

飲食店営業（一般食堂）の実態と 経営改善の方策

平成21年10月

はじめに

本書は、平成20年11月1日に実施した「生活衛生関係営業経営実態調査」の調査結果を中心に、飲食店営業（一般食堂）の実態と経営改善の方策について、東康七中小企業診断士が執筆を担当しました。

本方策が飲食店営業（一般食堂）を巡る諸問題の解決を図り、経営の近代化・合理化を推進するための一助となれば幸いです。

平成21年10月

厚生労働省健康局生活衛生課長

松岡正樹

問い合わせ

厚生労働省健康局生活衛生課調査係

電話(03)5253-1111 内線 2438

目 次

I 一般食堂の業界動向	
1 一般食堂業界の市場規模とその動向	1
2 一般食堂の需要動向	2
3 一般食堂の経営動向	4
4 主要企業の動向	7
5 一般食堂の主要経営指標	9
II 実態調査の結果にみる一般食堂の現状	
1 調査対象となった一般食堂の特性	
(1) 専業兼業	10
(2) 創業年	11
(3) 立地条件	12
(4) 地域ブロック別・営業形態別施設数	13
(5) 従業者数の規模別施設数	14
(6) 経営者の年齢及び後継者の有無	15
(7) 生活衛生同業組合加入状況	16
2 一般食堂の営業	
(1) 1ヶ月の定休日数	17
(2) 1日の営業時間	18
(3) 開店時間と閉店時間	19
(4) 1日平均客数	21
(5) 1施設当たり客単価	22
(6) 出前の状況	23
(7) 主な食材の購入方法	24
(8) 情報化の状況	25
(9) 売上高及び純利益の動向	26
3 従業者と労働条件	
(1) 1施設当たり平均従業者数	28
(2) 常用雇用者の性別平均在勤年数及び平均年齢	29
(3) 1日平均労働時間	30
(4) 月平均休日数	31
(5) 労働時間短縮努力	32
4 施設・設備の整備状況	
(1) 土地・建物の所有状況	33
(2) 土地・建物の平均面積	34
(3) 現在の建物築年数	35
(4) 客席数と個室数	36
(5) 高齢者や車椅子の方に配慮した設備状況	38
(6) 分煙の状況	39
(7) 設備の保有状況	39

5	設備投資の実績と予定	
	(1) 過去3年間の設備投資実績及び資金調達方法と借入先	40
	(2) 向こう3年間の設備投資予定の内容、理由及び借入先	41
	(3) 日本政策金融公庫の利用状況	42
6	環境保全・福祉サービス及び地域と共生への取組み	
	(1) ごみ減量化・リサイクル実施状況	43
	(2) 各種サービス状況	44
	(3) 地域と共生の状況	45
7	廃食用油リサイクルへの取組み	
	(1) 1ヶ月当りの廃食用油排出量	46
	(2) 廃食用油の処理方法	47
	(3) 1ヶ月の産業廃棄物の処理回数及び費用	47
	(4) 廃食用油のリサイクル	48
	(5) 廃食用油のリサイクルへの協力の意思	50
8	経営上の問題点と今後の方針	
	(1) 経営上の問題点	51
	(2) 今後の経営方針	52
Ⅲ	一般食堂の経営改善の方策	
1	「飲食業営業（一般食堂）振興指針」の紹介	
	第一 営業の振興の目標に関する事項	53
	第二 飲食店営業の振興の目標を達成するために必要な事	54
	第三 営業の振興に際し配慮すべき事項	58
2	一般食堂の経営改善の方策	
	(1) 営業実態調査にみる問題点・課題の整理	61
	(2) 顧客との“つながり”マーケティング	63
	(3) 地域社会との“つながり”マーケティング	67

一般食堂の営業実態について、平成20年度営業実態調査がまとめられた。

第1章では一般食堂の業界動向について、第2章では実態調査の結果から現状分析、第3章では一般食堂の経営上の問題点・課題を整理し、経営の改善について、ポイントを絞って述べてみたい。

I 一般食堂の業界動向

1 一般食堂業界の市場規模とその動向

(1) 平成20年「食堂・レストラン」の市場規模は9兆911億円

21年6月に発表された(財)外食産業総合調査研究センター(以下外食総研と略す)「平成20年外食産業市場規模推計」によれば、平成20年の外食産業市場規模は、世帯1人当たり外食支出額が若干増加しているものの、法人交際費の減少等により、前年実績を下回り3年ぶりに前年実績より0.5%減少し24兆4,315億円となっている。

外食産業のうち「飲食店」の市場規模は3年連続して前年実績を上回り、20年は前年対比0.9%増加して12兆8,663億円で、外食産業全体の52.7%を占めている。

「飲食店」の内訳をみると、「食堂・レストラン」は3年連続して前年実績を上回り、20年市場規模は19年対比0.9%増加し9兆911億円。また、外食産業に占める「食堂・レストラン」のシェアは、18年36.0%、19年36.7%、20年37.2%と、拡大している。

他方、「そば・うどん店」は19年対比0.2%減少、「すし店」は同0.1%減少、「その他の飲食店(ハンバーガー店、お好み焼き店を含む)」は同3.3%増加している。(表1)

表1 食堂・レストラン業界の市場規模と推移(単位:億円,%) △印はマイナス

	平成18年(2006)			平成19年(2007)			平成20年(2008)		
	実数	対前年 増加率	構成比 (%)	実数	対前年 増加率	構成比 (%)	実数	対前年 増加率	構成比 (%)
外食産業	245,523	0.7	100.0	245,575	0.0	100.0	244,315	△0.5	100.0
飲食店	124,083	2.1	50.5	127,510	2.8	51.9	128,663	0.9	52.7
食堂・レストラン	88,313	2.4	36.0	90,141	2.1	36.7	90,911	0.9	37.2
そば・うどん店	10,633	△0.2	4.3	10,834	1.9	4.4	10,807	△0.2	4.4
すし店	13,061	1.1	5.3	13,716	5.6	5.6	13,703	△0.1	5.6
その他	12,076	2.9	4.9	12,819	5.2	5.2	13,242	3.3	5.4

なお、外食産業市場規模に「料理品小売業(市場規模5兆5,464億円:19年対比2.0%減少)を加えた「広義の外食産業市場規模」は、平成20年29兆9,779億円で19年対比0.8%減少、4年ぶりに前年実績割れとなっている。

(2) 食市場（内食・中食・外食）の動向

外食総研2009年版で平成15年～19年間の食市場の動向を概観すれば、食市場規模は15年の72兆円台から縮小傾向にあったが、18年より拡大に転じた結果、5年間で0.9%減少した。その間年々成長を続けた中食市場（調理済み・弁当・惣菜等）は、単身者の増加、消費者の簡便志向やメーカーの技術革新などを背景として5年間で7.3%拡大し、その影響を受けた外食市場は0.5%の微増となっている。（表2）

表2 内食、中食、外食の市場規模とその推移（単位：億円、%）

	15年	16年	17年	18年	19年	15年対比
内食	422,355	421,702	400,898	402,592	410,528	△2.8
構成比	58.6	58.6	57.3	57.1	57.5	
中食	52,576	53,196	55,158	56,046	56,400	7.3
構成比	7.3	7.4	7.9	8.0	7.9	
外食	245,684	244,825	243,903	246,403	247,009	0.5
構成比	34.1	34.0	34.8	34.9	34.6	
食市場	720,615	719,723	699,959	705,041	713,937	△0.9
構成比	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	

