

SAMPLE

特集レポート No. 085

外食産業の業務を変えるレストランテック 最新動向

Strictly Confidential

 Info Mart Corporation

2020年04月23日

はじめに

- 外食産業はリーマンショックや円高によるデフレの影響により縮小していたが、2010年代は景気回復や消費者の支出金額の増加により好調に推移した。しかし、2020年代に入り、新型コロナウイルスにより多くの飲食店が大きなダメージを受けている
- また、外食産業が従来から抱えている課題である労働力不足は顕著になっており、外食産業にとっては、労働力不足の解消や業務の効率化が急務になっている。本レポートで紹介するレストランテックは米国を中心に広まりつつある飲食店の様々な業務をサポートするITの総称であり、外食産業が抱えている課題を解決するために大きな役割を果たすことが期待されている
- 本レポートでは、徐々に拡大しているレストランテック市場の概要と注目されている企業について紹介することで、レストランテックについて理解する一助としたい。また、新型コロナウイルスの影響も踏まえたレストランテックの今後の展望についても考察する

本資料の流れ



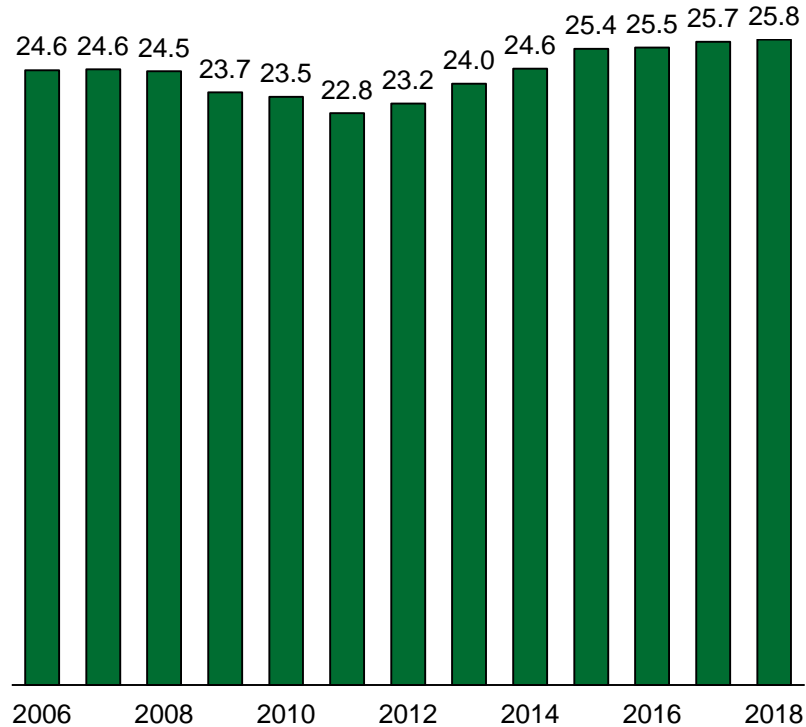
- I. レストランテック概要
- II. 先進事例の紹介
- III. レストランテックの展望

外食産業の市場動向

- 外食産業の市場規模は2011年まではリーマンショックや円高によるデフレの影響により縮小していたが、現在は好調に転じて2018年は25兆円を超えている
- 支出金額も景気の回復による支出の増加と、高付加価値業態の成長による客単価の向上を背景とし増加している

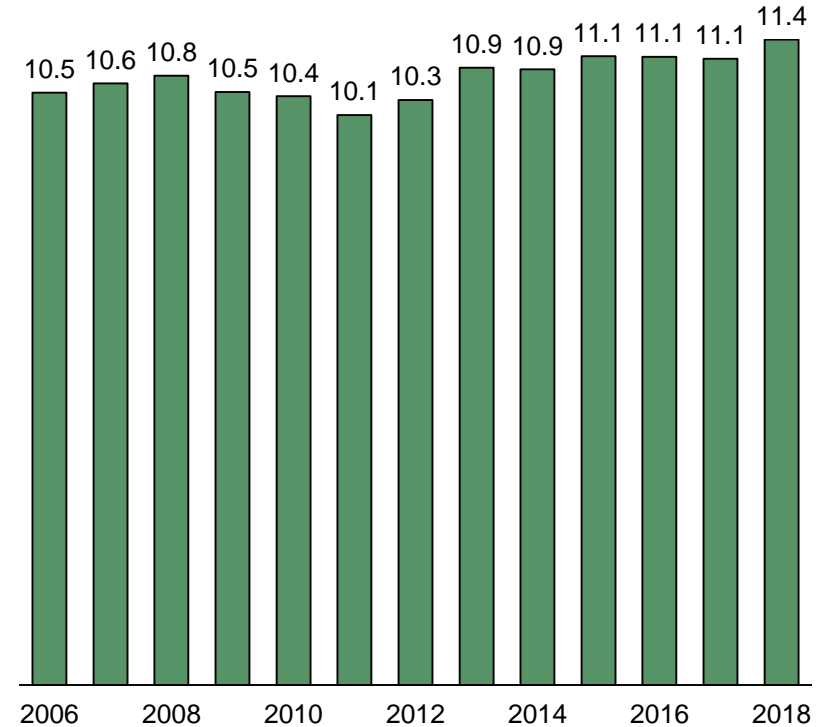
外食産業の市場規模推移(給食等を含む)

(単位: 兆円)



2人以上の世帯一世帯当たりの一般外食への月間平均支出金額

(単位: 千円)



