

今だけ

2ヶ月無料

キャンペーン中
強い飲食店になる！

レシピ／原価管理サービス

Recipro[レシプロ]



詳しい情報はこちら！



レシプロ 飲食店



レシピ導入効果

情報共有

レシピ教育に

スタッフ間の情報共有に

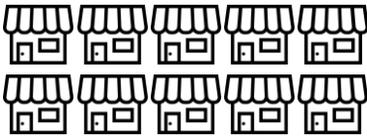
新しいレシピ作りに



コスト削減

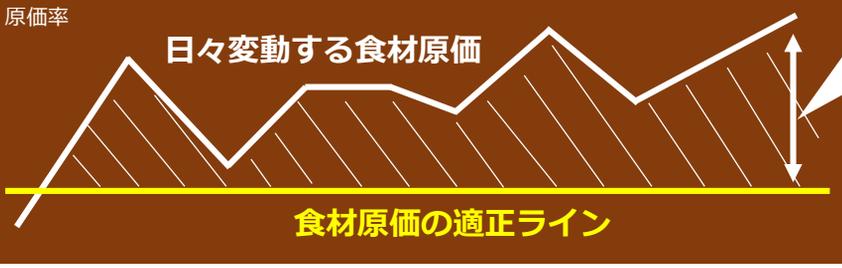
原価変動に合わせてレシピを自動調整

例えば月売上300万円の10店舗で導入すると



原価率2%改善で

60万円/月(720万円/年)
の利益が出せる計算



失われている利益
を取り戻せる

- 複数店舗間でのレシピ共有が簡単になりました！
- ホールがおすすめメニューを把握できるようになりました。
- 残業時間が減りました。



● レシピロの主要機能

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。

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。



● 料金体系

月額 (税別) **¥12,000**/店舗あたり

初期 (税別) **¥25,000** ※5アカウントまで

● 開発元
株式会社レフコア **Refcore**

● URL
<http://service.recipro.com/>

お問い合わせはこちら：
シスココンサルティング株式会社
神田神保町1-7神保町NSEビル6階
代表 03-5213-4561 営業部