



レシピ管理システム「レシプロ」ご案内資料

会社概要

社名	株式会社レフコア
英文社名	Refcore Co.,Ltd
代表者	代表取締役 木月浩平
設立	2016年2月2日
事業内容	飲食店向けレシピ管理サービスの開発・販売
住所	神奈川県横浜市港北区綱島西1-11-10
資本金	3,000,000円(準備金2,500,000円)

沿革

2016年 2月	創業
2017年 2月	『レシプロ』 サービスリリース
2017年 3月	5大アレルギー登録機能、及びレシピの非公開設定機能を追加しました。(ver 1.0.1)
2017年 2月	経済産業省「サービス等生産性向上IT導入支援事業」認定
2017年 5月	株式会社インフォーマット様、「BtoB受発注プラットフォーム」 システム連携開始
2017年 12月	テンポスホールディングス株式会社様、業務提携
2018年 1月	複製機能追加、食材の検索機能向上、及びレシピの表示方法改善いたしました。(ver 1.0.2)
2018年 6月	導入店舗50店舗達成
2019年 8月	株式会社K&Cファクトリー様「ぴかいちナビ」連携開始
2019年 10月	シスココンサルティング株式会社様業務提携
2019年 11月	コース管理機能、レジ連携機能、分析ノート機能を追加しました。(ver 1.1.0) 導入店舗100店舗達成
2020年 1月	資本金3,000,000円へ増資(準備金2,500,000円)
2020年	株式会社イーカムツール様 株式会社ジャストプランニング様 連携予定
掲載メディア	フードリンクニュース http://www.foodrink.co.jp/news/2017/02/14180238.php TechCrunch http://jp.techcrunch.com/2017/02/13/recipro-menu-management-for-restaurants/

レシピプロとは



迷うことのないシンプルな4つの機能

① レシピを作る

より簡単に、よりクリエイティブにレシピ作りが行なえます。

② レシピを見る

もう紙のレシピは要りません。従業員みんなで共有いただけます。

③ メニューブック

食材データとの連携で原価の変動を素早くキャッチ。分析ノートで出数と連携し、正確な理論原価を把握することができます

④ 原価率の変動

メニューブックに登録したレシピの総合的な原価率も参照可能です。

CASE1

新店舗のメニュー原価率は35%で設定。食材価格の変動により実際は38%~40%に上がってしまっていた



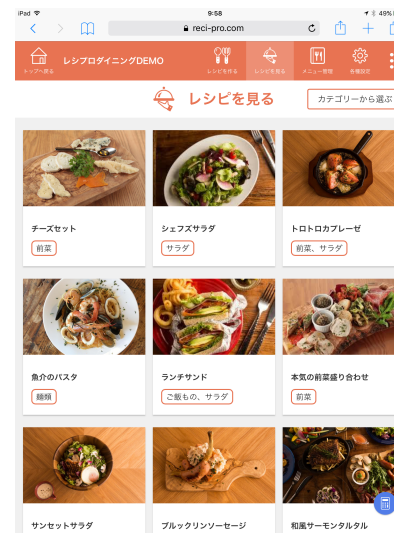
ANSWER



「レシプロ」に登録で「実際の実原価率」を把握。
食材分量・ポーション・代替え食材への変更
シミュレートを行い、従来の設定原価率に戻しました。

CASE2

突然、調理担当者が退職しまい引き継ぎができていない。



ANSWER



レシピを調理しながら直接レシプロに入力し、タブレットなので難しい操作は不要。スムーズに登録ができます。タブレットでどこからでも登録したレシピは共有可能。画像もついているのでシフトを合わせて集まる時間も削減できます。

CASE3

食材のデータを納品書から探し、入力作業を営業時間外にやり長時間労働に



ANSWER



仕入れ業者からアイテムを探す、メモをしながら試作をする、仕入れ業者の価格を探し原価率を計算する、作り方・分量をPCでデータ登録する手間を大幅に削減。
レシピロでは場所を選ばず全行程を行える

