

飲食店様向けソリューション

ロジスティクス発想からの経営改善

合通の飲食店様向けサービスとは？

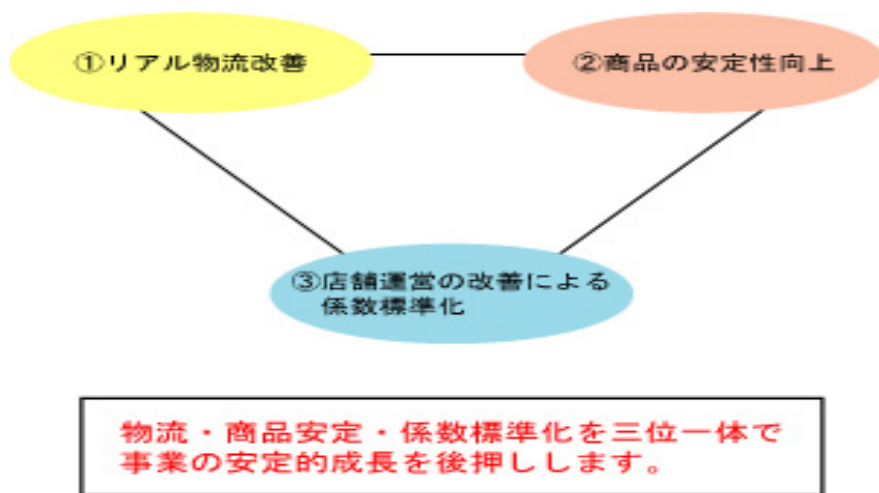
成長過程における飲食店経営者様は実に多忙です。

ご自分のビジョンに基づいて、社員・PAの雇用確保、教育はもちろん、サービス・商品の安定性やレベルの向上、仕入や物流のコストダウン、店舗運営の効率化、店舗開発等々全ての事を同時に行わなければなりません。

特に飲食店の事業モデルは年々サイクルの短期化が進んでおり、以前よりもスピードが要求されてきております。

かと言って、投下できる資金は限りがあり、次のステージを睨みつつ、投下資本の最適化を図っていかねばなりません。

我々は数々の企業様のサプライチェーンマネジメントをロジスティクスの視点から、改善提案サービスを行い、ご導入をいただいた実績やノウハウがございます。



まずは物流現場の改善を検討されませんか？

小さな改善の積み重ねが次第に大きな利益につながっていくものです。

①リアル物流改善ソリューションの例

日々行われている物流業務を”改善”視点で解決していきます。

①リアル物流改善



【問題点とご提案】

問題点： 「物流業者が納品時間や温度帯等のルールを守ってくれない。」

ご提案： 配送のコースの見直しをいたします。
また、当社は従業員教育を徹底して行っており、
必要に応じて納品時の状態をレポートいたします。

問題点： 「何とか配送コストを押さえたい。」

ご提案： 各店の冷蔵庫サイズをご存知ですか？
案外お店は余計な在庫を抱えたがるものです。
品目別に配送頻度を設定することにより、
コストが抑えられるかもしれません。

問題点： 「ダンボールや発砲スチロール、ビン、缶などの産廃コストを減らしたい。」

ご提案： 併せて回収いたします。
もしくは各店のゴミの量に準じて算出し、コストの最適化をいたします。

問題点： 「スタッフやお店の清掃状況が気になる。」

ご提案： 配送時にチェック、レポート提出いたします。

②商品の安定向上のソリューションの例

各店で仕込みから販売を行っているとおのずと商品レベルの管理に限界が生じます。セントラルキッチンへの移行提案を含め解決いたします。

②商品の安定性向上



【問題点とご提案】

問題点： 「セントラルキッチン化を検討しているが、コストもわからないし、商品の品質が落ちるのも心配だ。でももう現場で処理するのは限界に来ているのはわかっている。」

ご提案： 提携しておりますセントラルキッチン専門の工場が複数ございます。現在の御社のSCMをチェックさせていただきます。最適の解決策を提案いたします。

問題点： 「お店って商品以外の備品管理や配送体制管理って結構面倒くさいんだよね。」

ご提案： 店舗備品の消耗材についても店着価格で検討すべきです。当社はより良い品を低価格で提供いたします。

③店舗運営の改善による係数標準化の例

各店で仕込みから販売を行っているとおのずと商品レベルの管理に限界が生じます。セントラルキッチンへの移行提案を含め解決いたします。

【問題点とご提案】

問題点： 「各店のオーダーの状況や在庫状況を把握したい。
何かいい方法はないかな？」

ご提案： お店の光熱費、通信費トータルで下げつつ、
インターネットを使いご希望を可能にする方法があります。

私たち合通はこれらの問題を
物流・商品安定・係数標準化の三位一体で
安定的成長を後押しいたします

導入事例

■ここが改善ポイント！！

① 適正在庫の見直しを行う

各店の冷蔵庫のサイズと販売数字、各商品ごとの賞味期限のデータを頂くなかで、アイテムごとの適正在庫数を算出しました。

その結果、毎日配送の必要のないお店とアイテムを発見し、トラックの頻度を減らすことで物流コストを軽減しました。

それによってトラック台数の最適化と物流コストの標準化を達成、関東地域に限っては同コストでの配送が可能となりました。

② 工場移転の提案

弊社提携先の食品工場をご紹介する中で、思い切った工場移転を提案いたしました。サンプルを作成し実験をしていく中で、移転の決断を頂き、生産委託を行いました。結果、店着価格は1割ほどダウン、商品は安定しました。

自社工場を管理していた人材は店舗開発業務を行い、トータルで最適化が達成いたしました。

また各種消耗材や横持商品を取引している業者様と共同配送の倉庫をアライアンスを組んで設置、仕入れコストは現状維持のまま、本部様自体の在庫を減らすことを達成いたしました。

③ ASPソフトの導入

毎日の受発注や係数管理、スタッフの出退勤業務はインターネットを介したASPソフトを利用することで解決しました。

現在店舗は13店舗スタッフは90名ほど在籍していますが、管理業務を行っているのは2人です。

また、インターネット接続環境を利用して各店にウェブカメラを設置、店舗清掃状態やスタッフのサービスの様子、現金の取扱などを適宜チェックできるようになりました。

結果、本部はサービス標準化チェックと現金管理、店舗開発に専念できるようになりました。

このように物流業務というものは日々発生いたしております。

それが故に毎日の細かい改善業務に取り組む事が飛躍的な発展に必要不可欠です。

飲食業は人間集約産業、毎日が人のコミュニケーションの連続＝労務管理が仕事と言っても過言ではありません。そして人は変化します。毎日何かが起こるものです。

我々合通はそんな多忙な飲食店経営者様のバックオフィスとして機能したいと考えます。