

特集 1

序 章

物価高騰下における飲食店経営のあり方

福田 尚好

株式会社プラクティカルマネジメント 代表取締役
合同会社ブルーオーシャンマネジメント 代表社員／中小企業診断士

飲食業を 救え

2020年1月15日、新型コロナ禍が日本に上陸して以来、多くの飲食業が受けた影響には計り知れないものがあった。しかもコロナ禍がまだ完全に終息したとはいえない現在において、食材費や人件費、光熱費など物価高騰に見舞われている。

本特集では、このような状況下でも必死に経営を守ろうとしている飲食業に焦点を当て、今後の支援のあり方を考察する。

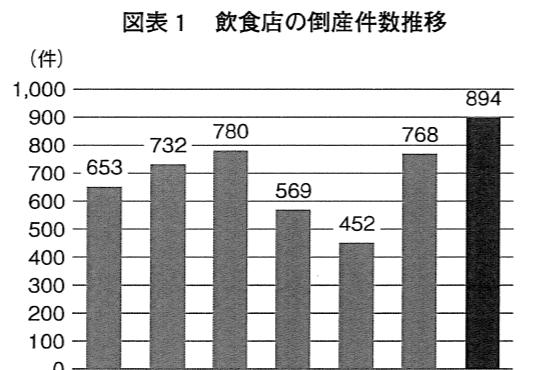
1 倒産件数の増加と深刻な経営状況

(1) 過去最多の倒産件数

帝国データバンクの調査によると、2024年の飲食店の倒産件数は894件と、前年の768件を上回り過去最多を更新した。そのうち1億円未満の小規模倒産が784件と、9割近くを占めている。

同調査によると業態別では、主に居酒屋を含む「酒場、ビヤホール」が212件と最多となった。続いてラーメン店の倒産が急増した「中華料理店、その他の東洋料理店」が158件、「西洋料理店」が123件と専門料理店の苦境が見える。これらに加え、「そば・うどん店」が27件、お好み焼き屋やハンバーガー店を含む「その他の一般飲食店」が

65件と5業態で過去最多となり、さらに「バー、キャバレー、ナイトクラブ」の93件、「日本料理店」の77件を加えた7業態で前年を上回った。



(2) 飲食店経営を圧迫する要因

飲食店の倒産件数の増加に拍車をかけている要因は、主に3つ考えられる。

①物価高騰と人手不足

食材費や人件費の高騰が飲食店の経営を圧迫している。小規模飲食店では、わずかなコスト上昇でも経営に行き詰まるケースが少なくない。また、人手不足が労働環境の悪化を招き、ひいてはサー

ビスの質の低下や従業員の離職につながるなど、負のスパイラルに陥っている。

②価格転嫁の難しさ

物価高騰分を価格転嫁すると客足が遠のくリスクがある。特に前述のラーメン店においては、同業界特有の「1,000円の壁」が立ちはだかっており、安易な値上げは倒産の道しるべとなり得る。

③過剰債務の問題

コロナ禍に始まった各種支援策の縮小・終了や、ゼロゼロ融資の返済開始などにより、多くの飲食店が資金繩りに窮している。売上が回復しない状況の中で返済が困難となり、倒産につながるケースが増えている。

3 飲食業支援の今後

物価高騰や人手不足など、飲食店の厳しい経営環境は当面続くだろう。特に中小規模の飲食店においては、倒産や休業の数が今後も高水準で推移すると想される。

飲食業を支援するコンサルタントとしては、前項までの内容を踏まえたうえで、飲食店の競争力を高めることが喫緊の課題である。

コスト削減や価格転嫁以外には、以下の対策が打ち手の基本となる。

①顧客満足度の向上

料理の質だけでなく、店の雰囲気や接客サービスの向上を図ることはいうまでもない。加えて、自店独自の「看板メニュー」を作り上げ、競合店との差別化を図ることが肝要であろう。

②デジタル化の推進

飲食店もオンライン予約やキャッシュレス決済、デリバリーサービスの導入など、デジタル技術を活用することが当たり前の時代となった。これらのツールを駆使して、新たな顧客開拓や売上向上を目指す必要がある。

③消費者ニーズへの対応

健康志向やサステナビリティへの関心の高まりにより、消費者の価値観の変化に対応したメニューの開発やサービスの提供、地域ニーズに即した既存店舗のブランド転換などが求められる。

飲食業を支援するコンサルタントとしては、変化の激しい現況下において、消費者ニーズを早期に把握する必要があることは言を俟たない。日頃より、スーパー・マーケットやコンビニエンスストアなどの食品売り場において、消費者の食品購買の動向や変化を意識・調査しておくことが、手軽かつ有効な情報収集の手段になるだろう。