

食関連データ

【人手不足と加工食品に関する調査】

株式会社ぐるなび

2024年2月

ぐるなびに加盟している全国の飲食店を対象に、人手不足の実態と対策、キャッシュレスへの対応状況、経営効率化のための方策、加工食品のイメージ、取り扱いの有無とその理由、提供方法、仕入れ先、使用したメニューへの客の反応、取り扱いジャンル、使用したメニューとその内容、保存状態、今後の取り扱い意向、要望など、人手不足と加工食品に対する意識と実態を調査しました。

調査手法：インターネットリサーチ

調査期間：2024年2月9日（金）～ 2024年2月15日（木）

有効回答：208店舗

回答者プロフィール：

居酒屋（27.9%） 和食（23.1%） 洋食（14.9%）
関東（50.0%） 関西（20.7%）
自営（73.1%） 直営（14.9%） フランチャイズ（12.0%）

調査項目：

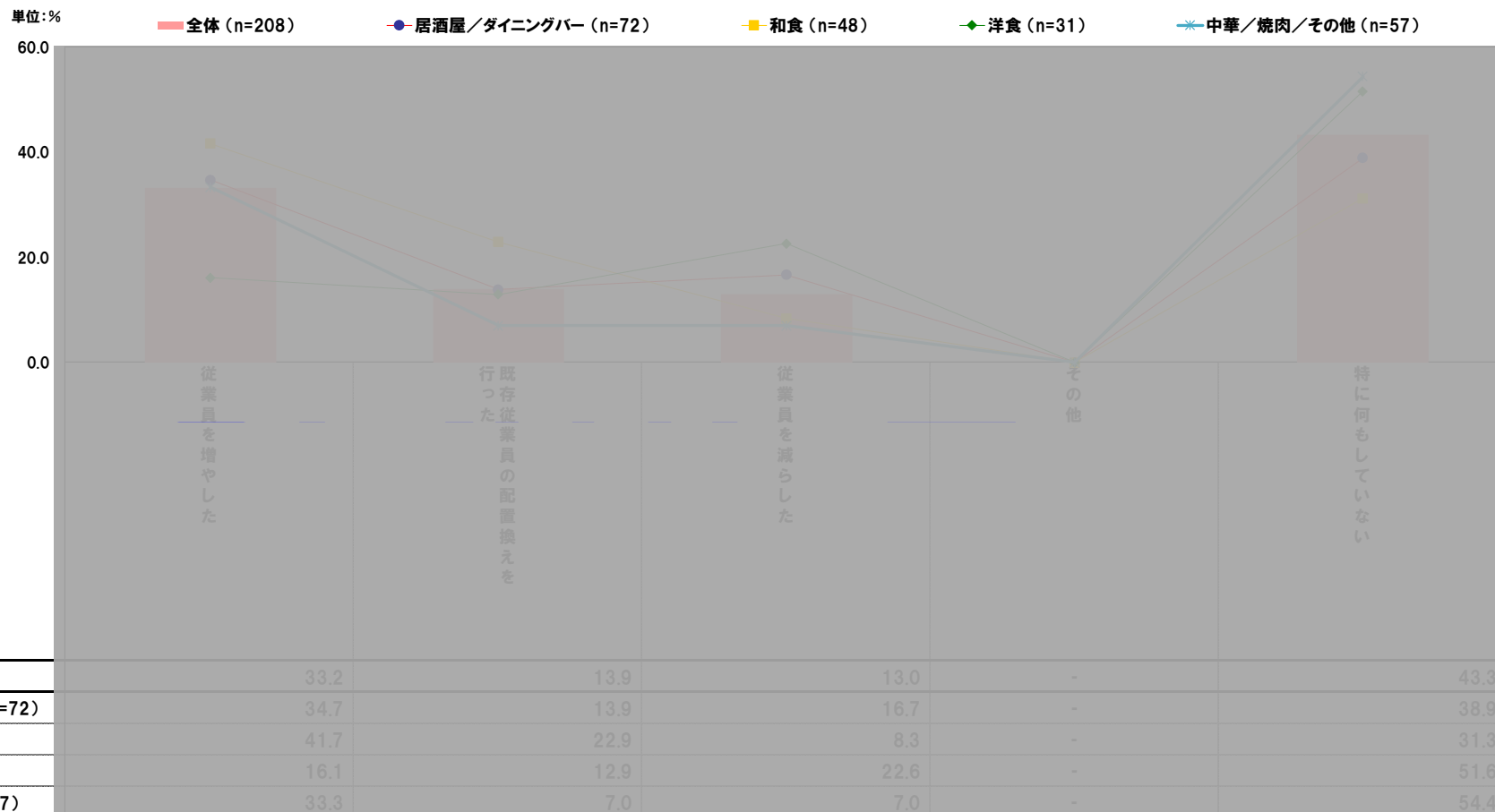
- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| ・ 人員配置での見直し・変更の実施状況（P3） | ・ 加工食品の仕入れ先（P14） |
| ・ 人員配置での作業担当の変更箇所（P4） | ・ 加工食品を使用したメニューへの客の反応（P15） |
| ・ 人員の充足状況（P5） | ・ 加工食品の取り扱いジャンル（P16） |
| ・ 人員不足への対応策（P6） | ・ 加工食品を使用するメニュー（P17） |
| ・ キャッシュレス決済の対応状況（P7） | ・ 加工食品のテイクアウトやデリバリーへの使用状況（P18） |
| ・ キャッシュレスを強化しない理由（P8） | ・ 加工食品の保存状態（P19） |
| ・ 利益構造の改善や経営効率化のための方策（P9） | ・ 加工食品を使用したメニューに関する内容（P20） |
| ・ 加工食品のイメージ（P10） | ・ 加工食品を取り扱わない理由（P21） |
| ・ 加工食品の取り扱い状況（P11） | ・ 加工食品への今後の取り扱い意向（P22） |
| ・ 加工食品の提供方法（P12） | ・ 加工食品に対する要望（P23） |
| ・ 加工食品の取り扱い理由（P13） | |

【調査結果サマリー】

- ◆この1年の間に従業員を増やした店舗は全体の1/3。
- ◆ホール/調理スタッフともに6~7割程度の店舗が人手不足を感じており、「従業員の給与、時給のアップ」や「キャッシュレス強化」「採用の強化」といった対策を行っている店舗が多い。
- ◆対応しているキャッシュレス決済は、「クレジットカード」が88%、「QRコード」が74%。
- ◆利益構造改善のための方策として「メニュー単価を上げる」を、この1年以内に始めた店舗は30%、今後実施しようと思っている店舗は27%。
- ◆調理済み食品を取扱っている店舗は66%。「手軽に利用できて便利」「利用していることを客に知られたくない」といったイメージを持っている店舗が多い。
- ◆調理済み食品は、6割の店舗が「他の食材を加えてアレンジして提供」しており、取扱っている理由は「仕込みが不要」「調理時間が短縮できる」「簡単に調理ができる」がTOP3。仕入先は「卸問屋」が54%。
- ◆取扱っている調理済み食品は「たれ、ソース、ドレッシング」「揚げ物」「加工肉類」などが多く、具体的なメニューでは「おつまみ」「肉料理」などが多くなる。
- ◆調理済み食品の保存状態は「冷凍」が6割強。
- ◆調理済み食品を取扱わない理由は、「手作りが基本」が4割台で最も多い。
- ◆今後調理済み食品を取扱いたいと思う店舗は5割弱。