資料：外食総研2009年版

2 一般食堂の需要動向

(1) 1世帯当たり一般食堂年間支出額の推移

総務省「19年家計調査年報（全世帯）」により1世帯当たり年間一般食堂支出金額をみると、一般外食費支出が中食市場の影響を受けほぼ横ばい状況にある中で、一般食堂支出額は16年を除けば年々増加、指数の推移をみれば19年では107.5となっている。また、一般外食費に占めるシェアも、24%台から26%台へ拡大している。（表3）

（注）一般食堂支出金額は、同年報の品目「和食」及び「洋食」の合計金額である。

表3 1世帯当たり年間一般食堂支出額の推移（単位：円、%）

平成	一般外食費 (A)	15年 基準指数	一般食堂 支出額 (B)	15年 基準指数	外食費構成比 (B) / (A)
15年	152,063	100.0	37,685	100.0	24.8
16年	152,960	100.6	37,417	99.3	24.5
17年	151,677	99.7	38,340	101.7	25.3
18年	149,617	98.4	39,140	103.9	26.2
19年	153,598	101.0	40,521	107.5	26.4

(2) 世帯主の年間収入階級別及び年齢階級別一般食堂支出額

表4-1 世帯主の年間収入5分位階級別一般食堂支出額(単位:円,%)

年間収入5分位階級	和食	洋食	合計	全世帯平均対比%
全世帯平均	23,441	17,080	40,521	100.0
I ~3,490(千円)	14,821	7,662	22,483	55.5
II 3,490~4,700	20,277	11,262	31,539	77.8
III 4,700~6,230	21,508	15,285	36,793	90.8
IV 6,230~8,650	23,383	19,927	43,310	106.9
V 8,650~	37,215	31,264	68,479	169.0

表4-2 世帯主の年齢階級別一般食堂支出額(単位:円,%)

世帯主の年齢階級	和食	洋食	合計	平均対比%
全世帯平均	23,441	17,080	40,521	100.0
I ~29歳	16,881	22,406	39,287	97.0
II 30~39歳	17,692	22,997	40,689	100.4
III 40~49歳	20,609	24,990	45,599	112.5
IV 50~59歳	26,377	19,551	45,928	113.3
V 60~69歳	28,973	12,762	41,735	103.0
VI 70歳~	21,136	7,479	28,615	70.6

(表4-1)家計の1世帯当たり一般食堂への年間支出額を年間収入5分位階級別にみると、年間収入の上昇に伴って支出額も増加し、最高ランク年収「8,650千円~」の支出額は最小ランク年収「~3,490千円」支出額の3倍となっている。

(表4-2)世帯主の年齢階級別にみると、「30歳」~「69歳」ランクは全世帯平均支出額を上回っており、そのうち「50~69歳」ランクが113.3%(45,928円)で最も多く支出し、「~29歳」ランク97.0%(39,287円)と1.6倍の格差がみられる。

(3) 食の安心・安全性に対する消費者意識の変化

昨今、食の安全性を損なう不祥事が次々と発生し、消費者の食の安全性に対する不安感が一層高まっている。農林漁業金融公庫が20年に実施した第1回消費者動向調査の結果により、現状と比較した今後の志向をみると、安全志向が+11ポイントで最も高く、関連して国産志向+6.3ポイント及び地元志向+3.5ポイントと高くなっている。外食産業は食の信頼回復のため、企業の法令順守をはじめ食材調達におけるトレーサビリティや衛生管理の徹底、表示・情報開示の推進などに努めている。(表5)

表5 消費者の現状及び今後の食志向（平成20年）

アンケート項目	現状	今後	志向
安全志向（食の安全に配慮したい）	41.3	52.3	+11.0
手作り志向（手作りの食を摂りたい）	35.1	23.7	-11.4
健康志向（健康に配慮したい）	35.0	38.7	+3.7
経済性志向（食費を節約したい）	27.2	19.8	-7.4
国産志向（原材料など国産物にこだわりたい）	18.2	24.5	+6.3
地元志向（原材料など地元産にこだわりたい）	7.6	11.1	+3.5
簡便化志向（料理や後片付けの手間を省きたい）	15.9	11.4	-4.5
美食志向（味の美味しいものを追及したい）	10.9	7.1	-3.8
ダイエット志向（できるだけカロリーの少ないものを追求したい）	4.8	7.2	+2.4
外食志向	3.6	3.1	-0.5
高級志向（高価なものを摂りたい）	0.6	1.6	+1.0
資料：農林漁業金融公庫「平成20年第1回消費者動向調査」（平成20年） 調査時期：08年5月、調査対象：全国20～60代の男女2,000人			

3 一般食堂の経営動向

□ 一般食堂の特色

食堂は『主食を主体に比較的安価で様々な料理を食べさせる店』と定義でき、“大衆食堂”“めし屋”“お好み食堂”などと呼ばれ、日本標準産業分類では「一般食堂」となっている。食堂は家庭料理的な食事を提供する店であり、サラリーマンや学生を中心に気軽に安価で食事できる場として、一般大衆に幅広く支持され、高級な日本料理店・西洋料理店・中華料理店などとは一線を画している。専門料理店にない“安さ・気軽さ・手軽さ”により、主にビジネス街や工場地帯・学生街・街道筋などに位置して、弁当持参代わりの昼食や、出張者や工事現場担当者の食事、不意のお客が来たときに“井もの”などを出前で頼むという需要に支えられ、長い間飲食店のなかで主流を占めていた。

昨今では、生活者の食の嗜好変化や、ファストフード、ファミリーレストランチェーン店など多様な新業態の出現、弁当業界やコンビニ弁当など中食産業の進展により競合が激しいなかで、おふくろの味と暖かいおもてなしで庶民の支持を得ている。

(1) 全国一般食堂の事業所数及び従業者数の推移と収益状況

総務省「事業所・企業統計調査」によれば、平成18年現在事業所数は73,298店で13年対比8.9%減少、従業者数は548,939人で同2.3%減少となっている。1事業所当たり従業者数は年々増加傾向にあり、18年では7.5人と営業規模は拡大している。

5年おきに実施される総務省「平成16年サービス業基本調査」によれば、一般食堂の市場規模（収入）は2兆5,329億円となっている。（表6,7）

表6 全国（民営）一般食堂の事業所数・従業者数の推移（単位：人，％）

平成	事業所数 （実数）	前回比 増減率（％）	従業者数 （実数）	前回比 増減率（％）	1事業所当たり 従業者数（人）
13年	80,438	△1.9	561,687	14.3	7.0
16年	74,618	△7.2	528,226	△6.0	7.1
18年	73,298	△1.8	548,939	3.9	7.5
18/13年	△7,140	△8.9	12,748	△2.3	

（資料）総務省平成18年「事業所・企業統計調査（確報値）」（平成19年）

表7 食堂・レストラン業の収入・支出・収益状況（単位：億円，千円）

	収入 （億円）	経費総額 （億円）	差額 （億円）	1事業所 あたり収入 （千円）	従業者1人 あたり収入 （千円）
食堂・レストラン	98,326	76,171	22,156	42,100	5,573
内 一般食堂	25,329	19,615	5,714	34,401	4,888
日本料理店	22,829	17,966	4,862	54,402	6,299
西洋料理店	16,561	13,056	3,505	57,422	5,712
中華料理店	20,462	15,533	4,929	33,583	5,579
焼肉店	10,193	7,650	2,543	48,617	6,127
その他の食堂・レストラン	2,953	2,350	602	40,859	4,855

（資料）総務省「平成16年サービス業基本調査」（17年12月）より編集

（2）一般食堂の従業者規模別：事業所数及び従業者数の推移

平成18年現在、従業者「0～9人」の小規模事業所数は事業所全体の82.0％を占め、13年対比で2桁強（△12.4％）の減少、従業者数では1割近く（△9.1％）減少している。店主の高齢化や後継経営者難などが背景にある。

