

飲食店を取り巻く環境変化に どう立ち向かうか！

神村 護 (かみむら まもる) NRD 研究所 主宰 店舗プロデューサー

「男子、厨房に入るべからず」という諺がある。「男子たるもの本来の仕事に励め」という意味らしいが本稿ではこれとは真逆の提案を行いたい。つまり、飲食業にあっては「経営者は厨房に入るべし」さらには「料理人は電卓をたたくべし」である。

なぜ今回、NRD 研究所がこのような提案を行うかといえば、現在まさしく飲食業界が直面している環境変化に立ち向かうには、このような現場を直視した処方不可欠であると確信したからである。

それではまずタイトルの「環境変化」について現場から報告を上げよう。

*これは実際の例で、ありのまま伝える。

A. 食材の環境変化

現場の生々しい声①：厨房から・・・「野菜が手に入らない。ネギがない」、「まとも買いでないと配達してくれない」、「メニューのうち・・・が作れない」。

現場の生々しい声②：仕入れ部門から・・・「何もかも仕入れ値が上がっている」、「(食用)油が高騰している」、「仕入れ先も困っているらしい・・・」。

以上がごく最近のフードコストに関連した現場の状況である。

B. 雇用の環境変化

経営者の生々しい声③：「アルバイトが辞めた」、「人手が足りない」、「コスト管理のやり方がわからない」

以上はレイバークスト(人件費)に関連した経営者の悩みである。

上記の AB に関連する現場の声はまさに飲食業の現状を表している。そして、まさしく、この声に現在の店舗と厨房を取り巻く問題点が浮き彫りになっている。その問題点をここで一度、整理してみよう。

NRD 研究所の所見

これまでに浮き彫りになった飲食店の現場で湧き上がってきた不安だらけの肉声を要約すると FL コスト^{*1}の上昇という一点に問題が集約されている。

* 1FL コストとは、Food (食材費) と Labor (人件費) の合計金額で、FL 比率とは、飲食店の売上高に占める、FL コストの比率のこと。

FL 比率 = (食材費 + 人件費) ÷ 売上高 × 100% で算出

FL コスト比率は 60% 以下が適正値とされます。55% 以下の場合は経営状態が良好、65% を超えると危険域といわれています。