人員配置での見直し・変更の実施状況

Q. この1年の間に人員配置での見直し・変更などを行いましたか。



人員配置での作業担当の変更箇所

Q. 新たに増やしたり配置を変えた人員は、どの作業担当に配置しましたか。

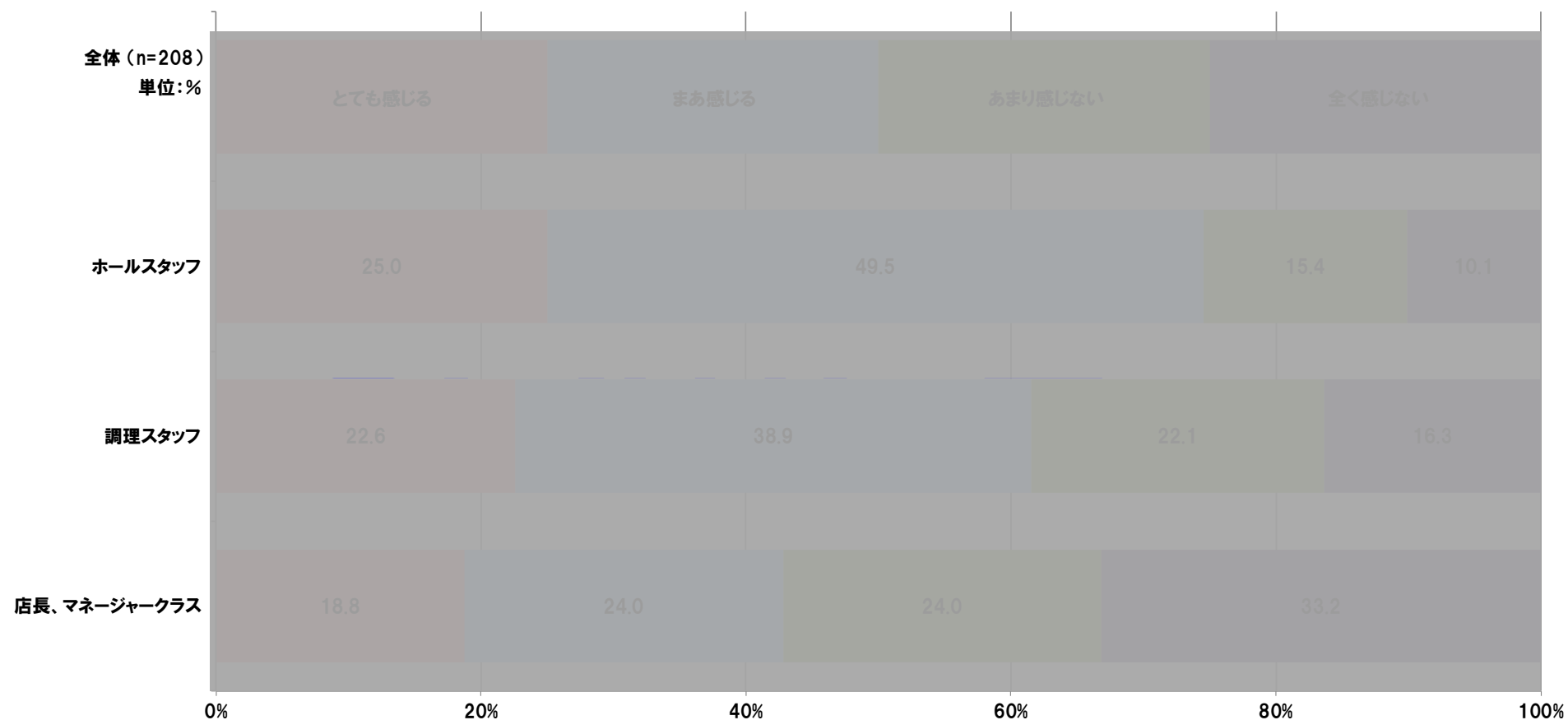


※サンプル数が少ないため参考値として掲載（グラフには非掲載）

(%ベース：増員または配置変えを行った店舗)

