キッチン・バロメーター
2026



はじめに

キッチン・バロメーター 2026 ご利用ガイド

レストランおよびホテルの厨房運営は、今まさに重要な転換点に立っています。現在、業界が直面している課題は個別に発生しているものではなく、事業運営のあらゆる側面におけるレジリエンス（対応力）を試す、相互に関連したプレッシャーとして現れています。
厨房運営者に最も差し迫った課題について尋ねたところ、その回答からは明確な実態が浮かび上がりました。人材不足、コスト上昇、そして不確実性の中でも品質を維持しなければならないという要請が、現在の厨房運営を取り巻く現実を形作っています。

ある回答者は端的にこう述べています。「人員の問題が最大の課題だと思います。全般的に人手不足です。」この課題は世界中で共通しており、地域固有の事情によってさらに複雑化しています。英国の回答者は、「EUからの離脱以降、新しいスタッフを採用することが容易ではありません」と述べています。また別の回答者は、「優秀な従業員を定着させることが難しい」と指摘しています。人材不足の問題は、単に人数の確保だけではありません。厨房運営に欠かせない専門知識や、一貫した品質を維持する能力をどのように確保するかという課題でもあります。

同時に、コスト圧力も一層強まっています。ある回答者は次のように説明しています。「食材価格の上昇によって、メニュー価格を引き上げざるを得なくなりました。また、賃金引き上げの要求もメニュー価格上昇の要因となっています。」さらに別の回答者は「正直なところ、価格上昇とサプライチェーンのボトルネックが問題です。事業運営に大きな影響を与えています。」と、その切迫感を表現しています。現実は非常に厳しいものです。厨房運営者は**利益率と価格競争力のバランスを取りながら、ゲストが期待する品質水準を維持しなければなりません。**ある回答者は次のように語っています。「大きな課題は、品質を維持し、ゲストにとって手頃な価格を確保しながら、インフレに合わせて価格を調整することです。」

キッチン・バロメーター 2026 では、ドイツ、フランス、日本、英国、米国の厨房運営者が、こうした複合的な課題にどのように対応しているのかを調査しています。本レポートでは、以下の **5つのテーマ** を取り上げています。

- **運営コスト**
- **サステナビリティ**
- **熟練人材不足**
- **品質保証**
- **デジタル化**

各テーマについて
「厨房運営への影響」→「現状分析」→「厨房運営者が実施している解決策」
という共通のフレームワークで分析を行っています。

5つのテーマすべてに共通する傾向：
調査結果からは、明確な傾向が見えてきました。運営コストの上昇は地域ごとの差を拡大させており、とりわけ欧州市場ではエネルギーコストの負担が大きくなっています。サステナビリティは理想論の段階から実践の段階へ移行しており、多くの厨房運営者が複数の施策を導入しています。熟練人材不足は、従業員定着施策や業務効率化への取り組みを後押ししています。品質保証は、従来の手順管理だけでなく、テクノロジーを活用した取り組みへと進化しています。デジタル化は着実に進展しており、先行導入企業では大きな成果が確認されています。



厨房業界は今、重要な転換点を迎えています。今日の経営判断と現場対応が、将来にわたって強い競争力を持つ事業を形作る可能性があります。キッチン・バロメーター 2026は、データに基づく洞察を通じて、厨房運営者がさらなるレジリエンスを構築し、将来への道筋を描くための指針を提供します。

目次

はじめに
未来の不確実性を乗り越える 4

トピック1：運営コスト
高騰する運営コスト 5

トピック2：サステナビリティ
実践段階に入ったサステナビリティ 6

トピック3：熟練人材不足
熟練人材不足の実態 7
人材不足への対応策 8

トピック4：品質保証
変化の激しい時代における品質確保 9

トピック5：デジタル化
進行する変革 10
デジタルがもたらす効果 11

展望とまとめ
将来に向けたレジリエンス強化戦略 12

調査方法 13

はじめに

未来の不確実性を乗り越える

コストと人手不足の問題が、厨房業務に影響を及ぼすと予想される。

レストランやホテルの厨房運営は、今後大きな変化に直面しています。コスト上昇が利益を圧迫する一方で、人材不足が提供能力を制限しています。意思決定者たちはこうした兆候を認識しており、今後1年間に事業へ影響を与える要因を予測しています。

エネルギー価格の上昇は、今後の最大の懸念事項となっています。世界全体で回答者の67%が、自社予算への影響を予想しています。この懸念は特にフランスで強く、80%の厨房運営者が価格上昇に備えています。ドイツでも78%が、今後12か月間の事業環境に大きな影響を与えると考えています。業務用厨房は調理機器や冷却設備によって多くのエネルギーを消費するため、エネルギー価格変動の影響を受けやすい業態です。.

エネルギーコストに加え、**インフレおよび物価全般の上昇**も63%の回答者が懸念しています。高騰する経費は難しい判断を迫ります。メニュー価格を引き上げて価格に敏感な顧客を失うリスクを取るのか、それともコストを吸収して利益率をさらに圧迫するのかという選択です。また、**熟練人材の確保**は世界全体で59%が挙げる重要課題です。ドイツでは68%に達しています。その結果、採用プロセスの長期化、人材要件の妥協、人員不足のままの運営を余儀なくされています。

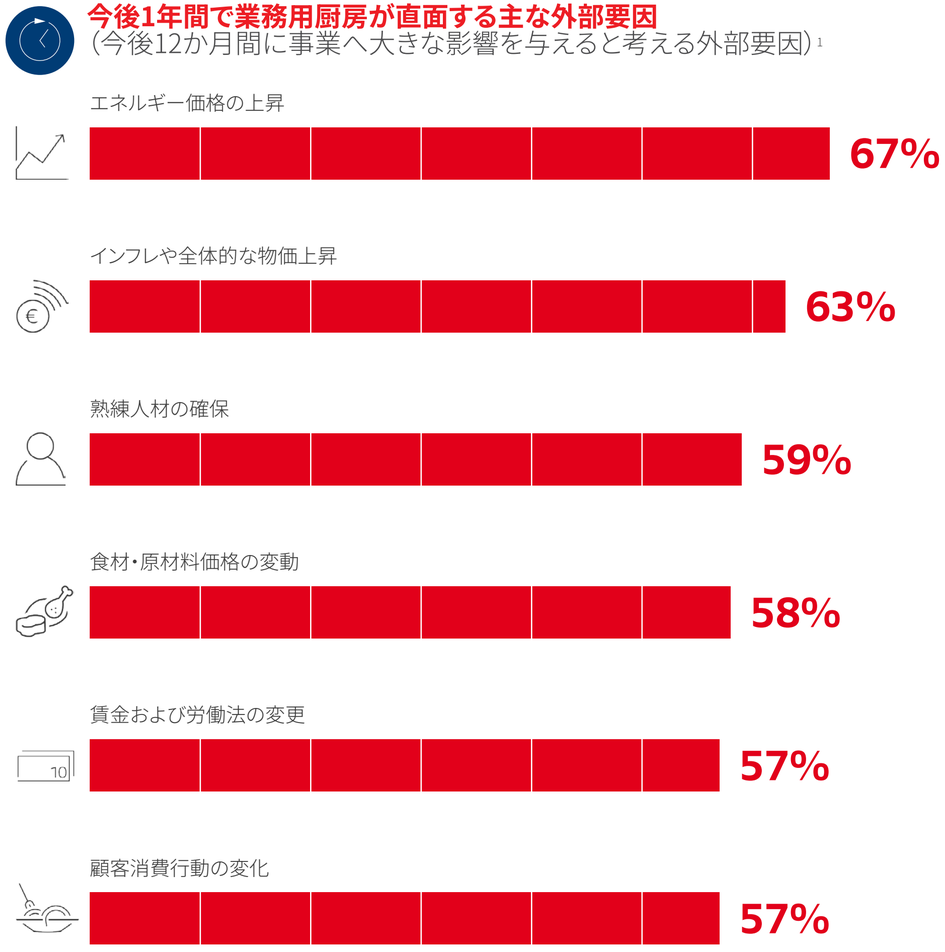
地域差は**顧客行動の変化**にも表れています。ドイツでは72%の厨房運営者が今後12か月で顧客行動が変化すると考えている一方、日本では40%、米国では46%に留まっています。

