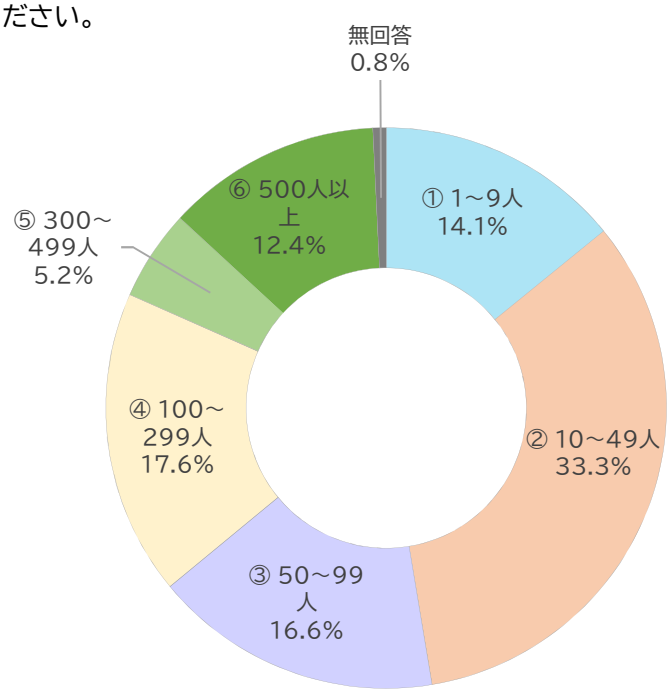
京都調理師専門学校 地域活性化ニーズ調査結果

1. 貴社のおよその雇用者数(正社員以外も含む)をお答えください。

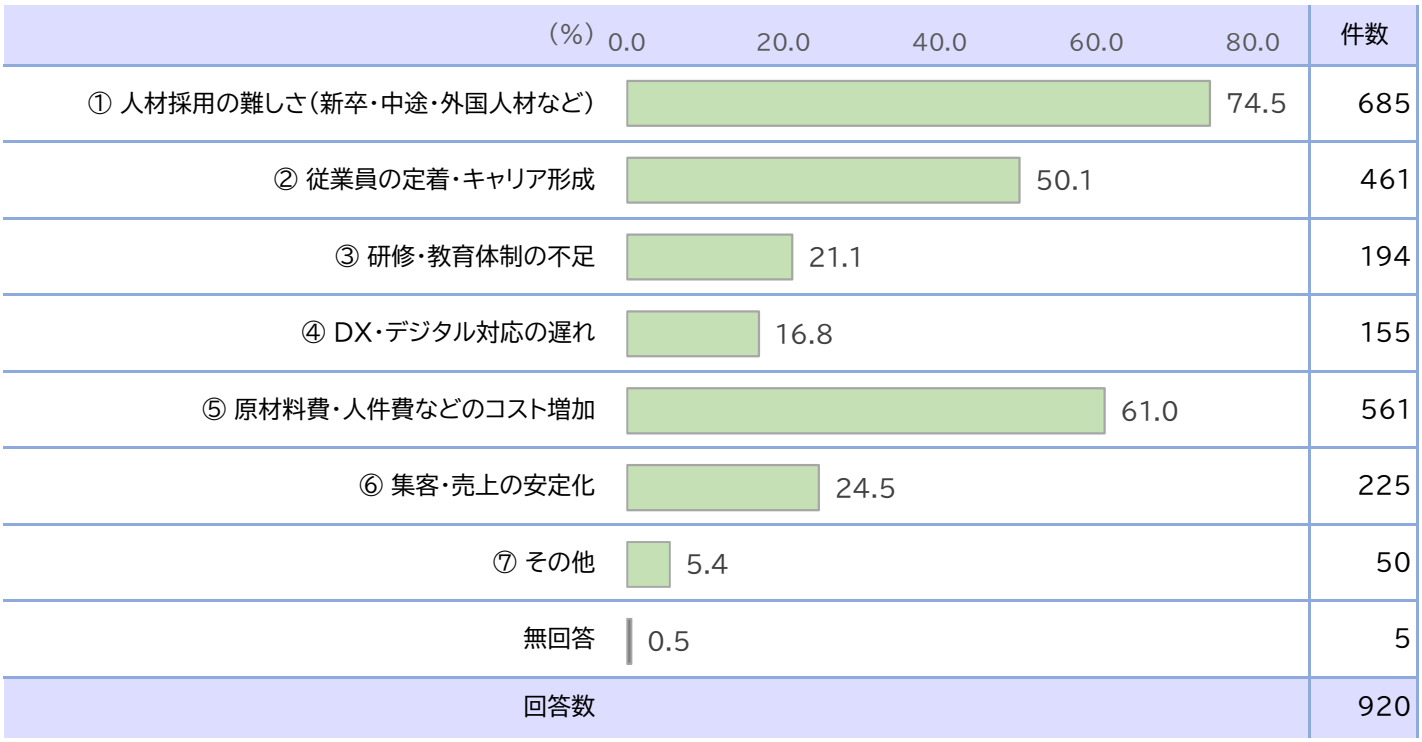
	件数	%
① 1~9人	130	14.1
② 10~49人	306	33.3
③ 50~99人	153	16.6
④ 100~299人	162	17.6
⑤ 300~499人	48	5.2
⑥ 500人以上	114	12.4
無回答	7	0.8
計	920	100.0