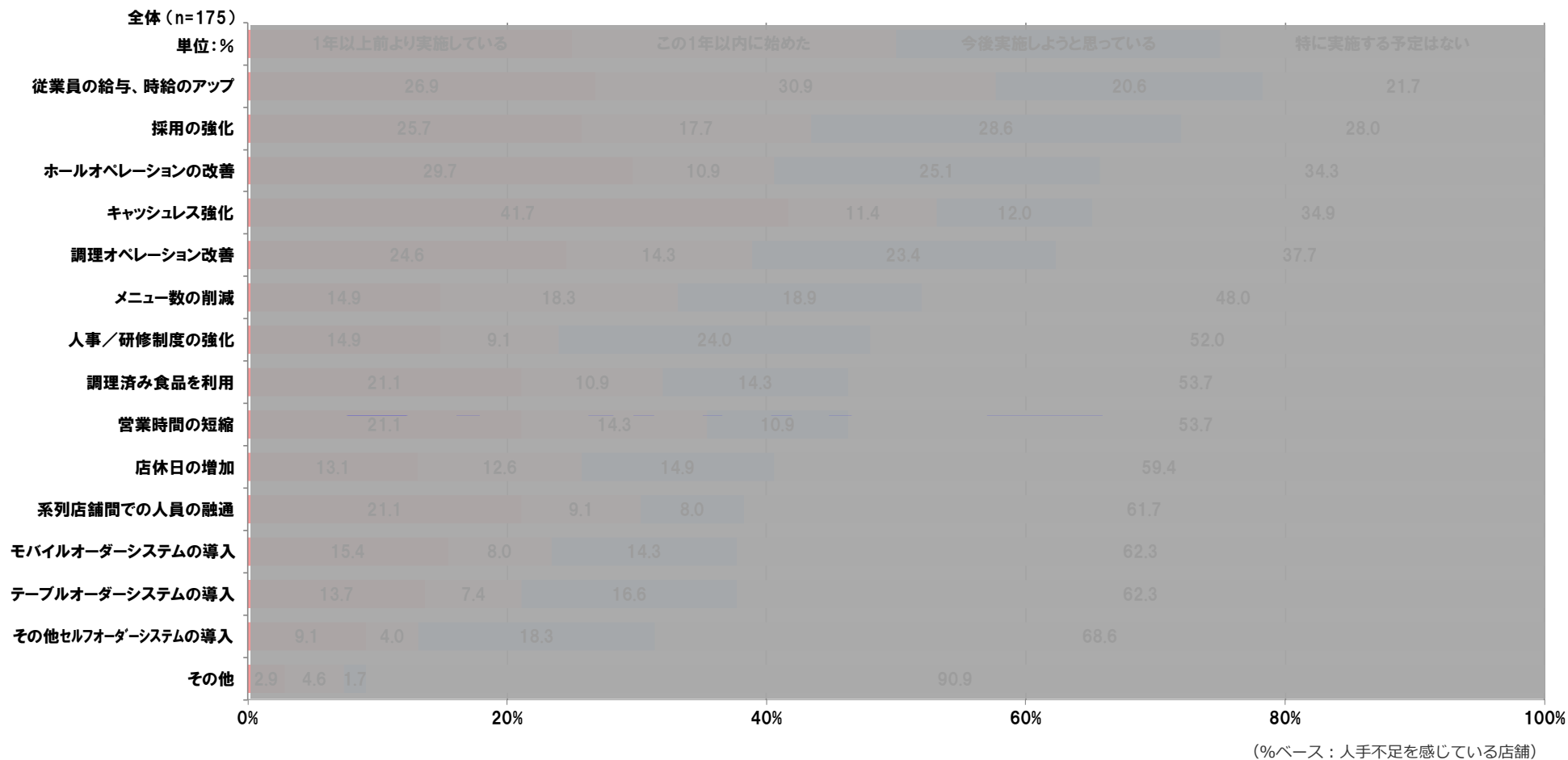
人員の充足状況

Q. 貴店では、人手不足を感じていますか。



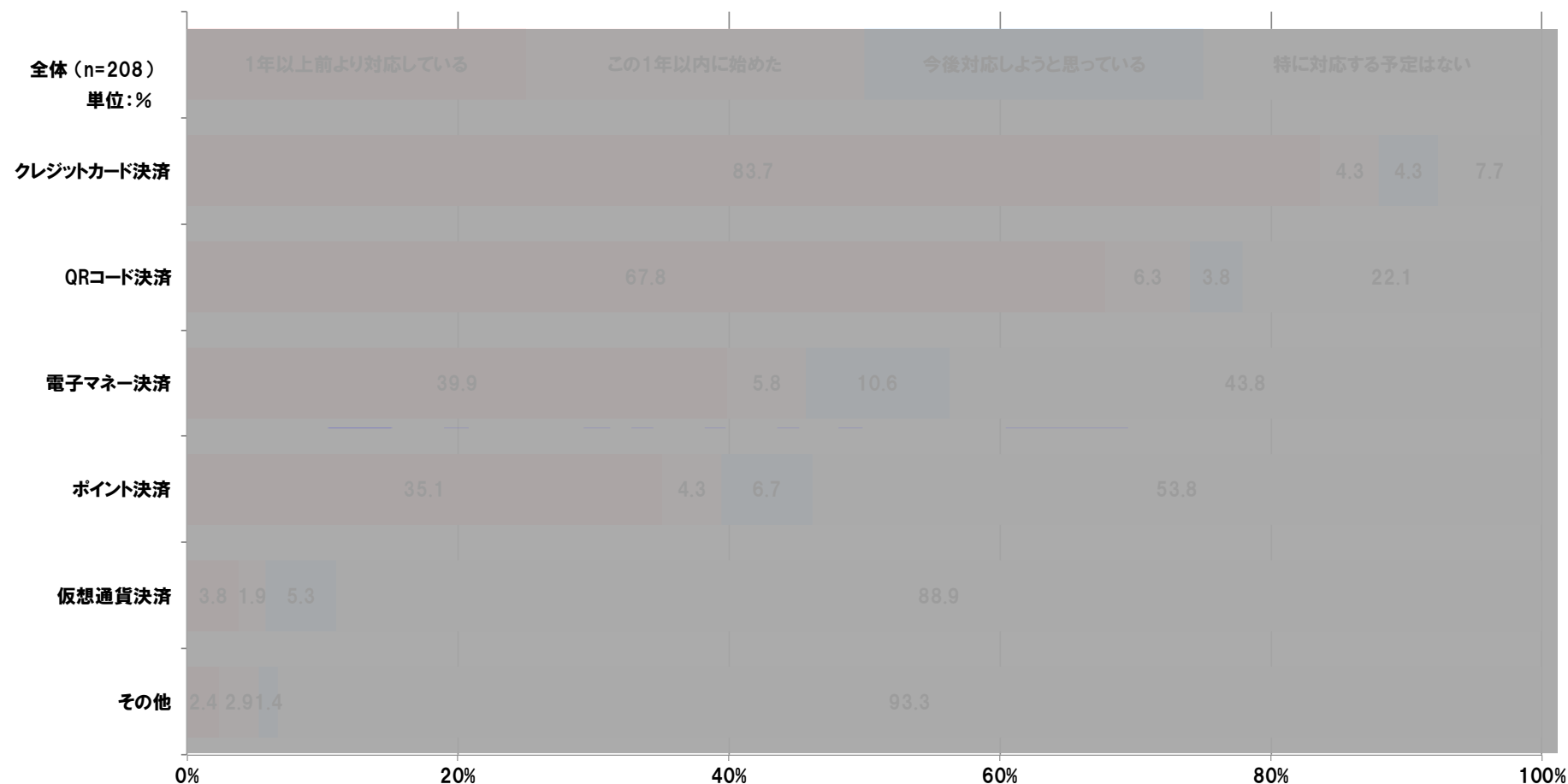
人員不足への対応策

Q. 人手不足に対して取っている対応策はありますか。



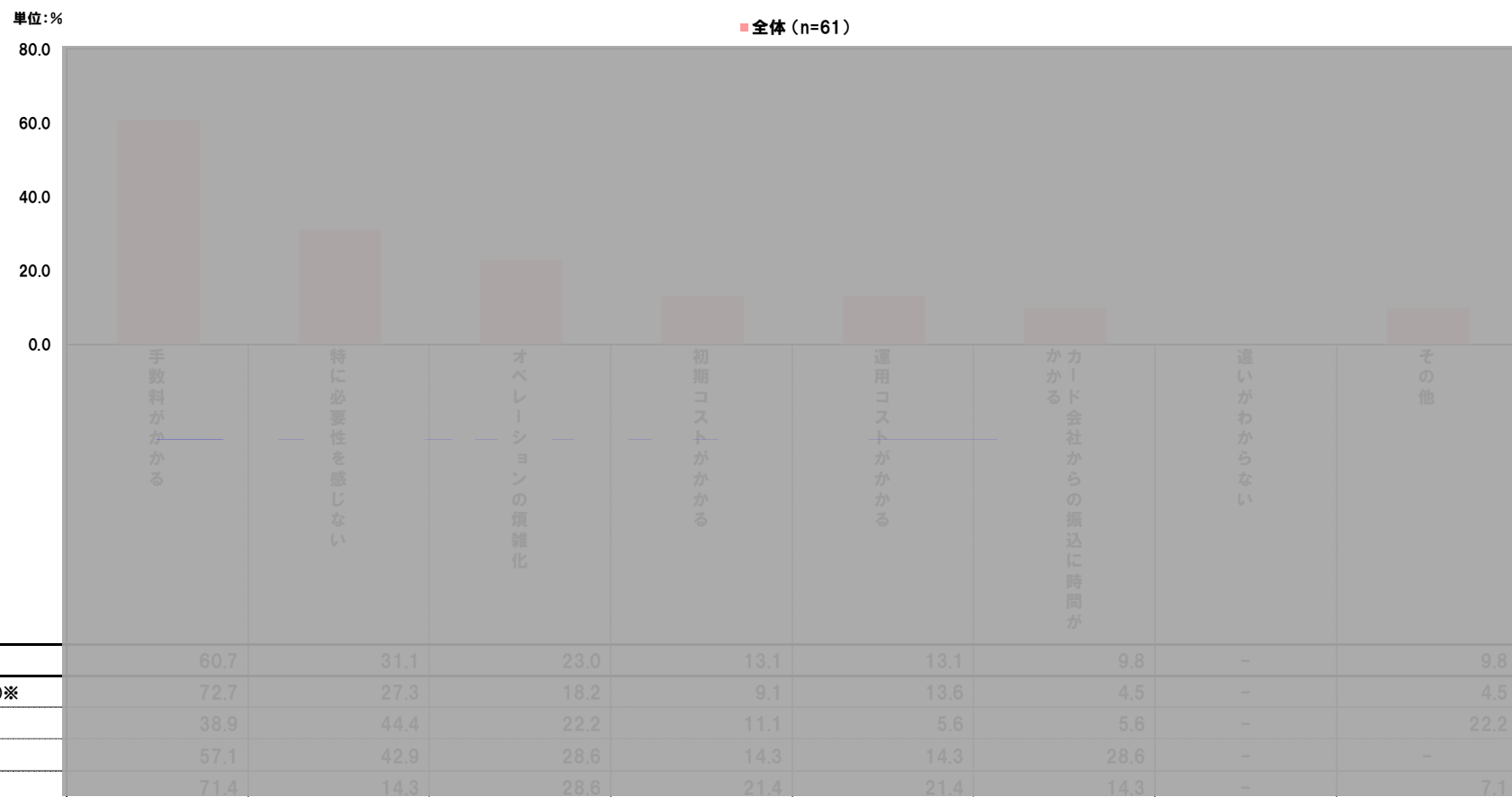
キャッシュレス決済の対応状況

Q. キャッシュレス決済の対応状況をお答えください。



キャッシュレスを強化しない理由

Q. キャッシュレスを強化しない理由は何ですか。

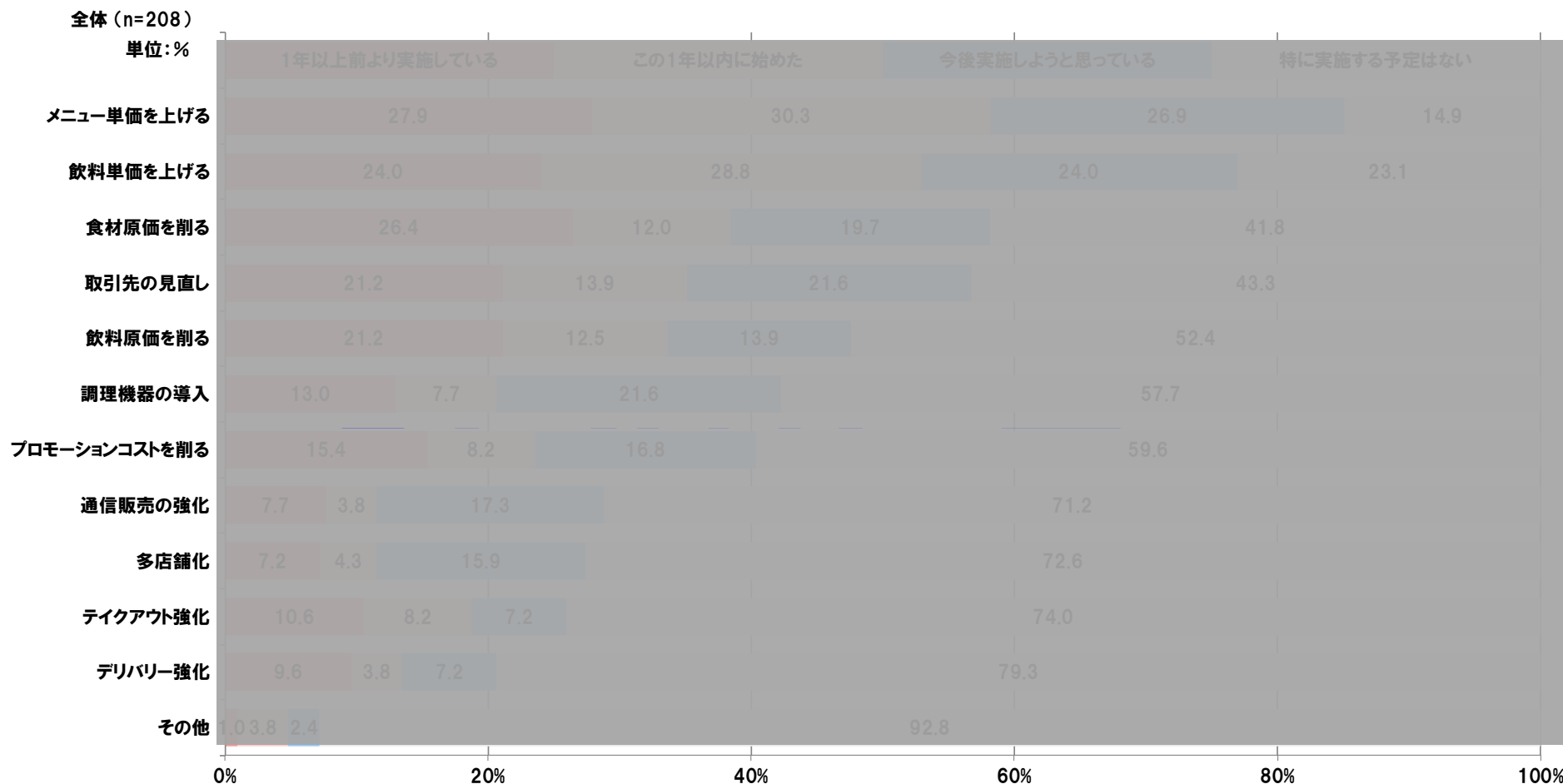


※サンプル数が少ないため参考値として掲載（グラフには非掲載）

(%ベース：キャッシュレスの強化をしていない店舗)

