



25年前、あっという間に業界ベストセラーとなった「**飲食店経営管理システム**」※累計1500社18000店舗に導入されてきた大ベストセラー製品です。

外食IT投資の本質を追究した“食材ロスの機械的追放”「**自動発注システム**」
食の情報システムに革命をもたらした「**飲食店経営管理システム**」が、20年ぶりに復活!
for windows版



●豊富なオプションと適用業種

和洋中のレストラン、居酒屋はもちろん、弁当／仕出業、事業所給食、学校・病院給食など、各“食”企業のあらゆる業態に対応します。CK・物流センターなどの、製造／加工品ロス追求システムも搭載（物流仕様版）。
トリミングトレサビリティ機能も標準搭載。

外食チェーン向け統合業務管理システム **シェアNo.1**

※富士キメラ総研 業種別ITソリューション市場2014年版より



飲食業専用マニュアル/テンプレート集
これひとつで飲食業開業のすべてのマニュアル・管理テンプレートが揃います。



回転寿司支援システム
100円均一皿のお店でも難なく単品管理ができる。



給食・仕出/弁当業支援システム
栄養素と原価/アレルギーを確認しながら楽々献立作成。発注も連動。



外食基幹業務の国内基準システム
28年前、国内で初めて外食企業のシステム体系を確立。一大ブームに。



ホテル旅館フードコントロールシステム
ホテル特有の用度庫の在庫管理が難なくできます。



勤怠集計管理システム
国内で最も早く発表し実績抜群のシフトシステムです。



店舗棚卸数量集計システム
自動発注の要となるのが正確な棚卸把握。当社のみノウハウ満載端末。

「**飲食店経営管理システム**」が最も推奨し実現する、**高度な自動発注機能**

外食企業IT投資の基本目的は、店舗支援であるべきです。また、当然投資回収できるシステム投資を要するべき。これが当社が考える「**自動発注**」を推進する理由です。これまで外食産業は、どんぶり勘定になりがちな、会計処理を「POSシステム」や「オーダーエントリーシステム」などでIT化してきました。最近はその中でも起こってしまう現金違算防止の為、自動釣銭機の導入も相次いでいます。外食産業は、スーパーやコンビニエンスストアなどは異なり、「食材」で仕入れて調理し「メニュー」として販売する為、「メニュー」の単品売上から「食材」

単位に分解／換算し、発注しなければなりません。これこそITで解決できるシステムである筈ですが、現在おそらく「**飲食店経営管理システム**」を使用していない外食企業では、この部分を「**自動発注**」している企業はほとんどないと思われます。店舗責任者に任したままなのです。実際の現場は店舗閉店まで忙しく、疲れがピークの閉店後「食材」単品の発注をしなければなりません。この行為、人件費も掛かっており、しかもほとんどが、棚卸め発注や、全品がかなり多めの発注となっています。実はここに潜む食材ロスが外食店舗にはまだまだ5%～

10%存在しているのです。折角POSシステムを導入し、メニューの単品出個数が正確に取れるIT時代、何故これをレジから分解計算し「**自動発注**」をしないのか、お店の負担もなくなり、夜間人件費もゼロとなります。「**飲食店経営管理システム**」は徹底的な現場の実践から生まれた、操作性抜群のメニューレジ登録と超高度なソフトウェア技術で、この「**自動発注**」を難なく運用に乗せることができます。「**飲食店経営管理システム**」には、高度なメニュー原価シミュレーション機能を始め、発注予測シミュレーション機能を搭載しています。

「**飲食店経営管理システム**」はPOS集信マルチベンダーシステムです。
現在お使いのPOSシステムにFTP通信機能があれば、どのメーカー機種との売上集信も可能です。

年内ご成約
キャンペーン

年内ご成約の企業様に限り、既存POSシステムとの売上集信インテグレーション費用を無料で対応致します。

自動発注セミナー全国開催中

11月24日 大阪 PM 2:30～
11月25日 福岡 PM 2:30～
11月26日 東京 PM 2:30～

「自動発注」実施で、経常利益25%以上、原価率8%以上改善など、驚異的なコストコントロール実現の事例多数!!

「**飲食店経営管理システム**」の「**自動発注**」機能を利用した外食チェーンや、仕出し・給食事業からは、極めて低いロス率の実現により、経常利益率27%や、8%～10%の食材ロス削減の驚異的な実績が多数あります。どこにその削減の余地があるのか、何故当社の「**飲食店経営管理システム**」だけが可能なのか。当社では只今全国でこの「**自動発注**」特別セミナーを開催しています。この機会に是非ご参加ください。まだまだ食材ロスの多い外食店舗の発注作業に、現場作業の軽減の為に、「**飲食店経営管理システム**」の「**自動発注**」をお使いください。

セミナーは1部2部構成です。開催場所・内容の詳細は、開催地の下記営業所にお問い合わせください。定員になり次第の締切となります（聴講無料）。

正規代理店
募集中

当社では、「**飲食店経営管理システム**」の全国正規代理店を募集しております。外食産業に強いルートを持つ個人（飲食系コンサルタントの方など）や事業者様などで（代理店には当社規定の審査がございます）。募集はこのたび先着限定で、トータルな正規代理店の「αBP（ビジネスパートナー）」、ご紹介で紹介料をお返しする「αSP（サービスパートナー）」です。当社とご一緒に、地球環境改善の為に外食業界から、徹底的に食材ロスを追放することにご興味をお持ちの個人・事業者様 大歓迎です。

初期費用（税別） αBP＝加盟金100万円＊/保証金250万円 αSP＝加盟金50万円＊

このたび資料請求をされた方にもれなく、当社「**飲食店経営管理システム**」成功事例集「PARTNER NEWS」と素敵な景品をプレゼント致します。



Produced by **Alphax Food System Co., Ltd.**

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



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** システム営業推進本部



【お問い合わせ】

イン ショク テン システム
0120-149104
E-mail: info@afs.co.jp

●全国メンテナンス体制：365日24時間・業界最大の58拠点

本社 〒756-0039 山口県山陽小野田市千崎128番地
データセンター 〒755-0052 山口県宇部市西本町2丁目14番30号
SSS東京本部 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町9丁目3番（キャナルタワー5F/3F）
大阪営業所 〒532-0011 大阪市淀川区西中島6丁目1番1号（新大阪プライムタワー2F）
福岡営業所 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目23番12号（博多光和ビル3F）

TEL (0836) 39-5151 FAX (0836) 39-6448
当社データセンターは、ISO27001の認定を受けております。
TEL (03) 5649-2100 FAX (03) 5649-2055
TEL (06) 6885-7711 FAX (06) 6885-6111
TEL (092) 412-3222 FAX (092) 412-3221