

**社交飲食業経営実態調査からみる
社交飲食業界の課題について**

平成 23 年 12 月

(財) 全国生活衛生営業指導センター

1 報告書の目的

本報告書は、全国社交飲食業生活衛生同業組合連合会（以下「全国社交飲食業連合会」という。）において平成23年8月に実施した「社交飲食業経営実態調査」の結果をもとに、社交飲食業における課題等を整理し、今後の全国社交飲食業連合会の取り組み指針の策定の一助とすることを目的とする。

2 「社交飲食業経営実態調査」調査概要

(1) 調査実施者

全国社交飲食業生活衛生同業組合連合会

(2) 調査結果集計・分析

財団法人全国生活衛生営業指導センター

(3) 調査対象

① 地域：38 都道府県

北海道・青森県・岩手県・秋田県・宮城県・山形県・福島県・東京都
栃木県・群馬県・埼玉県・神奈川県・静岡県・長野県・新潟県・富山県
石川県・福井県・岐阜県・愛知県・三重県・京都府・大阪府・兵庫県
鳥取県・岡山県・広島県・香川県・徳島県・愛媛県・高知県・福岡県
長崎県・大分県・熊本県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県

② 属性

上記都道府県社交飲食業生活衛生同業組合（以下「都道府県社交飲食業生衛組合」という。）に所属する社交飲食事業者

③ 選定

都道府県ごとに、調査に協力を得られる5~20業者を選定（有意抽出）した。

④ 調査対象者数

500 業者

(4) 調査方法

① 本調査は、全国社交飲食業連合会が都道府県社交飲食業生衛組合の協力のもと実施した。

② 調査は、調査対象に調査票を郵送、又は、都道府県社交飲食業生衛組合役職員による聞き取りにより実施した。

(5) 調査内容

平成23年8月1日から平成23年8月25日までの間、別紙調査票の項目について調

査した。

(6) 回答者数

438 件（注：有効回答数は調査項目により異なる）

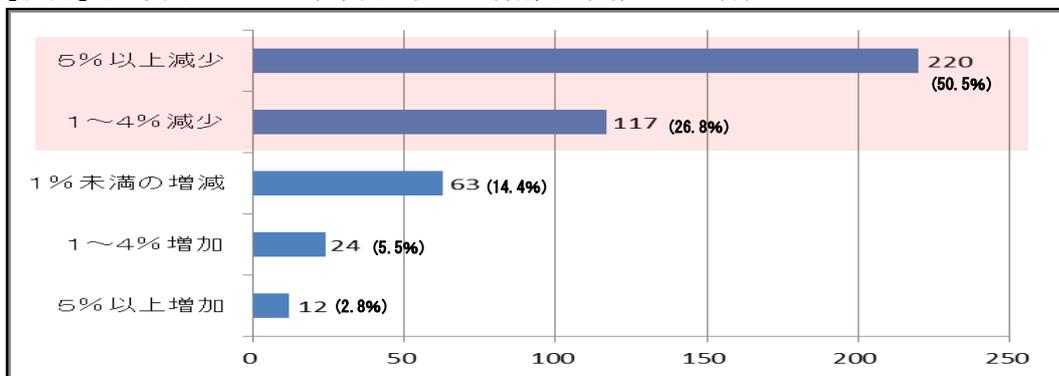
3 経営実態調査から見た社交飲食業の課題と対策

課題1：売上が大幅に減少しており、厳しい経営状況である。いかにして売上を伸ばすか。

- ✓ 前年度比の売上の状況について、「増加」は約8.3%に対して、「減少」は約77.3%にのぼる。また、「減少」のうち「5%以上の減少」は半数を超える50.5%であった。(図1)
- ✓ 減少要因としては、「客数の減少」を挙げるものが最も多く58.4%であった。一方、増加要因としては、「客数の増加」が最も多い。(7.3%)利益の増加要因としては「人件費の節減」、「諸経費の節減」等の経営努力によるものが多い。(図2)