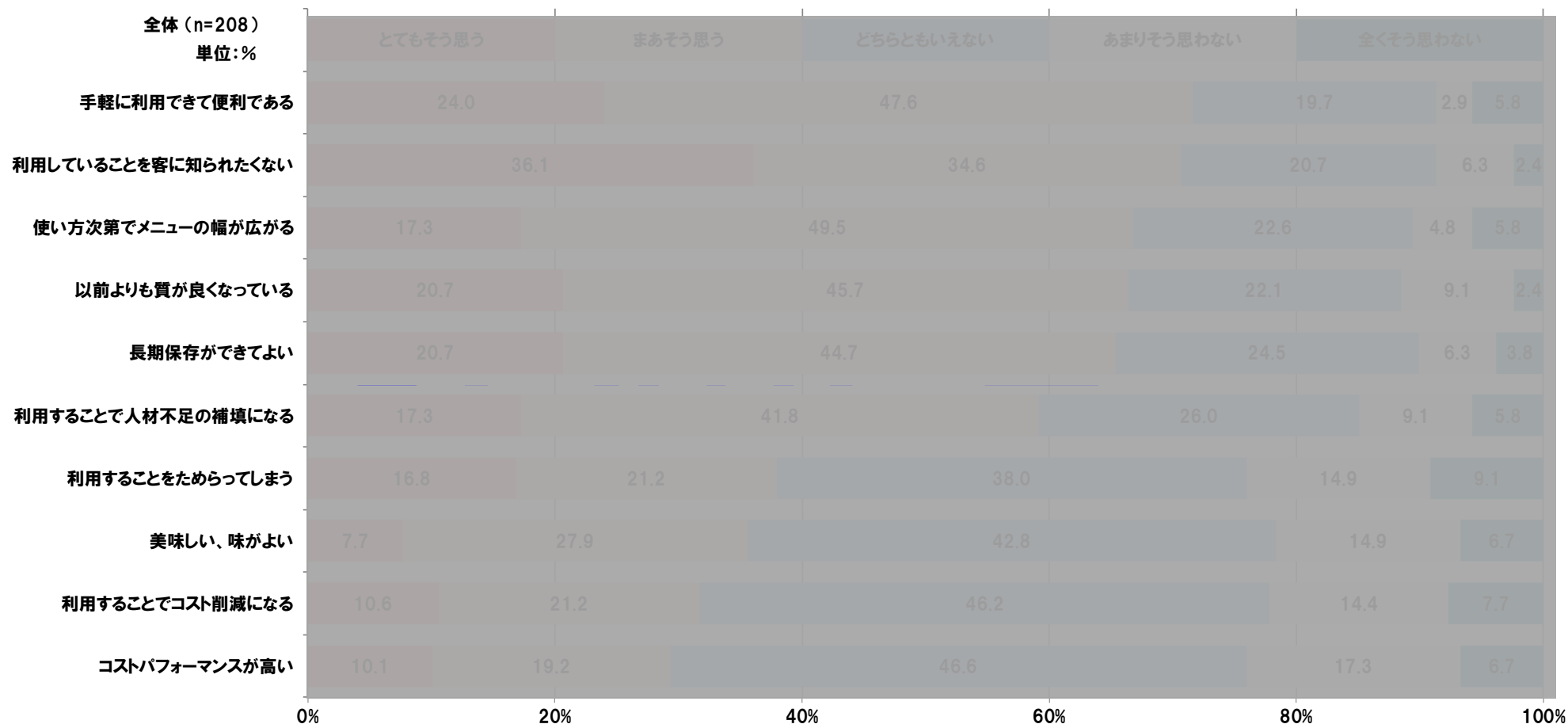
利益構造の改善や経営効率化のための方策

Q. 利益構造の改善や経営効率化のために、現在店舗でしている・もしくはしようと思っていることはありますか。



加工食品のイメージ

Q. 「調理済み食品」について、どのようなイメージを持っていますか。



加工食品の取り扱い状況

Q. 貴店では、「調理済み食品」を取り扱っていますか。



加工食品の提供方法

Q. どのようにして「調理済み食品」を提供していますか。

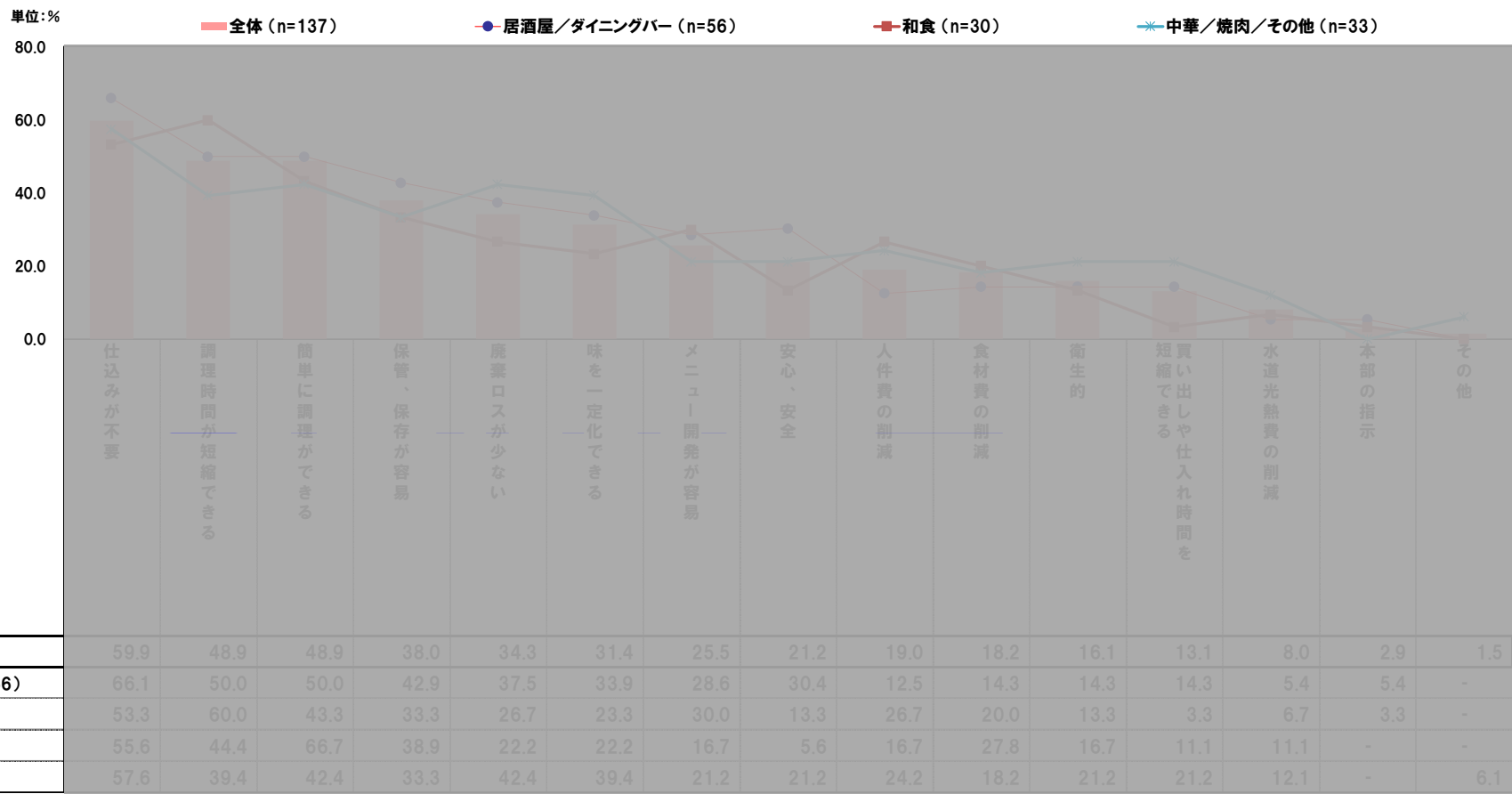


※サンプル数が少ないため参考値として掲載（グラフには非掲載）

