

フードビジネスヒヤリングシート

記入者

記入日 年 月 日

◇ 1 ユーザー様名

◇ 2 ユーザー様の業種は？

- ☐ 食品製造・加工業（農林、水産、畜産、菓子・製パン、惣菜、漬物、冷凍・レトルト食品、缶詰、調味料、飲料・アルコール、その他）
☐ 外食産業（直営、FC展開、セントラルキッチン（CK）・カミサリー、物流センター）
☐ 中食産業（弁当・惣菜、弁当ベンダー、学校給食、事業所給食、介護給食、病院給食）

◇ 3 ユーザー様の主な営業品目は？

◇ 4 ユーザー様の企業規模は？

年商 円

◇ 5 製造工場（セントラルキッチン）はありますか？

☐ ある（ ）ヶ所 ☐ ない

◇ 6 店舗展開をしていますか？

☐ している（ ）店舗 ☐ していない

◇ 7 配送センターはありますか？

☐ 製造工場と兼ねている ☐ 製造工場とは別にある ☐ 配送センターはない ☐ 配送センターのみある

◇ 8 商品アイテム数はどれくらいですか？

☐ 1000以下 ☐ 1001～5000 ☐ 5001～10000 ☐ 10000以上

◇ 9 製造フローダイアグラム（製造工程一覧図）をお作りですか？

☐ はい ☐ いいえ

◇ # 製造工程の階数の最大数はどれくらいですか？

☐ 5階層以下 ☐ 6～10階層 ☐ 10階層以上

◇ # 業務フロー図をお作りですか？

☐ はい ☐ いいえ

◇ # 現在、使用しているシステムは？

☐ パソコン ☐ オフコン ☐ システムは使用していない

◇ # 現在、システムにて管理している項目と現在の業務で行っている方法は？

※該当する大項目にチェックをつけ、小項目からは、管理している詳細項目に○をつけて下さい。

大項目	小項目
☐ 売上管理	日報・月報の作成、売上分析、社内売上、その他()
☐ 売掛管理	請求書・請求明細書発行、入金処理、売掛金台帳・一覧表、その他()
☐ 顧客管理	DM発行、ポイントカード、その他()
☐ 受注管理	受注方法は？ TEL/FAX、EDI、オンライン、OCR、その他()
☐ レシピ管理	廃棄率の設定、歩留り管理、献立管理、その他()
☐ 栄養価管理	七訂栄養成分表からの栄養価計算、商品の栄養価表示、その他()
☐ 原価管理	製造原価は？ 前月仕入値の平均原価、最新原価、標準原価、日別商品別実績原価、その他()
☐ 生産管理	販売計画、生産計画、製造計画、製造実績、製造工程管理、その他()
☐ 調理管理	製造指示書は？ 専用ソフトを使用、Excel・Accessでの作成、その他()
☐ 発注管理	・ 発注データ作成方法は？ 手動、自動<MRP発注・定量発注>、その他() ・ 発注方法は？ 電話/FAX、自動FAX、EDI、オンライン、その他() ・ 店舗と本部(工場)とのオンライン化はできていますか？ (できている ・ できていない) ・ 発注の流れは？ (工場→本部→業者 ・ 工場→業者 ・ 本部→業者)
☐ 入荷管理	検品時に、入力端末等を使用していますか？ (使用している ・ 使用していない)
☐ 賞味期限管理	・ 入荷食材の消費・賞味期限管理は？ ・ 製品・半製品・仕掛品の消費・賞味期限管理は？ ・ 出荷商品の賞味期限管理は？ ・ 賞味期限切れの在庫管理は？
☐ 仕入・買掛管理	仕入れ・支払処理、支払予定表、買掛金台帳・一覧表、その他()
☐ 在庫管理	・ 何日分の在庫を常にもちますか？ 日分 ・ 棚管理をしていますか？ (している ・ していない)
☐ 配送管理	・ ピッキングリスト作成、出荷集計表作成、その他() ・ 納品伝票の種類は？ 専用伝票での発行、顧客ごとの納品伝票での発行、その他() ・ 配送形態は？ 自社便あり、外注委託、その他()
☐ ロス管理	販売ロス ・ 製造ロス ・ 在庫ロス ・ 配送ロス
☐ POS管理	・ POSのメーカーは？ NEC ・ 東芝テック ・ その他()
☐ 店舗管理	・ 店舗の形態は？ 直営店、FC、その他() ・ 店舗での管理は？ 売上、売上POS分析、発注、入荷、在庫管理、顧客管理、その他()
☐ その他	予算実績管理、給与管理、財務会計、HACCP、トレーサビリティ、食の安全・安心対策、フードディフェンス その他()

◇ # 現在、困っているところはどこですか？

- | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| ☐ 売上管理 | ☐ 売掛管理 | ☐ 顧客管理 | ☐ 受注管理 | ☐ レシピ管理 | ☐ 栄養価管理 |
| ☐ 製造原価管理 | ☐ 生産管理 | ☐ 発注管理 | ☐ 入・出荷管理 | ☐ 仕入・買掛管理 | ☐ 在庫管理 |
| ☐ 配送管理 | ☐ ロス管理 | ☐ POS管理 | ☐ 予算実績管理 | ☐ 表示・ラベル管理 | ☐ 賞味期限管理 |
| ☐ HACCP | ☐ トレーサビリティ | ☐ 工場POP | ☐ グループウェア | ☐ 献立管理 | ☐ フードディフェンス管理 |

◇ # システム化したいところはどこですか？

- | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| ☐ 売上管理 | ☐ 売掛管理 | ☐ 顧客管理 | ☐ 受注管理 | ☐ レシピ管理 | ☐ 栄養価管理 |
| ☐ 製造原価管理 | ☐ 生産管理 | ☐ 発注管理 | ☐ 入・出荷管理 | ☐ 仕入・買掛管理 | ☐ 在庫管理 |
| ☐ 配送管理 | ☐ ロス管理 | ☐ POS管理 | ☐ 予算実績管理 | ☐ 表示・ラベル管理 | ☐ 賞味期限管理 |
| ☐ HACCP | ☐ トレーサビリティ | ☐ 工場POP | ☐ グループウェア | ☐ 献立管理 | ☐ フードディフェンス管理 |