《経営実態調査の結果①》

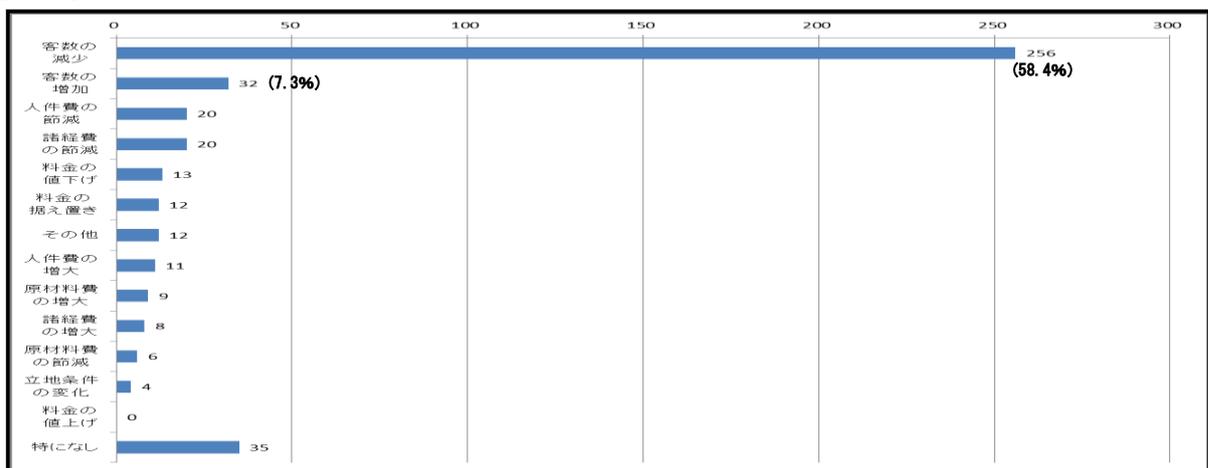
【設問】前年度と比べた今年度の売上（有効回答数：436件）



【図1】

《経営実態調査の結果②》

【設問】当期純利益増減の主な要因（有効回答数：438件）



【図2】

【課題1に対する方策】

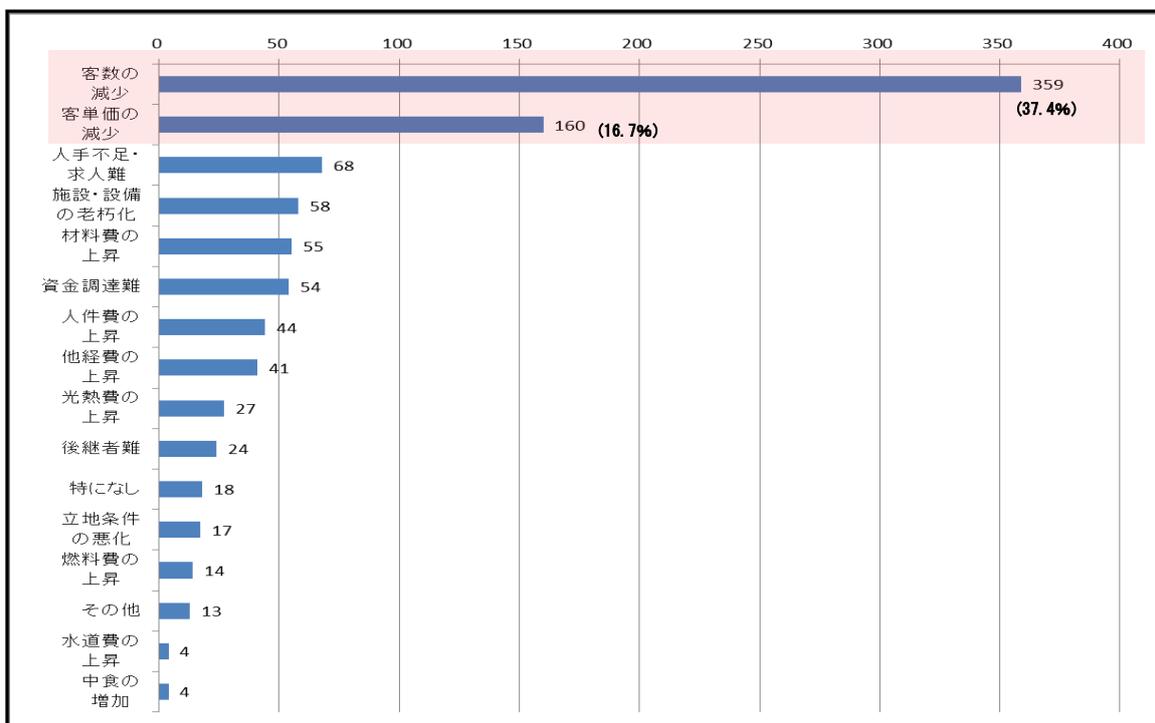
- ✓ 全国的に業況は悪化しているものとして認識すべきである。しかしながら、およそ2割の事業者が前年比増加、もしくはほぼ横ばいとしていることに注目すべきである。
- ✓ 増加要因である「客数の増加」がどのようにして実現されているのか、「人件費・諸経費の節減」が具体的にどのように取り組まれているのか等について成功事例を調査、普及していくことが必要である。