（%ベース：「調理済み食品」を取り扱っている店舗）

加工食品の取り扱い理由

Q. 「調理済み食品」を取り扱っている理由は何ですか。

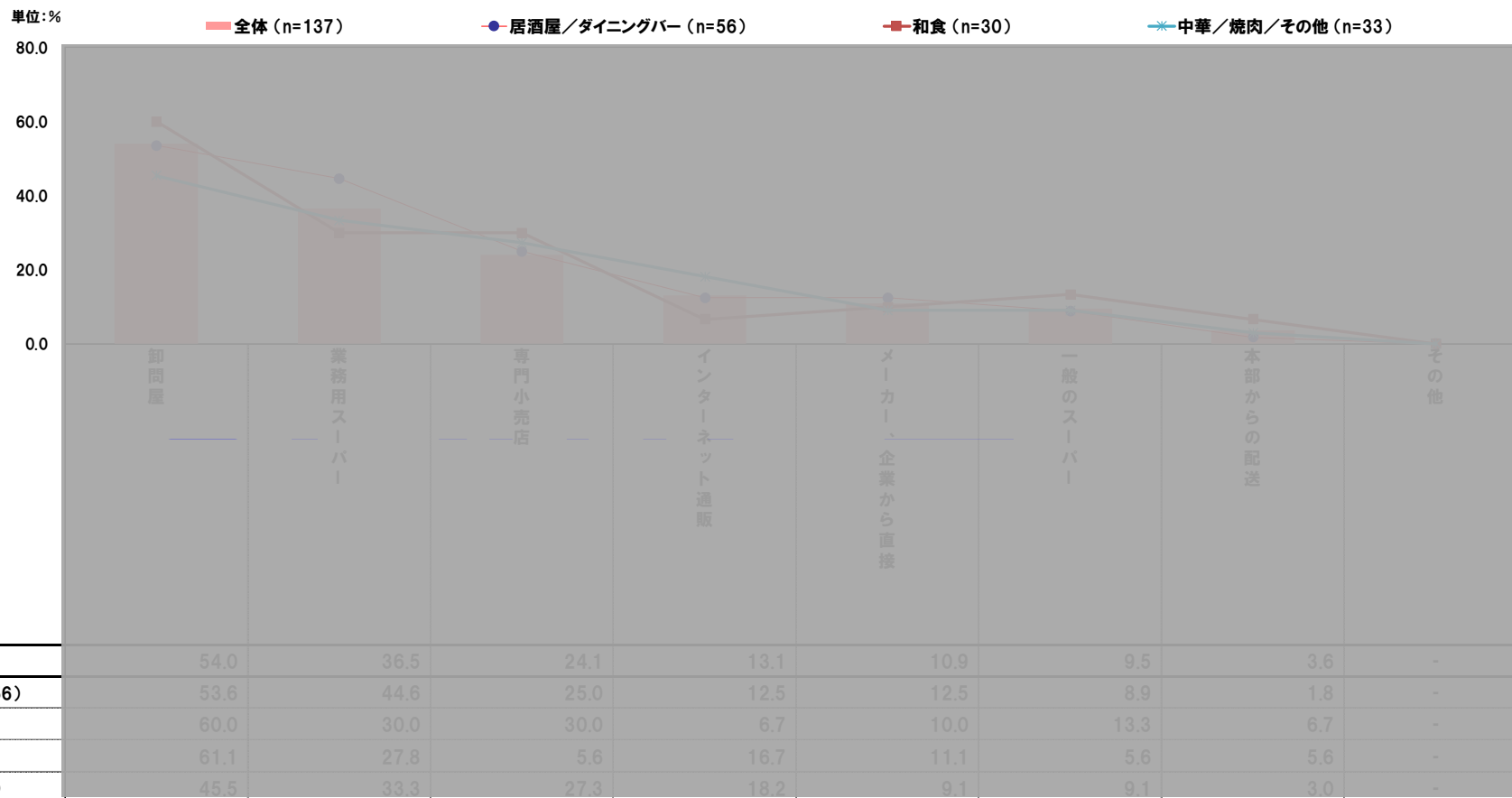


※サンプル数が少ないため参考値として掲載（グラフには非掲載）

(%ベース：「調理済み食品」を取り扱っている店舗)

加工食品の仕入れ先

Q. どちらから「調理済み食品」を仕入れていますか。

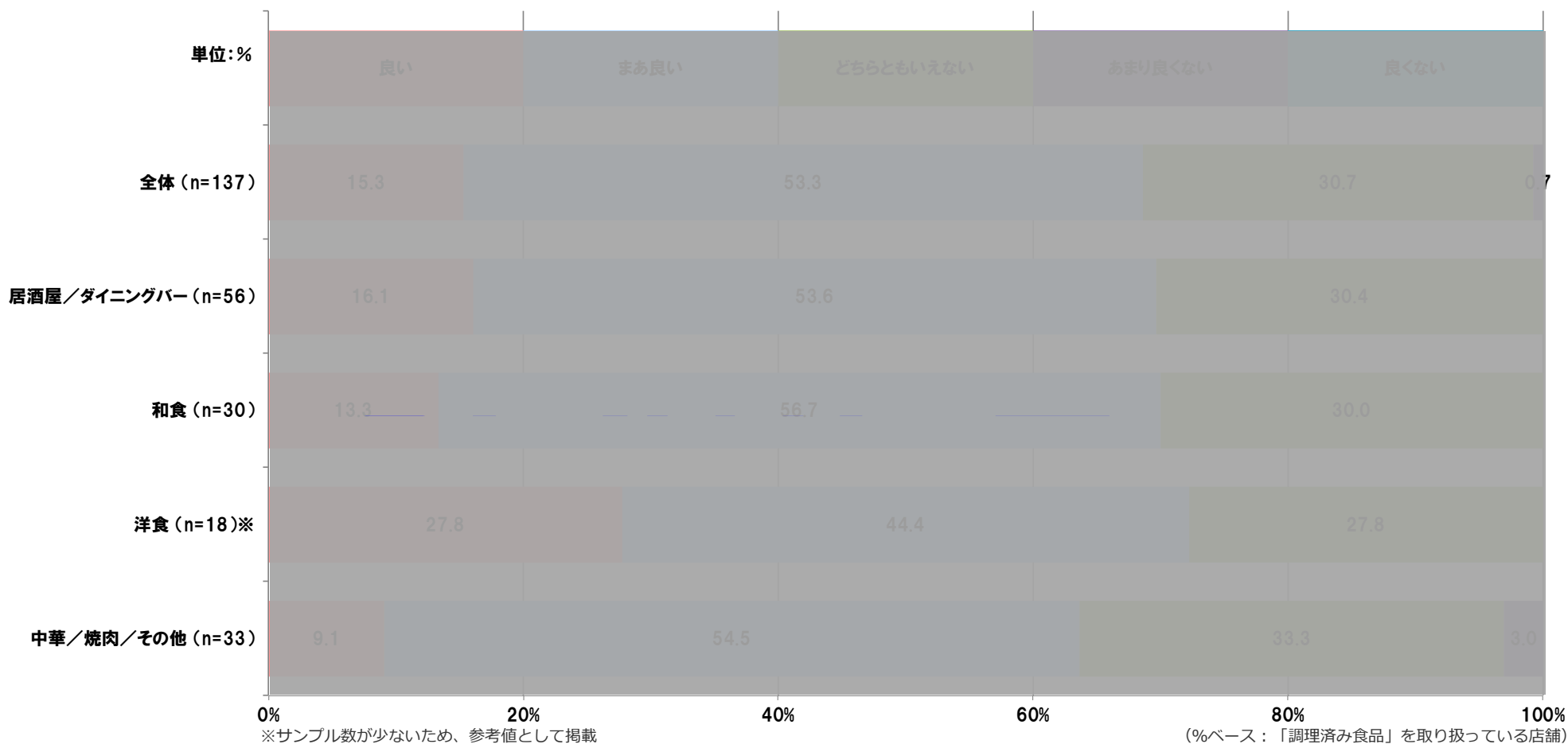


※サンプル数が少ないため参考値として掲載（グラフには非掲載）

(%ベース：「調理済み食品」を取り扱っている店舗)

