

KIS 国際物流ニュース！ (2019年9月号)

国際物流業務に役立つ 最新情報をお届け！

国際事情、行政、システム、導入事例、多彩な情報からピックアップ



「船舶燃料油の硫黄分濃度規制」が強化 2020年から

2020年から国際海事機関（IMO）の「船舶燃料油の硫黄分濃度規制」が強化されます。これまでは一般海域（全海域）と指定海域（北海・バルト海等）に分け規定値を設定しており、今回は一般海域における燃料油硫黄分の規制値（現行3.5%以下）を0.5%以下に強化します。全ての船舶が対象で、この規制に適合する燃料油を使用するか、LNG等の代替燃料油の使用、または排気ガス洗浄装置（スクラバー）を使用する必要があります。

適合燃料は一般的なC重油より2~3割高く、燃料効率を高めるために運航速度を抑えるそうです。となると航海の期間が長くなる、船舶の拘束が長くなり傭船がしにくくなります。よって海上運賃の相場が上昇する要因となります。スクラバーの搭載の場合、船がドックに入るといことは稼働中の船舶が減ることになり、同様に上昇要因の一つになります。

スクラバーの搭載は1隻あたり数億円、船舶への設置スペースが必要となるため大型船に限られるとのこと。大型船以外は燃料切り替えで対応すると、日本郵船や商船三井は年1千億円規模で増える見込み。運賃の3割を占める燃料費、荷主にコスト負担が求められそうです。

中国の飲食業 デジタル化・ハイテク化で顧客満足度向上

飲食業界でのロボットやAIの活用、これまでデジタル化すら考えていなかった業務でデジタル化による業務の繋がりや人とロボットの作業分担が進んでいます。中国でも数年前から Uber Eats のようなサービスがありデリバリーしたい店と運びたい人、出前を取りたい人を結ぶサービスがあります。さらに電子決済でお金のやり取りも結び付いています。さらにロボット化やデジタル化での自動化がどんどん普及しており、業務の中で人とロボットが繋がっています。飲食業では効率化のために調理ロボット、配膳ロボット、タブレットでの注文が普及し、バーコード化されたメニューをスマホで注文、決済が普及しているようです。

この話を聞いてレストランや飲み屋で店員と客との接点がなくなるのはちょっと？と思いましたが、業務が効率化されることで従業員の作業負担が減り、お客様対応に時間を割くことができるメリットが大きいとのこと。さらに注文の聞き取りミスやオーダーミスがなくなり、料理の作り直しや再配膳が減少、さらに店と客の間でのトラブルを減らすメリットも大きいとのこと。どの部分をロボット化するか、自動化するか。それを見極めれば人口減少の進む日本でもサービス業の付加価値ひいては顧客満足度（お客と店員の繋がり）を向上させられると思います。