課題2：経営上の問題点としては客数の減少、客単価の減少が過半を占めている。これらの減少をいかにくい止めるか。

- ✓ 経営上の問題点（複数回答可）では、「客数の減少」（37.4%）が最も多く、「客単価の減少」（16.7%）がこれに次いでおり、この2つで全体の過半を占める。（図3）
- ✓ 「売上＝客数×客単価」であることから、客数の減少、客単価の減少は、そのまま売上の減少に直結することとなり、また、このことが課題1の大きな要因となっている。

《経営実態調査の結果③》

【設問】経営上の問題点（有効回答数：438件）



【図3】

【経営課題②に対する方策】

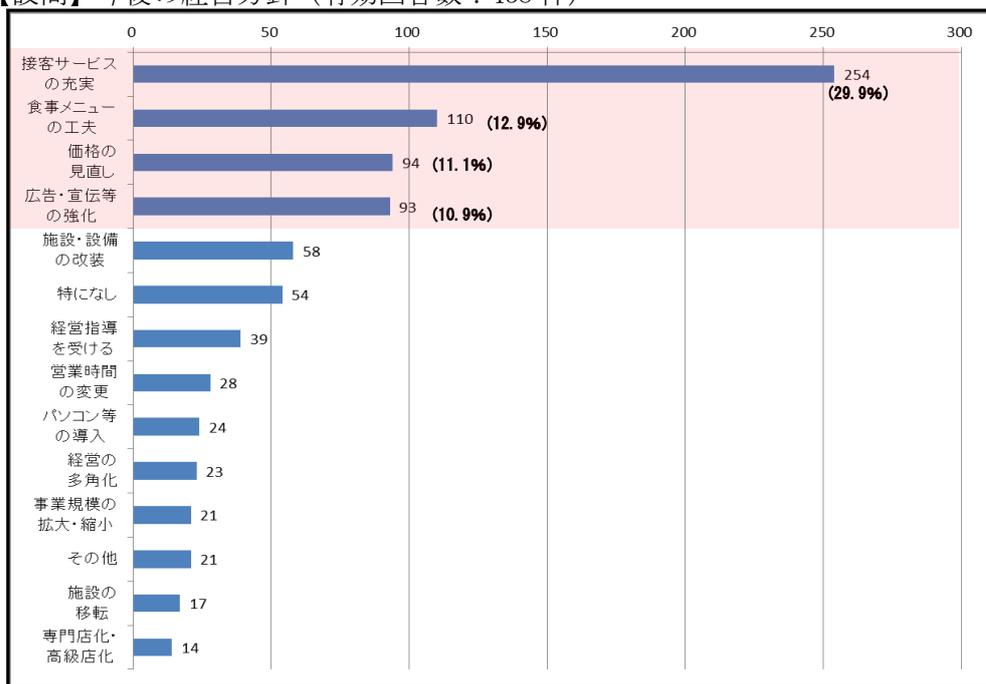
- ✓ 客数を増やす方策と客単価を引き上げる方策とは全く別のものであり、その店の客層・立地条件等によってもそれぞれ対応が微妙に異なってくることに留意しなければならない。
- ✓ 課題1同様、客数の増加のための方策、客単価引き上げのための方策の具体的な事例等を客層・立地条件等に配慮しつつ調査、普及していくことが必要である。