業務用厨房運営者は、従来の運営モデルが通用しなくなりつつある環境に置かれており、新たな戦略が求められています。キッチン・バロメーター 2026は、ドイツ、フランス、日本、英国、米国の厨房運営者が、これらの複合的な課題にどのように対応しているかを分析しています。
定量調査に基づく本レポートでは、厨房運営者がレジリエンスを高め、長期的な成功に向けて計画を立てるためのデータと実践的な示唆を提供します。

厨房運営において今後予想される最大の課題として、フランス（80%）、ドイツ（78%）、日本（66%）では電気・ガス・暖房などの**エネルギー価格上昇**と多くの回答がありました。

英国（64%）、米国（62%）では**インフレおよび物価上昇**が最大の懸念という回答が集まりました。

今後1年間で業務用厨房が直面する主な外部要因
（今後12か月間に事業へ大きな影響を与えると考える外部要因）[1]



[1] グラフは最も多かった6つの回答を示しています。
出典：RATIONALの依頼によりStatistaが実施したオンライン調査（2025年第4四半期）

トピック1：運営コスト

高騰する運営コスト

コスト構造の変化がレストラン厨房の収益性を圧迫

世界共通のコスト圧力と地域差：レストラン厨房が最も影響を受けているコスト項目

（大幅に）増加したコスト[1]	全体	ドイツ	フランス	日本	英国	米国
食材・原材料	56%	56%	48%	64%	56%	56%
エネルギー	52%	70%	68%	36%	50%	38%
包装・物流	50%	56%	58%	46%	46%	42%
人件費	44%	50%	44%	36%	54%	38%
厨房機器メンテナンス費	41%	34%	42%	36%	50%	44%

コスト上昇が大きな課題となる一方で、厨房運営者は過去12か月間にわたり、より広範な経済的逆風にも直面してきました。**44%**が、納期の長期化や納品遅延などのサプライチェーンの不安定化が事業へ大きな影響を与えたと回答しています。

過去12か月間で、運営コストはすべての地域で上昇しており、レストラン厨房の運営に大きな負担をもたらしています。コスト上昇により、どのコストを自社で吸収するのか、どこでコスト削減を行うのか、また価格転嫁をどの程度行うのかという難しい判断が求められています。こうした圧力の大きさや内容は国によって異なります。

食材・原材料費は世界全体で最も深刻なコスト課題となっており、56%の回答者が過去1年間で大幅な上昇を経験したと回答しています。食材価格の上昇により、レシピの見直し、仕入先との価格交渉、ポーションサイズの調整、あるいはメニュー価格の改定が必要となりますが、それでもゲストが期待する品質を維持しなければなりません。この課題は特に日本で顕著であり、64%の厨房運営者が食材コストの大幅な上昇を経験しています。

エネルギーコストもこれに続き、全地域の52%が大幅な上昇を報告しています。ただし、地域差は大きく見られます。ドイツでは70%、フランスでは68%の厨房運営者がエネルギーコストの大幅な増加に直面しています。一方で、日本（36%）と米国（38%）では、エネルギーコスト上昇の影響は比較的低い水準となっています。
包装・物流コストについては、世界全体で半数の厨房運営者が増加を経験しています。この項目ではフランスが58%で最も高く、ドイツが56%で続いており、これら欧州市場におけるサプライチェーン上の圧力がうかがえます。

人件費についても同様に地域差が見られます。世界全体では44%が大幅な増加を報告していますが、英国では54%、ドイツでは50%に達しています。賃金上昇圧力が高まる中、厨房運営者は人件費予算を増やして利益率を圧迫するか、より高い給与を提示する競合他社へ人材を失うリスクを受け入れるかの選択を迫られています。日本（36%）と米国（38%）では、世界平均と比較して人件費の大幅な上昇は少ない状況です。この傾向、すなわち日本と米国では欧州市場と比べてコスト上昇が比較的緩やかであるという特徴は複数の項目で見られ、地域ごとの経済環境がこうした違いを生み出していることを示しています。

厨房機器の保守・修理費については、全地域で41%の回答者が増加を経験しています。この課題は特に英国で顕著であり、50%が大幅な増加を報告しています。これに対しドイツでは34%にとどまっています。コスト増加への対応として、一部の厨房運営者は緊急性の低い修理を先送りにしており、その結果として予期しない機器故障のリスクが高まる可能性があります。

このような地域ごとのコスト差は、業界特有の要因だけでなく、より広範な経済環境によって生じています。厨房運営者は、自らの地域特有のコスト環境を理解し、それに応じて投資の優先順位を決定する必要があります。例えば、ドイツやフランスでは省エネルギー機器への投資、英国では賃金競争力を高める施策が求められます。

コスト上昇には的を絞った対策が求められます。厨房運営者は複数の側面から解決策に取り組んでいます。75%の厨房運営者にとって、省エネルギー機器への投資は、目先のコスト圧力と長期的なサステナビリティ目標の両方に対応する戦略的な施策となっています。コスト構造を理解することが第一歩であり、その次に求められるのが戦略的な投資です。

