

外食産業の未来と外国人雇用

先日、仕事でニューヨークに行ってまいりました。食に関わるビジネスが日本とどう違うのか？日本の食文化は、どのくらい浸透しているのか？また、ニューヨークで日本の食品産業が進出を支援する場をつくるという企画の実現性についてのリサーチでした。日本との違いという点においては、レストランビジネスで動くお金の大きさ、人種の多様性、食の多様性が圧倒的に違いました。タッチパネルのオーダーシステムの導入やクッキングマシーンによって英語が不自由な労働者でも働ける環境が多く用意されているのと同時に時間当たりの人件費を削減するための仕組みも新しい店舗では徹底的になされていて参考になりました。お店の規模と価格帯、それによって要求されるフードテックツールがかわり、そこで働くスタッフに対する要求が変わる。そんな新しい方程式が生まれつつあり、そのイノベーションを支える潤沢な資本と新たなテクノロジーへの挑戦に満ち溢れているのが日本との違いと感じました。所感ですが、日本で外国人スタッフを使いこなしている日本の外食企業にとっては、ニューヨークはとてもマッチしたマーケットであると思います。なぜなら、ほぼ3倍の物価を抜きにしても日本の外食は圧倒的に美味しいからです。かつ、日本食文化の持つ丁寧さ、味へのあくなき追及、身体へのやさしさなど今、世界で求められるものを我々は既に持っています。

まとめとなりますが、我々、日本の外食産業は外国人雇用を通じて多様性と包含を手に入れたとき、世界を席卷できると確信して帰国しました。日本で学んだ外食人とともに世界に挑戦することを新たな目標の一つとして外国人雇用を進めていきたいと思っています。

浜田化学株式会社

(ORA 賛助会員社)

代表取締役社長 岡野嘉市

(ORA 外国人雇用推進部門会 業務委員)

.....
廃食油リサイクル中心に衛生管理、
SDGs サポートなどの
食品産業ソリューションを全国で展開しています。