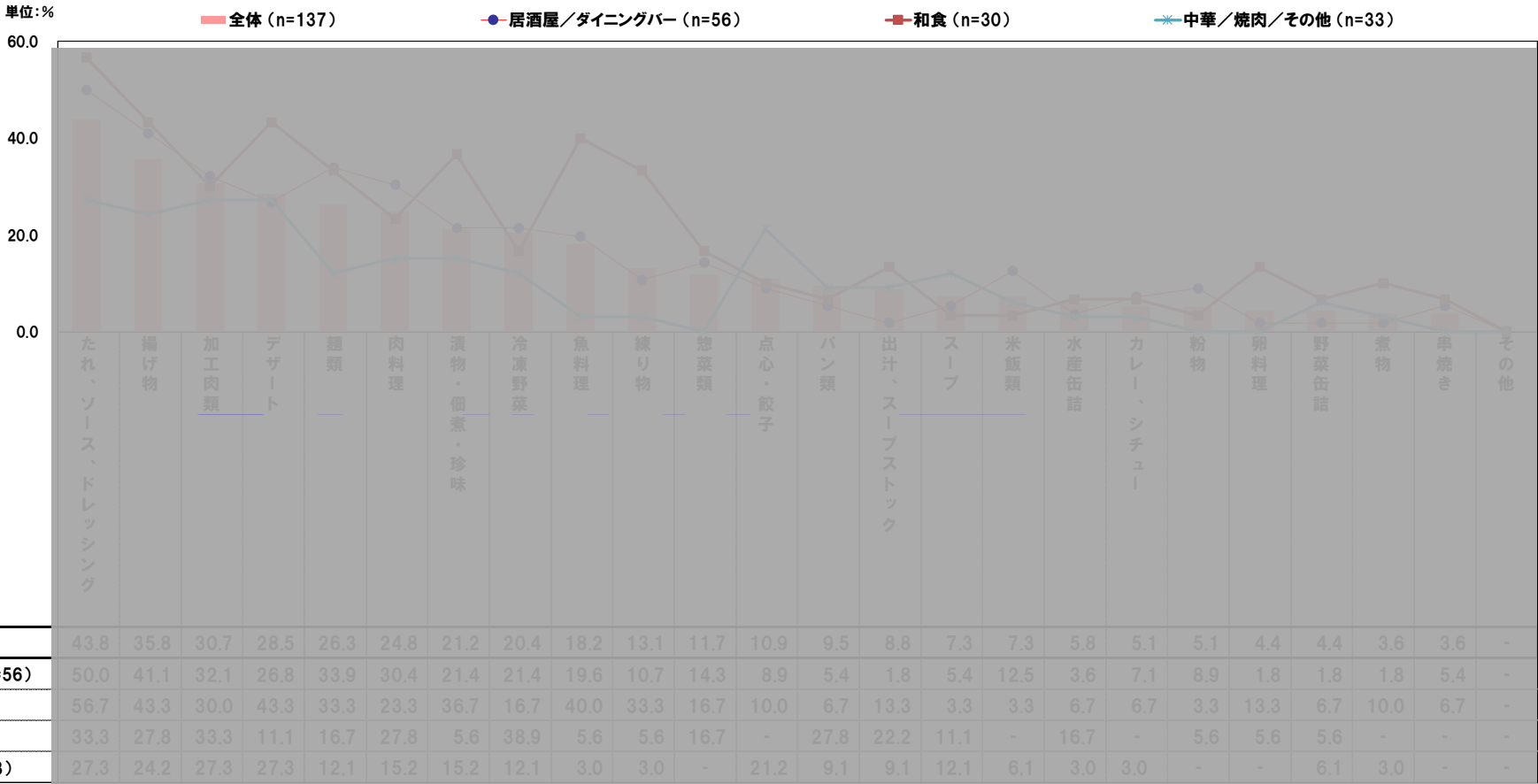
加工食品を使用したメニューへの客の反応

Q. 「調理済み食品」を使用したメニューについて、客の反応はいかがですか。



加工食品の取り扱いジャンル

Q. 取り扱っている「調理済み食品」のジャンルを教えてください。

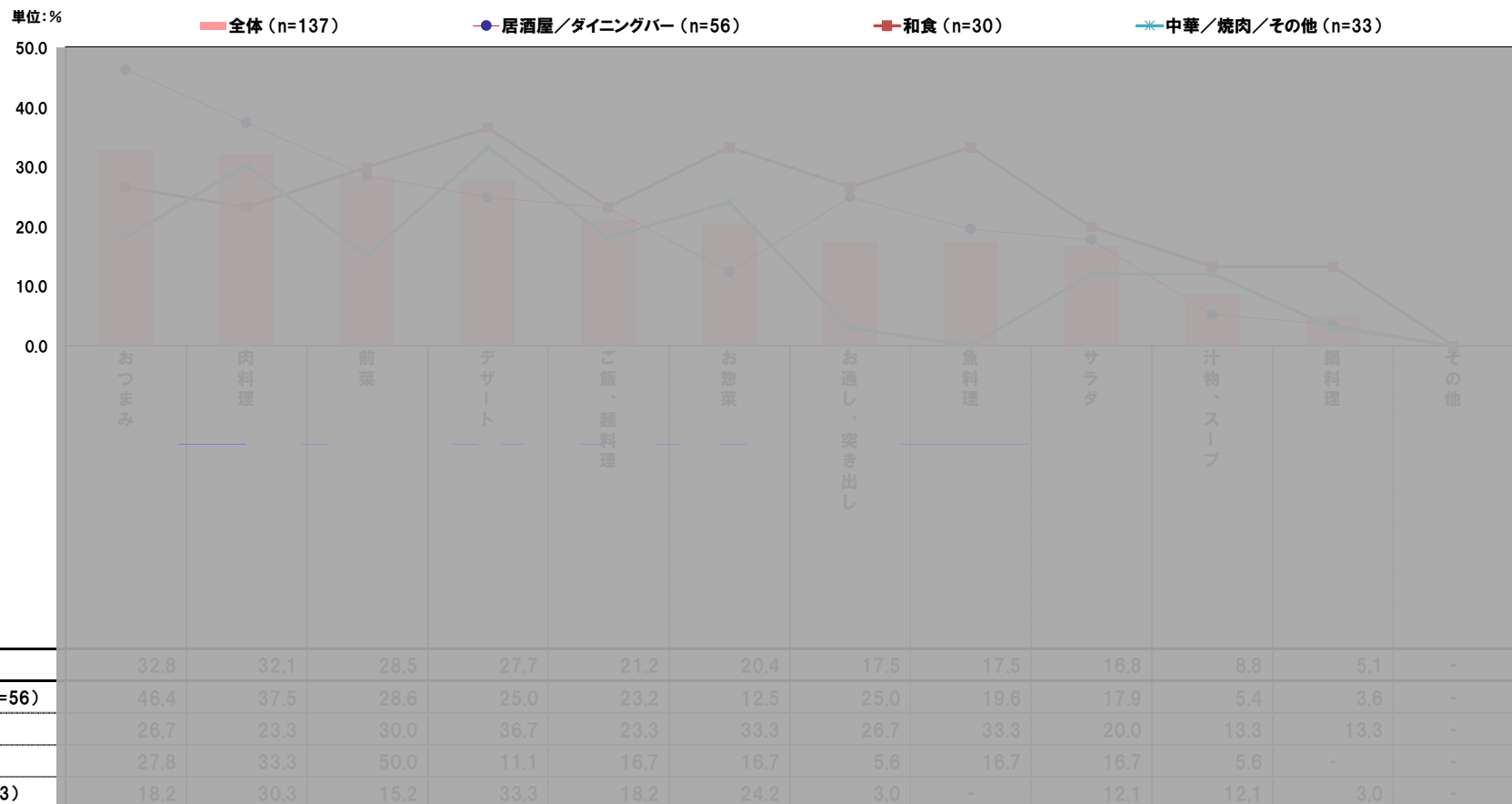


※サンプル数が少ないため参考値として掲載（グラフには非掲載）

(%ベース：「調理済み食品」を取り扱っている店舗)

加工食品を使用するメニュー

Q. どのようなメニューで、「調理済み食品」を使用していますか。

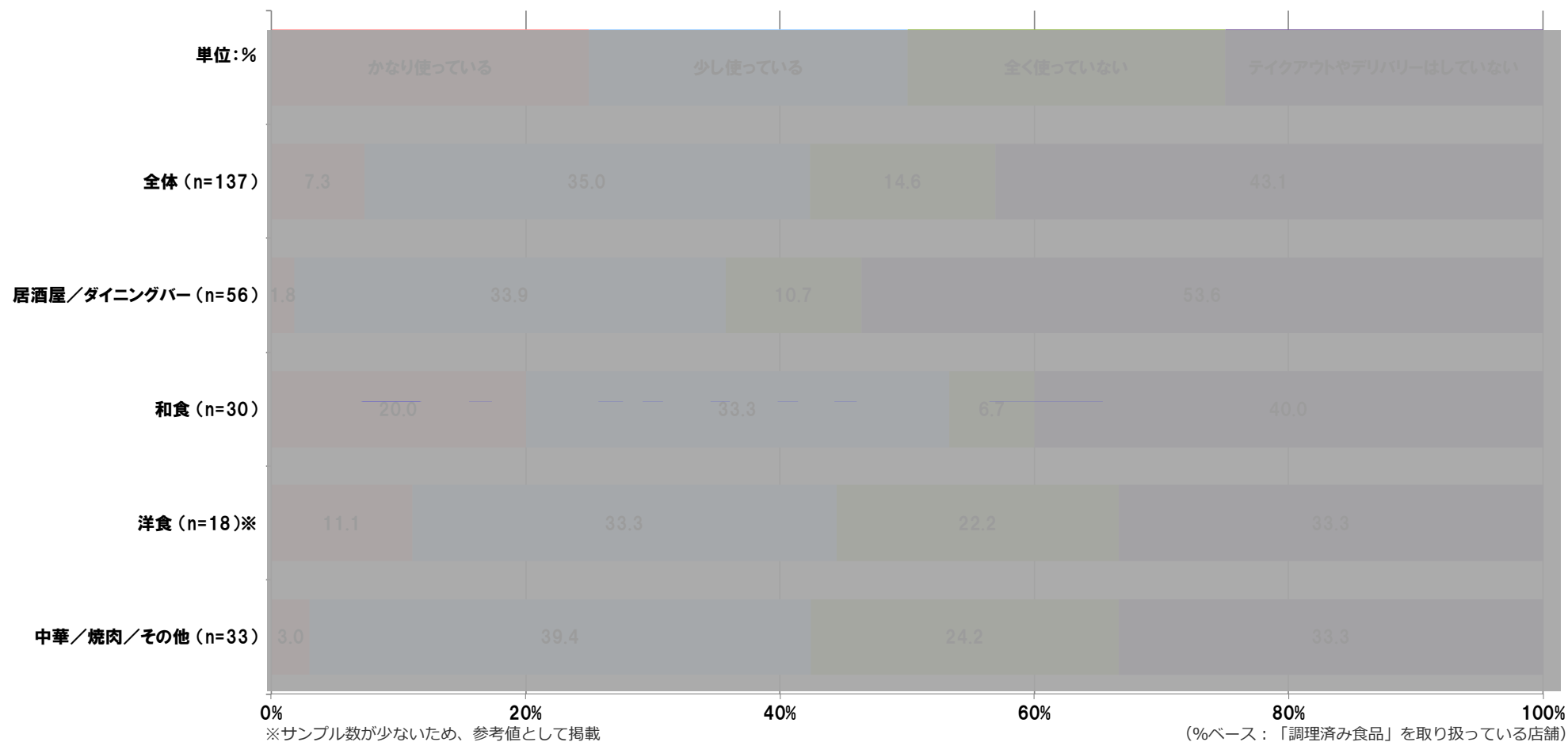


※サンプル数が少ないため参考値として掲載（グラフには非掲載）

(%ベース：「調理済み食品」を取り扱っている店舗)

