

# 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】

～元シェフの中小企業診断士が語る～

現場を知り尽くした「人材教育・組織づくり」  
の秘訣がわかるセミナー

無料

株式会社 吉栄興産  
代表取締役 恒川 浩幸 先生

東京開催 大阪開催  
11月26日(月) 11月27日(火)  
13:30～16:30 13:30～16:30

広島開催 福岡開催  
11月28日(水) 11月29日(木)  
13:30～16:30 13:30～16:30

人材採用難の時代の生き残り戦略!!  
全社一丸となる組織づくりのコツを公開します。

## 1部 13時30分～14時30分 従業員が互いに力を合わせる組織づくり 恒川 浩幸 先生 には、ある秘訣が必要だった！

飲食店が繁盛し、多店舗展開をしていき、大きく成長していくために、最初につけてほしい力が2つあります。それは、「組織力」と「人材教育力」をつけることです。

マーケティングは？ 商品力は？ 業態は？ と思う方もいらっしゃるかもしれませんが、これらは「人」や「組織」が生み出し、ブラッシュアップしていくものです。

そもそもお客様を喜ばせるのも、料理を作るのも、お店の雰囲気を作るのも、マーケティングをするのもすべて「ヒト」です。つまり、人の力を最大限に発揮することが重要なのです。

社長の「お客様への想い」を形にし、従業員が力を合わせて実現していく。そんな真剣で楽しいお店経営を試みたくはありませんか。「経営理念」の作り方から、現在の社会に必要な「人材育成力」を養うためのポイントまで、わかりやすくお伝えします。

## 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 (株)アルファクス・フード・システム 根源」です。 代表取締役 田村 隆盛 「自動発注システム」ですべてが解決します。

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。

昨年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。



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

【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 担当：橋口、花島  
【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 担当：植野、神田  
【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 担当：中野

# 人材採用難時代の組織づくりと、システム構築のあり方を問う！

## ご参加をお勧めする方

- 人材の質的向上を図り続ける仕組みを社内に持ちたい方。
- 社長の想いを全社員に浸透させる体制を築きたい方。
- 人材の定着化をさせ、安定経営を実現したい方。
- 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 有限会社 吉栄興産 恒川 浩幸 先生

飲食店を10年経験したのち、オーナーシェフとして独立。名古屋市内の人気イタリアンレストラン「Cucina Babbo」を経営しながら、中小企業診断士の勉強をする。

2017年からコンサルタントとして独立し、1年後には中小企業診断士の資格を取得。紹介や公的業務が多く、民間の仕事を受注するのが難しいと言われる独立中小企業診断士で、「自分のマーケティング」ができない診断士が他の起業をコンサルティングするなんてありえないという信条のもとに、積極的なマーケティング活動を展開し、民間の仕事を中心に受注し、資金調達、経営相談、セミナー、講師、商店街支援などの中小企業のサポートを行っている。また、料理や接客の指導もできる中小企業診断士はほとんどおらず、実務経験と知識に基づいた現場にあったコンサルティングが経営者に評価されている。

## 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2016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	11月26日(月)	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	11月27日(火)	13:30~16:30 13:00 開場	梅田センタービル16階 G会議室 大阪市北区中崎西2丁目4番地12号
広島会場	11月28日(水)	13:30~16:30 13:00 開場	TKPガーデンシティPREMIUM広島駅前 カンファレンスルーム5D 広島県広島市南区大須賀町13-9 ベルヴオオフィス広島(5階)
福岡会場	11月29日(木)	13:30~16:30 13:00 開場	アクロス福岡 602会議室 福岡市中央区天神1丁目1番1号

### システム発表会・セミナー

会社名	フリガナ -----	TEL	( )	—
		FAX	( )	—
所在地	〒	<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		
ご氏名	フリガナ ----- <input type="checkbox"/> 東京会場 <input type="checkbox"/> 大阪会場 <input type="checkbox"/> 福岡会場 <input type="checkbox"/> 広島会場	お役職	事務受付欄 S P00001	
ご氏名	フリガナ ----- <input type="checkbox"/> 東京会場 <input type="checkbox"/> 大阪会場 <input type="checkbox"/> 福岡会場 <input type="checkbox"/> 広島会場	お役職		

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