エネルギーコストと保守費の上昇により、厨房運営者は設備のあり方そのものを見直しています。効率化はもはや**選択肢ではなく、不可欠な要件**となっています。

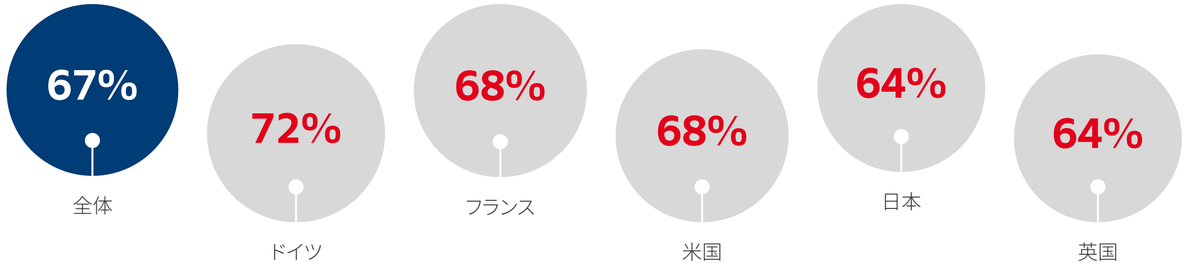
[1] グラフには最も多かった回答の上位5つが示されています。
出典：RATIONALの依頼によりStatistaが実施したオンライン調査（2025年第4四半期）

トピック2：サステナビリティ

実践段階に入ったサステナビリティ

厨房運営は変化する期待に対応している

サステナビリティは事業における中核的または重要なテーマである



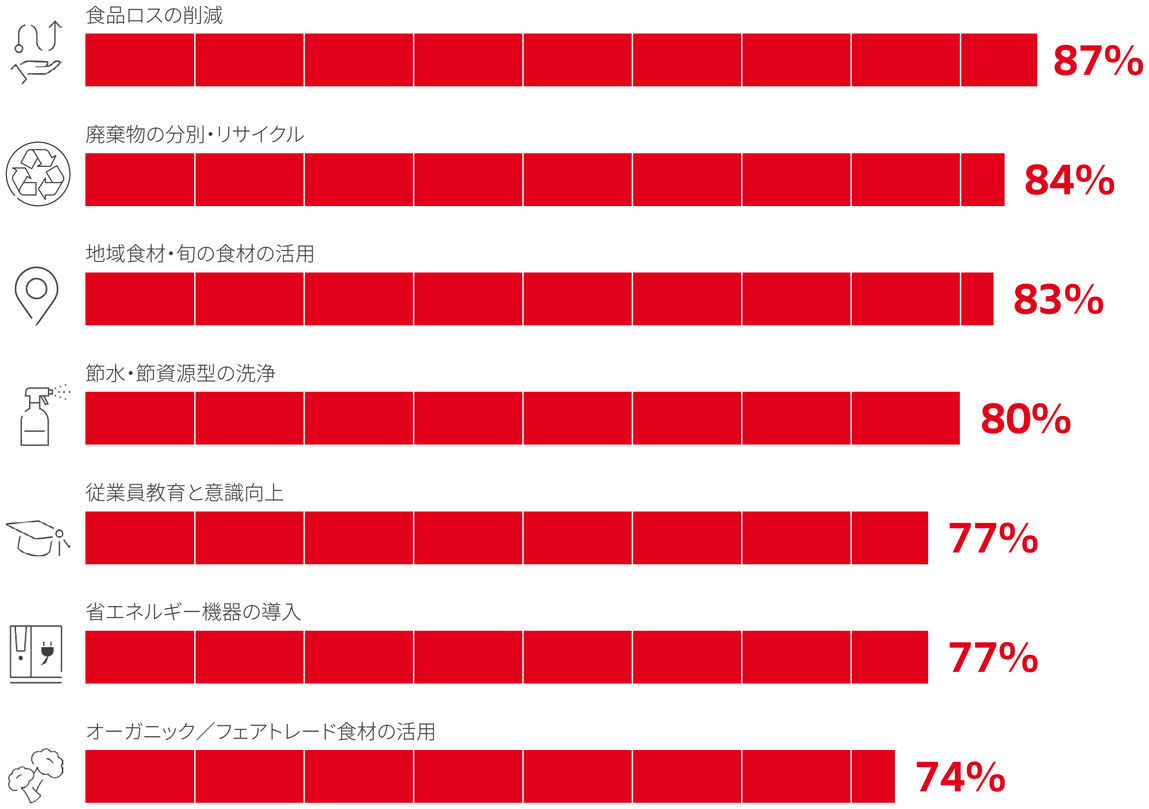
厨房運営者は、サステナビリティに対するゲストの関心や期待が高まっていることを認識しています。62%が、環境に配慮した事業運営に対する需要が増加していると回答しており、それに応える取り組みを進めています。**厨房運営者の3分の2以上（67%）が、サステナビリティを事業における重要、または中核的なテーマと位置付けています。**この傾向は調査対象となったすべての地域で共通しており、サステナビリティが戦略上重要なテーマとして広く認識されていることが分かります。

サステナビリティを重視する厨房運営者は、その考え方を実際の取り組みへと落とし込んでいます。最も多く導入されている施策は**食品ロスの削減（87%）**であり、そのほかにもさまざまなサステナビリティ施策が実践されています。83%は**地域産食材や旬の食材をメニュー**に取り入れており、地産地消を求めるゲストのニーズに直接応えています。また、77%の厨房運営者が**従業員教育や意識向上活動**に投資しています。これは、十分な知識を持ち主体的に取り組むチームこそが、持続的な実践を支えるためです。さらに77%が、**省エネルギー型の厨房機器や関連テクノロジーを活用**し、サステナビリティ戦略を強化しています。この割合は英国では89%に達しており、この市場においてテクノロジー活用が特に進んでいることを示しています。

調査結果は明確な傾向を示しています。厨房運営者は、さまざまな分野でサステナビリティ施策を積極的に導入しています。しかし、その取り組みをさらに発展させる余地も残されています。例えば食品ロス削減は、発生したロスへの対応が中心です。これに対し、**食品ロスそのものを未然に防ぐ予防的な取り組み**は、次のステップとなり得るでしょう。サステナビリティは理想や目標の段階から実践の段階へと移行しつつあり、運営、人材、テクノロジーのあらゆる領域に関わるテーマとなっています。今後の課題は、その成果を適切に測定し、環境意識の高まるゲストに対して分かりやすく伝えていくことです。

プロの厨房では、どのようにしてより持続可能な取り組みが取り入れられているのか

導入しているサステナビリティ施策[1]



[1] サステナビリティが少なくとも一定程度の役割を果たしていると考えている回答者のみ。グラフには、回答の一部が示されています。
出典：RATIONALの依頼によりStatistaが実施したオンライン調査（2025年第4四半期）

トピック3：熟練人材不足

熟練人材不足の実態

熟練人材不足が厨房運営に与える影響

熟練人材不足は、先に挙げられた主要な懸念事項の一つですが、すでに厨房運営へ影響を及ぼしています。**過去12か月間において、厨房運営者のほぼ3分の2（64%）が、熟練人材不足による大きな影響を受けたと回答しています。**その影響は広範囲に及び、サービス品質、提供能力、そして従業員の働く環境にも影響を与えています。

熟練人材不足による最も深刻な影響は、**既存従業員の業務負荷の増加**であり、57%がその影響を挙げています。この割合は他の影響を上回っており、人員不足によって残された従業員が追加業務や長時間勤務を担っていることを示しています。日本ではこの傾向が特に顕著で、72%の厨房運営者が業務負荷の増加を報告しており、世界平均を大きく上回っています。この業務負荷の増加は悪循環を生み出す可能性があります。負担の大きい従業員が離職することで人材不足がさらに深刻化し、残された従業員への負荷が一層高まる恐れがあります。

