

# アルファクス・フード・システム システム発表会

成功事例が続々！ 自動発注システムの全貌公開！

## 【同時開催セミナー】

～ 飲食店繁盛会の敏腕コンサルタントが徹底解説 ～

無料

飲食店繁盛会  
コンサルタント 日向 竜馬 先生

売上・利益に直結するメニューブックの作り方

東京開催 3月5日(火) 13:30～16:30  
大阪開催 3月6日(水) 13:30～16:30

福岡開催 3月7日(木) 13:30～16:30  
広島開催 3月8日(金) 13:30～16:30

メニューブック一つで驚くほど売上・利益が上がる！！  
実際の事例を通じて、その真力を感じてください。

## 1部 13時30分～14時30分 メニューブックでお店が変わる。 日向 竜馬 先生 事例で解説！メニューブックで売上を上げるポイント

メニューブックのリニューアルにより、様々な業種・業態の飲食店の売上・利益のアップに貢献してきた実績とノウハウを持つ飲食店繁盛会の日向 竜馬先生を招聘しての講義。

飲食店繁盛会では、飲食店が繁盛するための具体的なノウハウと努力の方向性を提供する飲食店専門のコンサルティング会社で、一人のカリスマコンサルタントに頼るのではなく、飲食店に役立つ得意分野を持ったメンバーが集まる専門家集団であることが特徴。

飲食業界誌を始めマスコミにも取り上げられており、実績あるノウハウを活かしたコンサルティングと多くの事例を手がけたデザイン力で制作するメニューブックなどの販促物で、全国の飲食店をサポートしている。

今回はそのメニューブックを中心に店舗リニューアルを行い、売上アップに成功した店舗の事例をご紹介しながら、メニューブックで売上アップ、収益・お客様満足度・オペレーション等を改善するポイントを解説して頂きます。

## 2部 14時40分～16時30分 人手による食材発注が、幾重にもなる「食材ロスの根源」です。 「自動発注システム」ですべてが解決します。

(株)アルファクス・フード・システム  
代表取締役 田村 隆盛

アルファクス・フード・システムでは、創業当初から、飲食店舗の業務／経営改革となり、かつ食材ロスの追放により「最大利益の確保」が絶対に叶えられる情報システム・ソフトウェアの提供を開発方針とした、画期的で専門性の高いシステム開発を継続しております。

2017年1月に特許取得した「飲食店経営管理システム(R)」拡張機能「自動発注システム」が、まさにそのシステムの代表例です。

27年前にリリースした「自動発注システム」は、当時誕生したばかりの地方ファミリーレストランを短期間に大手ファミリーレストランへと急成長させ、上場させたほどの効果で外食業界を驚かせました。その後も続々、急成長上場外食チェーンの原動力となりましたが、「自動発注システム」の拡張スピードが、当時のパソコンスペックを遙かに越えていたため、この「自動発注システム」は、「飲食店経営管理システム(R)」パッケージとしては、これまで20年間もの間「封印」されてきました。しかし、昨今のパソコンスペック、インターネット回線スピードの向上の恩恵を受け、Webサービスと連動したIoT電子化技術により、さらに使いやすく改良され、リリースされました。昨年技術特許も取得し、事実上弊社のみでしか出来ないサービスとなりました。導入した企業様すべてが驚愕するほどの感動の効果。外食企業では不可能とされた「自動発注システム」。その実績と効果を是非、ご自身の目でご体験下さい。



食文化の発展に情報システムで貢献する

株式会社 アルファクス・フード・システム

【本社】 山口県山陽小野田市千崎128番地 担当 東、橋本  
TEL(0836)39-5151(大代表)

【SSS東京本部】 東京都中央区日本橋小網町 9-3 キャナルタワー 3F・5F TEL(03)5649-2100  
【大阪営業所】 大阪市淀川区西中島 6-1-1 新大阪プライムタワー 2F TEL(06)6885-7711  
【広島営業所】 広島市中区銀山町 3-1 ひろしまハイビル 21 16F TEL(082)-535-5349  
【福岡営業所】 福岡市博多区博多駅前 3-23-12 博多光和ビル 3 F TEL(092)412-3222

