

居酒屋業界の秘密

学籍番号 21211212

氏名 多田航平

まず、わたしがなぜこの「居酒屋業界の秘密」といった、居酒屋についてのレポートを書いたのかといいますとわたしが居酒屋でバイトをしていて気付いたこと、感じたこと、学んだことなど、居酒屋でバイトを試みなさんにも伝えたいことがたくさんあり、ぜひこの機会を活かしたいと思いました。

わたしは居酒屋でバイトをしてもうすぐ2年になります。

だいぶ慣れてきて、まだまだですが、できる仕事も増えてきました。

わたしはコンビニにでもバイトをしていたのですが似ている作業内容やまったく作業工程が違うことなどのいろいろな発見がありました。

接客するところ、レジでお会計をすること、納品がくる、店の衛生のため掃除をするなど似ていることはたくさんありました。

しかし、その逆に異なることもたくさんあります。

お客さんが来店すれば席に案内して、オーダーをとり、料理を作り、提供します。

これはコンビニにはありません。

時給についても異なることがあります。

コンビニにだけではなく、同じ飲食店のレストランでも時給に差があります。

正直、居酒屋の時給は高いです。なぜ高いのか？ それは営業時間にあります。

基本居酒屋は夜間営業です。

労働基準法というものにより深夜の時給は通常の1, 25倍になります。

当然これはアルバイトにも適用されます。

わたしの働いているところでもそうですが、居酒屋業界では18時～深夜2時が稼ぎ時だといわれています。たしかに夜中の1時にお店が満席になっているお店は居酒屋以外にそう多くないと思います。

18時に来たお客さんは、だいたい21時くらいに帰るのでそこでまた新しいお客さんを入れるのが理想だと店長も言っていました。

このようにどうしても深夜での営業が多い、居酒屋では自然と時給が高くなり、稼ぎやすいのです。

それとレストランと居酒屋では食べる量が違います。

たとえばレストランで食べるとハンバーグ、ライス、サラダ、コーヒーがだいたい1人前になります。しかしこれが居酒屋だとビール2杯、焼酎2杯、枝豆、漬物、揚げ物、焼き鳥、刺身、飯物、など1度で多くのものを注文する結果、その分お会計も高くなるので、その分がアルバイトに入ってくることもあり、時給が高くなるということです。

それとなぜ駅前に居酒屋が多いのか。

それには様々な理由があります。

まず居酒屋の顧客のメインはサラリーマンです。 そのこともあり、駅から近い場所に固まりやすいのが特徴です。

つまりそれはスタッフ側も通いやすいので学生など、若い人が多いのにはそのような理由もあります。

お酒を飲めば当然、車は運転できません。 そのことから幹線道路上にある居酒屋はとて少ないです。

このようなことから居酒屋は駅前に集まりやすいというのがわかります。

さきほど顧客の多くは、サラリーマンといいましたが、少し前から女子会というものが流行り、女性だけで居酒屋に来る人がとても増えました。

近年外食を避ける傾向は居酒屋業界にも広がったため、それを打開するためのいい解決策となりました。

不景気の影響はもちろんサラリーマンにも響きました。

忘年会をやる会社やサークル、団体はいまだに多いのですが、最近では新年会はやらないというものが多く、これはあきらかに不景気の影響と言えます。

実際に店の予約帳を見せてもらったのですが、2008年1月の宴会は19件あったのが2009年1月の宴会はたった8件にまで減っていました。

さらに若者のアルコール離れが深刻化している問題もあります。

ひとりあたりのアルコール消費量は平成13年から減少傾向にあり、年代別の飲酒習慣率も50代が42.5%で20代が4.7%となっています。

これは居酒屋業界にとって深刻的な問題なのです。

しかし、居酒屋業界も悪い流れだけではありません。

平成17年から20年にかけて売り上げは増加傾向にありましたが、そのあとは東日本大震災や、欧州の経済危機などから一旦は業界全体の売り上げは低迷していました。しかし平成24年の政権交代をきっかけに円高のぜせい、株価の上昇で国内景気が回復基調へと転じました。

このことから居酒屋業界も徐々に回復基調になり消費マインドも改善されてきており、明るい方向へと進んでいっています。

居酒屋でバイトをすることでほかの仕事でも活かせる事を発見でき、学ぶことができるし、社会の動向や流れがわかるのでこれからも続けていきたいと思っています。