人材不足の影響は業務負荷の増加だけにとどまりません。世界全体で39%の厨房運営者が、**提供までの待ち時間の長期化**を経験しています。フランスと英国ではこの割合が特に高く、両国ともに回答者の半数が待ち時間の増加を報告しています。また、34%の厨房運営者が**提供サービスの制限**を余儀なくされています。最終的には、回答者のほぼ4分の1（23%）が**営業時間の短縮**にまで至っています。厨房運営者は営業時間を短縮したり営業日数を減らしたりしており、それが売上機会や市場での存在感の低下につながっています。こうした運営上の制約はゲスト体験にも影響を与え、サービス品質や柔軟性に対する期待とのギャップを生む可能性があります。

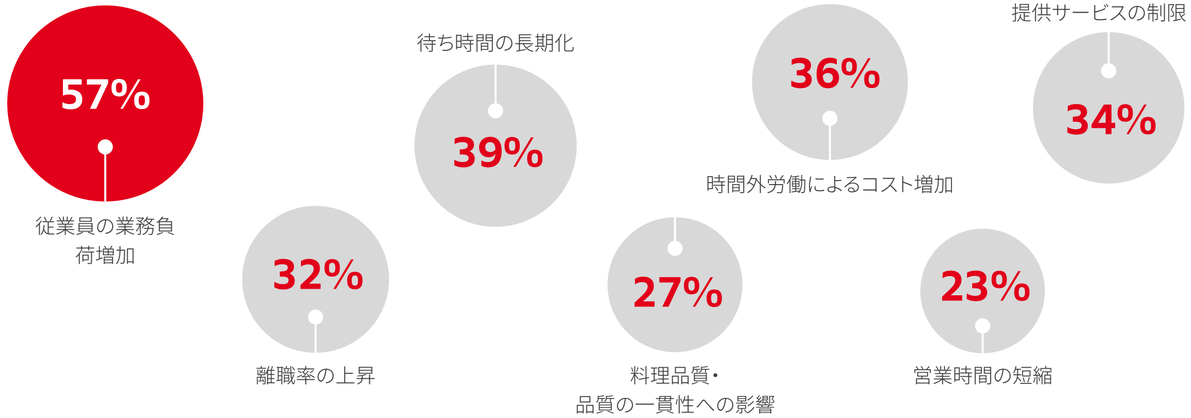
この調査結果は、熟練人材不足が短期的な制約であると同時に長期的なリスクでもあることを示しています。サービス提供能力、売上創出、人材定着のあらゆる面に大きな圧力をもたらしています。厨房運営者は、この悪循環がさらに深刻化する前に対策を講じる必要に迫られています。

> 全地域を通じて、レストラン厨房運営者の64%が、過去12か月間に熟練人材不足による大きな影響を受けています。

過去12か月間における熟練人材不足の影響（国別）



熟練人材不足による影響[1]



[1] 熟練人材不足が事業に影響を与えたと回答した回答者のみ。複数回答可。グラフは回答の一部を示しています。
出典：RATIONALの依頼によりStatistaが実施したオンライン調査（2025年第4四半期）

トピック3：熟練人材不足

人材不足への対応策

現在の取り組みと今後の重点施策

熟練人材不足とそれに伴うさまざまな影響に対応するため、**レストラン厨房運営者は多方面で対策を進めています。**一方で、現在導入されている施策と将来的に有効と考えられている施策との間にはギャップがあり、さらなる改善の余地が残されています。

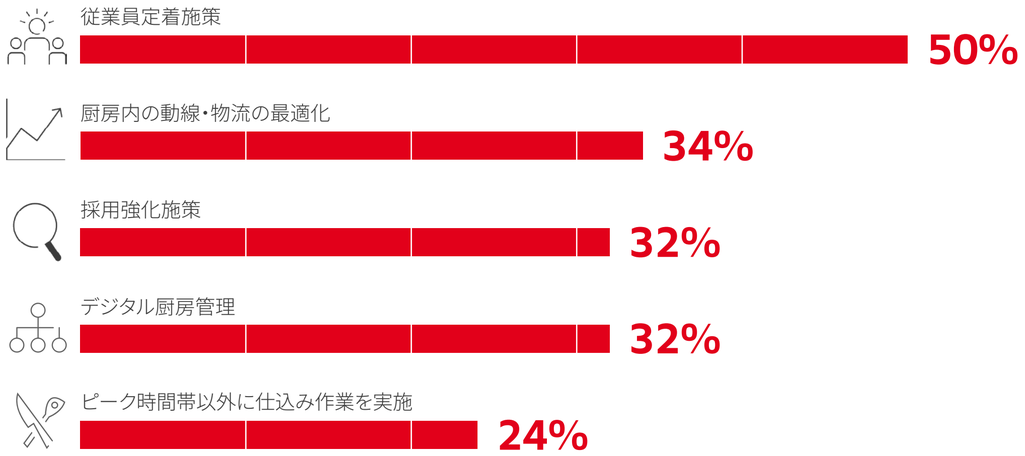
従業員定着施策は、現在最も多く実施されている取り組みであると同時に、今後最も大きな可能性を持つ施策として評価されています。回答者の半数（50%）が、福利厚生の充実、インセンティブ制度、柔軟な勤務時間制度などを含む人材定着施策や雇用主ブランドの向上のための取り組みをすでに行っています。今後については、60%の厨房運営者が人材定着施策にさらなる可能性があると考えています。また、32%の厨房運営者が**採用強化施策**を導入しています。地域差も見られます。フランスでは62%が定着施策を導入している一方、日本では26%にとどまっています。この差は、労働市場環境の違いや、人材定着施策に対する考え方、あるいは各国が採用している人材戦略の違いを反映していると考えられます。

人材定着施策だけでなく、厨房運営者は**業務効率化**にも取り組んでいます。34%が**厨房内の動線やレイアウトを最適化**し、業務効率の向上と従業員負荷の軽減を図っています。ドイツではこの割合が42%に達しており、厨房設計において運営効率や合理性がより重視されていることが分かります。また、世界全体では約4分の1（24%）が、**ピーク時間帯以外に仕込み作業を行う**ことで業務負荷の平準化を図っています。

