト最適化 10のチェック項目

あなたのお店は何個当てはまりますか？

- シフトが売上予測に基づかず、毎回“感覚”で組まれている
- 廃棄ロスの集計がされておらず、月末にまとめて確認している
- 過剰在庫・在庫切れが月に2回以上発生している
- 発注が経験値任せで、予算や実績に基づいていない
- 人時売上高を日常的に把握していない
- FLコストが日次では見られず、月末にならないと分からない
- 発注・納品トラブルが現場で止まり、本部と共有されていない
- ピーク以外の時間にスタッフの“手待ち”が目立つ
- 廃棄率や原価率の異常値を、日々は追えていない
- 店舗と本部で見ている数値がズレている／共有が月次のみ



＼ 5つ以上ならデモ体験がおすすめです。／

無料デモ・ご相談はこちら



🎁 資料ダウンロード特典



業務時間の削減やFLコストの見える化を実現した10社の事例を収録。課題～導入～効果までのプロセスをわかりやすく紹介しています。

ダウンロード

「改善したい」と思った今がチャンスです。
まずは無料で体験・相談から始めてみませんか？