担当：橋口、花島  
担当：植野、神田  
担当：田中、東  
担当：中野

# お客様の満足度を高め売上・利益の向上にも直結するメニューブックの作り方

## ご参加をお勧めする方

- メニューブックの刷新を計画されている方。
- 売上の向上策を模索されている方。
- 粗利益の改善、収益構造の見直しをご計画されている方。
- 原価管理ができない体制で、利益の捻出に苦心されている方。
- 店舗の標準化・均質化の本質的効果を学び直したい方。
- レシピ管理を強化し、食材ロスの把握をしたい方。
- 自動発注又は、予測発注を行い過剰在庫を抑制したい方。



## 1部 講師プロフィール 飲食店繁盛会 コンサルタント 日向 竜馬 先生

大手ファストフードのマネージャーとして店舗の立ち上げ、接客・サービスの研修、OJT、マニュアルの作成などを数多くを経験。

その経験から販促計画の立案、コンセプトの見直し、スタッフのスキルアップ、生産性の向上などを中心に収益改善のコンサルタントとして活躍。

豊富な現場経験をもとに店舗に赴き強み・弱みを把握し、改善のご提案する出張コンサルティング、企業や展示会などでセミナー講師も行っている。

## 2部 講師プロフィール 株式会社アルファクス・フード・システム 代表取締役 田村 隆盛

メーカーのシステムエンジニアを経て、不動産デベロッパーのシステム責任者に。不採算の外食事業の立て直しの為、当時まったく専用システムのなかった、外食企業向けシステムを国内初で体系化して開発、業績を急回復させた。

その後システムを給食・仕出し／弁当業を含めた「食」企業向けシステムに拡張して販売しベストセラーに。その中の代表的機能の「自動発注システム」「原価管理システム」は、その後、数々の「食」関連企業を高収益化し一大ブームに。

1993年独立し、2006年には、外食向け情報システム専業会社として初めての上場を果たした。

現在、「食」企業向けの統合業務管理システムの全国シェアNO.1(※)となっている。

※富士キメラ総研 業種別ITソリューション市場2019年版より

### 開催要項

定員（30名）になり次第、お申し込みを締め切らせて頂きます。お早めにお申し込みください。

お申し込み先  
お問い合わせ先



—— 食文化の発展に情報システムで貢献する ——  
株式会社 **アルファクス・フード・システム**  
東京都中央区日本橋小網町9-3 (キャナルタワー5F)  
TEL(03)5649-2100 FAX(03)5649-2055

	開催日	会場
東京会場	3月5日(火) 13:30~16:30 13:00 開場	(株)アルファクス・フード・システム 東京本部 3Fセミナールーム 東京都中央区日本橋小網町9-3 キャナルタワー3F
大阪会場	3月6日(水) 13:30~16:30 13:00 開場	梅田センタービル16階 J会議室 大阪市北区中崎西2丁目4番地12号
福岡会場	3月7日(木) 13:30~16:30 13:00 開場	アクロス福岡 604会議室 福岡市中央区天神1丁目1番1号
広島会場	3月8日(金) 13:30~16:30 13:00 開場	ひろしまハイビル21 17階 広島市中区銀山町3-1 ひろしまハイビル21 17F

システム発表会・セミナー	フリガナ	TEL	( )	—
	フリガナ	FAX	( )	—
	〒	<input type="checkbox"/> 1部のみ参加 <input type="checkbox"/> 2部のみ参加 <input type="checkbox"/> 両方とも参加		
	フリガナ	お役職	事務受付欄 S P00001	
フリガナ	お役職			

FAX でお申し込みください ↓ お申し込み専用 03-5649-2055 ↓