一方、大型チェーン飲食店などの新業態店が増加したことにより、従業者「10～49人」の中規模事業所数は、13年対比で15.0％と2桁台の増加、従業者数でも13年対比で37.8％と顕著に増加している。

従業者「50人以上」の大規模企業間では競争激化やM&A（合併・統合）などに伴い、事業所数では13年対比で△28.3％、従業者数でも△20.0％と、いずれも2桁台の大幅な減少である。

以上のように、小規模店及び大規模店が大幅に減少し、チェーン店を中心に中規模店が顕著に増加するなど、規模構造に大きな構造変化がみられる。（表8-1，2）

表 8 - 1 従業者規模別：事業所数の推移（単位：店，％）

従業者規模	平成 13 年		平成 18 年		13 年対比 増減率(%)
	事業所数	構成比	事業所数	構成比	
0 人	25,174	31.3	23,214	31.6	△7.8
1～4	33,896	42.1	28,442	38.7	△16.1
5～9	9,691	12.0	8,597	11.7	△11.3
0～9 小計	68,761	85.4	60,253	82.0	△12.4
10～19	5,094	6.3	5,563	7.6	9.2
20～29	2,470	3.1	3,660	5.0	48.2
30～49	3,388	4.2	3,375	4.6	△0.4
10～49 小計	10,952	13.6	12,598	17.2	15.0
50～99	689	0.9	476	0.6	△31.8
100～199	78	0.1	71	0.1	△9.0
200～299	13	0.0	15	0.0	7.7
300～499	8	0.0	5	0.0	△37.5
500 人以上	1	0.0	5	0.0	500.0
50 以上小計	798	1.0	572	0.7	△28.3
合 計	80,438	100.0	73,298	100.0	△8.9

表 8 - 2 従業者規模別：従業者数の推移（単位：人，％）

従業者規模	平成 13 年		平成 18 年		13 年対比 増減率(%)
	従業者数	構成比	従業者数	構成比	
0 人	47,869	8.5	43,741	8.0	△8.6
1～4	116,051	20.7	97,048	17.7	△16.4
5～9	73,523	13.1	65,027	11.8	△11.6
0～9 小計	237,443	42.3	215,816	37.5	△9.1
10～19	73,817	13.1	81,286	14.8	10.1
20～29	61,497	10.9	89,840	16.3	46.1
30～49	128,969	23.0	124,101	22.6	△3.8
10～49 小計	214,283	47.0	295,227	53.7	37.8
50～99	42,701	7.6	30,298	5.5	△29.0
100～199	10,857	1.9	9,384	1.7	△13.5
200～299	3,158	0.6	3,722	0.7	17.9
300～499	2,922	0.5	1,766	0.3	△40.0
500 人以上	581	0.1	2,986	0.5	513.9
50 以上小計	60,219	10.7	48,157	8.7	△20.0
合 計	561,687	100.0	549,199	100.0	△2.2

(3) 平成13年～18年間の新設・廃業事業所数及び従業者数

表9 新設・廃業事業所及び従業者数 (単位:人, %)

	新設事業所	13年対比	廃業事業所	13年対比	差引増減
	同従業者数	増加率(%)	同従業者数	増加率(%)	
食堂・レストラン	71,523	29.3	80,459	33.0	△3.7
	644,014人	34.9	514,546人	27.9	7.0
内 一般食堂	17,713	22.0	24,842	30.9	△8.9
	167,762人	29.9	141,107人	25.1	4.8

資料：総務省「事業所・企業統計調査」平成18年より編集

平成13年～18年間の新設・廃業事業所及び従業者数（民営）をみると、一般食堂業界におけるダイナミックな新陳代謝がうかがえる。小規模店主の高齢化や後継経営者難による廃業をはじめ、業態間の厳しい競争、異業種からの参入やM&A（合併・買収）の結果、24,842店(141,107人)が廃業する一方、17,713店(167,762人)が新たに起業・創業して26,655人の雇用を生み、市場に活力（ヴァイタリティ）が生まれている。このように新旧交代を繰り返す過程で、放漫経営や過当競争が淘汰され、業界全体としての規模構造の変化、効率化が進んでいる。（表9）

4 主要企業の動向

日経流通新聞が21年5月に発表した「第35回飲食業調査2008年」によれば、売上高上位50社の中に、和食、洋食関連の業態が11社みられる（表10）。減収減益2社及び減収1社をのぞき、好業績を挙げている。これらのチェーン飲食店は、いずれも近代的なフランチャイズ方式（FC）あるいはレギュラーチェーン方式（RC：自社直営店方式）で全国的に多店舗を展開し、新しい業態や商品メニュー開発により、潜在的ニーズを掘り起こし、顧客を開拓して食堂・レストラン市場の拡大に貢献している。

日経紙を引用すれば、キーワード「3軽」で外食市場に吹く逆風をかわし、「軽」食企業がしたたかに成長を続けている。「手軽」はファストフードの『早くて手軽』、「気軽」は低価格の『安くて気軽』、「身軽」は事業コストを低くする『外注で身軽』。

また、日本フードサービス協会会員外食企業による平成20年の年間市場動向調査の結果によると（表11）、業態別の売上がプラスとなったのはファストフードと喫茶の2業態のみ。客数・客単価については業態全体では客数100.6%、客単価100.7%と、ともに前年よりアップしているが、客数を伸ばしたのはファストフードとその他業態のみであった。他の業態では客数減少分を客単価の上昇でカバーし前年並みの売上げを維持した。他方、ガソリンや食品価格の相次ぐ値上げで消費者は節約志向を強め、外食を控える傾向が表われ、さらに原材料価格や人件費の上昇などコスト増が各社の経営を圧迫するなど、外食産業を取り巻く経営環境は一層厳しさを増している。（表10, 11）

表 10 食堂・レストラン主要企業ランキング (単位: 百万円, %)

順位 (前年順位)	社名	業態	08年度 売上高	前年比 伸び率	店舗数 (実数)	前年比 伸び率
5 (10)	ゼンショー (すきや) RC	多業態	140,324	25.2	1,203	20.9
12 (-)	セブン&アイ・フード システムズFC	ファミレス 洋風・総合	102,109	—	959	—
18 (17)	サイゼリヤRC (サイゼリヤ他)	ファミレス 洋風・総合	82,743	1.5	775	0.9
23 (22)	壺番屋 (カレーハウス CoCo 壺番屋) FC	レストラン 洋風 他	68,282	6.6	1,159	3.3
25 (20)	ジョイフルFC	ファミレス 洋風・総合	64,682	△3.7	706	△0.1
27 (24)	ココスジャパンFC (ココス)	ファミレス 洋風・総合	63,330	5.2	552	4.3
29 (25)	松屋フーズ (松屋) RC	ファストフ ード・和風	61,580	3.1	744	2.8
34 (30)	アレフ (びっくりドンキ ー) FC	ファミレス 洋風・総合	55,600	0.2	306	0.3
35 (31)	フジオフードシステム FC (まいどおおきに食堂他)	レストラン 和食・すし	54,725	1.7	748	△2.6
38 (32)	ジョナサンFC	ファミレス 洋風・総合	50,702	△0.4	371	1.4
40 (34)	木曾路 (木曾路他) RC	レストラン 和食・すし	47,110	△5.0	183	△2.1

表 11 日本フードサービス協会外食産業市場動向調査 (2008年1月~12月合計)

外食業態別	前年対比%			
	売上高	店舗数	客数	客単価
全体合計	101.3	100.1	100.6	100.7
ファストフード	103.7	100.5	102.3	101.3
ファミリーレストラン	98.4	99.3	98.2	100.2
パブ・居酒屋	100.0	98.0	97.4	102.7
ディナーレストラン	98.9	99.8	99.5	99.4
喫茶	102.8	101.8	97.1	105.9
その他	103.1	104.6	106.1	97.2