出所: 一般社団法人日本フードサービス協会「外食産業市場規模推計の推移」、総務省統計局「家計調査(家計収支編)時系列データ(二人以上の世帯)」

外食産業への新型コロナウイルスの影響

- 新型コロナウイルスの影響により、外食産業のほとんどの業態において売上が大きく減少している

外食産業の2020年3月の売上対前年比*1

業態	売上対前年比 (単位: %)	対象企業数
焼肉店	3.8	1
ファストフード(ハンバーガー)	3.0	3
ファストフード(丼物、そば・うどん)	-10.1	5
ラーメン・中華料理屋	-13.2	6
すし店	-17.4	4
FR (ファミリーレストラン)	-20.5	4
喫茶店・カフェ	-23.8	2
カジュアルレストラン	-25.1	14
居酒屋	-34.7	9
レストラン・ダイニングバー	-43.9	2

新型コロナウイルスによる外食産業への影響

営業時間の減少

- 飲食店はコロナの影響で営業時間の短縮を求められており、多くの飲食店が営業時間を短縮している
 - また、酒類販売時間を短縮する事での客単価の減少もある

来客数の減少

- 外出自粛要請もあり、大人数での夜の飲み会や接待などは大幅に減少
- さらに、国内の旅行客の減少もあり、大幅な来客数の減少が起こっている

インバウンドの減少

- 海外からの旅行者も大きく減少しており、外国人来客数の減少という点でも大きな影響を受けている

注: *1. 売上前年比は当該業態の各社の売上対前年比の単純平均で算出

出所: 上場企業IR情報

外食産業が抱える課題

- また、外食産業では労働力不足が大きな課題であり、労働力不足解消や業務効率化につながるレストランテックが注目されている

外食産業が抱えている課題

- 飲食産業は労働力に依存する労働集約型産業である一方で、離職率が高く、雇用不足が進み、最低賃金が年々引き上げられていることが問題となっている

1
高い離職率

- 厚生労働省が公開した平成30年の飲食サービスにおける離職率は全業種の中で最も高く、**26.9%**となっている

2
人手不足

- 厚生労働省が公開しているデータによると宿泊・飲食サービス業は人手不足となっている

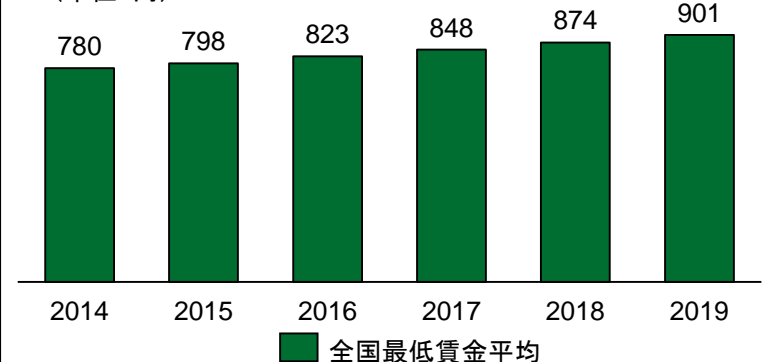
	大企業 (欠員率)	中小企業 (欠員率)	人手不足感
運輸・郵便業	約2.0%	約5.0%	約57%
宿泊・飲食サービス業	約3.5%	約4.5%	約52%
生活関連サービス・娯楽業	約2.0%	約3.7%	約39%
情報通信業	約0.1%	約3.7%	約36%
卸売・小売業	約2.2%	約3.5%	約38%
建設業	約0.0%	約3.2%	約45%
医療・福祉	約1.0%	約3.0%	約54%
そのほかサービス業	約2.7%	約3.0%	約55%
学術研究・専門・技術	約0.5%	約2.5%	約40%
製造業	約0.2%	約2.0%	約40%
不動産・物品賃貸業	約0.8%	約2.0%	約32%
金融・保険業	約0.0%	約0.0%	約15%

3
最低賃金の引き上げ

- 人件費率は飲食店で大きな割合を占めており、国内の最低賃金は年々上昇していることから対処しなければ利益を圧迫する要因になっている
- 厚生労働省はいずれ最低賃金を1,000円に引き上げることを掲げている

全国最低賃金時間額

(単位: 円)



レストランテックとは

- レストランテックとは飲食店の様々な業務をサポートするITの総称であり、近年外食業界で導入され始めている
- レストランテックがサポートする業務は大きく以下の三つに分けられる

業務分野	概要	サービス例
①顧客体験	予約管理など顧客体験の向上を目的とした技術	<ul style="list-style-type: none"> ■ 検索・予約・テーブル管理 ■ ウェイト管理 ■ デジタルメニュー ■ オンラインオーダー ■ デリバリー ■ 電子決済 ■ 顧客関係管理 ■ ロイヤリティ
②店舗運営	発注業務や在庫管理など一般的な管理業務の効率化を目的とした技術	<ul style="list-style-type: none"> ■ 従業員教育 ■ 人員配置・勤怠管理 ■ 発注 ■ フードロス ■ 店舗管理 ■ 在庫管理 ■ 財務 ■ 経理
③設備	オートメーションなど設備の機能追加により効率化を目的とした技術	<ul style="list-style-type: none"> ■ POS ■ ホームページ ■ デジタルディスプレイ ■ 調理ロボット ■ Wi-Fi ■ 充電機器

SAMPLE版はここまでです。

続きは、業界チャンネル 特集レポート にてご覧ください。

特集レポート一覧はこちら ▶

“業界チャンネル 特集レポート”とは、

経営コンサルタントの目線で特に伸びているビジネスに注目して分析。
その成功の鍵や今後に言及し、「打ち手」を導出します。