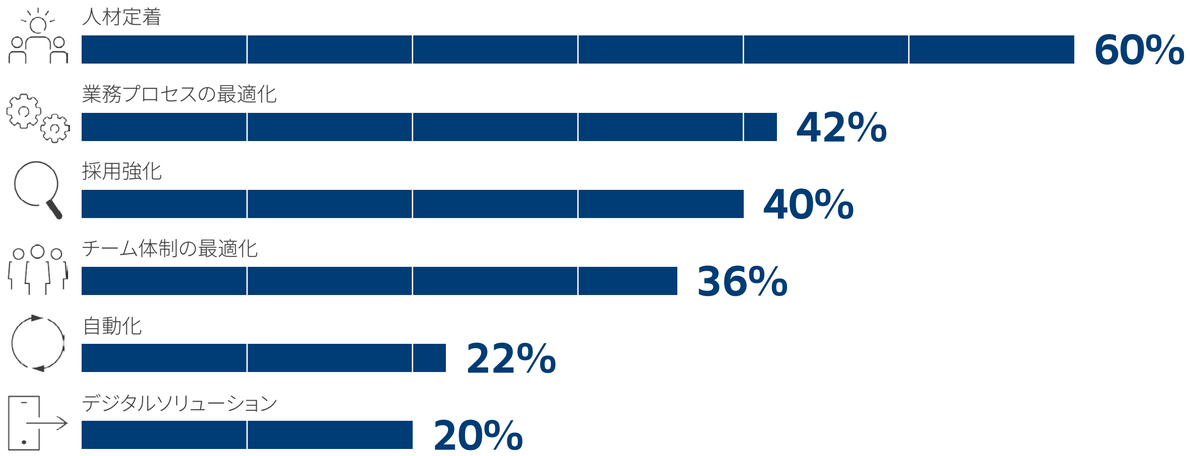
デジタルソリューションには大きな可能性がありますが、その導入はまだ十分に進んでいません。デジタル厨房管理システムを導入しているのは32%にとどまっていますが、その効果は高く評価されています。厨房管理システム利用者の86%が大きなメリットを実感しています（9ページ参照）。しかし、**今後有望な施策としてデジタルソリューションを挙げた厨房運営者は20%、自動化を挙げた厨房運営者は22%にとどまっています。**これは、先進的な導入事例による成果が、業界全体の認識向上にはまだ十分つながっていないことを示しています。今後、導入コストの低下や成功事例の蓄積が進めば、既存ユーザーが実感している価値が広く認知されるようになり、人材不足が深刻化する中で導入がさらに進む可能性があります。

人材不足への対応に向けた現在の取り組みと今後の可能性

人材不足対策として導入済みの施策[1]



熟練人材不足への対応策として期待される施策[2]



[1] 複数回答可。グラフには主要な回答のみを表示。 [2] 最大3つまで回答可能。グラフには回答数の多かった上位6項目を表示。
出典：RATIONALの依頼によりStatistaが実施したオンライン調査（2025年第4四半期）

トピック4：品質保証

変化の激しい時代における品質確保

人材とテクノロジーの両面からレジリエンスを強化

品質はさまざまな要因によって圧力を受けています。27%の厨房運営者が、熟練人材不足によって料理品質や品質の一貫性が低下したと回答しています。その影響は直接的です。品質のばらつきは、顧客満足度と安定した店舗運営を損なう可能性があります。厨房運営者は、人を中心とした取り組みとテクノロジーを組み合わせたアプローチを採用しています。品質保証は単なる望ましい取り組みではなく、人材課題が深刻化する中でも品質基準を維持するために不可欠なものとなっています。

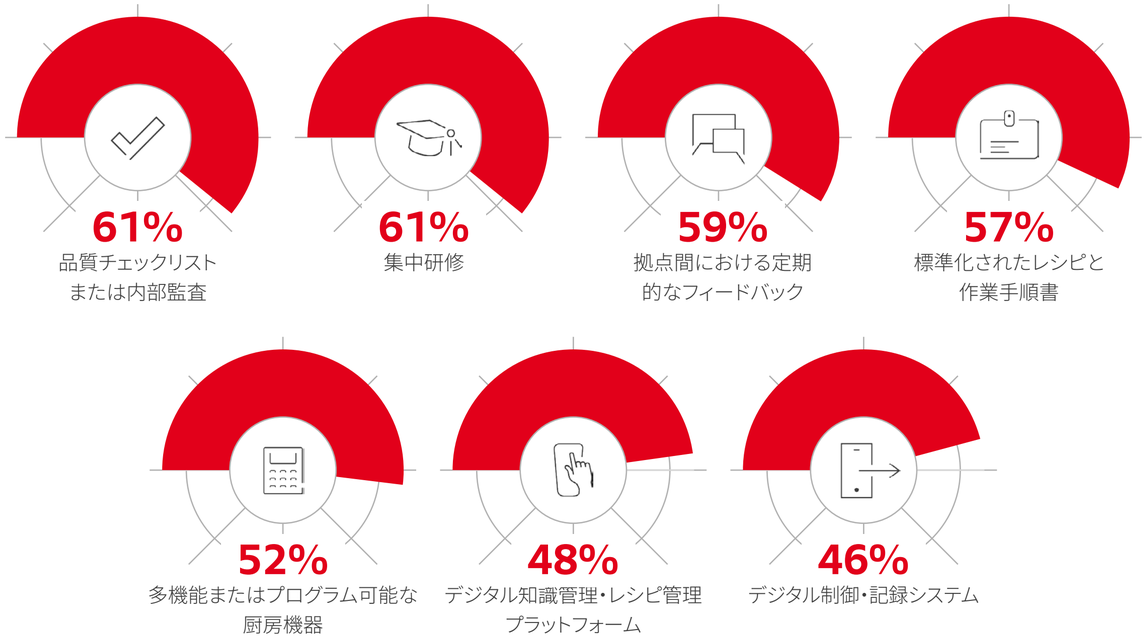
品質保証の取り組みでは、人材に関する施策が中心的な役割を担っています。**品質チェックリスト**と**集中研修**は、それぞれ61%の回答者が導入しており、最も普及している施策となっています。チェックリストは基準遵守の徹底や改善点の把握に役立ち、研修は現場全体で知識や技術を標準化することに貢献しています。**定期的な拠点間フィードバック**（59%）は、コミュニケーションの向上と品質問題への迅速な対応につながっています。英国では品質チェックリストの導入率が70%と最も高く、米国では研修の導入率が72%と特に高くなっています。こうした人を中心とした施策は、人材不足や離職が続く環境において特に重要であり、人員構成が変化しても品質基準を維持するための仕組みとして機能しています。

テクノロジーは品質保証を支えるもう一つの重要な柱です。半数を超える厨房運営者（52%）が、**多機能またはプログラム可能な厨房機器を導入**し、調理工程の自動化と標準化を進めています。この分野では日本が65%で最も高い導入率を示しています。一方、英国（44%）と米国（46%）は世界平均を下回っています。この結果は**地域ごとの戦略の違い**を示しています。英国と米国は人的な運用改善を重視する傾向がある一方、日本ではテクノロジーによる標準化が重視されています。

機器だけでなく、ソフトウェアも品質管理の標準化と記録管理において重要性を増しています。**デジタルレシピ管理プラットフォーム**（48%）や**デジタル制御・記録システム**（46%）は従来の管理手法を補完し、標準化された手順へのリアルタイムアクセスや品質管理の自動化を実現しています。

品質保証へのアプローチは地域によって異なりますが、基本的な考え方は共通しています。人材施策とテクノロジーを組み合わせることで、顧客満足と安定した厨房運営を支えるレジリエンスを構築することができます。