(注) 社団法人日本フードサービス協会の加盟会員数は、平成20年現在正会員478社、
加盟外食企業の年商は約5兆7千億円、店舗数は約6万4千店舗。

5 一般食堂の主要経営指標

(表12)は、平成20年10月に実施された経営実態調査対象38企業(内欠損企業10)と前回調査対象533企業(内欠損企業159)の経営指標を比較したものである。

(1) 前回と今回の経営指標(総平均)の比較

総資本対経常利益率6.5%は前回の2.2%より4.3ポイント上昇、収益力は向上しているが、総資本対自己資本比率は16.3%から14.2%へ2.1ポイント低下、及び自己資本対固定資産比率532.7%は前回484.5%より48.2ポイント上昇、財務体質は悪化している。今回の総合指標の総平均数値(5項目)は前回と対比して、総資本対自己資本比率を除きすべての指標について向上(改善)している。

(2) 前回と今回の共通の課題

付加価値経営(顧客満足経営)による収益力の向上に努め、人件費をはじめ営業費の低コスト管理を図るなどにより、財務体質の改善(自己資本の充実)を中心に、経営基盤の強化を図ることが、引き続き重要な課題となっている。

表12 一般食堂の経営指標(単位:%,回,千円)△印はマイナス

実態調査実施年月 (調査企業数)		平成20年10月			15年10月
		健全企業 (28)	欠損企業 (10)	総平均 (38)	総平均 (533)
1 総 合	経営資本対営業利益率%	13.6	△5.8	4.5	2.7
	経営資本回転率(回)	1.6	1.2	1.4	1.1
	売上高対営業利益率%	8.3	△4.8	3.2	2.5
	総資本対経常利益率%	17.2	△6.1	6.5	2.2
	総資本対自己資本比率%	14.5	13.9	14.2	16.3
2 財 務	当座比率%	50.4	37.9	43.5	54.6
	流動比率%	112.3	60.0	83.5	83.3
	自己資本対固定資産比率%	498.4	575.0	532.7	484.5
	固定長期適合率%	105.8	125.7	114.6	115.4
	固定資産回転率(回)	2.0	1.4	1.7	1.2
3 販 売	売上高対総利益率%	61.8	60.4	61.2	60.2
	売上高対経常利益率%	11.8	△5.5	5.0	2.3
	従業員1人当たり年間売上高(千円)	6,068	5,194	5,690	6,079
	営業費比率%	53.5	65.2	58.1	57.7
	売上高対広告費比率%	0.8	0.9	0.8	0.8
4 労 務	従業員1人当たり月平均人件費(千円)	113.9	147.9	128.4	149.0
	総人件費対直接人件費比率%	97.1	95.8	96.5	94.5
	人件費対福利厚生費比率%	2.9	4.2	3.5	5.5
	従業員1人当たり有形固定資産(千円)	2,552	3,351	2,894	4,398

II 実態調査の結果にみる一般食堂の現状

1 調査対象となった一般食堂の特性

平成20年度の経営実態調査の対象となった一般食堂の施設総数397について、特徴的な事項について以下に述べる。

(1) 専業兼業別・経営主体別施設数の構成割合

(図1)(表1)は、専業兼業別に経営主体別施設数の構成割合をみたものである。

ア 総数で見ると、専業の割合が79.6%(316店)で圧倒的に多く、兼業の割合は17.4%(69店)と少ない。

イ 経営主体別にみても、その他を除けば、いずれも専業の割合が多く、その他では兼業が66.7%と比較的多くなっている。

表-1 専業兼業別・経営主体別施設数構成割合(単位:%)

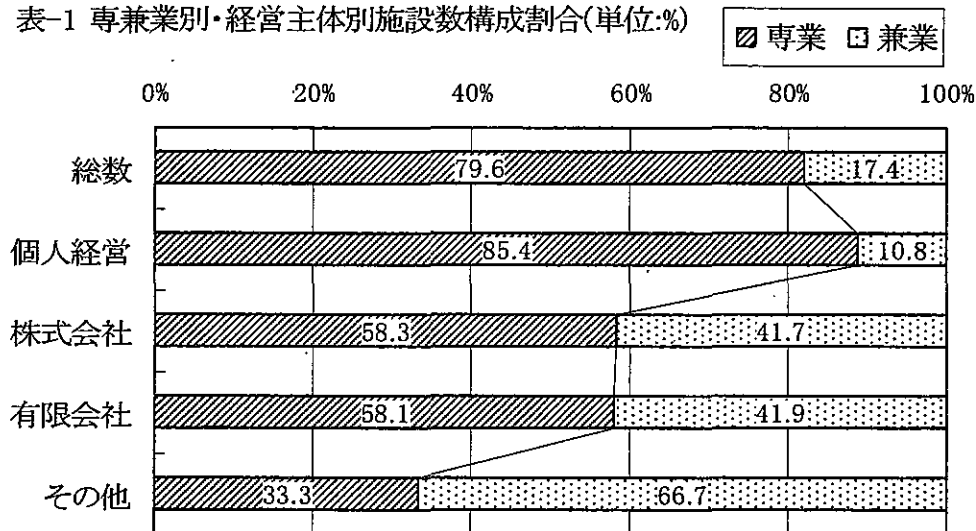


表-1 専業兼業別・経営主体別施設数の構成割合(単位:%)

	総数	個人経営	株式会社	有限会社	その他
専業 (316店)	79.6	85.4	58.3	58.1	33.3
兼業 (69店)	17.4	10.8	41.7	41.9	66.7
他飲食店 (23店)	5.8	2.9	19.4	16.3	—
小売業 (6店)	1.5	0.6	5.6	4.7	—
不動産賃貸業 (24店)	6.0	5.7	2.8	9.3	33.3
その他 (20店)	5.0	1.6	16.7	18.6	33.3

(注) ()内は施設実数、不詳12を除く。兼業は複数回答。

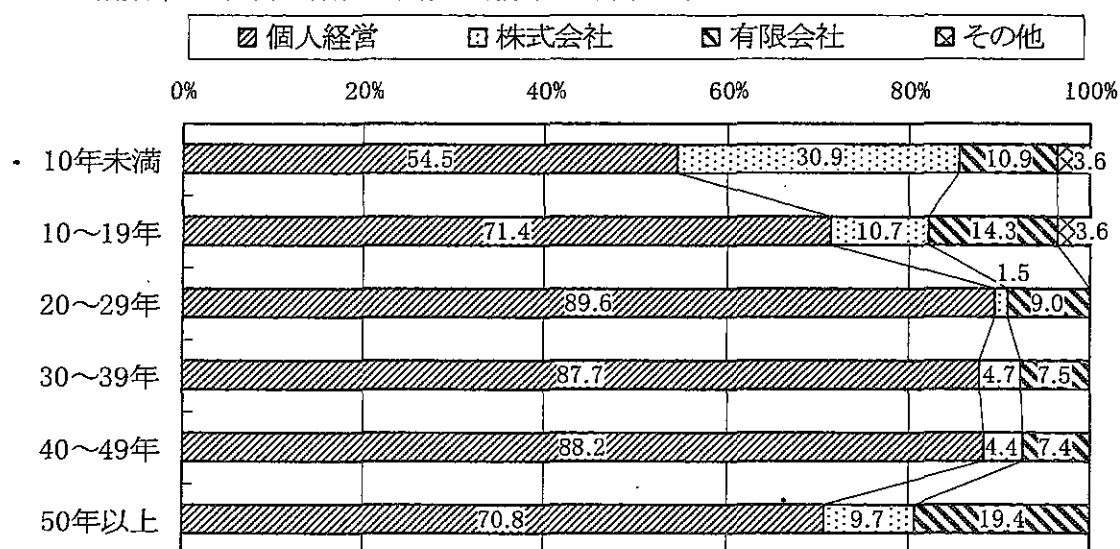
(2) 創業年

(図2)は創業年別に経営主体の構成割合をみたものである。

ア 総数で見ると、創業「30～39年」が106店(26.7%)で最も多く、次いで「50年以上」が72店(18.1%)、「40～49年」が68店(17.1%)と続き、いわゆる老舗が多い。一方、「10年未満」は55店(13.9%)、「10～19年」は28店(7.1%)と、平成時代に創業した店は合計83店(21.0%)と少ない。