レシピロの多彩な機能

権限管理



編集機能



作り方登録



レシピ管理



食材アラート



メニューブック

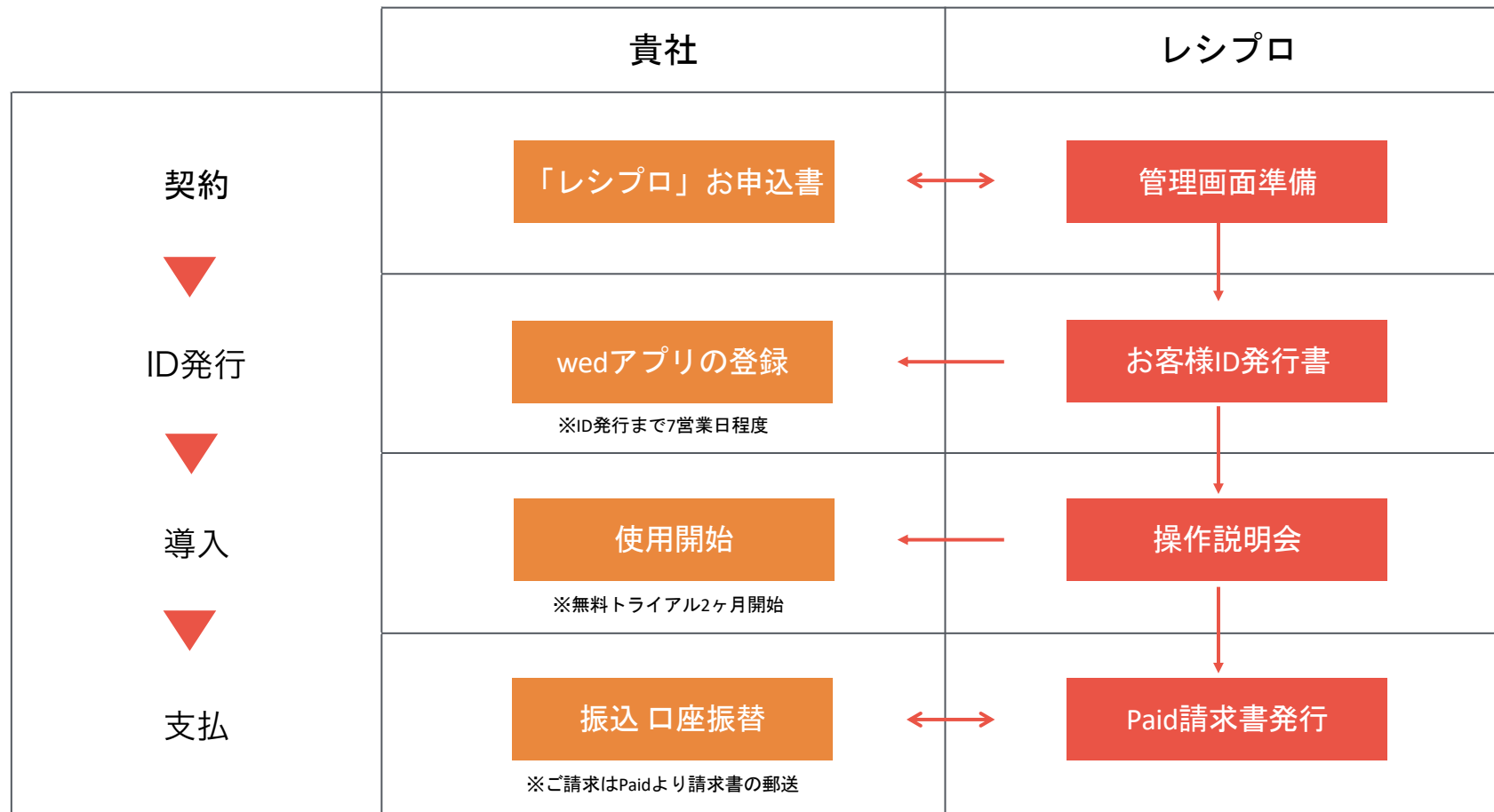


アレルギー登録



データ共有





料金体系

料 金	月額 12,000円（税抜き） / 1店舗	
お支払い条件	銀行振込 ※振込手数料は取引先負担	20日締め翌月20日払い
		月末締め翌月末日払い
	口座振替 ※手続き完了までは銀行振込	20日締め翌月23日払い
		月末締め翌々月6日払い

オプション料金

データ入力	50レシピ	50,000円（税抜き）
アカウント追加	1アカウント追加	月額 3,000円（税抜き）
本部機能初回導入費	初回のみ	25,000円（税抜き）
本部機能店舗紐付け(5店舗~)	初回のみ	1店舗あたり5,000円（税抜き）