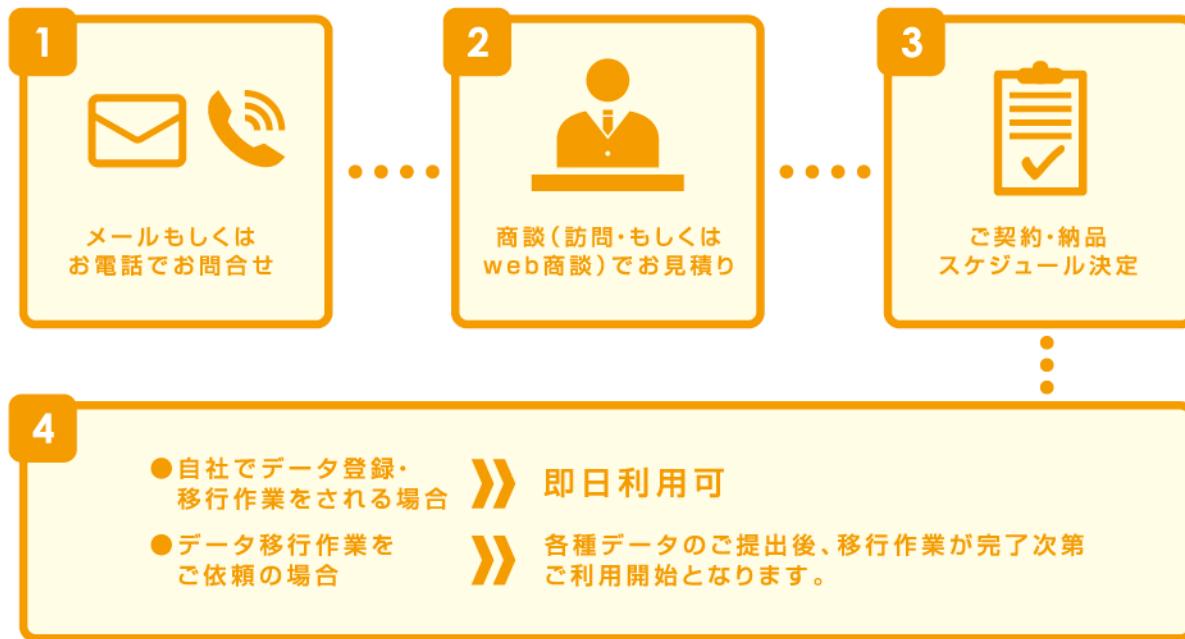


価格	システム導入費	360,000円
	月額料金 (システム利用料金)	12,000円 / 1店舗 ※最低2店舗からの契約

※最低利用期間を1年とし、1年未満でご解約の場合、24,000円×残月数の金額を解約時にご請求いたします。
 ※システム利用料には、『テンポUP!』に必要なkintone利用料(本部用3ユーザー分+1店舗あたり2ユーザー分)を含みます。
 従業員数にかかわらず、左記のユーザー数で『テンポUP!』はご利用いただけます。
 ※上記のユーザー数を超過してご利用を希望される場合は月額1,500円/1アカウントをご請求いたします。
 ※追加機能やカスタマイズ、現在導入されているアプリケーションとのつなぎ込み、データ移行作業は別途見積もりにて承ります。

