



焼肉を愛する人達に贈る情報誌

MEAT×MEET

2024. JULY

vol.13

【特集：飲食店における省人化の取組みについて】

少子高齢化により、日本社会においては**労働人口の減少**が進んでいます。なかでも、人手不足が特に深刻とされるのが**飲食店**です。思ったように人手が集まらず、採用コストが上昇。人手不足が常態化しており、システム導入による**省人化**が注目されています。

01 飲食店の省人化とは … 技術の導入や業務の見直しにより、労働力を削減しながら効率的な運営を目指す取り組みのことです。



飲食店での省人化の導入例

セルフオーダーシステムの導入



お客様がタブレットや自分のスマホで注文をすることができるようで、人件費の削減が見込める。

キャッシュレス決済の導入



レジ業務の簡易化、現金のやり取りで発生する現金の確認、お釣りを渡すという作業が不要。レジ金の誤差を防げる。

セントラルキッチン(CK)導入



調理における工程を1か所に集約することで効率化を図る。それにより店舗での仕込み時間の短縮、人件費の削減、食材廃棄のロス率低下、品質の鮮度維持、安定。

配膳ロボット



スタッフの配膳作業にかかる時間が削減、配置人員数の減少による人件費削減やオペレーションの効率化が期待できる。

AIによる電話予約対応



予約受付の自動化、電話対応に割いていた時間を接客などに使うことができ、顧客満足度の向上に繋げることが期待できる。

省人化が実現すればスタッフの負担減、きめ細やかな接客サービスの実現、人的ミスの削減につながるなど、業務精度の向上、効率化など様々なメリットを得ることができます。実際に実店舗の省人化に取り組んでいます。その中で**セントラルキッチン導入**を(焼肉店における)2023年10月から段階的に開始しております。その実例をご紹介します。

02 CK 導入の背景・メリット・実態

◇CK 導入の背景～

お肉の捌き、カットを経験が浅い方が行う場合と、経験があり加工技術が高い方が行う場合で比べるとお肉の歩留まりは変わってきます。そうすると、仕入れ原価に間違いなく影響。弊社においても店舗が増えるにあたって、実際に上記の問題が発生。捌く人、カットする人の技術が安定せず常に原価率が高く、人件費が上振れ状態。また、日々、お肉の仕込みで時間をとられるなどの三重苦でありました。そこで、この様々な問題を解決していくために、**自社でCKシステムを構築し導入**。

CK 導入後のメリット

歩留まりの安定

職人カットによる、技術の安定

鮮度・品質の安定

原価・人件費率のコスト削減

運営に必要な時間の捻出

(例：集客活動・WEB 販促・新商品開発)



◇実際の様子（加工～店舗に届くまで）



03 CK 導入後の店舗実績

◇店舗での加工作業の変化

before CK 導入前の店舗加工の場合

- ・タン・ハラミ（2～3種類）
- ・カルビ材
- ・ロース材
- ・薄切り材
- ・ホルモンなど



上記の商品、約 20 種類ほどを店舗で加工作業行っていました。

after CK 導入後の店舗加工の場合

- ・レバー
- ・ハラミ
- ・タン
- ・鶏もも
- ・豚トロ

20 種類ほどあった加工作業は
現在、CK 導入により、

約5種類に削減

上記 5 種類は CK 加工よりも、店舗で加工したほうが商品クオリティを維持できる為です。

数字で見るメリット

◇加工時間

CK 導入前 約 5~6 時間 → CK 導入後 約 1 時間 } 加工時間約 5 時間削減
月間約 **150** 時間の削減

◇加工種類

CK 導入前 20 種類 → CK 導入後 5 種類 } 加工種類 **1/4** に削減

月換算＝（労働時間 150 h × 時給 1200 円）＝ **18 万円**

◇平均月商 1000 万円の店舗だと…

約 1.8% の人件費削減に！

◇年間で換算すると…

売上：1 億円

労働時間約：**1800** 時間削減！

人件費約：**216** 万円削減！

04 まとめ

セントラルキッチン導入により技術の安定、鮮度・品質の安定。
人件費が削減され収益アップに寄与。

※飲食店運営においてコストの大きな割合を占める「人件費」。経営面に大きくかかわるところなので、売上を伸ばすと同時に無駄な人員削減、業務の見直し・効率化を図ることで、コストコントロールする必要があります。

飲食店経営をしていくために省人化に取り組むことは重要だと考えられます。



〒557-0061
大阪市西成区北津守 1 丁目 8-88
tel:06-6567-1001

関西で肉といえば
Copyright © 株式会社 PFC All Rights Reserved.

発行：株式会社 PFC
202407