2. 貴社の業種として最も近いものを選んでください

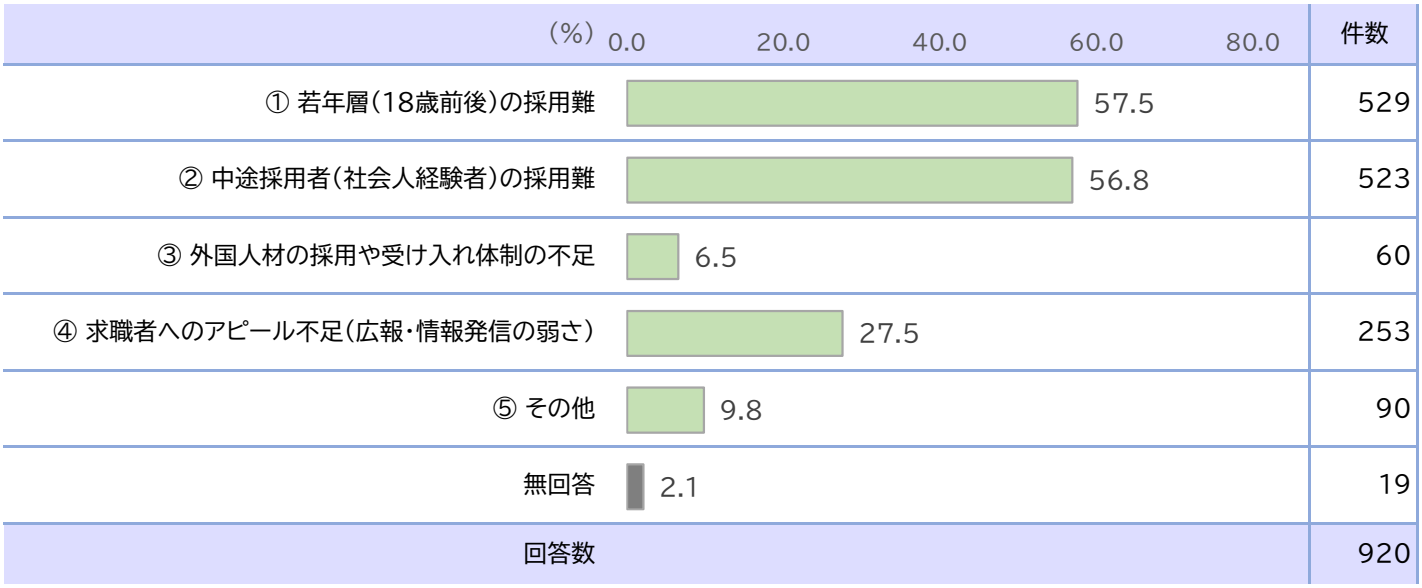
(%) 0.0 10.0 20.0 30.0 40.0 50.0	件数
① 飲食業 27.6	254
② 給食・集団食事提供事業(学校・病院・介護施設等) 38.7	356
③ 食品製造・流通業 5.8	53
④ 観光・宿泊業(旅館・ホテルなど) 6.6	61
⑤ 教育・研修機関 8.5	78
⑥ その他 12.0	110
無回答 0.9	8
計	920