イ 創業年別にみると、「20～29年」以上の老舗については、個人経営が70～80%を占めて最も多く、株式会社は10%以下で少ない。

図-2 創業年別・経営主体別施設数の構成割合(単位:%)



		施設総数	個人経営	株式会社	有限会社	その他
	総数	(397)	(315)	(36)	(43)	(3)
	割合(%)	100.0	79.3	9.1	10.8	0.8
創業年	10年未満	55 (13.9)	54.5	30.9	10.9	3.6
	10～19年	28 (7.1)	71.4	10.7	14.3	3.6
	20～29年	67 (16.9)	89.6	1.5	9.0	—
	30～39年	106 (26.7)	87.7	4.7	7.5	—
	40～49年	68 (17.1)	88.2	4.4	7.4	—
	50年以上	72 (18.1)	70.8	9.7	19.4	—

(注) ()内は施設実数、不詳1を除く。

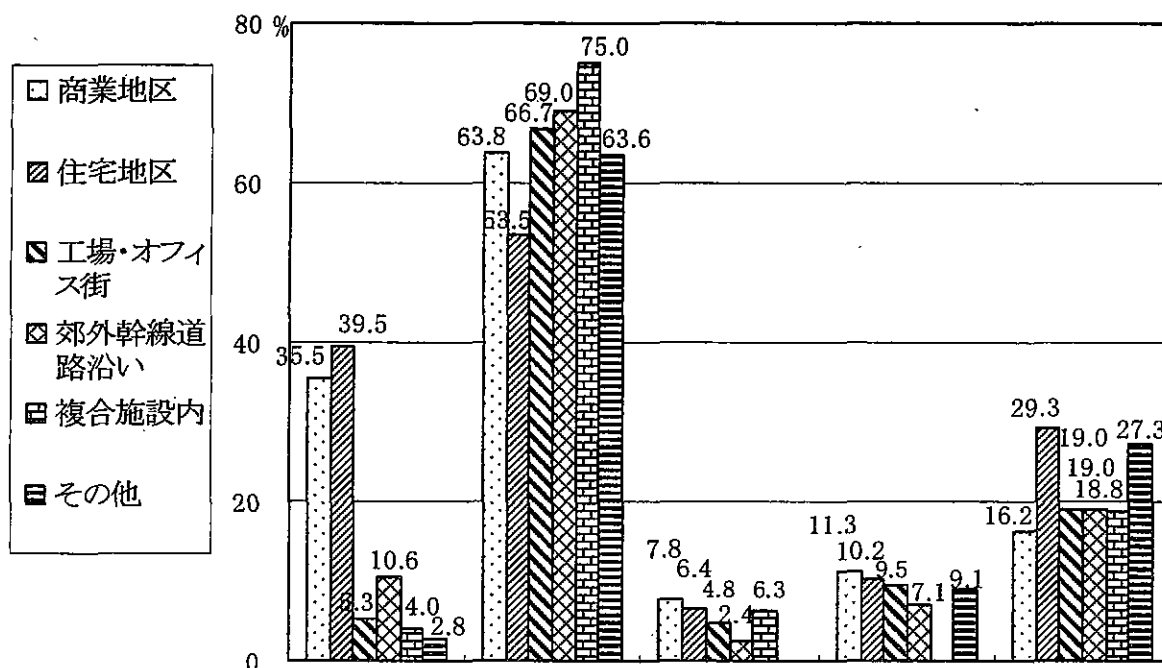
(3) 立地条件

(図3)は、立地条件別に営業形態の構成割合をみたものである。

ア 総数で見ると、住宅地区立地が39.5%で最も多く、次いで商業地区立地が35.5%で比較的多く、両地区で75.0%を占めている。

イ 立地別にみると、いずれの立地においても、食堂(和食中心)が最も多く、次いでその他が比較的多くなっている。

図-3 立地条件別・営業形態別施設数の構成割合(単位:%)



営業形態 立地	総数	食堂 (和食中心)	食堂 (洋食中心)	食堂 (夜の居酒屋)	その他
	397(100.0)	240(60.5)	24(6.0)	41(10.3)	89(22.4)
商業地区 (141)	35.5	63.8	7.8	11.3	16.2
住宅地区 (157)	39.5	53.5	6.4	10.2	29.3
工場・オフィス街 (21)	5.3	66.7	4.8	9.5	19.0
郊外幹線道路沿い (42)	10.6	69.0	2.4	7.1	19.0
複合施設内 (16)	4.0	75.0	6.3	—	18.8
その他 (11)	2.8	63.6	—	9.1	27.3

(注) ()内は施設実数、不詳9施設を除く。

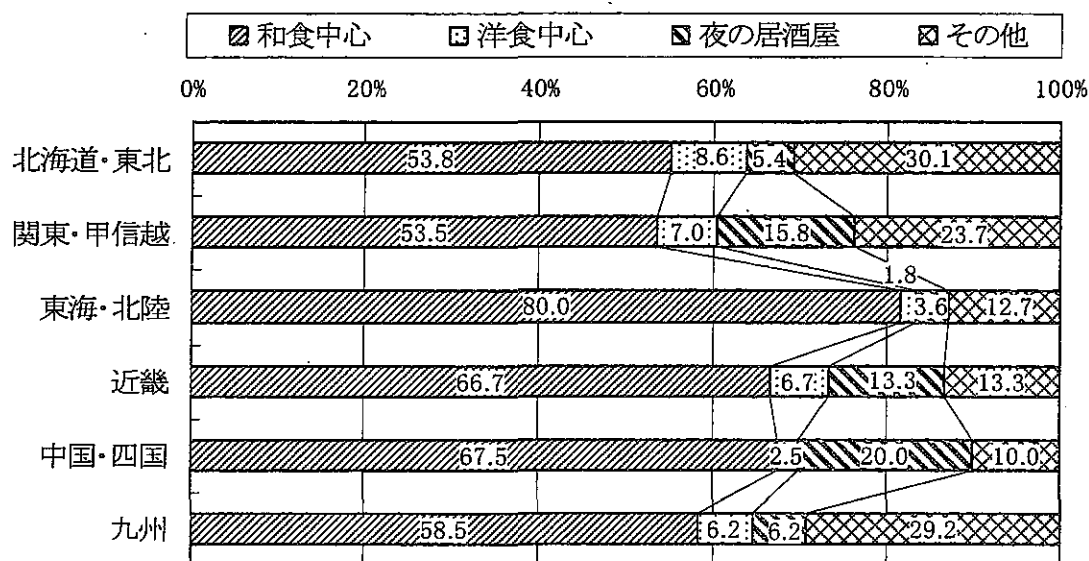
(4) 地域ブロック別・営業形態別施設数の構成割合

(図4)は、地域ブロック別に営業形態の構成割合をみたものである。

ア 施設総数で見ると、関東・甲信越地区が28.7%で最も多く、次いで北海道・東北地区が23.4%、その他の地区では7~16%台の構成割合となっている。

イ 地区別に営業形態の割合をみると、東海・北陸地区では、和食中心の割合が80%を占めて多くみられる。次いで近畿及び中国・四国地区では、和食中心の割合が60%台が多い。その他地区では和食中心が50%台を占めて多くなっている。

