

## 飲食店の自動化・省力化ガイドブックができました

～使える自動化技術・IT ツール等から支援策まで実践的な進め方を  
解説～

○飲食店における省力化の進め方や技術・ツールの導入事例等を紹介。

農林水産省は、「飲食店の未来を変える自動化・省力化ガイドブック-省力化投資促進業界行動計画-」を策定しました。



### 1. 趣旨

飲食業は、現代の多様な食生活を支える柱であり、私たちの日々の暮らしに欠かせない存在です。一方、調理や盛り付け、接客など人手を要する工程が多い典型的な労働集約型産業であることから、労働生産性は他業種と比較して低い状況です。

政府では、今後5年間で集中的な省力化投資と生産性向上を実現するため、令和7年6月に飲食業を含む人手不足が顕著な12業種を対象とした「省力化投資促進プラン」を策定したところです。

このような中、飲食業における省力化投資について、検討委員会で議論し、「省力化投資促進プラン」をさらに具現化したガイドブックを策定しました。

## 2. 概要

本ガイドブックでは、飲食店における省力化の進め方、活用可能な自動化技術や IT ツール等の紹介や概算費用、導入事例や支援策等をまとめて紹介しています。

### 【内容】

- ・業界行動計画（飲食業界団体の行動計画）
- ・省力化の進め方
- ・業務項目ごとの取組メニュー（導入機器・システム、導入効果、費用対効果）
- ・飲食店の取組事例
- ・省力化投資の支援策

### 【掲載先】

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/syoryokuka.html>



お問合せ先

大臣官房新事業・食品産業外食・食文化課

担当：外食産業企画班

代表：03-3502-8111（内線：4353）

ダイヤルイン：03-6744-2053