3. 現在、経営上で最も課題だと感じていることは何ですか？（複数選択可）



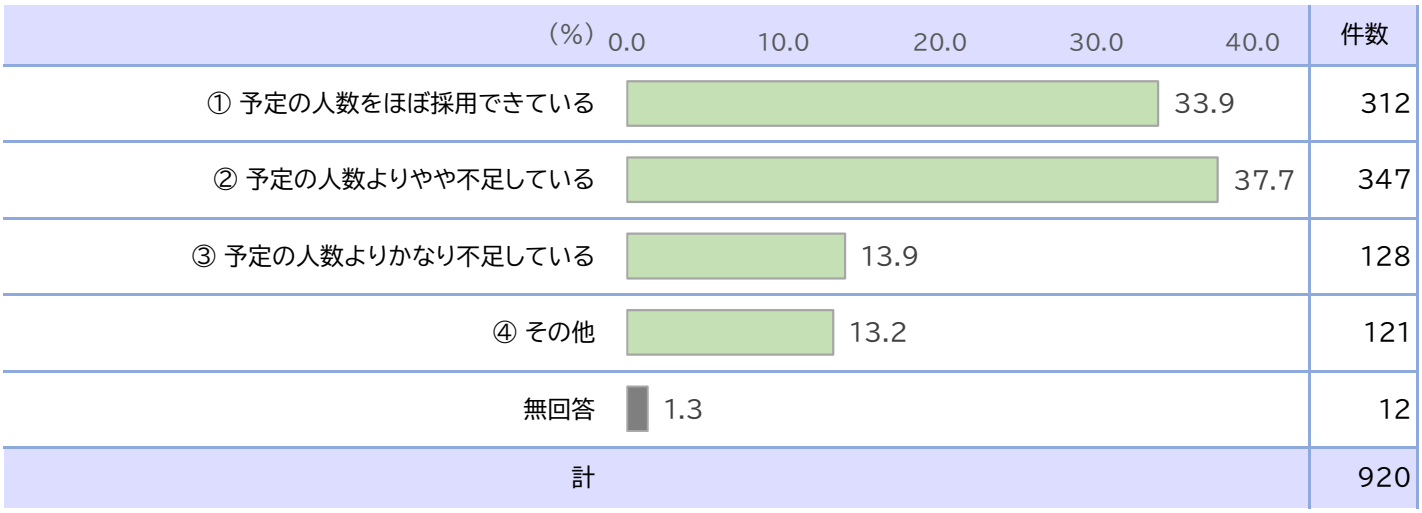
		件数
① 人材採用の難しさ（新卒・中途・外国人材など）	74.5	685
② 従業員の定着・キャリア形成	50.1	461
③ 研修・教育体制の不足	21.1	194
④ DX・デジタル対応の遅れ	16.8	155
⑤ 原材料費・人件費などのコスト増加	61.0	561
⑥ 集客・売上の安定化	24.5	225
⑦ その他	5.4	50
無回答	0.5	5
回答数		920

4. 採用に関する現状の課題は何ですか？（複数選択可）



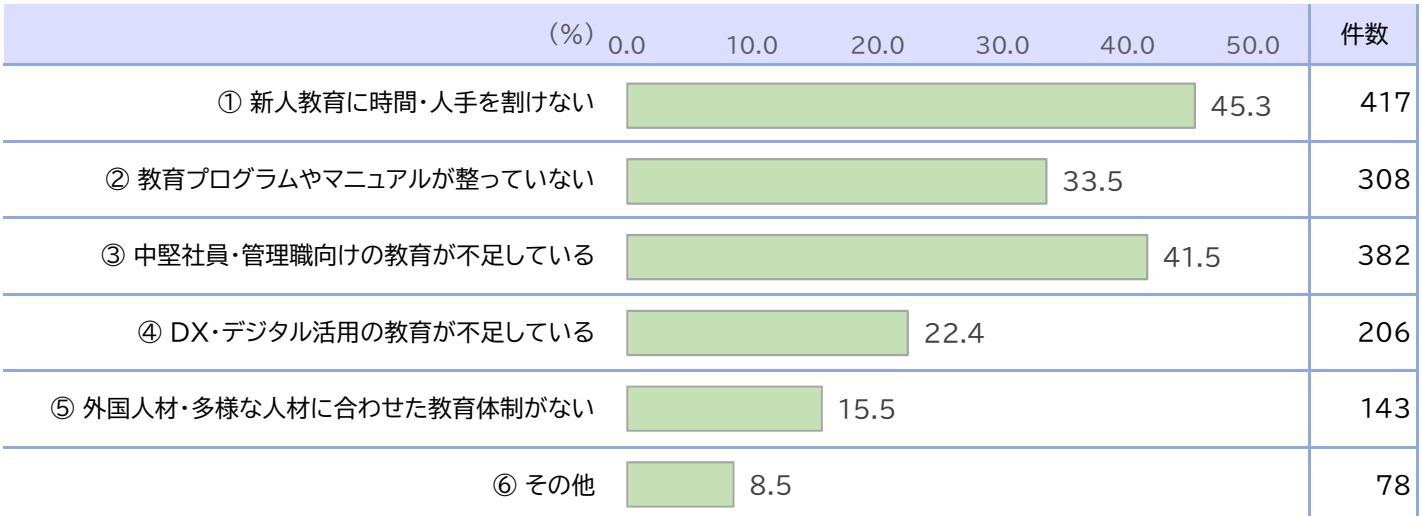
		件数
① 若年層（18歳前後）の採用難	57.5	529
② 中途採用者（社会人経験者）の採用難	56.8	523
③ 外国人材の採用や受け入れ体制の不足	6.5	60
④ 求職者へのアピール不足（広報・情報発信の弱さ）	27.5	253
⑤ その他	9.8	90
無回答	2.1	19
回答数		920