図-4 地域ブロック別・営業形態別施設数の構成割合(単位:%)



	総数(397)	和食中心	洋食中心	夜の居酒屋	その他
北海道・東北 (93)	23.4	53.8	8.6	5.4	30.1
関東・甲信越 (114)	28.7	53.5	7.0	15.8	23.7
東海・北陸 (55)	13.9	80.0	1.8	3.6	12.7
近畿 (30)	7.6	66.7	6.7	13.3	13.3
中国・四国 (40)	10.1	67.5	2.5	20.0	10.0
九州 (65)	16.3	58.5	6.2	6.2	29.2

(注) ()は施設実数。

(5) 従業員の規模別施設数

従業員規模別に経営主体の割合を示したものが(図5)(表2)である。

ア 施設総数で見ると「2人」規模の割合が32.5%で最も多くなっている。

イ 従業員規模別にみると、「1人」「2人」「3人」「4人」規模までの、いわゆる生業
店では個人経営の割合が圧倒的に多く、それぞれ83~97%台を占めている。

「10~19人」規模では、株式会社が48.4%で最も多く、「20人以上」規模
では株式会社が66.7%、次いで有限会社が33.3%で、法人経営が100.0%
を占めている。

図-5 従業員規模別・経営主体別施設数の構成割合(単位:%)

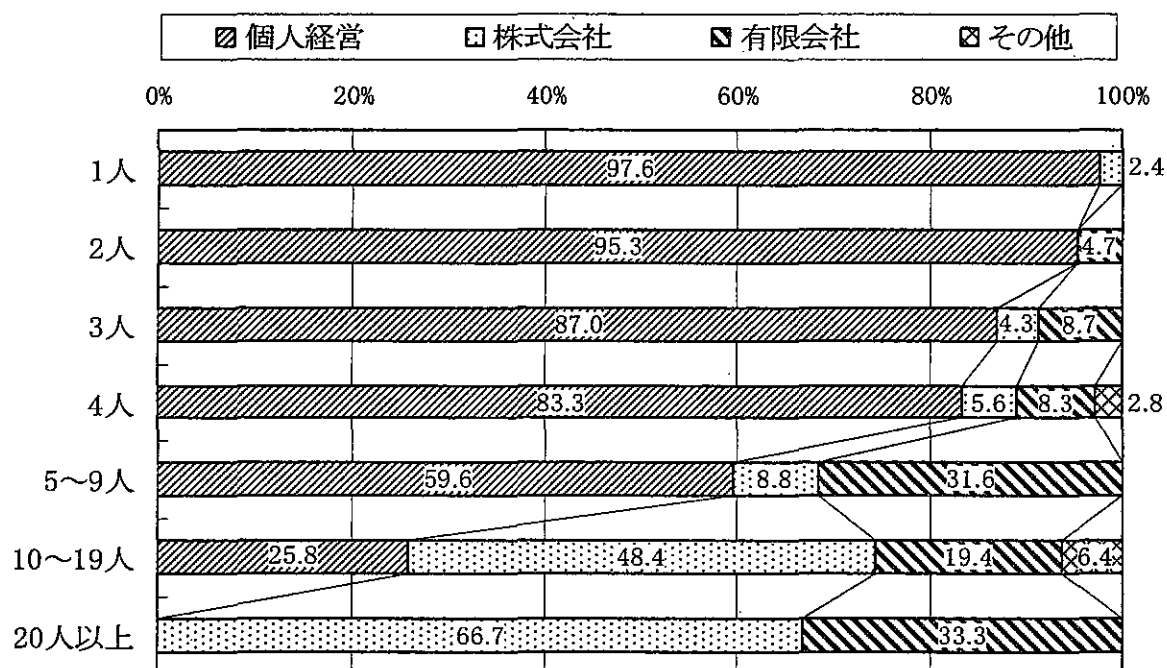


表-2 従業員規模別・経営主体別施設数の構成割合(単位:%)

	総数		個人経営	株式会社	有限会社	その他
	施設数	割合				
	397	100.0	79.3	9.1	10.8	0.8
1人	41	10.3	97.6	2.4	—	—
2人	129	32.5	95.3	—	4.7	—
3人	69	17.4	87.0	4.3	8.7	—
4人	36	9.1	83.3	5.6	8.3	2.8
5~9人	57	14.4	59.6	8.8	31.6	—
10~19人	31	7.8	25.8	48.4	19.4	6.4
20人以上	9	2.3	—	66.7	33.3	—

(注) 不詳25(6.2%)施設を除く。

(6) 経営者の年齢及び後継者の有無

(図6, 7)(表3)は、経営者の年代別施設数の割合及び後継者有無の割合をみたものである。

ア 経営者の年代については、「60～69歳」が39.5%で最も多く、「70歳以上」の22.4%と合計すれば61.9%となり、60歳以上の元気な高齢経営者が、6割を超えている。

イ 後継経営者については、「後継者あり」が28.2%、「後継者なし」が65.0%となっている。「後継者なし」65.0%(258店)の存在は、換言すれば潜在的な廃業候補店と考えられる。後継経営者の育成あるいは確保は、一般食堂業界にとって重大な構造的な課題となっている。

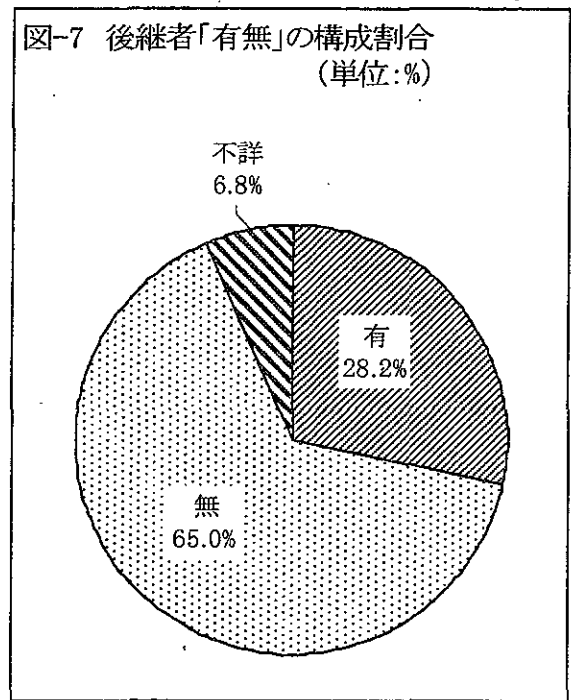
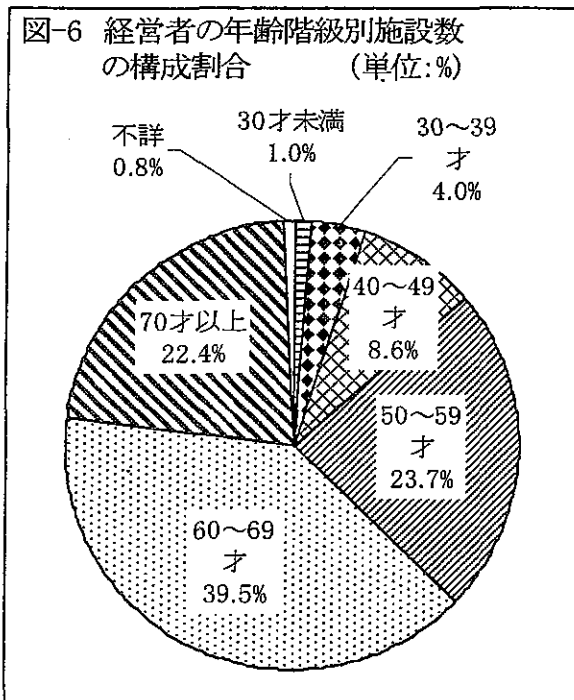