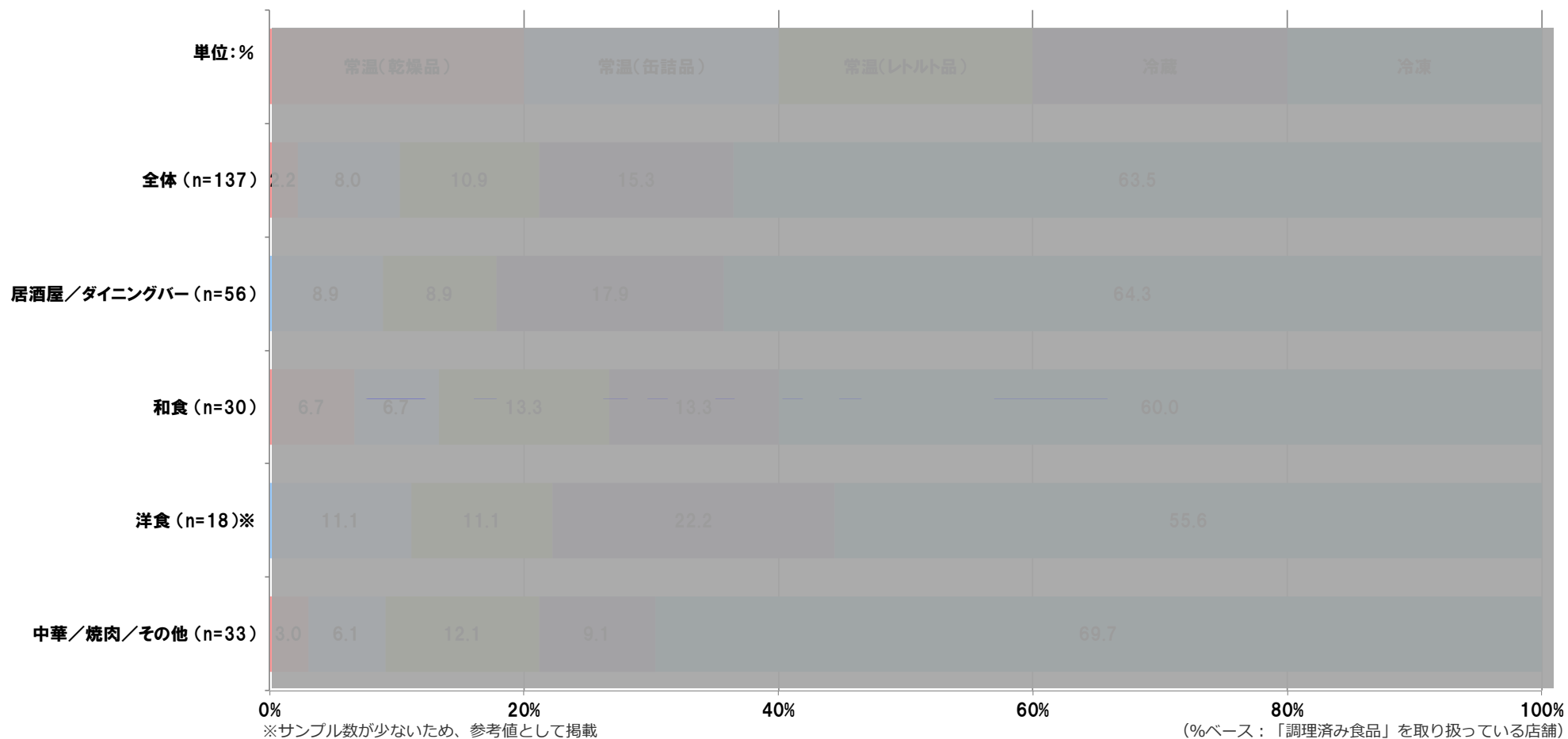
加工食品のテイクアウトやデリバリーへの使用状況

Q. テイクアウトやデリバリーのメニューに、「調理済み食品」を使用していますか。



加工食品の保存状態

Q. 貴店で最も多く取り扱っている「調理済み食品」の保存状態を教えてください。



加工食品を使用したメニューに関する内容

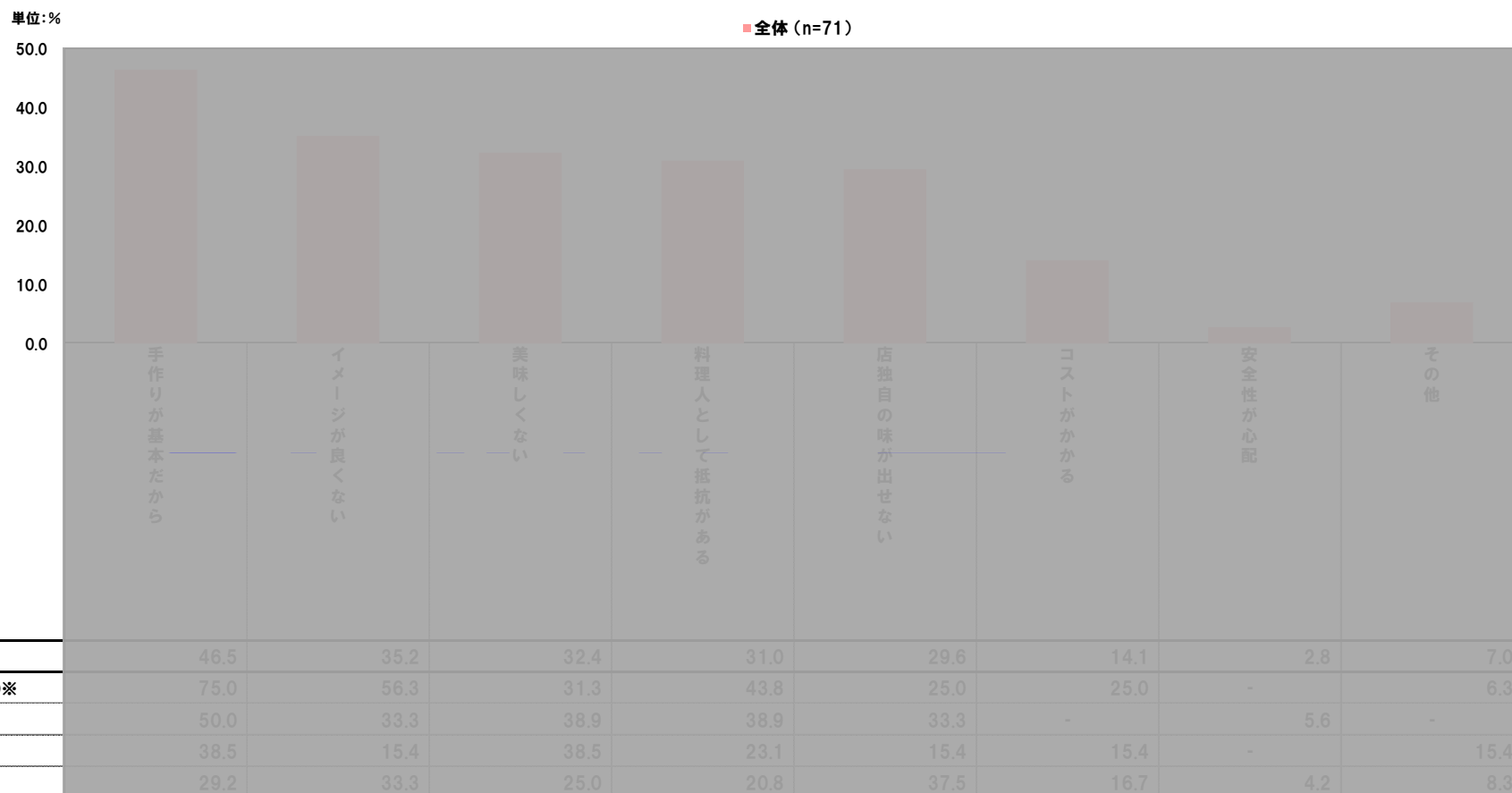
Q. 「調理済み食品」を使用したメニューについて、調理する際の工夫や提供の仕方、どのようなメニューを提供しているかなど、どのようなことでも結構ですので、ご自由にお書きください。

