

일본 업무용 시장도 인력 부족으로 간편화 추세 심화

2017.12.19.

오사카지사

일손이 부족하자 폐점까지도

- 일본 NHK 뉴스 웹에 따르면 일본의 부담 없는 외식 메뉴인 튀김 덮밥(텐동, 天丼)과 쇠고기덮밥(규동, 牛丼) 체인점이 내년 1월부터 가격을 인상한다. 일손 부족으로 인한 인건비 상승과 식재료 가격 상승 등이 원인이다.
- 인건비 상승과 식재료 가격 상승으로 문을 닫는 음식점은 해마다 늘고 있다. 도쿄상공리서치에 따르면 2013년 휴·폐업하는 음식점은 574건이었으나, 2014년 617건, 2015년 622건, 2016년에는 724건으로 3년 연속 증가하였다.
- 또한, 일본의 심각한 일손 부족 현상은 외식업계에 24시간 영업 폐지 및 영업시간 단축, 정기 휴무일 도입 등의 원인이 되었다.

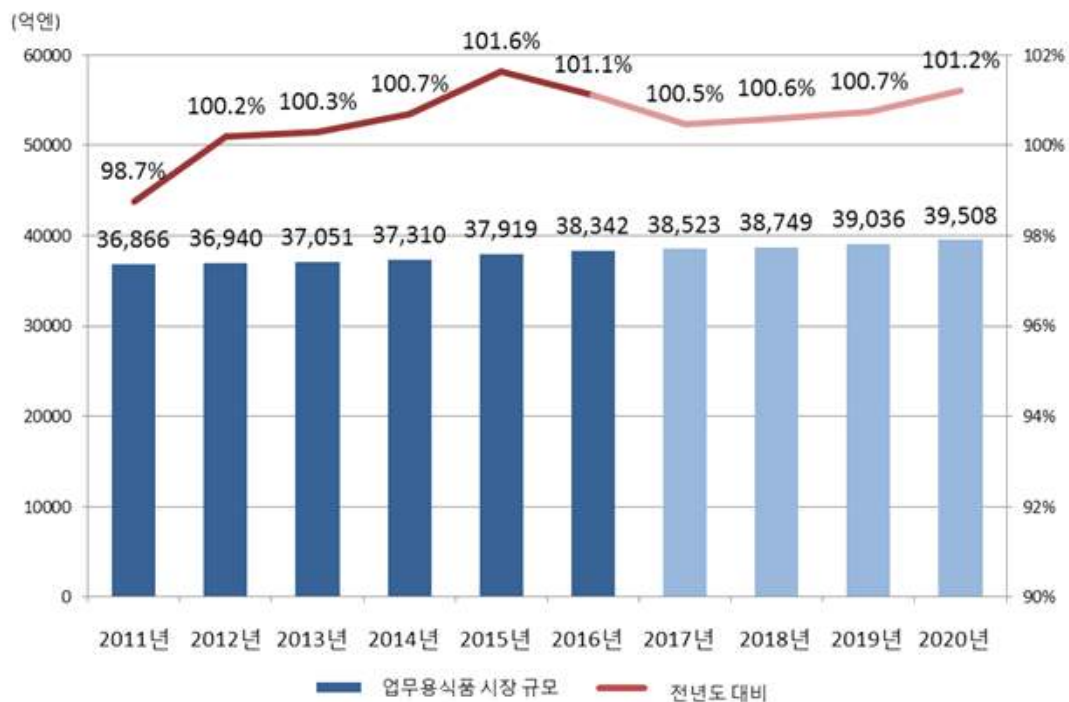
쉽고 간단한 업무용 식품을 만드는 식품제조사

- 외식업계에서 일손 부족을 보완 가능한 제품을 원하자 식품제조사에서는 번거로운 재료 손질이나 조리 시간을 최소화한 제품을 출시하게 되었다.
 - 구체적으로는 '뼈 없는', '껍질 없는', '가루를 묻힌' 상품 등 조리 시 손이 적게 가고, 조리시간을 절약할 수 있는 상품의 매출이 높다. 또한, 1인분씩 포장되어 미숙련 인력도 조리가 가능한 상품의 주문도 늘고 있다고 한다.
- 일본 야노경제연구소는 2017년 6월에 간편화·시간 단축·효율적인 노동력 관리를 위한 업무용 제품을 생산하는 식품제조회사 11개사를 대상으로 일손 부족의 대응상황에 대해 설문조사를 하였다. 11개사 중 4사가 '판매 반응을 약간 느낀다'고 응답했으며, 5개사가 '판매 반응을 매우 실감한다'

고 답했다. 1개사는 '생산체제를 강화할 만큼 수요가 늘었다고'고 답했다.

- 2016년 업무용 식품 시장규모는 전년도 대비 101.1%의 3조 8,342억 엔이었다. 오름세인 외식시장과 간편식시장에 따라 2012년도 이후에는 해마다 전년을 웃도는 결과를 보였다. 반찬·도시락 시장, 급식시장 등의 규모가 커지면서 가공도가 높은 업무용 식품의 수요도 증가했다.

<업무용 식품 시장 규모 추이>



*출처 : 일본 야노경제연구소 추정

다양한 업무용 식품을 원하는 외식업체

- 외식업체는 조리 경험이 있는 일손을 구하기 힘들어지자, 조리 경험이 부족한 인력도 조리할 수 있도록 가공이 끝난 업무용 식품을 이용하게 되었다. 제과업계에서도 일손 부족으로 매장 내에서 만들던 빵 반죽을 계량과 별도의 커팅이 필요 없는 냉동 반죽으로 대체하는 사례도 늘고 있다.
- 일본 야노경제연구소는 2017년 6월에 외식기업 25개사를 대상으로 일손

부족 대응상황에 대해 설문조사를 했다. 25개사 중 20사가 간편화·시간 단축·효율적인 노동력 관리를 위해 업무용 식품을 사용하고 있다고 답했다. 실제로 '여러 원재료를 미리 커팅·믹스된 제품'을 16개사, '완전조리 식재료' 및 '밑 손질이 끝난 제품'을 각각 15개사, '자연해동이 가능한 제품'을 12개사가 사용 중이었다.(다중응답)

- 업무용 식품에 대해 외식업체는 '키트 상품은 신선도와 영양균형이 중요', '대용량 팩은 전량을 사용하지 못하는 경우가 있다', '완전조리 제품은 가격이 비싸다', '종류가 적다' 등을 불만 및 개선사항으로 꼽았다.

자료 및 이미지 출처

- 일본 NHK 뉴스 웹 「牛井や天井で相次ぐ値上げ なぜ?」(2017.12.13.)
- 일본 도쿄상공리서치 「2017年1-10月「飲食業」の倒産状況」(2017.11.09.)
- 일본 야노경제연구소 「人手不足で需要が高まる業務用食品市場」

□ 시사점

- 일본의 업무용 식품 시장은 외식, 간편식, 급식, 식품 가공을 망라하는 시장으로 일반 소매점에서 판매되는 상품 이상의 시장규모로 매년 규모가 확대되는 추세다.
- 인력 부족으로 인하여 조리가 간편한 상품, 여러 원재료를 커팅·믹스한 업무용 제품 제안이 확대되는 경향이다. 대일 식재료 시장 개척 시에도 일본 현지 트렌드를 반영한 즉석화, 간편한 식재료 상품제안이 필요한 상황이다.