表-3 経営者の年齢階級別施設数の構成割合(単位:%)

	総数	30才未満	30～39才	40～49才	50～59才	60～69才	70才以上	不詳
施設数	397	4	16	34	94	157	89	3
構成割合	100.0	1.0	4.0	8.6	23.7	39.5	22.4	0.8

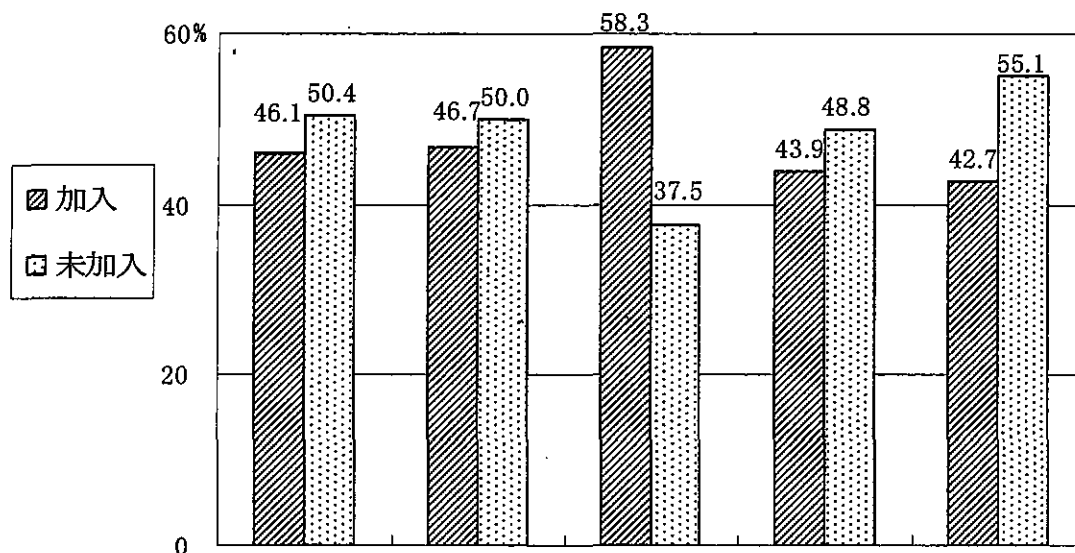
後継者の有無	施設数		構成割合(%)	
	後継者あり	112	28.2	
	後継者なし	258	65.0	
	不詳	27	6.8	
	総数	397	100.0	

(7) 生活衛生同業組合加入状況

(図8)は、組合加入状況を営業形態別にみたものである。

- ア 総数で見ると、組合に加入している割合は46.1%、加入していない割合は50.4%で4.3ポイント多くなっている。加入していない理由については、「組合の存在を知らない」が46.5%で顕著に多い。
- イ 営業形態別にみると、「和食中心」「夜の居酒屋」及び「その他」については、「加入していない」割合の方が多く、「洋食中心」については「加入している」割合の方が20.8ポイント多くなっている。

図-8 組合加入・未加入別営業形態別施設数の構成割合(単位:%)



生活衛生同業組合加入の有無	総数	食堂 (和食中心)	食堂 (洋食中心)	食堂 (夜の居酒屋)	その他	
加入している	46.1 (183)	46.7	58.3	43.9	42.7	
加入していない	50.4 (200)	50.0	37.5	48.8	55.1	
理由 (複数回答)	組合の存在を知らない	46.5 (93)	45.0	55.6	40.0	49.0
	組合がない	7.0 (14)	7.5	33.3	—	4.1
	加入してもメリットがない	27.0 (54)	23.3	11.1	40.0	34.7
	組合費が高い	4.0 (8)	5.0	—	—	4.1
	その他	11.5 (23)	15.8	—	5.0	6.1
	不詳	9.5 (19)	10.0	—	15.0	8.2

(注) ()内施設実数、加入・未加入不詳14施設。

2 一般食堂の営業

(1) 1ヶ月の定休日数

(図9)(表4)は、立地条件別に1ヶ月の定休日数の割合をみたものである。

ア 施設総数で見ると、「4日」の割合が31.5%で最も多くなっている。1施設当たり平均定休日数は、4.1日となっている。

イ 立地条件別にみると、工場・オフィス街立地を除けば、「4日」の割合が最も多く、次いで「5日」が比較的多くなっている。定休日「なし」が、総数で55店(13.9%)あり、その内郊外幹線道路沿い地区の20店(47.6%)が最も多くなっている。

図-9 立地条件別定休日数別施設数の構成割合(単位:%)

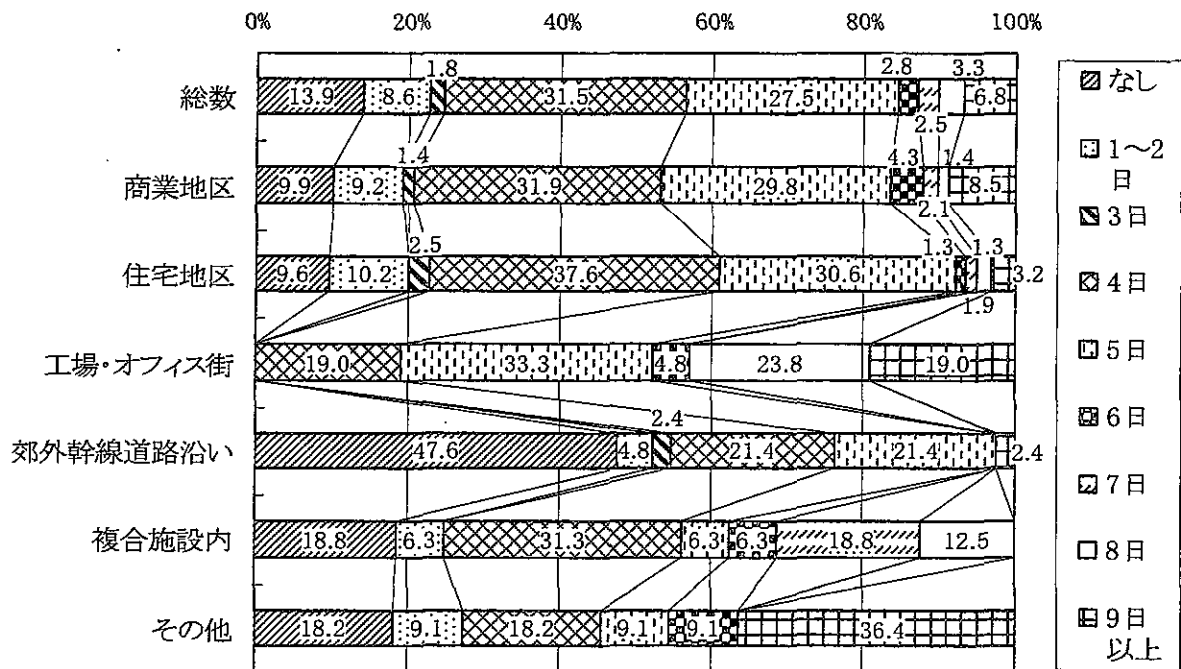


表-4 立地条件別定休日数別施設数の構成割合(単位:%)