業界の課題に対応しながら品質を維持する厨房運営
製品品質およびサービス品質向上のために導入している施策[1]



[1] 日本では複数店舗を運営するレストラン勤務者のみを対象として質問。複数回答可。グラフには主要な回答のみを掲載。
出典：RATIONALの依頼によりStatistaが実施したオンライン調査（2025年第4四半期）

トピック5：デジタル化

進行する変革

単体アプリケーションから統合システムへ

進行するデジタル化：完全に接続された厨房はまだ少数



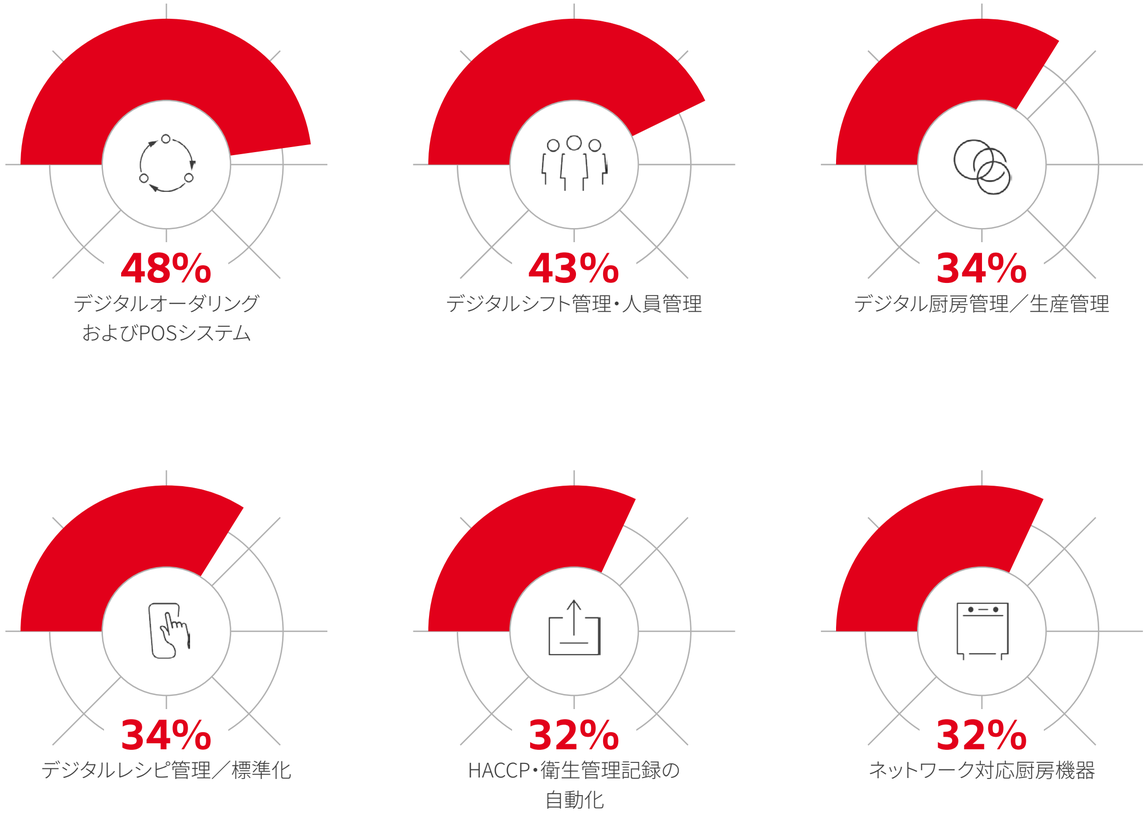
レストラン厨房では、それぞれ異なるレベルとスピードでデジタル化が進んでいます。その背景には、効率向上を求める運営コストの上昇があります。回答者のほぼ全員（98%）が、何らかのデジタルシステムを利用しています。しかし、その**連携レベル**を見ると状況はより複雑です。35%が完全統合システムを運用している一方、46%は一部のみシステム連携を行っており、17%は依然として主に独立したシステムを利用しています。この結果は、業界が従来型の業務プロセスから包括的なデジタル化へ移行する過渡期にあることを示しています。

システム連携の度合いは**国ごとに異なり**、デジタル化の成熟度の違いが見られます。米国では52%の厨房運営者が完全統合システムを導入しており、インフラ投資や導入時期の早さがうかがえます。ドイツでは56%が部分的に統合されたシステムを利用しており、デジタル化の移行段階にあることを示しています。**日本では完全統合システムの導入率が16%にとどまり、調査対象国の中で最も低い結果となっています。**

導入状況からは、厨房運営者がどの分野に即効性のある価値を見出しているかが分かります。約半数（48%）が**デジタルオーダリングシステムやPOSシステムを導入**しており、顧客体験の向上や売上の可視化に役立てています。43%はシフト管理や人員管理のデジ**タル化**を進め、人材課題への対応に活用しています。34%が厨房管理システムや生産管理システムを導入しており、さらにデジタルレシピ管理や標準化によって厨房運営の一貫性向上を図っています。32%は**ネットワーク接続可能な厨房機器を活用**しており、リアルタイム監視や予知保全を実現しています。

厨房運営者は、顧客接点となるシステムや人員管理テクノロジーを優先して導入しています。これは、それらが売上や労働生産性へ直接影響するためと考えられます。完全なシステム統合やネットワーク対応機器の導入はまだ初期段階にありますが、統合化への動きは着実に進んでいます。現時点で完全統合を実現していない事業者のうち、3分の2（66%）がさらなるデジタル化を計画しており、技術活用を強化する意向を示しています。方向性は明確です。人材不足とコスト上昇という課題に対応するため、デジタルインフラへの投資が重要になっています。

導入済みアプリケーション[1]