5.近年の調理職の採用状況はいかがですか？



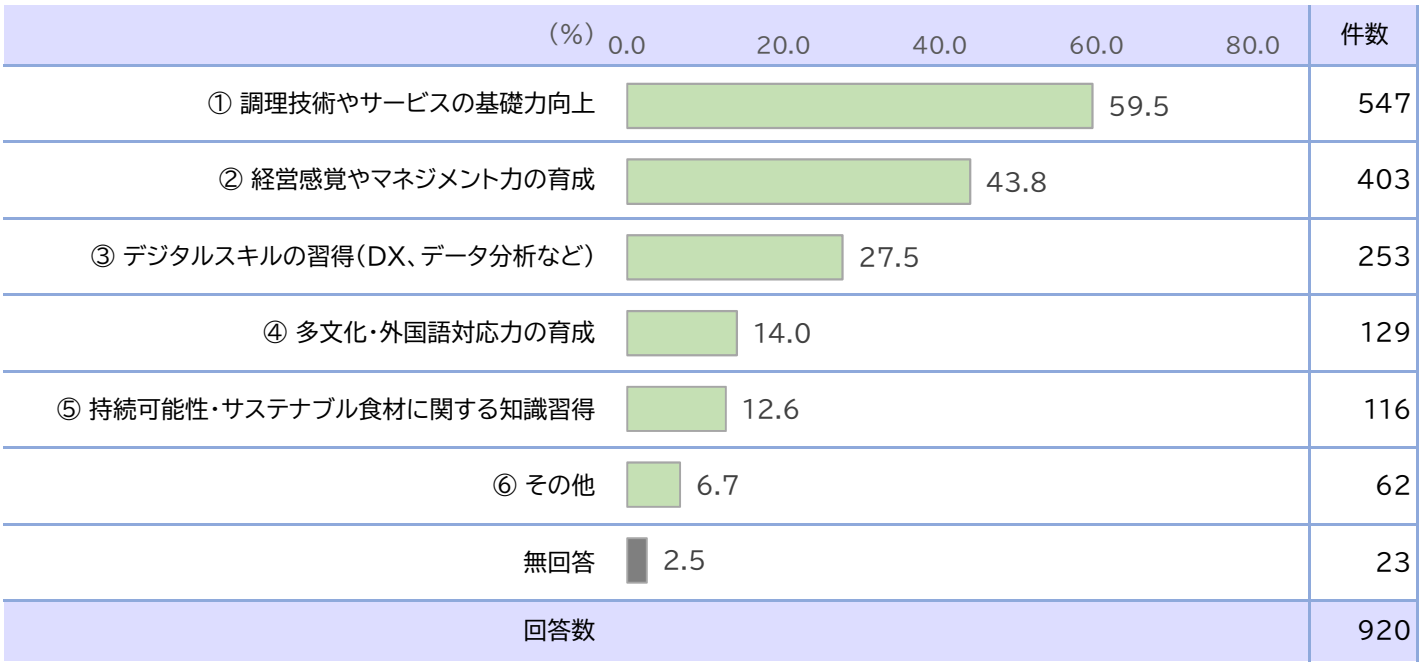
		件数
① 予定の人数をほぼ採用できている	33.9	312
② 予定の人数よりやや不足している	37.7	347
③ 予定の人数よりかなり不足している	13.9	128
④ その他	13.2	121
無回答	1.3	12
計		920

