

PARTNER NEWS パートナーニュース

【発行】株式会社アルファクス・フード・システム 【発刊日】2015年5月15日

【本社】山口県山陽小野田市千崎128番地 TEL(0836)39-5151(大代表) FAX(0836)39-6448【URL】http://www.afs.co.jp 【E-MAIL】info@afs.co.jp

## 特集1

お客様インタビュー  
株式会社 浜木綿(はまゆう)

## 特集2

飲食店経営管理システム  
18年ぶりに復活

## 特集3

6月セミナー開催案内(小が大に勝つ飲食店繁盛法)  
東京・大阪・福岡同時開催

レシピ管理・在庫ロス管理を行えば原価率は2〜3%程度は  
落とせます。金額ベースで年間800万円もの削減効果です。



お客様インタビュー  
株式会社 浜木綿(はまゆう)  
代表取締役 林永芳様

## 特集1

お客様インタビュー

## 株式会社 浜木綿(はまゆう)

円安で食材費が高騰する中、  
販売価格には転嫁できない難しい時代…  
原価コントロールは喫緊の課題です。



**Q.** アルファクス・フード・システム(以下、AFS)のシステムを導入した経緯を教えてください。

いまから20年以上前になりますが、店舗での在庫管理を実施するために導入しました。今でこそありませんが、当時はキッチンのごまかしが横行していて肉などの食材を転売する調理人もいたのです。そこで、計算センターに依頼をしてメニュー毎の売上数量を集計して「酢豚の出数がこれだけなのに、肉をこんなに仕入れているのはオカシイ!」と指摘していたのですが、これでは限界があります。どうすれば良いのか…と考えていたらAFSの「飲食店経営管理システム」と出会い、コレだ! と思い導入をしました。

**Q.** どのような機能を評価されたのでしょうか?

メニュー出数とレシピを連動させて、食材毎の出数が出る機能です。これで理論在庫(あるべき在庫)が正確に計算できるので、店舗でごまかしなど、デタラメができなくなります。システムを導入してみて分かったのですが、ビールなんて月間で50本くらい平気で消えてなくなっているんです(笑)。今は時代が変わり、そういった懸念はなくなりましたが、それでも「ポーションの乱れ」などが原因で在庫は合わなくなります。そのため原価コントロールの道具として利用しています。例えば、ご飯は180gが基準なのに、平気で220gとか盛っちゃうと理論在庫と実在庫に差異がでます。

こういったロスは馬鹿にならなくて、放っておくと原価率ベースでスグに3%くらいは違ってしまいます。

### Q. 金額ベースですと、どの程度の影響があるのでしょうか？

当時は3店舗でしたが、それでも年間で1500万円くらいは変わります。今は年商が40億ですから、2%削減させて8000万円程度の原価削減効果があります。本部に2名ほど原価管理の担当者をおいてレシピ管理をしています。1000万円くらい人件費をかけても充分に見合いますでしょ。



### Q. ポーションミスだけで、そんなに変わるのでしょか？

ええ、2~3%位は平気で変わります。なので、毎月一回、食材毎のロス分析表を算出し、店舗と数字を共有しています。ポーションミスが在庫のロス分析表に反映され、原価率が上昇するという意識を現場が強くもつことが大事なのです。そうすれば原価率の上昇はかなり抑制できます。

### Q. 評価制度とは連動しているのでしょうか？

はい、1年に一回の経営計画発表会でロスの少ない店舗には金一封を出しています。

### Q. 逆に一番ロスの多い店舗はどうなるのでしょうか？

そこは月単位の管理表でチェックしてまして、ロスが多ければ本部スタッフが店舗の指導に入ります。ポーションが乱れていないか、廃棄報告はちゃんとやっているか...など、ちゃんと指導すると原価は基準値まで下がっていくものなのです。

