

参考図 5

食材発注管理と分析  
・調理需要と食材量・見込み調理と食材種

相関関係: 分析と調整

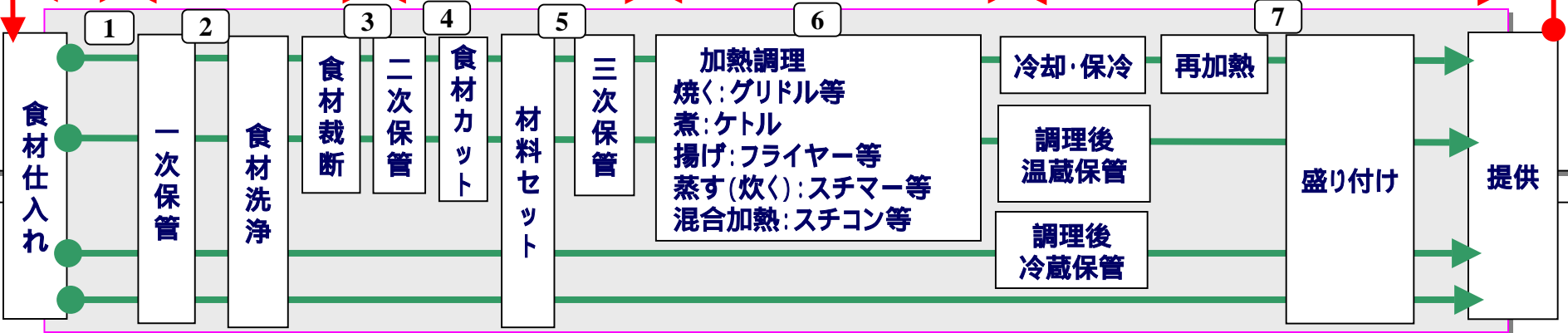
POS 集計・分析(客層、時間帯別集客、メニュー傾向)  
・売り上げ・提供調理種と量・喫食数・提供時間

事務系情報移植と作業管理・指示範囲

調理設備・制御範囲

- 2 食材保管管理
  - ・保管種類
  - ・保管食材量
  - ・取り出し時間
  - ・消費期限
- 4 2.3次食材保管管理
  - ・対象調理別保管
  - ・調理と取り出し時間
  - ・保管庫内食材種
  - ・保管庫内食材量
- 5 食材費原価入力
- 調理と作業能力管理
- 調理時間と人員配置
- 調理レシピと食材種管理
- 調理別食材量管理
- 提供時間と調理仕上げ管理
- 提供時間と食材準備の管理
- 作業スキルと人件費管理

- 1 必要食材管理
  - ・種類
  - ・食材量
  - ・荷姿と品質
  - ・産地
  - ・消費期限
- 3 一次食材下処理管理
  - ・対象調理品は何か
  - ・何時迄に処理するか
  - ・食材種毎のバッチ処理
  - ・スタッフ処理能力
  - ・設備機器の処理能力
- 5 食材パーツ管理
  - ・対象調理品は何か
  - ・何時迄に準備するか
  - ・レシピ別グラム管理
  - ・レシピ別調味管理
  - ・スタッフ処理能力
  - ・スタッフ必要人員
- 調理加熱管理
  - ・調理品別加熱温度
  - ・調理品別芯温温度
  - ・調理品別加熱時間
  - ・調理品別仕上時間
  - ・スタッフ必要人員
  - ・機器別調理能力
- 盛り付け・提供管理
  - ・何時迄に仕上げるか
  - ・盛り付け量と種類
  - ・提供温度と設備管理
  - ・需要と提供量の管理
  - ・需要と提供時間管理
  - ・スタッフ必要人員



食材保管通信管理  
・保管庫内温度  
・保管温度と時間履歴  
・異常時の警報管理

温度管理装置  
芯温管理装置  
警報通信管理

調理の履歴と再現の制御  
(温度: 芯温: 調理時間)  
・調理別温度と芯温制御  
・調理別加熱時間の制御  
・機器別調理前加熱制御

ソフトへの情報移植と制御  
調理種対温度と芯温情報  
調理種対調理時間情報  
・履歴と調理再現  
調理時間、加熱と芯温履歴  
各調理履歴から調理再現

食材保管通信管理  
・保管庫内温度  
・保管温度と時間履歴  
・異常時の警報管理