6. 研修・教育に関する現状の課題は何ですか？（複数選択可）



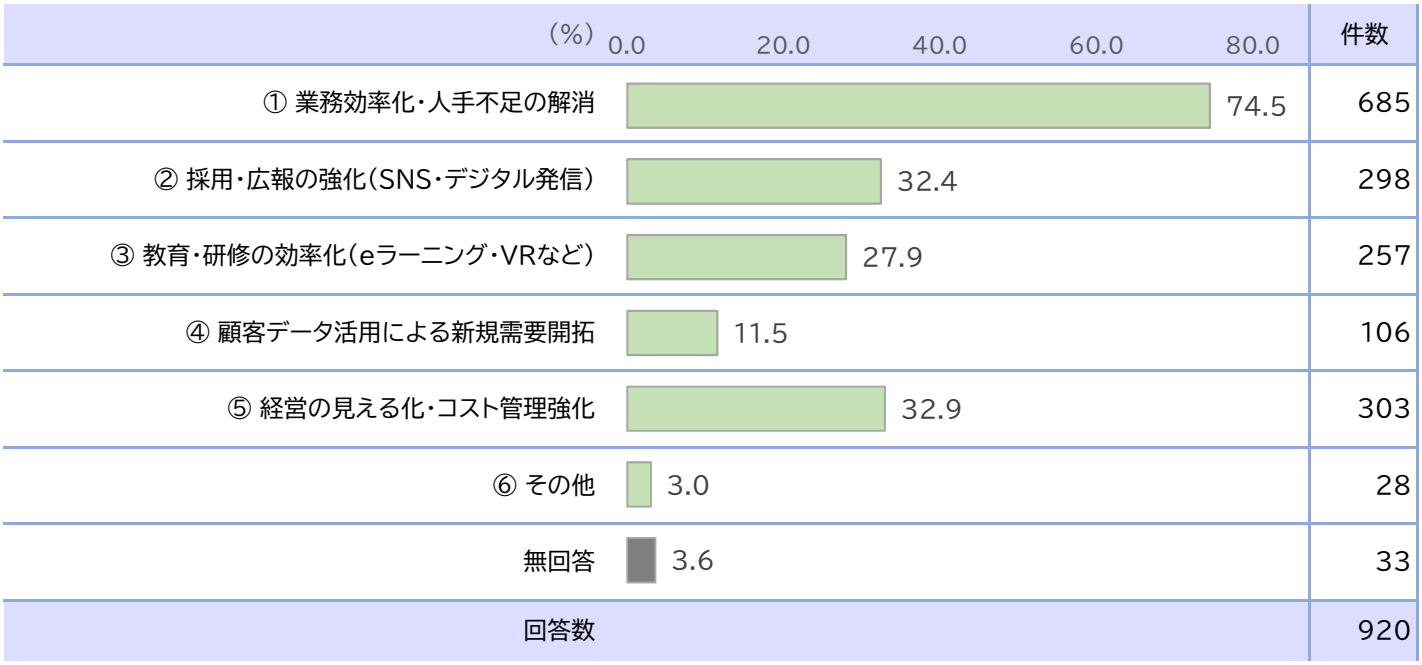
		件数
① 新人教育に時間・人手を割けない	45.3	417
② 教育プログラムやマニュアルが整っていない	33.5	308
③ 中堅社員・管理職向けの教育が不足している	41.5	382
④ DX・デジタル活用の教育が不足している	22.4	206
⑤ 外国人材・多様な人材に合わせた教育体制がない	15.5	143
⑥ その他	8.5	78
無回答	3.3	30
回答数		920

