2019年３月７日

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/

東京都主催『食品ロス対策セミナー』への当社代表取締役社長田村隆盛登壇について

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）代表取締役社長の田村隆盛が、このたび、東京都（東京都環境局資源循環推進部計画課）が主催する『食品ロス対策セミナー』に登壇する事になりましたのでご報告申し上げます。

１．当社紹介

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、飲食業界に特化した基幹業務システムのＡＳＰ＆クラウドによる提供から、飲食業界の経営の基本でもある“食材（食品）ロス”の追及、深刻な人手不足のなか、当社の特許取得技術で実現可能な“自動発注”など、外食産業のあらゆる業種・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「飲食店経営管理システム(R)」の開発・販売、飲食店店舗で利用する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）など、独自ソフトウェア・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。

２.登壇の背景について

近年、世界中で食品ロスが問題視されるようになり、わが国でもその気運は高まる一方です。

わが国では、年間8,294万トンの食品流通のうち、食品由来の廃棄物等が2,775万トン（有価物として取引される889万トンを含む。）発生していると推計され、このうち、本来食べられるにもかかわらず捨てられている、いわゆる食品ロスが621万トンと推計されています（いずれも平成26年度推計）。この食品ロスの量は、1,300万人の東京都民が１年間に食べる食品の量に匹敵する膨大な量といえます。

東京都は、本問題にいち早く取り組みを開始され、消費する家庭のみでなく提供する料理従事

者もしくは従事予定の調理者（調理専門学校の学生・教師も含まれます）を対象とした外食等における調理時や食品発注時などの食品ロスを抑制する事を目的とした講座を開催する計画を立案されました。

その立案目的は、当社が 31 年間推進しております“食材ロスの追求”“過剰発注の抑制”のそもそもの根本原因の追究ともいえ、合致しております。

その取組みを広めるために設立いたしました「一般社団法人外食産業自動発注業務改革機構（理事長：田村隆盛)」(2018 年４月３日リリース）の推進目的にも合致している点から、東京都のご要請を受け、この度「食材ロス追求・過剰発注抑止のトップカンパニー」である当社が、登壇させて頂くことになりました。

開催日時：2019 年３月７日（木）／2019 年３月 11 日（月）いずれも 14：30～16：30
※会場等の詳細は当社ホームページでご確認ください