

食材発注書について

丸源事業推進グループ 寺島 圭
スライド全5枚（表紙込み）、発表時間：10分

食材発注書について 1/4



●55期の原価（直営）

・通期のロス・理論差 合計金額

約1億2318万円

食材発注書について 2/4



●食材発注書の背景

- ・ロス、理論差改善のために導入
- ・来客数予測さえあっていれば、
社歴、社員/Ptn関係なく誰でも管理できる

●食材発注書の現状

- ・直営のうち、73%（57店舗）が使用。
27%（21店舗）が未使用。
※Shopらん回答店舗のみ

食材発注書について 3/4



● 食材発注書 使用/未使用別 原価数字

★ 値引前ロス率

	2024年4月	2024年5月	2024年6月
使用店舗	0.35%	0.33%	0.31%
未使用店舗	0.36%	0.33%	0.32%

★ ロス込み原価率理論差

	2024年4月	2024年5月	2024年6月
使用店舗	0.47%	0.23%	0.34%
未使用店舗	0.58%	0.53%	0.39%

→ ロス率は使用店舗の方がやや低く、
ロス込み原価率理論差は使用店舗の方が低い

● 試算

仮に食材発注書未使用店が、
使用店と同じロス率・理論差になった場合……

年間約750万円の利益創出！！！！

食材発注書について 4/4



●今後の取り組み

- ・仕込み表/解凍出し表も作成中

- テスト後、9月リリース予定

- ただ、せっかく作っても、使われないのなら意味がない

- **まずは発注書の使用をお願いします！**