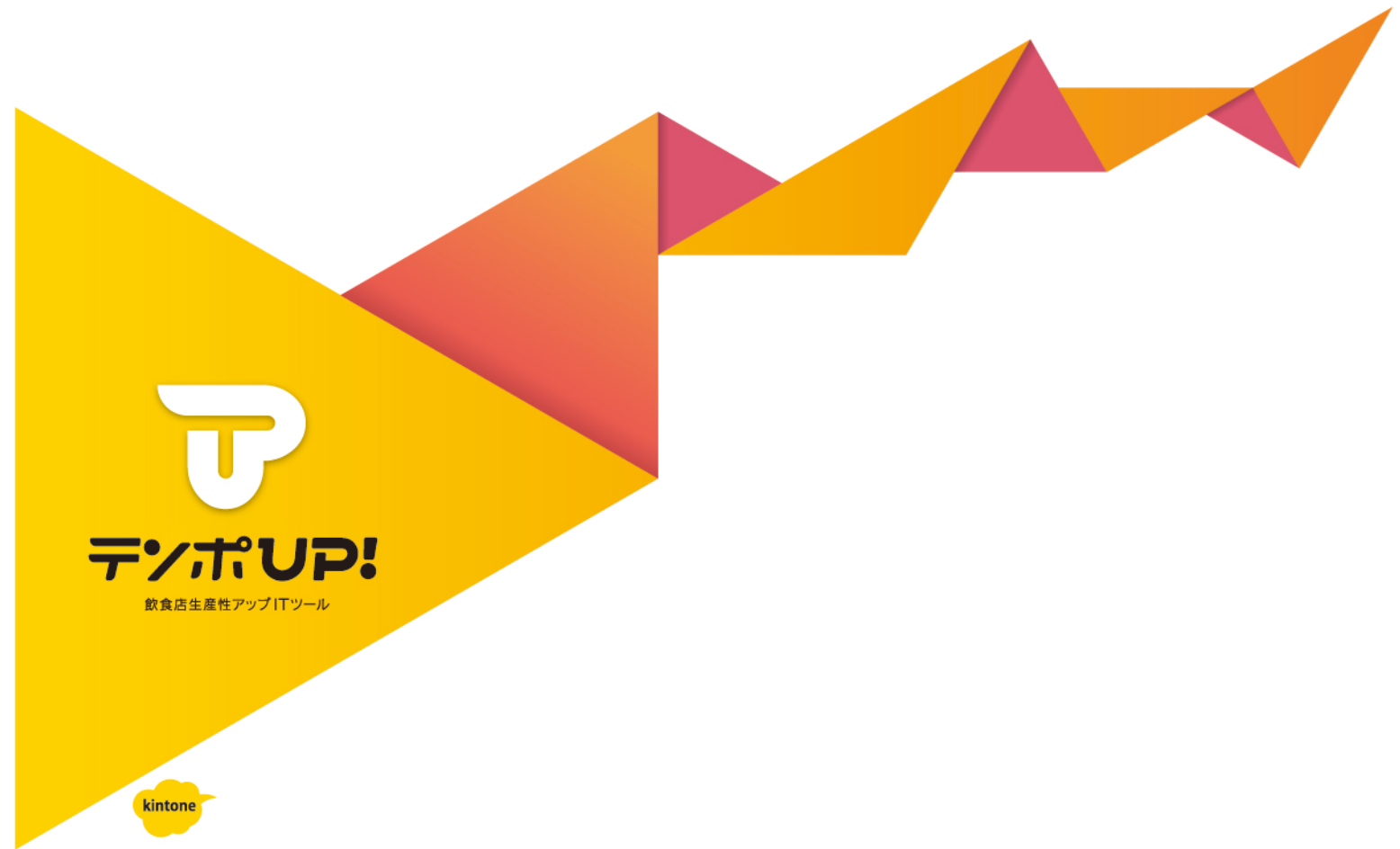
※上記価格は税別です

『お問合せ』≫『導入』までの流れ お問合せ後、2営業日以内に担当者よりご連絡させていただきます。



安心のサポート体制 導入時に『テンポUP!』の操作マニュアルをお渡しいたします。

『テンポUP!』は拡張性の高いサイボウズ社kintoneをプラットフォームにしたシステムです。
 追加でのアプリ開発や機能追加を行うことも可能ですので、ご相談ください。




ROCKET START
 ロケットスタートホールディングス

つくば本社：茨城県つくば市千現 2-1-6 つくば創業プラザ 106
 宇都宮オフィス：栃木県宇都宮市宿郷 5-27-14 2F
 丸の内オフィス：東京都千代田区丸の内 1-1-3
 日本生命丸の内ガーデンタワー 3F

Mail : tempoup@rshd.co.jp
TEL : 0120-120-379
 『テンポUP!』担当 (平日 9:30~19:00)

<http://www.rshd.co.jp>

株式会社ロケットスタートホールディングスはサイボウズ株式会社のオフィシャルゴールドパートナーです。
 高い現場感を持ってお手伝いできることが私たちの強みです。
 各製品の相談からアプリ開発の相談までワンストップで対応いたします。

 **これまでにはない、“働く人”に
 フォーカスしたITツール。** 飲食コンサル監修

売上・粗利・FLをリアルタイムで自動計算するだけでなくスタッフ1人あたりの売上・粗利を可視化。▷『生産性向上につながります!』

- 経営判断のテンポUP! 店舗内、店舗間のコミュニケーションの質UP!
- 店舗の売り上げUP! 事務作業を削減し、お客様に向き合う時間UP!

飲食店の生産性が見える! はかどる! テンポUP!

