

各位

会社名 株式会社アルファクス・フード・システム
 代表者名 代表取締役社長 田村 隆盛
 (コード番号: 3814 東証 JASDAQ)
 問合わせ先 上席執行役員管理部長 菊本 健司
 電話番号 0836-39-5151
 U R L <http://www.afs.co.jp/>

「SDG s」世界を変えるための17の目標のうち、8つの目標達成トップカンパニー宣言
 SDG s 私募債すべてを「自動発注システム」等の次世代開発に投資
 第4回無担保社債（CSR私募債SDG s 推進ファンド）発行のお知らせ

当社は、国連が掲げる2030年までの「世界を変えるための17の目標 SDG s」と、当社がこれまで創業以来のポリシーとしてきた、外食産業化以前より存在し続けている発注業務全般の食材ロス／経営改善のための「飲食店経営管理システム(R)」「自動発注システム」等が、17の目標のうち8目標に該当することなどから、株式会社りそな銀行を引受先に、SDG s 私募債1億円(第4回無担保社債:5年債)を発行し、調達資金すべてを、世界的問題である「持続可能世界を構成するため」、需要が増大している「飲食店経営管理システム(R)」「自動発注システム」の次世代開発関連ソフトウェアに全額投資することといたしましたのでご報告いたします。

記

【SDG s 私募債(第4回無担保社債)の概要】

- (1) 社債の名称 株式会社アルファクス・フード・システム第4回無担保社債（適格機関投資家限定）
- (2) 社債の総額 金1億円
- (3) 社債の額面 10,000,000円 1種
- (4) 償還方法 定時償還（据置期間5年）
- (5) 発行日 2019年3月25日
- (6) 財務代理人 株式会社りそな銀行（発行・支払い・保証人）
- (7) 総額引受人 株式会社りそな銀行
- (8) 振替機関 株式会社証券保管振替機構
- (9) 発行の目的 「自動発注システム」等、今後の事業拡大に向けた次世代開発投資

1. 当社の事業経緯と食材ロスに関わる背景

当社は、「食文化の発展に情報システムで貢献する」ことを事業ポリシーとして、飲食業界に特化した基幹業務システムのASP&クラウド型による提供、特に地球環境改善の観点からも重要な食材ロスの追求を中心としたサービスを提供しております。そのような中、2017年1月に取得した「飲食店経営管理システム(R)」拡張機能「自動発注システム」の特許が、外食産業全体の人手不足解消の切り札としても注目されております。

外食産業全体の深刻な人手不足もあり、当社は昨年4月に今後の需要拡大、業界全体の経営環境改善のため、一般社団法人「外食産業自動発注業務改革機構」を設立し、広く業界全体のために特許を取得した「自動発注システム」IT技術のみならず、稼働に向けての業務改善／改革ノウハウすべてを、外食産業全体の発展、強いては世界の持続可能な環境改善のために、「自動発注業務改革推進士」認定カリキュラムをスタートさせ、全国に「自動発注業務改革推進士」を送り出しています。

こうした中、世界の年間食品生産量40億トンのうち13億トンと、実に1/3もの食品が食べられることなく捨てられていく現状を重く受け止めた「国連世界食糧計画」が、2030年までに「世界の食品ロスを半減させる」という目標を立てました。これに伴い、世界各国が、国策として食品廃棄ロスを重んじる政策を打ち出しています。

代表的なものでは、2016年2月にフランスで「食品廃棄禁止法」という法律が施行され、大型のスーパーマ

ーケット(400㎡以上の大型スーパー限定)が、売れ残りや賞味期限切れの食品を廃棄することを禁止し、廃棄量に合わせて罰金を徴収するという措置がとられるまでになりました。

こうしたことを受け、2020年にオリンピックが開催される都市ともなった東京都がいち早く、食品ロス対策についての施策を実施し始め、東京都が主催する「食品ロス対策セミナー」に、当社代表取締役社長の田村隆盛も登壇しました。

日本における食品ロスに対する対策機運は高まり、今年3月、政府としても食品ロスに関して、政府の責務や消費者の役割を定めた「食品ロス削減推進法案」が今国会に議員立法で提出され、与野党の超党派が賛同し、今国会での成立が確実視されています。

2. 飲食業界における発注業務全般の食材ロスの現状

飲食業界の人手不足が深刻の度合いを深める一方、コンピュータの発達に伴い、製造メーカーの部材/部品発注管理においては、古くから人手介入の無い「自動発注システム」が一般的となっているものの、外食産業黎明期以来、飲食店舗の現場における食材発注業務は、いまだ完全な人手作業による発注が続けられています。

このことがさらなる人手不足を引き起こし、5%~10%ともいわれる、食材の過剰発注による食材ロス(廃棄等)の原因となっています。

当社は創業時より、このような問題を解決するため、1990年に「自動発注システム」をリリースし、瞬く間に当時の出店意欲旺盛な外食企業を中心に、20社約600店舗に広がり、驚異的な食材ロス削減/収益率向上と、人件費抑制に貢献いたしました。が、「自動発注システムデータ」が当時のパソコンスペックを越えたため、販売より約2年で出荷を停止いたしました。

2015年、パソコンの飛躍的なスペック向上を受け、インターネット環境も十分に整備されたことにより、ベースとなる、パッケージ型基幹業務システム「飲食店経営管理システム(R)」をリリース。2017年には、拡張機能として改良版「自動発注システム」を運用サービスとして再リリースし、唯一、人手不足と食材ロスの問題を同時に解決できるシステムパッケージ・サービスとして、支持をいただいております。

