

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/>

## 超低価格飲食店専用POSシステム「FOODα4000」に

### メニュー発注システム「自動食材消費量算出发注機能」を搭載発売開始

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、代表取締役社長 田村隆盛）は、超コンパクト低価格飲食店専用POSレジ「FOODα4000」に、会計用のメニューボタンをそのまま利用した、メニュー発注システム（自動食材消費量算出发注機能）を6月中旬より提供開始いたします。

外食業界は、深刻な人手不足、働き方改革等であらゆる省人化対策が必須の状況となっております。

当社が特許を取得している「自動発注システム」は、その解決の急先鋒として、昨年より急速に支持され広がっており、その仕組みは、導入店の働き方改革の一助として自動化・最適化発注を可能とし、かつ食材のロス削減に貢献しております。

この度発売開始する「メニュー発注システム」は、本格的な自動発注システムを導入することなく、POSのメニューボタンでABC分析などを参照しメニューのまま出数個数を入力するだけで、食材消費量を自動で計算し、仕入先ごとのリードタイムも考慮した、発注を自動で行えるもので、メニューから食材に換算し直す必要がなくなる為、誰でも間違いを最小限度に抑えた発注が可能になります。

主に次のような店舗の人手不足対策になると考えています。

- ①自動発注をいざれ始めたいが、すぐに簡単なステップから開始したい飲食店
- ②働き方改革で残業のない店舗を目指しつつ、発注未経験者が多い場合にPOSレジ1台あれば誰でも簡単に発注できるようにしたい飲食店
- ③パソコンが苦手な高齢者や、外国人の多い場合でもスムーズに発注させたいと考えている飲食店

従来の手作業による発注は、仕込み食材の考慮や配送リードタイムを考慮した上で食材に計算して発注するなど、煩雑な業務となっておりますが、当社の自動発注システムの技術を組み込んだPOS「メニュー発注システム」は、メニューの必要数を入力するだけで、仕込み食材、配送リードタイムを取り入れた食材消費量の算出をシステムが自動化して実施するため、スムーズな発注業務と無駄な食材発注を抑えることができます。

これまで当社の実証実験店舗で比較してきたところ、食材発注数が10%以上抑制、発注人件費1時間→10分へ改善いたしました。

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、外食業界に特化した基幹業務システムのASPによる提供から、あらゆる業態に対応できるパッケージ型の総合基幹業務システムである「飲食店経営管理システム(R)」の販売、飲食店店舗にて利用するPC-POSシステム、オーダーエントリーシステム(当社製品名: オーダーショット)の自社企画のシステム機器の開発・販売及び周辺サービスの提供までをワンストップで行っております。

また、近年は「飲食店経営管理システム(R)」の拡張機能である「自動発注システム」が外食産業全体の働き方改革や、国連の目標である「SDGs(持続可能世界を構成するため、世界を変えるための17の目標)」、先進国、日本での食品ロス対策法案可決の動きと直結する事業者向け食材ロスの根本対策になることで注目されていることから、完全自動発注システム実施前に於いても、低コストで導入することができるサービスとして、「FOODα4000」での「メニュー発注システム」をサービスとして提供するものであります。

※このリリースに記載の内容は、発表当時の情報です。予告なく変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。記載されている商品名、会社名は、当社の商標または登録商標です。

以上