[1] グラフには主要な回答のみを掲載。
出典：RATIONALの依頼によりStatistaが実施したオンライン調査（2025年第4四半期）

トピック5：デジタル化

デジタル化がもたらす効果

デジタルアプリケーションの実際の効果と期待されるメリット

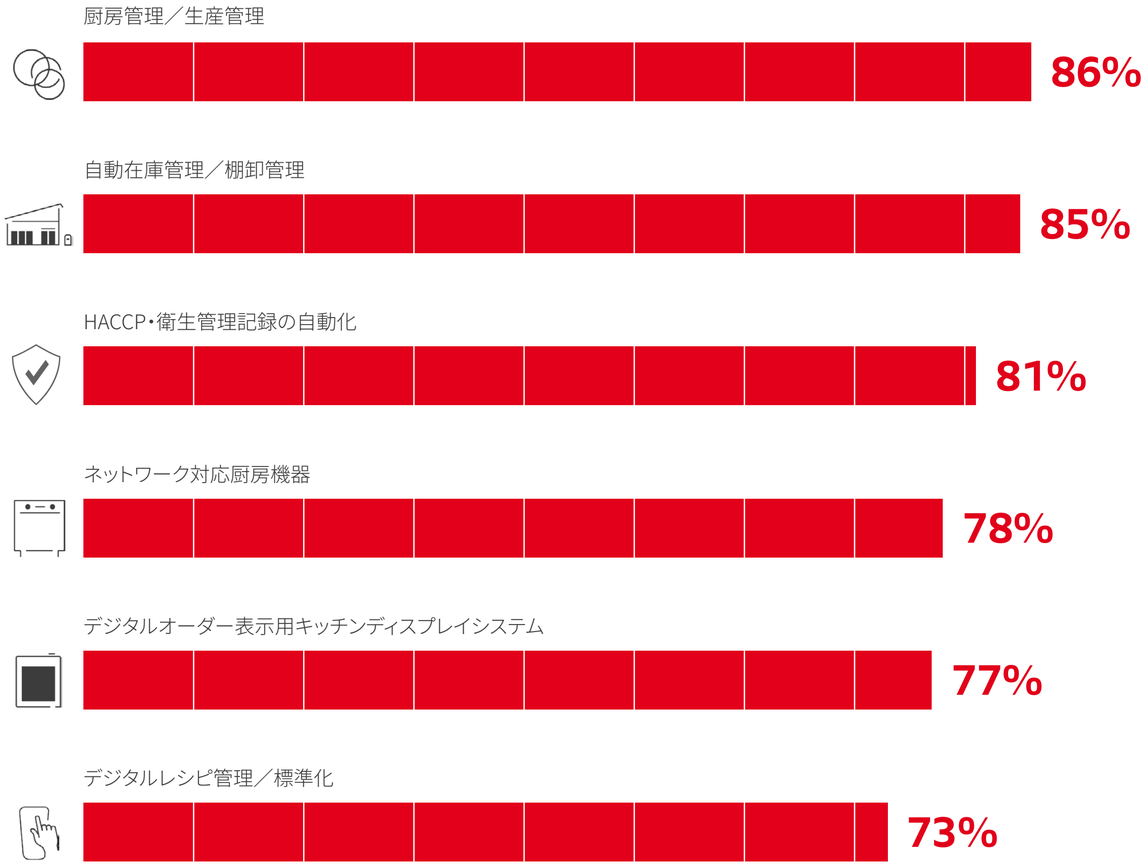
デジタルシステムやアプリケーションは、導入に時間がかかる場合があるものの、具体的なメリットをもたらしています。すでに導入している厨房運営者にとって、その効果は明確かつ大きなものとなっています。この結果は、テクノロジーへの投資価値を裏付けるものです。厨房のデジタル化は、主要業務全体の改善につながっています。

デジタルアプリケーションを利用している厨房運営者は、大きなメリットを実感しています。最も大きな効果は、計画業務と実行業務の分野で見られます。**デジタル厨房管理および生産管理**については、86%が大きなメリットを実感しており、すべてのデジタルアプリケーションの中で最も高い評価となっています。計画業務の分野では、**自動在庫管理・棚卸管理**が85%と、それに続く高い評価を得ています。これらのシステムは在庫状況の可視化を実現し、食品ロス削減や仕入れの最適化に貢献しています。現場運営においては、ネットワーク対応厨房機器が利用者の78%に大きなメリットをもたらしています。接続された厨房機器により、稼働状況やエネルギー使用量の監視が可能となり、遠隔診断、自動アラート、エネルギーダッシュボードの活用によってダウンタイムの削減につながっています。

まだデジタルアプリケーションを導入していない厨房運営者は、顧客向けシステムや人員管理システムに最も大きな期待を寄せています。**デジタルオーダリングシステムと人員管理ツールは、未導入事業者が最も期待しているソリューション**であり、それぞれ52%が大きな効果を期待しています。デジタルオーダリングは、柔軟で利便性の高いサービスを求めるゲストニーズに対応する手段として期待されています。人員管理ツールは、人員配置の最適化、シフト作成の効率化、人材活用の向上を通じて、熟練人材不足への対応を支援します。

ネットワーク対応厨房機器は、利用者の**78%**がメリットを実感しています。リアルタイムでの稼働監視、遠隔診断、自動アラートにより、ダウンタイムやエネルギーロスの削減が可能になります。これにより、限られた人数でも高い運営効率を維持することができます。

レストラン厨房がデジタル化によって得ているメリット
デジタルアプリケーションによる大きなメリット[1]



[1] 少なくとも1つのデジタルシステムを導入している回答者のみを対象。グラフには主要な回答のみを掲載。
出典：RATIONALの依頼によりStatistaが実施したオンライン調査（2025年第4四半期）

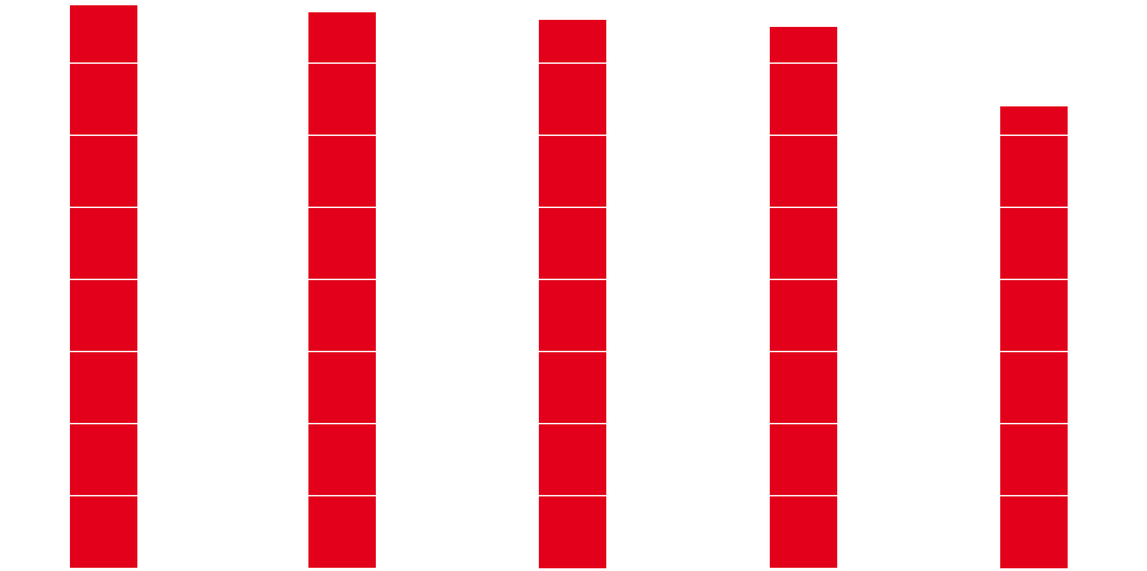
展望とまとめ

将来に向けたレジリエンス強化戦略

厨房運営者は長期的な変革に向けて準備を進めている

将来を見据えて：今後12か月間の投資計画

厨房運営者は人材とテクノロジーへの投資を計画している[1]



