



# ご決済者向け サマリー

# RACS

RECIPE/ALLERGY/COST/SYSTEM



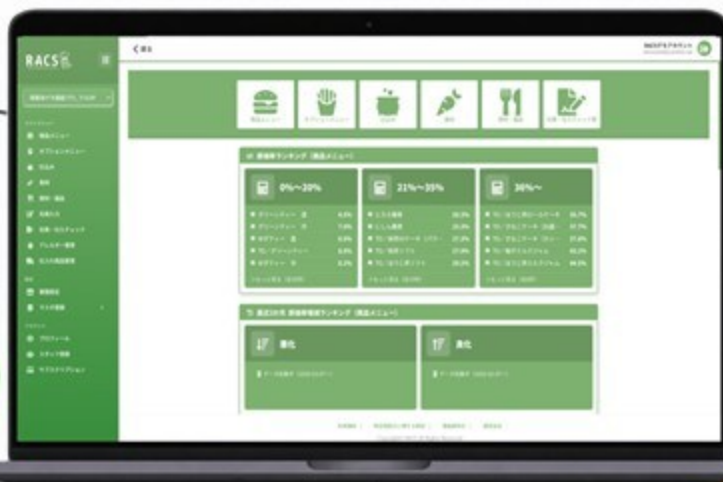
## 仕入価格

食材A	¥450
食材B	¥230
食材C	¥780
食材D	¥120

今ある

core

### レシピを“核”にすべてを繋げる



## 原価 自動更新

原価 ¥1250	原価率 32.4%
-------------	--------------



## 売価決定

経営判断の高速化  
適正利益



## アレルギー 自動表示

卵
乳
小麦
そば

成分表示ラベル  
作成を内製化



## 栄養計算 自動算出

カロリー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
------	-------	----	------	----



# エグゼグティブサマリー 1枚目/2枚

食材原価管理システム ラックス

# RACS

RECIPE/ALLERGY/COST/SYSTEM



## ① 【目的】

売上向上前の基盤整備 〈仕入価格の変更が、レシピ・原価・栄養表示まで自動で連動〉

RACS(ラックス)は、飲食店の

原価計算・レシピ管理・栄養表示・教育・多店舗展開基盤を1つに統合する食材原価管理DXソリューションです。

## ② 【導入の背景(現場課題)】

- 商品ごとの原価率が不明確 → 適切な値付けが困難
- Excel管理の属人化 → 継続性・精度に限界
- 仕入値変更の反映が遅い(1ヶ月以上) → 利益がブレる

※※結果 → 原価のズレが売価・発注のズレへ連鎖し、原価率高騰を招き利益を圧迫。

## ③ 【RACSが解決すること】

- ① 仕入価格の変更を自動反映 → 面倒なExcel改訂作業がほぼ不要。(※業務削減率:最大73%)
- ② レシピ原価を自動で再計算 → メニュー変更・季節商品に即対応。
- ③ 栄養素・カロリー・アレルギー表示を自動生成 → 外注コストを削減(月7万円→0円の実績)
- ④ 新人教育を短縮(OJT 33%削減) → 調理手順を動画・写真つきで共有。
- ⑤ 1店舗~FC展開まで一元管理 → 多店舗の原価ブレゼロへ。

## ④ 【導入効果(実績値)】

- 仕入変更作業:72%削減 〈36商品チェック144分 → 40分へ短縮〉
- 外注費:月7万円削減 〈栄養士依頼、ラベル作成など〉
- 原価率改善:4.6%改善(4ヶ月経過時の実績) 〈29.8% → 25.2%〉
- 新人教育:33%削減 〈15日 → 10日〉
- 経営判断の高速化 〈0.1%単位で原価を把握し、指示の精度が向上。〉

※※回収期間は売上、および現在の管理方法により異なるが、3-4ヶ月目から顕著に効果が表面化します。



## エグゼグティブサマリー 2枚目/2枚

食材原価管理システム ラックス

# RACS

RECIPE / ALLERGY / COST / SYSTEM



### ⑤ 【他社との違い(優位性)】

項目	RACS	他社システムI社	Excel管理
レシピ原価計算	◎	○	○
栄養 / アレルギー表示	◎	△(有料)	—
仕入変更の自動反映	◎	△(プラットフォーム内のみ反映)	△
FC展開対応	◎	◎	—
動画マニュアル共有	◎	◎	—
導入速度	最短10日	数ヶ月	—
価格帯	10,000円~	40,000円~	人件費分

### ⑥ 【導入までの流れ(最短10日)】

- Day1-2 ヒアリング・初期設定
- Day3-6 仕入データ/レシピ整備
- Day7-9 現場テスト
- Day10 運用開始

※※導入後はサポートセンターにより継続支援

### ⑦ 【料金プラン】

- ライトプラン 10,000円/月(個店向け)
- スタンダード 30,000円/月(共有+栄養表示)
- プロプラン 50,000円/月(チーム・FC向け)
- パッケージプラン 1,200,000円 or 2,400,000円(共に2年保証)

※※ 補助金対応可(最大2/3補助)

**【導入を早めるほど、効果は早く積み上がる】**

**【売上が向上するタイミングでは更に効果的】**

原価統制の基盤が弱い企業ほど、RACSの導入効果は大きい。

原価のブレが即座に見えることで、売価判断・レシピ改善・原価削減の全てが高速化。

RACSは「利益が残る構造」を作るための“経営基盤のDX化”を実現します。