- ・宴会など大人数に提供の際、手作りだと人手が足りないので利用（中華、東京）
- ・調理済み食品を使うことでメイン食材の仕込みに力を入れている（和食、広島）
- ・ポテサラにスモークサーモンを混ぜて提供（洋食、兵庫）
- ・湯煎で調理出来るのが便利、後は盛り付けや付け合わせを工夫する（ダイニングバー、千葉）
- ・冷凍の大学芋。常温で置いておくだけで自然解凍してすぐに出せる（焼肉・ホルモン、東京）
- ・スモークチキンを使用。高級感の出せる洋野菜などを添えている（アジア・エスニック、東京）
- ・デザートはそのまま出しているが、餃子などは揚げたてで提供（焼肉・ホルモン、東京）
- ・調理済みのものにオリジナルスパイスを加えて提供（アジア・エスニック、東京）
- ・加工食品と分かりにくいよう、見た目や盛り付けに工夫している（居酒屋、新潟）
- ・主にドレッシング系を使っています。アレンジして食材に和えたり、魚・肉料理のソースにも使っています（洋食、奈良）
- ・安くて悪いものは使わない。冷めてもおいしい物を使っている（和食、宮城）
- ・揚げ物にはサラダを添える。冷凍うどんは小鍋や大鍋に使う（和食、京都）
- ・カットの仕方やソースをかけたりなど、見た目のオリジナリティを上げて提供している（居酒屋、東京）
- ・以前からあるメニューとして、シンプルで分かりやすいものが良いと思う。実績のあるものが美味しい。目新しい品名の商品はあまり美味しいと感じたものが少ない（居酒屋、東京）
- ・ごぼう加工品、揚げて少し味付けするだけでフライドポテトのようなおいしさです（無国籍料理、埼玉）
- ・郷土料理のイカ墨汁に、ニラを加えて提供。中味汁に生姜を添えて提供（その他、埼玉）
- ・家庭では面倒な揚げ物系のメニューを多く揃えている。例えば鶏皮ギョーザなど、元から仕込めばかなりの手間だが、業務スーパーの冷凍の物は、ストックしておくだけで味も良いし揚げるだけでよい。黒コショウをかけるだけで済む（居酒屋、大阪）
- ・長期保存ができる分、味がよくないのでひと手間加えている（無国籍料理、鳥取）
- ・中が冷えた状態で提供しないように、必ずしっかりと過熱する（洋食、東京）

※代表的な回答を抜粋

加工食品を取り扱わない理由

Q. 「調理済み食品」を取り扱っていない理由は何ですか。

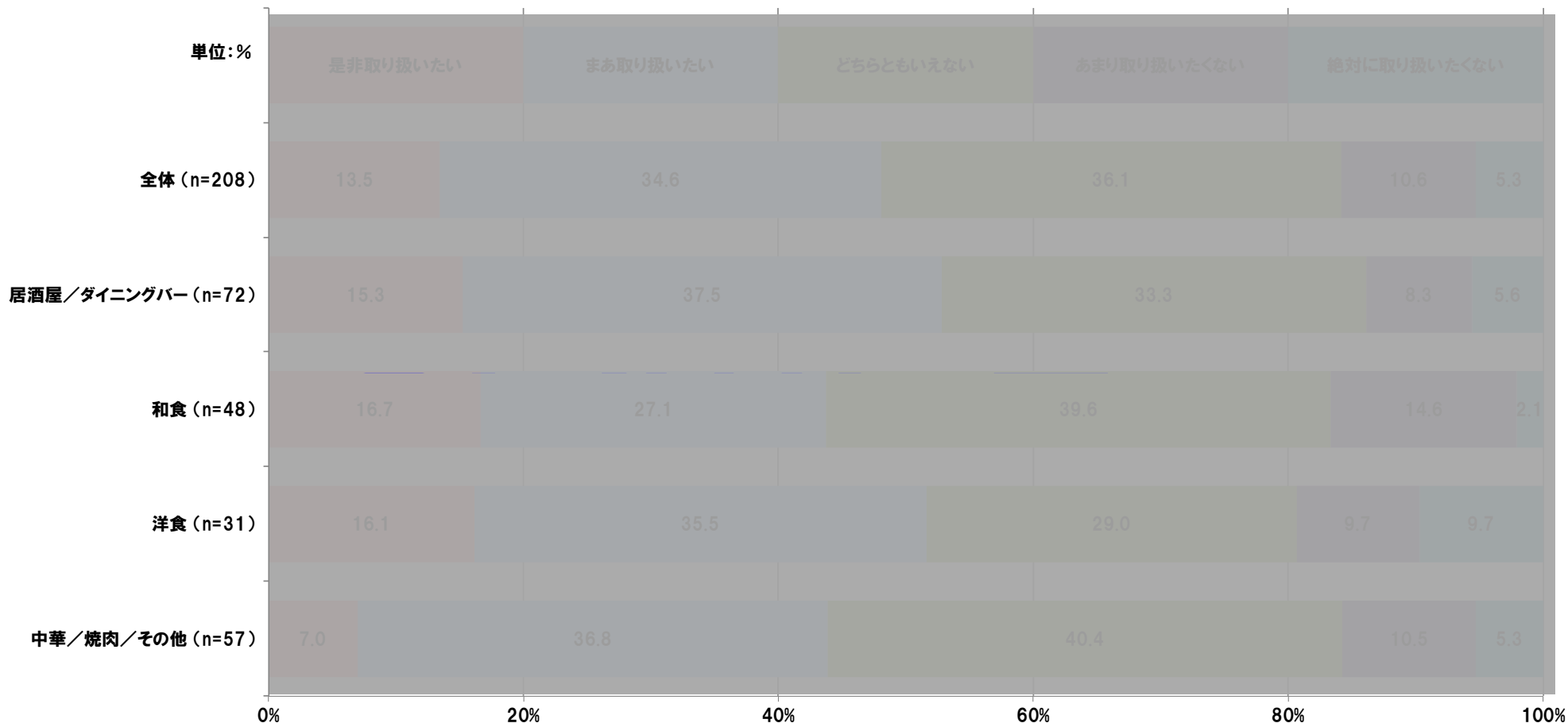


※サンプル数が少ないため参考値として掲載（グラフには非掲載）

（%ベース：「調理済み食品」を取り扱っていない店舗）

加工食品への今後の取り扱い意向

Q. 今後、「調理済み食品」を取り扱いたいと思いますか。



加工食品に対する要望

Q. 「調理済み食品」に対して望むことやあったら使ってみたい食材、あるいは現在使っている物の不満点や改善点など、どのようなことでも結構ですので、ご自由にお書きください。

- ・保存方法と保存場所の問題をどうクリアすればいいのか考えないといけない（その他、千葉）
- ・業者とも相談し、当店用に小分けにしてもらったり、OEMとして製造してもらっている。原価は上がるが、通常5時間かかる仕込みが軽くなる（居酒屋、沖縄）
- ・無添加で栄養素を損なわず美味なら、随いに導入したい（和食、東京）
- ・テリース等の前菜の個食がほしい（ダイニングバー、千葉）
- ・1人前ずつの小ポーションの冷凍のローストビーフがあれば使ってみたい（焼肉・ホルモン、東京）
- ・解凍後に鮮度を保つのに苦労している（アジア・エスニック、東京）
- ・いい素材はあるが当店で使う大きさなどあるので、今の所は使用してないものが多いが、今後良いものがあれば検討するかも（中華、東京）
- ・添加物が多く何を食べても似たような味になる。人件費は削減できるかもしれないが、原材料費は上昇し、独自の料理での魅力が減る（洋食、宮城）
- ・アレンジレシピなど紹介してもらえると参考になる（居酒屋、東京）
- ・仕込みのオペレーションが少なく原価もそこまで変わらないのであれば、積極的に使いたい（居酒屋、神奈川）
- ・最近は種類も増え、味も良くなっていると感じます（洋食、奈良）
- ・食材費の高騰が直接影響する（居酒屋、大阪）
- ・味にこだわってほしい。色も自然に近づけてほしい（和食、宮城）
- ・小さいロットで送料など気にならなければ良いです（洋食、静岡）
- ・お店の形態、人員等で考え、うまく使えば衛生的にもいいと思う（洋食、東京）
- ・メーカーにより味が違うため、試食は欠かせない（その他、埼玉）
- ・客単価の高い店なので、調理済み食品を使ってお客様に提供すること自体に少し抵抗がありますが、自分で本当に美味しく感じられれば、今後何かしら使用を考えても良いと思います（その他、大阪）
- ・当店独自の味を調理済み食品として提供出来るなら考えたい（中華、東京）

※代表的な回答を抜粋