定休日数	なし	1~2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日以上	1施設当たり平均定休日数(日)
総数	13.9	8.6	1.8	31.5	27.5	2.8	2.5	3.3	6.8	4.1
商業地区	9.9	9.2	1.4	31.9	29.8	4.3	2.1	1.4	8.5	4.3
住宅地区	9.6	10.2	2.5	37.6	30.6	1.3	1.3	1.9	3.2	4.0
工場・オフィス街	—	—	—	19.0	33.3	4.8	—	23.8	19.0	6.3
郊外幹線道路沿い	47.6	4.8	2.4	21.4	21.4	—	—	—	2.4	2.3
複合施設内	18.8	6.3	—	31.3	6.3	6.3	18.8	—	12.5	4.4
その他	18.2	9.1	—	18.2	9.1	9.1	—	—	36.4	5.4

(注) 不詳施設9を除く。

(2) 1日の営業時間

(図10)(表5)は立地条件別に営業時間をみたものである。

ア 総数でみると「9～10時間未満」営業が20.9%で最も多く、次いで「8～9時間未満」が15.9%と多い。1施設当たり平均営業時間は、8.5時間となっている。

イ 立地条件別にみると、商業地区、住宅地区、郊外幹線沿い、複合施設内の4つの地区では、「9～10時間未満」営業が最も多く、次いで「8～9時間未満」営業が多い。工場・オフィス街では「9～10時間未満」及び「10～11時間未満」営業の割合が、いずれも23.8%と最も多くなっている。その他地区では「7～8時間未満」及び「7時間未満」以下の割合が45.5%と顕著に多い。

図-10 立地条件別・営業時間別施設数の構成割合(単位:%)

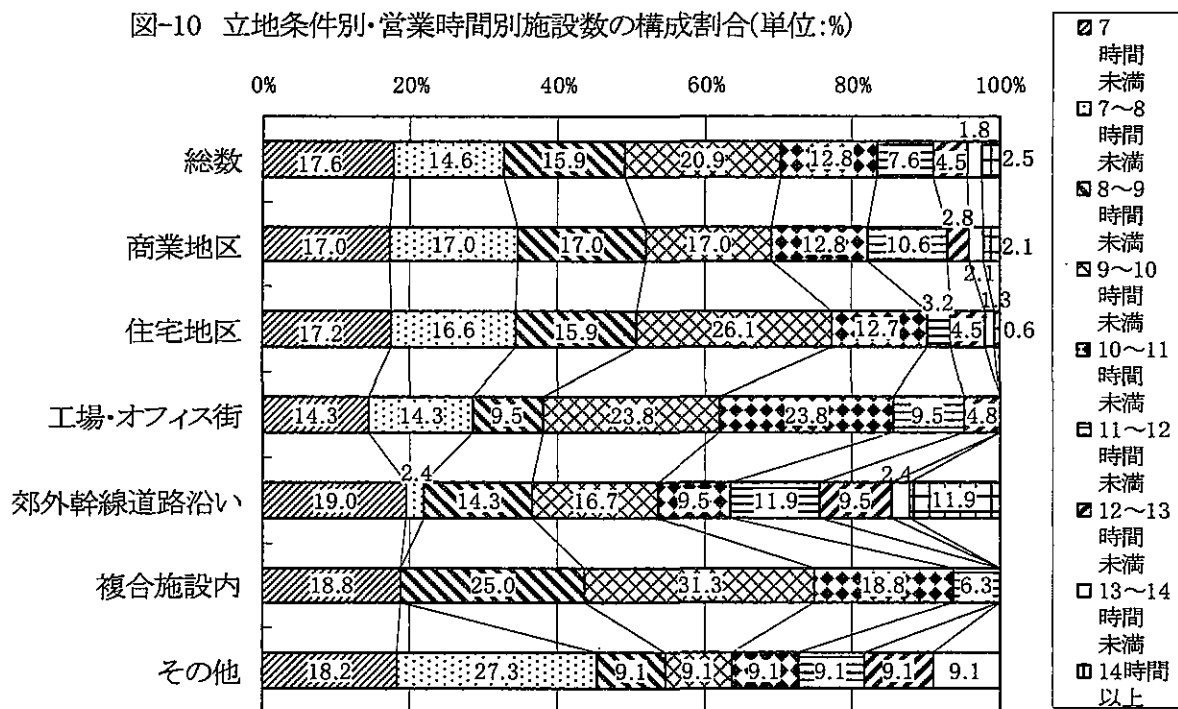


表-5 立地条件別・営業時間別施設数の構成割合(単位:%)

営業時間	7時間未満	7～8時間未満	8～9時間未満	9～10時間未満	10～11時間未満	11～12時間未満	12～13時間未満	13～14時間未満	14時間以上	1施設当たり平均営業時間
総数	17.6	14.6	15.9	20.9	12.8	7.6	4.5	1.8	2.5	8.5
商業地区	17.0	17.0	17.0	17.0	12.8	10.6	2.8	2.1	2.1	8.5
住宅地区	17.2	16.6	15.9	26.1	12.7	3.2	4.5	1.3	0.6	8.2
工場・オフィス街	14.3	14.3	9.5	23.8	23.8	9.5	4.8	—	—	8.5
郊外幹線道路沿い	19.0	2.4	14.3	16.7	9.5	11.9	9.5	2.4	11.9	9.7
複合施設内	18.8	—	25.0	31.3	18.8	6.3	—	—	—	8.3
その他	18.2	27.3	9.1	9.1	9.1	9.1	9.1	9.1	—	8.7

(注) 不詳9施設を除く。

(3) 開店時間と閉店時間

(表6, 7) 及び(図11, 12)は、立地条件別に開店・閉店時間別の施設数割合をみたものである。

ア 開店時間を総数で見ると、「11時台」が62.2%で最も多く、閉店時間については「20時台」が24.7%で最も多い。開店時間・閉店時間をみると、立地条件ごとに消費者・生活者のニーズに対応した営業の特色がうかがわれる。

イ 立地条件別にみると、開店時間については6つの立地いずれも「11時台」が最も多い。閉店時間については、商業及び住宅地区は「20時台」が最も多く、工場・オフィス街、複合施設及びその他地区では「19時前」が最も多くなっている。1施設当たり平均開店時間は、11.0時となっている。

ウ 「10時前」の早朝開店については、その他地区54.5%、複合施設内37.5%、工場・オフィス街28.6%が比較的多くなっている。

「23時以降」閉店のいわゆる深夜営業については、郊外幹線道路沿いが31.0%と比較的多くみられる。

表-6 立地条件別・開店時間別施設数の構成割合(単位:%)

	開店時間(図-11)							1施設当たり平均開店時間
	10時前	10時台	11時台	12時台	13時台	14時台	15時以降	
総数	13.9	9.3	62.2	5.5	—	—	8.8	11.0
商業地区	11.3	12.8	60.3	6.4	—	—	9.2	11.2
住宅地区	6.4	7.0	70.1	5.7	—	—	10.8	11.4
工場・オフィス街	28.6	14.3	52.4	4.8	—	—	—	9.9
郊外幹線道路沿い	21.4	4.8	61.9	4.8	—	—	4.8	10.5
複合施設内	37.5	12.5	43.8	6.3	—	—	—	9.1
その他	54.5	9.1	27.3	—	—	—	9.1	9.4

(注) 不詳施設9を除く。

表-7 立地条件別・閉店時間別施設数の構成割合(単位:%)

	閉店時間(図-12)					
	19時前	19時台	20時台	21時台	22時台	23時以降
総数	15.6	8.6	24.7	20.9	11.6	18.4
商業地区	12.1	10.6	22.7	21.3	14.9	18.4
住宅地区	10.2	7.6	31.8	23.6	10.2	16.6
工場・オフィス街	33.3	9.5	14.3	19.0	9.5	14.3
郊外幹線道路沿い	11.9	7.1	19.0	19.0	9.5	31.0
複合施設内	50.0	6.3	25.0	6.3	6.3	6.3
その他	54.5	9.1	9.1	9.1	9.1	9.1

(注) 不詳施設9を除く。