

飲食店経営者向け

業務オートメーション化で 効率・収益向上 無料セミナー

飲食店経営者様必見!

業務・人材管理オートメーション化することで、経営をサポートするノウハウをご紹介します。

開催情報

日程 2016年11月17日(木)
14:00～16:00(13:30受付開始)

場所 東京都豊島区西池袋 2-29-16 1階
光2号ビル セミナー室
アクセス：池袋メトロポリタン出口 徒歩3分

定員 30名

参加
無料

登壇企業ご紹介

株式会社アルファクスフードシステム
代表取締役社長 田村 隆盛 様

メーカーのシステムエンジニアを経て、不動産ディベロッパーのシステム責任者に。不採算の外食事業を立て直しのため、当時まったく専用の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販売してベストセラーに。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年に独立し、2006年には外食向け情報システム専売会社としてはじ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 2014 年版より

株式会社オービック ビジネスコンサルタント
東京支店第4営業課 谷内 宏生 様

勘定奉行をはじめとした基幹業務パッケージシステム「奉行シリーズ」の拡販に従事。

「奉行シリーズ」とは35年にわたり、日本の中堅企業・中小企業の業務基盤を支えている基幹パッケージシステム。会計、給与人事勤怠管理の幅広い業務を網羅し、制度改正や法改正などに対する迅速かつ正確な対応を強みに累計導入社数は56万社。2016年顧客満足度調査にてERPパッケージ部門で3年連続1位(※)を獲得。

※日経コンピューター調べ

お問い合わせ

株式会社アイ・ステーション

東京都豊島区西池袋 2-29-16 2階



03-5928-2736



i_sol@i-sta.jp

お電話での各種お問い合わせ
平日 9:00 - 17:00



飲食店経営者向け

業務オートメーション化で効率・収益向上 無料セミナー

こんな方におすすめ

- ・ 人件費が高騰しても利益の出る仕組みを考えている方
- ・ 店舗の標準化・均質化の本質的効果を学びたい方
- ・ レシピ管理を強化し、食材ロスを把握したい方
- ・ 自動発注または、予測発注を行い過剰在庫を抑制したい方
- ・ 「人・時間・賃金」の情報連携による、適正な経営判断と業務効率を実現されたい方
- ・ 勤怠の見える化で、無駄な残業や無駄な人員配置がないか分析されたい方

スケジュール

13:00 ~	受付開始
14:00 ~ 14:50	株式会社アルファクスフードシステム
15:00 ~ 15:50	株式会社オービック ビジネスコンサルタント
16:00	終了予定

講演内容

株式会社アルファクスフードシステム

飲食店経営管理システム導入で原価率を下げ、飲食店をサポート

創業当初から飲食店の「個人利益の最大化」を追求する情報システムを開発し、20年前よりファミリーレストランチェーンで『自動発注』を稼働させるなど、店舗の労働力の負担軽減だけでなく、食材喧嘩の合理的圧縮により店舗の利益率向上に貢献できる、そんなシステムをご紹介します。

当社システムを活用したことで、原価率 8%も改善した実績もございます。

どんな業態でも必ず効果がでる、食材原価率を徹底的に圧縮する仕組み…外食産業では不可能とされた『自動発注システム』のその仕組みを、弊社『飲食店経営管理システム』をご紹介します。

株式会社オービック ビジネスコンサルタント

人員不足が著しい、飲食業界。それを解消するには、人材の取り合いをしてもキリがありません。しっかりとした勤怠管理を行い、適正な人数で営業ができているのか、その管理をシステム化してみませんか？

弊社の『勤怠管理サービス』で勤怠の見える化し、無駄な残業や無駄な人員配置がないか分析しやすくなります。

勤怠管理をしっかりと行うことで、人員不足の解消や管理を行うための時間・コストを削減することが可能になります。

オービック ビジネスコンサルタントでは経営者をバックオフィスから支える仕組みを提供してきました。そのノウハウを活かし、「人材」という観点からサポートいたします。

REV0004841

主催



HALUENE

共催



i-STATION