

人手不足の打開策(第1回)

飲食業の人材難に克つ

2021.11.17



深刻な人材不足が続く飲食業界。帝国データバンクの2021年調査によると、従業員が不足する上位10業種のトップは、正社員では「建設」、非正社員では「飲食店」となった。また、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、営業時間が頻繁に変わり、スタッフを常時確保するのが難しくなっている。経営者は雇用確保と業績維持という大きな課題を抱えつつ、日々の商いを続ける。

人手不足も深刻化、一方で常時雇用も困難。“変動費”活用

課題解決に向けた動きも活発だ。繁忙期・閑散期で必要人員数が極端に変わることを踏まえ、従業員の労働条件改善や海外人材の活用などの努力が重ねられている。経営戦略を再検討する企業も見られる。飲食店の支出には家賃、減価償却費、リース料といった「固定費」と、食材費、光熱費などの「変動費」がある。正社員の給与は固定費となり、売り上げの多少にかかわらず原則として一定だ。一方、アルバイト・パートなどの非正社員の給与は変動費となる。状況に応じてコントロールできる変動費を適正化し、経営安定をめざす手段は有効だ。

飲食店における固定費・変動費

固定費	変動費
家賃	食材費
減価償却費	光熱費
リース料	消耗品費
正社員の人件費	アルバイト・パートの人件費

ギグワーク、フードデリバリーサービス配達員、スキマ時間活用のスタイル… 続きを読む