



「美味しい！の笑顔をお届ける飲食業界」

ゲスト講師

沖縄県飲食業生活衛生同業組合 那覇支部 支部長
又吉 真由美氏

コロナ禍を経て飲食業界の今はどうなっているのでしょうか。

業界の魅力や、働き方の変化について知る「業界セミナー」を開催。

県内で多くの飲食店を手掛ける又吉さんを講師にお招きしてお話を伺いました。その一部をご紹介します！

■ コロナ後の飲食業界は？

コロナ禍の飲食業界はソーシャルディスタンスなどの感染対策や時短営業など、厳しい状況が続きましたが、現在はインバウンドや国内観光客の増加もあり盛り返してきています。お店によってはコロナ前より売上げを伸ばしていて、飲食業界全体では最盛期の8割程度まで回復しています。

■ 飲食業で働くってどんな感じ？

みなさんも外食などで馴染みがあると思いますが、飲食店には「ホール」「キッチン」「バーテンダー」「バリスタ」などの他、多くの職種があります。

バックオフィスでは、「経理」「総務・人事」「マーケティング」「営業」などが挙げられます。

=DX化による働き方の変化=

飲食業界もDX化が進んでいます。発注や在庫管理などの他、予約管理やレジのシステム化、オーダーの把握など、多くの作業が簡素化され、データで管理できるようになりました。特にスマホ操作に慣れている方であれば習得も早く、お仕事にもすぐに馴染むことができ、働きやすい環境になってきていると言えます。

細かい作業をDX化することで、より、お客様への接客に力を注げるようになってきているのです。

飲食業は「辛い」とか「大変」といったイメージを持っている方もいると思いますが、「人と人が繋がる」楽しい仕事です!!



(セミナーの様子)

■ 課題はチャレンジと捉える！

とは言え、課題点もあります。主に・人手不足・原材料や水道光熱費の高騰・物流の課題（運賃上昇、食材不足など）などが挙げられます。お客様は増えている反面、課題も多いですが、それはチャレンジングな状況だと考えています。

解決に向けて、ますますパワーアップしています。

■ 飲食業界の魅力と求める人物像

飲食業界は何といても人との関わりが多く、密であることが魅力です。

お客様との出会いはもちろんですが、一緒に働くスタッフも、学生含め年齢層も広いので、様々なバックグラウンドをもった人々と繋がることができます。また、努力次第では短期間でキャリアアップがしやすい業界でもあります。店長やエリアマネージャー、統括マネージャーなどのステップを踏む方もいれば、独立して自分の店を出店する方もいらっしゃいます。

求める人物像の一番は、ホスピタリティと愛のある方！ただ料理や飲み物を提供するだけではなく、プラスαのサービスに気づく“感性”を持っていることが大事です💖

参加者のコメント



- 飲食業界は人との出会いがたくさんあり、信頼関係を構築していく仕事という説明があり、それがやりがいにつながるのだと感じました。
- 正直、飲食業はブラックと思っていましたが、DX化が進んでいて初心者でも仕事に入りやすくなっていることは素晴らしい事だと思いました。人とのご縁をすごく大切にされている事が伝わりました。どの業界でもその思いが行動になり、成功につながっていると思いました。
- 講師の方の前向きなお仕事への付き合い方にすごさを感じました。

飲食業界一筋にまい進されてきた又吉さんからは、仕事への情熱が溢れていました。

仕事をしていくと多くの課題も出てきますが、その先にある「食を通して人と人が繋がる素晴らしさ」を知っているからパワフルに立ち向かっていけるのだらうと感じました。又吉さん、貴重なお話、ありがとうございました！