



## 飲食チェーン管理DX

# はじめるなら 業務の見える化から。

売上・勤怠・発注を一元化で、  
日次のFLコストが見える・わかるを自動化。



まかせてネットは、売上・勤怠・発注など店舗運営の中核業務を1つのシステムでまとめて効率化。  
データの一元化により、業務時間の削減、コスト最適化、経営判断の高速化を実現します。

### 基本機能

### まかせてネットならではの強み



#### 売上管理

POS連携で売上データを自動集計

売上が日次で予算実績に反映し、日報も自動  
作成。スマホ版からも確認できる



#### 勤怠管理

打刻・シフト・給料連携まで

静脈認証・顔認証打刻  
自動集計・残業アラート通知まで対応



#### 発注・仕入管理

発注・仕入業務のデジタル化

廃棄・理論原価・レシピア管理まで  
FL分析に直結



#### ダッシュボード分析

毎日開けば、日次のデータが可視化

FL・人件費率・原価率などを日次で自動分析  
日次で見たいものをダッシュボードで可視化



#### 外部システム連携

各種システムデータ連携

POS・券売機・発注・給与計算  
予約・デリバリー…多様な外部と柔軟連携



#### カスタマイズ性

画面・レポートの柔軟設定に対応

導入前のカスタマイズはもちろん  
導入後も方針変更にもカスタマイズ可能



#### 多店舗展開

複数店舗の管理に対応

チェーン本部 ⇔ 店舗間でリアルタイム共有  
店舗別KPI管理

## 導入して、店舗と本部がこう変わる。

属人的なExcel管理やバラバラなシステム運用が、まかせてネットで一元化。店舗・本部・経営層それぞれの業務効率と判断スピードが大きく変わります。

導入前(Before)	導入後(After)
バラバラなシステム管理で業務が複雑化	1つのシステムで全業務を一元管理
Excel手入力で月次の〆に時間かかる	日次の自動集計+アラート通知でミスを予防
必要な数値が足りず分析が行えない	人時売上・FLコスト・PL等、各種分析を実現
店舗と本部の情報共有に時間差がある	ダッシュボードでリアルタイムに共有・判断

## 多店舗チェーンに最適な拡張機能

売上・勤怠・仕入にとどまらず、多店舗運営に必要な管理業務をワンストップでカバー。「店舗も本部もラクになる」仕組みがここにあります。

 <b>HACCP</b> 衛生点検・体調チェックの記録をデジタル化	 <b>不正検知システム</b> 売上データを自動分析し、不正や異常値を即検知
 <b>HRシステム</b> 入社・契約手続きを電子化 勤怠システムと連携	 <b>経費精算システム</b> スマホで経費申請、承認までが完結 業務効率UP
 <b>ワークフロー</b> 稟議等の各種申請フローを ペーパーレスに	

## 導入実績 10,000店舗 突破!

飲食業界で長く評価されているクラウドシステムです。

- ・居酒屋・カフェ・焼肉・ファストフード・ラーメンチェーンなど
- ・小規模展開～300店舗超の全国チェーンまで対応
- ・単体導入から段階的なシステム切り替えまで柔軟に対応可能



「うちの規模だといくら？」お気軽にお問い合わせください。

導入規模や機能構成に応じてお見積りいたします。  
まずはお気軽にご相談ください。



# まかせてネット

株式会社ジャストプランニング

東京都大田区西蒲田 7-35-1 宝栄ビル

<https://www.justweb.co.jp/makasetenetex/>

お気軽にお電話ください

☎ 03-3730-1069