7. 人材育成に関して今後特に力を入れたい点は何ですか？（複数選択可）



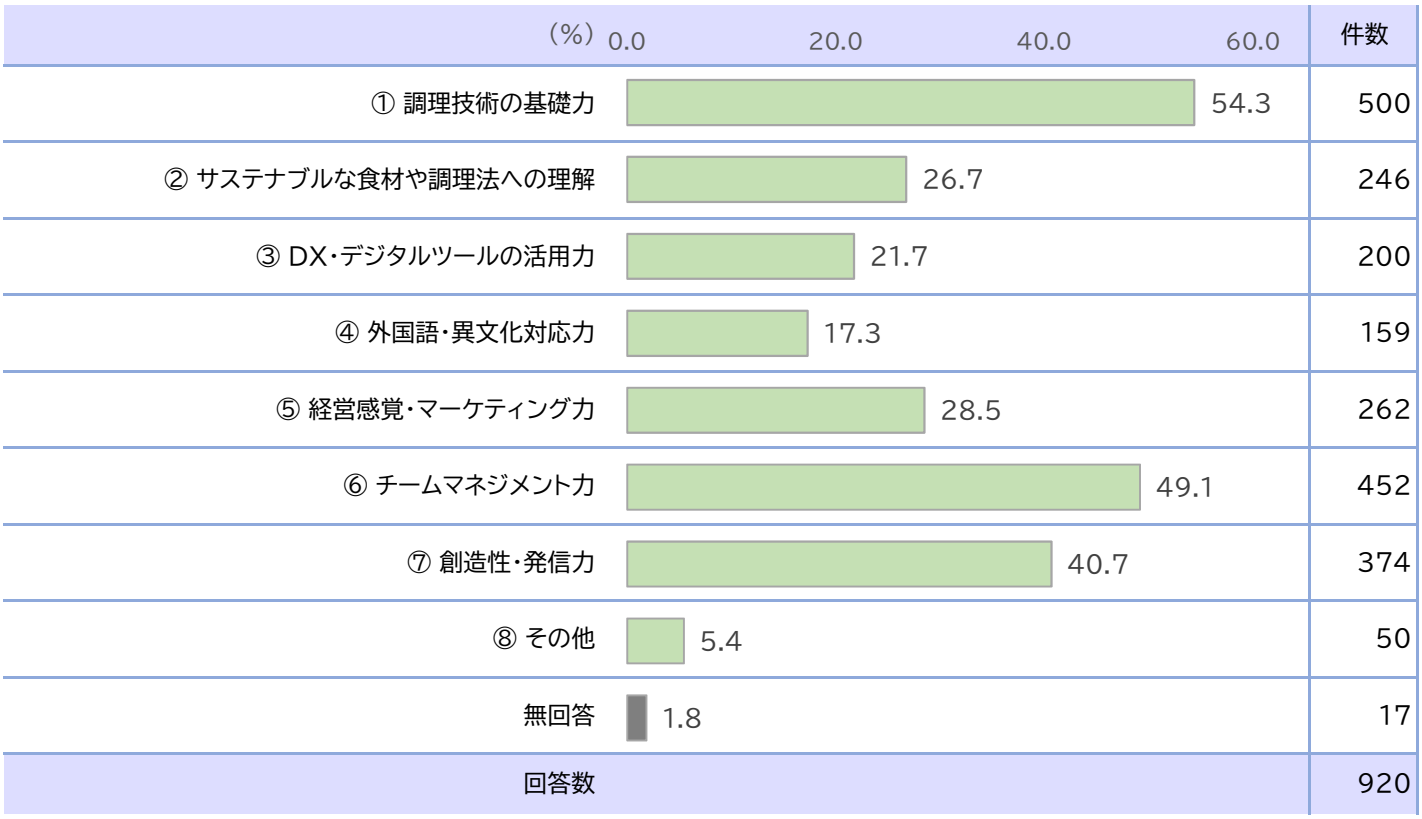
		件数
① 調理技術やサービスの基礎力向上	59.5	547
② 経営感覚やマネジメント力の育成	43.8	403
③ デジタルスキルの習得（DX、データ分析など）	27.5	253
④ 多文化・外国語対応力の育成	14.0	129
⑤ 持続可能性・サステナブル食材に関する知識習得	12.6	116
⑥ その他	6.7	62
無回答	2.5	23
回答数		920