### Q. 理論在庫と実在庫が合わない原因は廃棄もあるのですね。

はい、廃棄は苦労しました。報告すると怒られるんじゃないかと不安になって報告したくなくなるじゃないですか。でも、報告しないと理論在庫と実在庫が合わなくなるから、

その理屈を店舗に分らせて報告をしてもらうようにしたのです。

### Q. 廃棄以外にも、賄いとか店舗間の食材移動など、在庫が合わなくなる要因があると思いますが、それも管理されているのですか？

はい、店舗間の移動は年間で15件程度ですが、キッチンと報告してもらいシステムに入力しています。また、賄いは、店舗が自由気ままに賄い用食材を買っていると原価のブレに影響するので、予めメニューに登録して賄いをとるようにルール決めをしています。賄いで食べたメニューはPOSに打って、在庫から自動的に差し引きされる運用をとっています。

### Q. 緻密な管理の結果、原価上昇を抑制されているのですね。

いまは、円安の影響もあって原価が上昇しがちです。値上率の高い食材なんて、年間で5000万円も上昇しています。



### Q. それはすごいですね。

AFSのポーションチェック管理表で、その食材がどんなメニューに使われているのか?をチェックして、対策を打っていますが、今度は、それをシュミレーションする機能が欲しいですね。いま、食材価格がものすごく高騰しているのに価格に転嫁しにくい。喫緊の課題なのです。

(AFS 田村社長) ポーションや食材の見直し、メニュー価格の変更などをしながら、ABC順位分析表の、総加重原価率をシュミレーションするってことですね。(浜木綿さんは) 食材の仕入価格の変更や、レシピの登録精度が非常に高いので、それは可能です。面白いです。是非やりましょう!

定番が100品目、季節メニューや宴会を合わせると200品目あるので、システム化しないと大変なのです。シュミレーションが出来るると飛躍的に店舗の原価コントロール力が向上します。

(AFS 田村社長) 任せてください。充分に実現可能です。楽しみにしています。本日は有り難うございました。

## 特集3

## 6月セミナー開催案内『小が大に勝つ飲食店繁盛法』

アルファクス・フード・システム自動発注システム発表会に併せ、外部講師の榊 真一郎先生をお招きして「小が大に勝つ飲食店繁盛法」セミナーを実施します。詳細は各営業所にお問い合わせ下さい。

東京会場 (東京・有楽町)	6月10日(水)	14:30~17:00
大阪会場 (大阪・梅田)	6月17日(水)	14:30~17:00
福岡会場 (福岡・博多)	6月23日(火)	14:30~17:00

東京・大阪・福岡  
同時開催!



# 飲食店経営管理システム®



**究** 極のコストダウンを実現する自動発注機能をも備えた外食産業専門のパッケージ・システム。1987年の発売を皮切りに累計1500社18000店舗に導入されてきたロングセラーのソフトウェアです。

1店舗、1店舗のコストマネジメントが実現できるとして、名だたる大手外食チェーンから、街中にキラッと光る個店オーナーまで、業種・規模に関わらず、多くの飲食店に導入されてきました。

最大の特徴は、パッケージシステムでは唯一の機能、レシピ・マネジメントを実装していること。POSの単品売上データ・仕入・棚卸データとレシピを連動させ、店舗の『食材ロス』の追求から、発注作業を極限まで削減しチャンスロスや過剰在庫を抑制する『自動発注機能』まで実現。本格稼働に乗せるまでの経験豊富なオペレーション指導員が運用をサポートし、多数の外食産業のコストダウンに貢献してきたシステムです。

しかし、1998年、業界初のASPサービスに事業集中するため、一時パッケージ・システムの出荷を封印。その間、大手外食チェーンに一部の機能を提供するだけに留まっていたが、2015年に再リリースすることが決定しました。

業種ごとの業務プロセスに合わせたオプションシステムもラインナップ。食を扱う企業のシステム化のすべてのご要望に応えられるよう、これまでも…そして、これからもシステムのさらなる向上に努めて参ります。