テクノロジーと人材への注力が進んでいます。**今後1年間において、厨房運営者は大規模な投資を計画**しており、その姿勢は課題発生後の対処型から、先を見据えた変革型のアプローチへの転換を示しています。

厨房技術の近代化は最も優先されている投資分野であり、78%の厨房運営者が重点項目として挙げています。テクノロジー導入への関心は英国およびドイツで特に高く、いずれも86%に達しています。最新の厨房機器は、品質の一貫性向上、人手作業の削減、より高度な調理オペレーションの実現に貢献し、人材不足、品質維持、業務効率化といった課題への対応を支援します。これに関連して、**調理工程や業務プロセスの自動化も重要な投資対象**となっており、64%の厨房運営者が優先事項として挙げています。仕込み作業や反復業務を自動化することで、従業員の負担軽減と品質の均一化を実現できます。この項目でも英国が82%で最も高く、人材不足への対応と品質維持を両立するためのテクノロジー活用に強い関心を示しています。

75%の回答者は、**省エネルギー機器への投資**を計画しています。これは、厨房運営者が主要な課題として挙げたエネルギーコスト上昇への戦略的な対応策です。こうした投資は、環境負荷の低減と長期的なコスト削減の両立を目指すものであり、運営上の必要性とサステナビリティへの取り組みを結び付けています。

人材育成への投資も高い優先順位を占めており、77%が**研修および育成プログラムへの投資**を計画しています。人材育成への取り組みはテクノロジー投資を補完するものであり、既存チームの強化や人材定着率の向上を通じて、熟練人材不足への対応に貢献します。

これらの投資計画は、テクノロジー活用と人材育成を中心とした戦略的な方向性を示しています。今後の課題は、こうした計画を実際の厨房運営へ着実に落とし込むことです。実行面での課題は残されているものの、地域を問わず幅広く投資意欲が見られることから、業界全体は今後数年間で大きな変革を遂げる準備が整いつつあると考えられます。

[1] 大規模または小規模を問わず、投資を計画している項目。グラフには主要な回答のみを掲載。
出典：RATIONALの依頼によりStatistaが実施したオンライン調査（2025年第4四半期）

調査方法

厨房運営に関する国際比較調査

キッチン・バロメーター 2026では、レストランおよびホテルの厨房運営の現状を調査し、業界に影響を与える運営上の課題、戦略的優先事項、そして変革の方向性について分析しています。本調査では、コスト上昇、人材不足、ゲストの期待の変化、テクノロジー活用、品質保証への取り組みを対象としています。

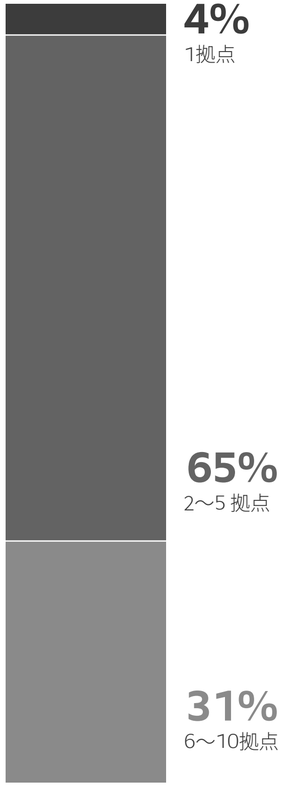
本分析は、2025年9月にStatistaがRATIONALの委託を受けて実施した定量調査に基づいています。調査では、ドイツ、日本、フランス、英国、米国の**5か国から、それぞれ50名ずつ、合計250名の厨房運営者**から回答を収集しました。

回答者の多くは複数拠点を運営しており、65%が2〜5拠点、31%が6〜10拠点を運営しています。単一拠点のみを運営している回答者は4%でした。1拠点あたりの**1日平均提供食数は、200〜500食が38%と最も多く、**100〜200食が32%、500〜1,000食が14%となっています。一方、100食未満は12%、1,000食以上は3%でした。

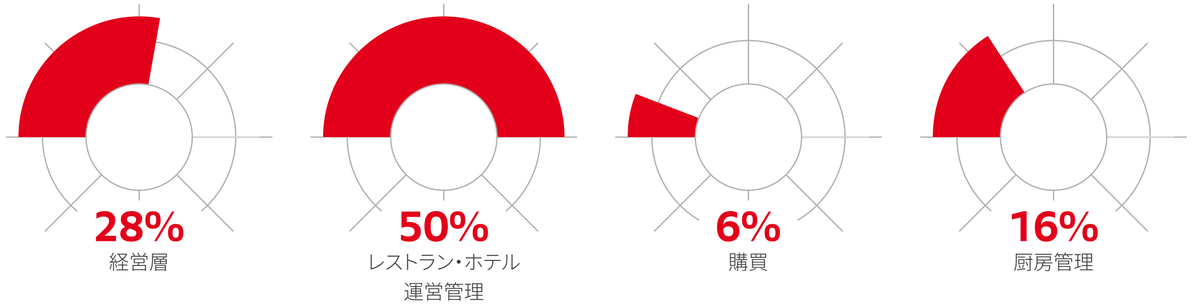
本調査では、さまざまな職位の回答者を対象としています。回答者の50%はレストランまたはホテルの管理職、28%は経営層、16%は厨房管理職、6%は購買担当者です。この構成により、経営判断を担う意思決定者と、日々の厨房運営を管理する責任者の両方の視点が反映されています。

レストランおよびホテル厨房運営における意思決定者を対象とした定量調査

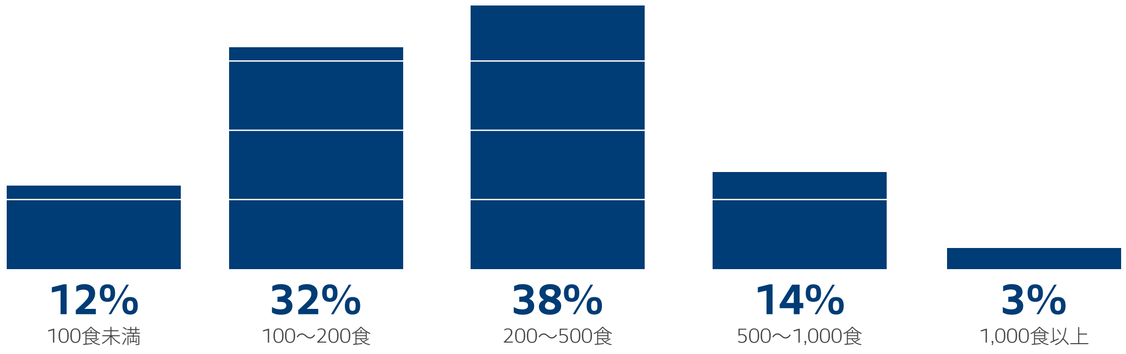
1事業者あたりの拠点数



回答者の主な担当業務



1拠点あたりの1日提供食数



出典:RATIONALの依頼によりStatistaが実施したオンライン調査（2025年第4四半期）


RATIONAL