8. DX（デジタルトランスフォーメーション）推進によって、どのような効果を最も期待しますか？（複数回答可）



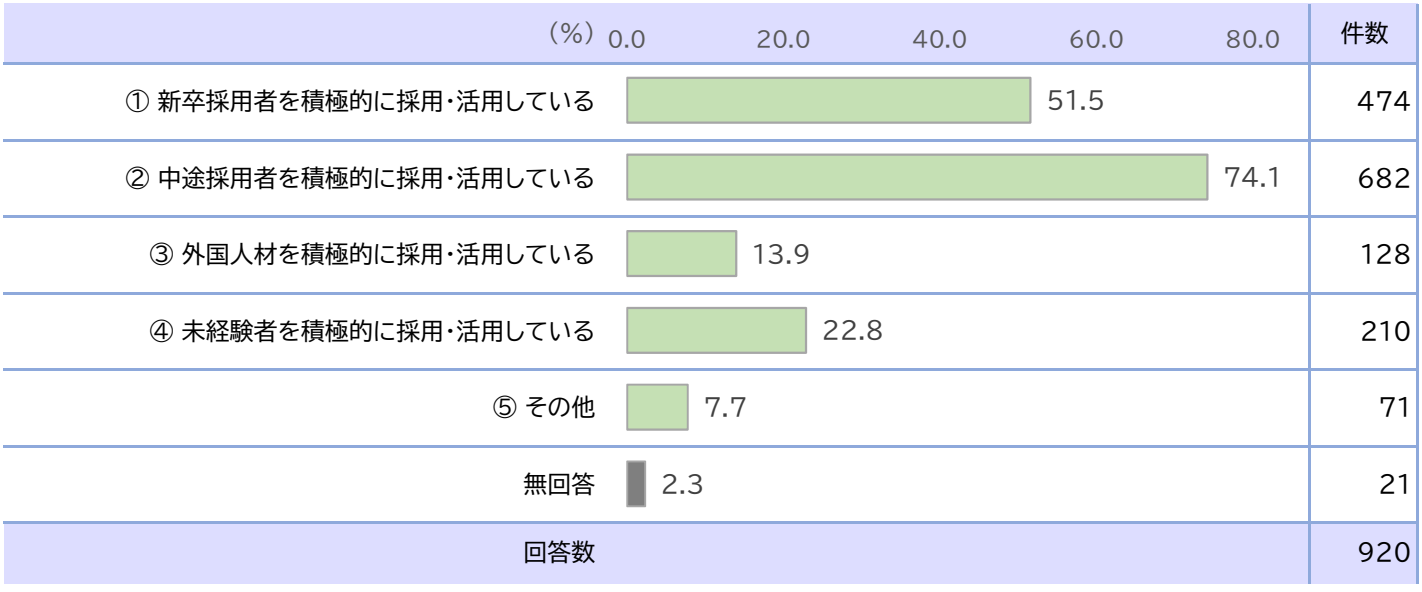
		件数
① 業務効率化・人手不足の解消	74.5	685
② 採用・広報の強化（SNS・デジタル発信）	32.4	298
③ 教育・研修の効率化（eラーニング・VRなど）	27.9	257
④ 顧客データ活用による新規需要開拓	11.5	106
⑤ 経営の見える化・コスト管理強化	32.9	303
⑥ その他	3.0	28
無回答	3.6	33
回答数		920

9. これからの調理業界に特に求められる能力は何だと考えますか？（複数回答可）



		件数
① 調理技術の基礎力	54.3	500
② サステナブルな食材や調理法への理解	26.7	246
③ DX・デジタルツールの活用力	21.7	200
④ 外国語・異文化対応力	17.3	159
⑤ 経営感覚・マーケティング力	28.5	262
⑥ チームマネジメント力	49.1	452
⑦ 創造性・発信力	40.7	374
⑧ その他	5.4	50
無回答	1.8	17
回答数		920

10. 18歳以外の人材（中途採用者、外国人材、社会人経験者など）の活用について、どのようにお考えですか？（複数回答可）



		件数
① 新卒採用者を積極的に採用・活用している	51.5	474
② 中途採用者を積極的に採用・活用している	74.1	682
③ 外国人材を積極的に採用・活用している	13.9	128
④ 未経験者を積極的に採用・活用している	22.8	210
⑤ その他	7.7	71
無回答	2.3	21
回答数		920

11. 調理師学校に期待するサポートは何ですか？(複数回答可)

(%) 0.0 20.0 40.0 60.0		件数
① 最新技術やトレンドに関する情報提供	28.3	260
② 企業との連携による実践的教育機会の提供	37.5	345
③ 卒業後のキャリア支援	48.3	444
④ その他	10.0	92
無回答	7.0	64
回答数		920