

■【参考】フードサービスの主な課題 テーマ例

※下記例は、共催する日本フードサービス協会として、外食産業や観光産業等のフードサービスの直面する課題例を列記しております。あくまで参考ですので、この例にとらわれず、ご応募ください。

○物価高騰、物流問題とフードサービス

- ・原材料価格高騰とフードサービス
- ・輸入食材の高騰、食材調達における物流費の高騰とフードサービス
- ・国内農業との連携による安定した食材調達
- ・フードサービスのサプライチェーンとしての機能
- ・DX などによる物流高度化とフードサービス

○フードサービスと SDGs・サステナビリティ経営

- ・脱炭素社会(カーボンニュートラル)に向けたフードサービスでの推進策
- ・食品リサイクル・プラスチック削減などの優良事例の展開方策
- ・持続可能な食材調達とフードサービス
- ・代替肉利用の可能性
- ・働き方改革とフードサービス
- ・フードサービスとダイバシティ・多様性
- ・子ども食堂など地域社会に対する取り組み

○AI など先端技術活用とフードサービス

- ・生成 AI(ChatGPT 等)のフードサービスにおける活用方策と可能性/倫理規定のあり方など
- ・ビックデータ活用による消費者行動の分析、メニュー選択特性の分析、需要予測の高度化等
- ・AI カメラ等を活用したセントラルキッチン・厨房などの作業効率化/食材の在庫管理の自動化・自動発注等
- ・フードサービスでのロボット技術活用の可能性
- ・人手不足解消のイノベーション

○フードサービスと安全・安心・衛生

- ・フードサービスでの感染症対策
- ・パンデミック対策と BCP 事業継続計画
- ・広域散発的な食中毒対策
- ・食品防御等、フードディフェンス対策
- ・外食産業における安全・安心・衛生面での危機管理・リスクマネジメント対応のあり方

○フードサービスと国際化

- ・インバウンド需要回復と 国内宿泊・飲食サービス業の再構築
- ・ガストロノミーリズムとフードサービス
- ・アフターコロナ後の外食産業の海外進出支援策

○フードサービスでの人材育成・教育研修

- ・若者のフードサービスへの理解を促進、教育機関との連携強化、インターンシップの制度化
- ・外国人人材の円滑な受け入れ体制及び教育の整備、定着率向上の取組
- ・フードサービスにおける外国人材のあり方
- ・フードサービスにおける人材確保方策(人手不足深刻化)

以上