このような背景の中、今後の「自動発注システム」需要拡大に備え、2017年9月には、データセンター(AFS AUTOMATIC ORDERING CENTER)/本社業務棟(コールセンター/品質管理/出荷管理/営業推進/管理本部)を、自然公園立地である山陽小野田市の江汐公園内に、世界で最も安心安全な、国内初の全棟オフグリッド方式(送電に一切頼らず、主電源すべてをクリーンな太陽光発電のみで賄う)で建設し、移転/稼働させました。

同時期に、今後の当社製品・サービスの実証実験をする計画もあり、隣接ホテルを取得し、その直後より、ホテル内のメインレストランでの「自動発注システム」を稼働させ、ホテルで提供するメニューは、食品添加物を一切使用しない健康志向の食材にすべて変更。使用する業務用洗剤も、手荒れなくそのまま水に流しても稚魚や微生物も生存できるものに変更。厨房から出る食品生ゴミも、詳細な分別を前提とした「食品生ごみリサイクルプラント施設」設置により、食品生ゴミすべてを良質な堆肥肥料に変える運用を実施しております。

さらに、CO2削減とコスト削減を目的に、ホテルの化石燃料型重油ボイラーを停止させて電気ボイラーに転換いたしました。

2018年3月には、今後の外食店舗のさらなるIT技術を駆使した「自動発注システム」実証実験のため、多店舗型外食チェーンモデルとなる、近未来型カフェ「マスターズカフェ」をホテルロビー内にオープンさせ、お会計/精算業務ゼロ、残業ゼロ、カフェ現場の発注業務ゼロだけでなく、サービスを提供する、当社部門の誰1人も発注業務に関わっていない、完全無人のAI型「自動発注システム」を2018年9月より稼働させています。

3. 「SDGs」17の目標のうち8つの目標達成に貢献する当社の事業領域

当社は、外食産業の食材ロスの改善による経営効率化と人手不足に対応するため、2016年4月より、「自動発注システム」を再リリースし、同時に全国で啓蒙活動を実施。その後2017年1月に「自動発注システム」として、国内で初めての技術特許を取得したことにより、外食業界においても、日本の製造メーカーが古くから実施してきた「自動発注システム」が、外食産業の発注現場においても出来ることとして認知されるようになって参りました。

外食産業全体の深刻な人手不足により、近年需要の増加している「自動発注システム」ですが、当社の提供する「自動発注システム」その他のサービスは、単なる人手不足解消や人件費削減を実施できるITツールのみでなく、国連が掲げる「SDGs」世界を変えるための17の目標のうち、非常に多くのカテゴリー達成に繋がるものを内包しています。

日本だけでも年間621万トン、その内訳はスーパーや飲食店などの事業者が約339万トン、家庭が約282万トンです。世界中で飢餓で苦しんでいる人への食糧援助量は約320万トンですので、その2倍の食べ物日本ですべて捨てられている計算になっています。

外食産業を含めた事業者、約339万トンのうち、結婚披露宴で23.9%、宴会で15.7%と高い食品ロス率となっています。当社では創業時からこのことを問題視して、使命感の経営に心がけて参りました。

当社の提供する「自動発注システム」は、その結果として、食材ロスの削減となり、SDGs目標の1、2の達成に寄与します。

しかし、当社が本来意図する「自動発注システム」は、導入前段階のチェック機能により、増え続けているむやみな毎日の発注/納品配送サイクルを、食材ごとの適正消費量に合わせ、例えば3日サイクルや、食材により隔週サイクルなどに適正化することにより、配送車の排気ガスなどによる地球環境汚染や道路渋滞解消のための更なる交通機関の整備など、SDGs目標の7の達成にも寄与します。

国内初めての規模で獲得した、ZEB（ゼブ：ゼロ・エネルギー・ビル）、建築物省エネルギー性能表示制度（BELS（Building-Housing Energy-efficiency Labeling System）：ベルス）5つ星（ファイブスター）認定の オフグリッドデータセンター（AFS AUTOMATIC ORDERING CENTER）も、SDGs目標の7の達成に寄与しております。

また、隣接ホテル取得直後に実施した、地球環境に影響を与えない洗剤への変更や食品リサイクル、食品添加物を一切使用しない食材への変更は、SDGs目標の3、12、14の達成に寄与します。

さらに、ホテルの重油ボイラーをすべて停止させて、電気に転換させたこともSDGs目標の7に寄与致しました。

今年中に開設予定の、事業内保育施設の設置や、「自動発注システム」をさらにIT技術により発展させていく、当社事業そのものは、SDGs目標の8、9の達成へと寄与するものと確信しております。

現在の外食産業における203万トンの食材ロス(当社推計)とは、そもそも食材の過剰発注に対して起こっている結果であり、当社の「自動発注システム」は、その過剰発注を適正化することで、そもそもの食材ロスを無くすことのできる根本原因改善可能な仕組みです。

当社は、今後ますます経営資源を「飲食店経営管理システム(R)」「自動発注システム」の開発・運用サービスに集中し、SDGs17の目標のうち、8目標を達成に導くトップカンパニーとして、日々益々の地球環境改善に努力したいと思います。

以上

★当社事業が該当する「SDGs」8つの目標達成項目★ □ 梓部

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標