## ラインナップ

### 給食・弁当・仕出業専門システム

### 外食産業専用「勤怠管理システム」



予約入力から発注・調理指示・配送指示・納品・請求書発行、さらに売掛請求管理まで、一連の作業がすべて連動しています。レシピ登録において食材だけでなく、仕込品やメニューまで階層的に登録することが出来ます。発注漏れの防止まで管理することができます。その他、冠婚葬祭の行事予測・法事回忌予測や、取引回数・金額に応じて、きめ細かいDM発行が可能になるので、戦略的顧客管理も実現できます。少子高齢化におけるビックマーケットへの対応をサポートします。



飲食業の「2大原価」であるフードコスト、レイバーコストの内、主にパート・アルバイトの効率的シフト体制を実現するために生まれた外食産業専門の勤怠管理システム「Timely」。

業態毎に異なる給与計算や本部スタッフ、CKの工場スタッフなど、異なる勤務体系への対応も可能であり、国内主要「給与システム」へのシームレスな連動も実現。

大手チェーンにも採用されている安定感バツグンのシステムです。

### ホテル・旅館フード管理システム

### 回転寿司支援システム



ホテル・旅館業におけるシステム化の最後の砦(とりで)である「調理場」。宴会の原価シミュレーション計算から、予約コース受付→レシピ展開→食材発注集計へと自動連動することで、料理の質を落とす事なくコスト削減を実現させることが出来ます。

レシピは、コース内の「前菜」「刺身」だけでなく、ソースや出汁などの仕込品を階層的に登録することが出来るので、緻密な原価計算から、発注漏れの防止まで管理することができます。



食材消費量と皿数の集計から、「まぐろ」「はまち」等の単品売上を逆算し、ABC分析は勿論、食材のロス管理まで実現した、回転寿司業における画期的なシステム。

これまでの皿数のみの売上管理では、まったく結びつかなかった、在庫や発注とも連動しますので、POSオンラインシステムと組み合わせてデータを自動集計することにより、タイムリーな単品売上データ管理を行うことができます。

～その他、栄養分析システムやCK・物流支援システムなどの、充実のラインナップ～

今までも、これからも：外食産業の情報システム化にイノベーションを起こしていきます

AFS 沿革

2015年4月

「飲食店経営管理システム®」for Windows

飲食店の業界業務標準パッケージ 期待の再販

あつ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(R)」DOS版は業界基幹業務のあるべき姿を、国内初で体系化した、業界標準システムです。現在当社のクラウドサービスの元もなっている「飲食店経営管理システム(R)」期待のWindows版、DOS当時のデータ完全互換を保って新登場



2011年5月

FOOD GENESIS

外食データベースを統合させる、ワンストップのクラウドパッケージ 業界初

基幹業務から、物流、顧客管理、工場履歴情報まで。外食企業が利用するデータベースをすべて統合させた、ワンストップのクラウドパッケージ

2013年4月

NEW FOOD GENESIS デーブルショット

マルチリンガル対応(4カ国語)、10.1インチのテーブルオーダー端末



従来のテーブルショットの機能をベースに、高精細、高視野角の10.1インチの大画面を搭載。マルチタッチも備え、操作性も向上。4ヶ国語に対応するなど、信頼のおける業務用専用端末

2010年2月

FOOD α5000

記憶装置に RAID 仕様 SSD 採用 縦置き、横置き自由自在 業界初

5つの業界初と世界初。FRからFF業態まで柔軟に対応し、縦置き横置きも自由自在。当社が一から設計したフードサービス専用POS



2010年10月

NEW FOOD GENESIS Handy shot

業界初 有機 EL 搭載の新型ハンディ

- 業界初となる、
- ①多手順通信機能
- ②音声認識
- ③超強度設計
- ④完全防水



- 2008.10 ASP 基幹業務サービス店舗が7,500店舗を突破
- 2007.10 「FOOD α3000」ファンレス機能強化版をリリース
- 2007.10 「オーダーショット」で複数の技術特許を取得、シェア拡大