『テンポUP!』は、飲食店経営を知り尽くした飲食コンサルと採用・定着のプロが監修した、“働く人”の生産性にフォーカスしたITツール。

日報、仕入れ情報、タイムカードなどテンポ経営に必要な情報をまとめてクラウドで一括管理することで売上・粗利・FL等の経営指標を自動計算してリアルタイムで全社共有。同時に今まで見えづらかったスタッフ1人あたりの売上・粗利を可視化も実現!「なぜあの店舗は売れているのか?」「なぜあの店舗はスタッフが定着しないのか?」が見える飲食店専用の生産性向上ツールです。



『日報』



売上情報と仕入れ情報から粗利計算できるのはもちろん、クレジットカードやクーポン利用、小口現金利用などの情報入力で重要な現金管理を実現。固定費、変動費、人件費情報から日毎の利益まで自動で計算します。

テンポUP! 基本機能



『社員名簿』

社員コード	氏名	ふりがな	画像
SS0001	社員 一郎	しんいち いちろう	

所属店舗検索
店舗1

店舗コード
F90002

雇用形態
社員

性別
男

生年月日
1992-04-25

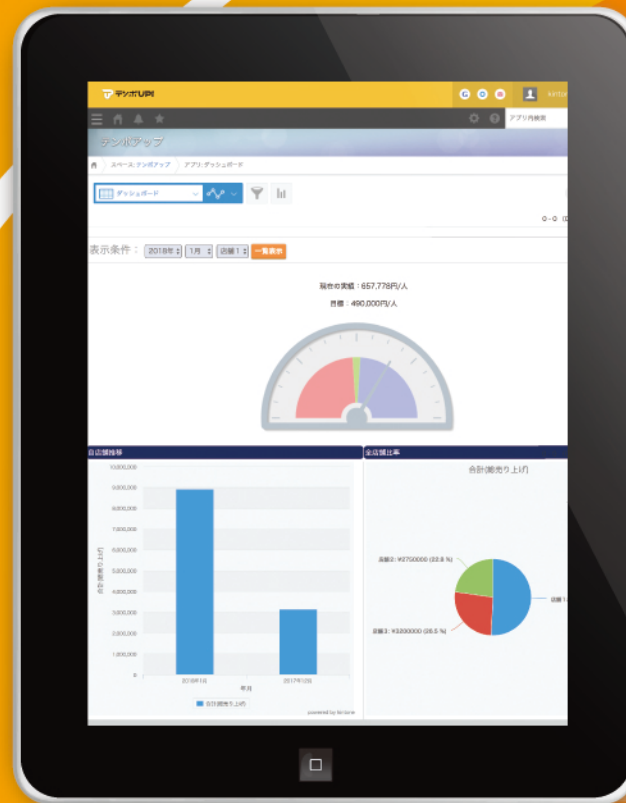
年齢
平成4年

入社年月日
2005-04-01

勤続年数
12年 9ヶ月

月給
¥250,000

クラウドでのデータ管理なのでセキュリティ面も安心!スタッフの個人情報や給与の管理も万全です。項目ごとに閲覧や編集の権限を設定できるのもクラウドならではの利便性です。



『ダッシュボード』

各種データを集約し、目標と実績の差などをわかりやすいグラフで提示。もう数字とにらめっこする必要はありません。

生産性が一目でわかる!

「スタッフ一人当たりの売上」を生産性の指標として、スピードメーター形式で表示します。1人当たりの売上は高いほど良いわけではなく、無理をさせすぎると離職のリスクを高める結果に。適正の範囲を見極め、適正範囲に保つことが大切です。



目標値や適正範囲、何時間勤務を1稼働とするかは貴社内で簡単に設定可能。タイムカードや日報と連動して「スタッフ一人当たりの売り上げ」や「人件費あたりの粗利」がいつでもCHECKできるんです!



『月報』

月間集計

経売り上げ	月粗利
¥2,980,000	¥2,960,000
1人あたり売上 657,777.7 円/1人	人件費1万円あたり売上 1,783,133.0 円/1万円
1人あたり粗利 657,777.7 円/1人	人件費1万円あたり粗利 1,783,133.0 円/1万円

年: 2018年 月: 1月

飲食コンサル監修のもと、「何が良かった/悪かったのか?」をあぶり出すための集計値を日報から自動算出。昨年同月の実績やコメントも参考にしながら、行動計画策定と振り返りができる、改善のためのフォーマットです。



『タイムカード』

スタッフの出勤、退勤、休憩はワンタッチ入力!飲食店の勤務体系を想定し、複数の店舗間を移動勤務するケースなどにも対応しています。時給×勤務時間や月給+固定手当などの基本的な給与計算まで行えます。

店舗1

出勤	退勤
休憩	戻り



監修

相馬 千尋氏

株式会社 イマジネ 代表取締役
[chihiro][FARMDELI] エグゼクティブシェフ

「chihiro」(予約制フレンチ、モダンイタリアン、パティスリー)、「FARMDELI」(健康志向デリ専門店)を運営する飲食店経営者であり、「未来を創る若き才能105人」に選出された料理人でもある。自身の経験を元に、都内や地方にて飲食店のプロデュース事業、コンサルティング事業も展開する。