2009年2月

FOOD GENESIS デーブルショット

オーダーエントリーシステムとの一体設計 業界初



オーダーショットとの一体設計で、従来のマスタメンテナンスの二重管理を解消。大手回転寿司チェーンから居酒屋チェーンまで幅広く導入されています

2006年9月 株式上場

2005年2月

FOOD GENESIS オーダーショット

業界初 大型カラータッチ液晶を採用



技術特許取得：第4028536号

FOOD GENESIS Handy shot

一台8役の超マルチ端末

当社が発売・参入するまでの30年、ハンディは、白黒小型液晶でした

2004年8月

FOOD α3000

プログラム配信機能を搭載 業界初

一部、ハードウェア自社仕様



1999年1月

FOOD α2000

UPS 内蔵仕様 業界初

一部、ハードウェア自社仕様



1994年9月

FOOD α1000

マスタ配信機能を標準装備 業界初

会計システムのみ 業界専用に自社開発



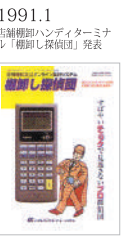
「飲食店経営管理システム®」

1987年3月

国内初の外食専用業務型 業界初 システムパッケージ

1987.3 自社経営の飲食店の利益改善ソフト「飲食店経営管理システム」を国内外のコンピューター会社と提携して、全国展開を開始

- 1998.5 業界専用 PC-POS 会計システム「FOOD GENESIS21」販売開始
- 1998.3 フードサービス業界向け実務フォーム集「店坪パック'98」販売開始
- 1998.2 業界初のアウトソーシングサービス「αNETイントラネットサービス」運用開始
- 1998.1 「飲食店経営管理システム」販売店舗数が18,000店舗突破し、販売終了
- 1997.12 フードサービス業界国内主要 POS すべてに対応した「POS代行集信サービス」運用開始
- 1996.8 業界初の専用インターネットサービスを開始
- 1996.1 「飲食店経営管理システム」販売店舗数10,000店舗突破
- 1995.12 LAN/WAN ネットワーク対応「飲食店経営管理システム」Ver.4.0販売開始
- 1995.8 ホテル・旅館業向けフードコントロールシステム「FOOD STAFF」発売開始
- 1995.6 業界初の完全パッケージ、勤怠集計管理システム「Timely」販売開始
- 1994.12 「飲食店経営管理システム」販売店舗数7,000店舗突破
- 1994.1 回転寿司業態専用システム「くるりん」販売開始
- 1993.10 日本電気 PC98 シリーズ版を発表、国内シェア独占により一層の拍車をかける
- 1993.4 給食・弁当・仕出業向け機能強化システム「ピクニック」発表/販売開始
- 1992.10 「給食事業支援システム」販売開始
- 1992.10 「食肉加工(トリミング)支援システム」販売開始
- 1992.6 業界初ノート型 PC による店舗発注端末を発表/販売開始
- 1991.5 「飲食店経営管理システム」販売店舗数2,000店舗突破
- 1991.4 全国初のオンラインメンテナンスサポートサービス開始
- 1991.2 外食店舗向け「ビュアレディ」発表
- 1991.1 店舗棚卸ハンディターミナルを開発/販売開始
- 1990.11 「飲食店経営管理システム PS / 55 シリーズ版」販売開始
- 1990.10 松下電器産業株式会社との共同開発による、MPOS システム販売開始
- 1990.6 POS オンラインシステム出荷開始
- 1990.4 全国7ヶ所のサポート拠点開設
- 1989.1 「売掛支援システム(物流仕様版)」販売開始
- 1988.11 「栄養分析支援システム」販売開始
- 1988.7 「飲食店経営管理システム」販売店舗1,000店舗突破
- 1987.10 「売掛支援システム」販売開始



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

【営業拠点】

- S S S 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5F/3F TEL(03)5649-2100 FAX(03)5649-2055
- 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 FAX(06)6885-6111
- 福岡営業所 福岡市博多区博多駅前3-23-12 博多光和ビル3F TEL(092)412-3222 FAX(092)412-3221