課題3：今後の経営方針が売上・客数・客単価の減少に対する的確な対応か。

- ✓ 経営の問題点を踏まえ、今後の経営方針（方策）として考えているもの（複数回答可）では、多い順に「接客サービスの充実」(29.9%)、「食事メニューの工夫」(12.9%)、「価格の見直し」(11.1%)、「広告・宣伝の強化」(10.9%)となっている。（図4）
- ✓ 課題2における「客数の減少」、「客単価の減少」に対する方策として有効かを検証する必要がある。

《経営実態調査の結果④》

【設問】 今後の経営方針（有効回答数：438件）



【図4】

【経営課題③に対する方策】

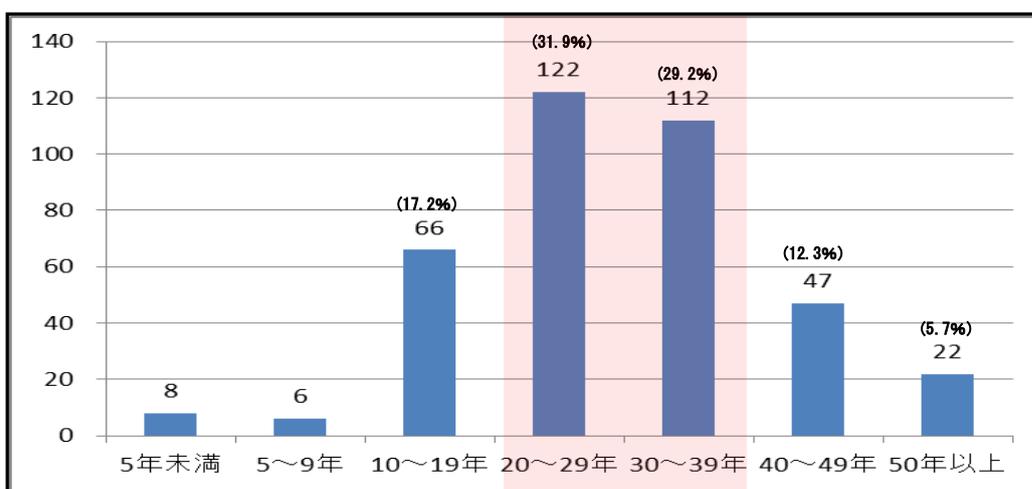
- ✓ もっとも多い「接客サービスの充実」は、大きなコストをかけることもなく直ぐに取り組むことのできるテーマであるが、その具体的な内容を店舗に応じて十分検討し、常連客の来店頻度を高め、新規顧客の来店を促す(客数を増加させる)ものでなければならないことに留意すべきである。
- ✓ 同様に「食事メニューの工夫」も、新たなメニューにより従来の利用料金の底上げにつながらなければ意味がないものとなる。
- ✓ いずれにせよ、成功している先進的な取り組み事例を調査し、各店の客層・立地条件等に合わせて応用することが必要である。

課題 4：設備の老朽化が進んでおり、一定の設備投資が必要である。

- ✓ 営業施設の建物の築年数については、「20～29年」が31.9%と最も多く、「30～39年」が29.2%と続き、実に8割以上が築20年以上の施設であり、老朽化が進んでいる。(図5)
- ✓ 一方、過去3ヵ年において設備投資をしたとの回答(有効回答数)は、168件(回答施設数の38%)であり、その主な理由として「設備の老朽化」(55.2%)が最も多い。(図6)
- ✓ その際の資金調達方法では、「自己資金と借入金」が54%と最も多く(図7)、主な調達先として「日本政策金融公庫」(51.7%)が最も多い。(図15・16)

《経営実態調査の結果⑤》

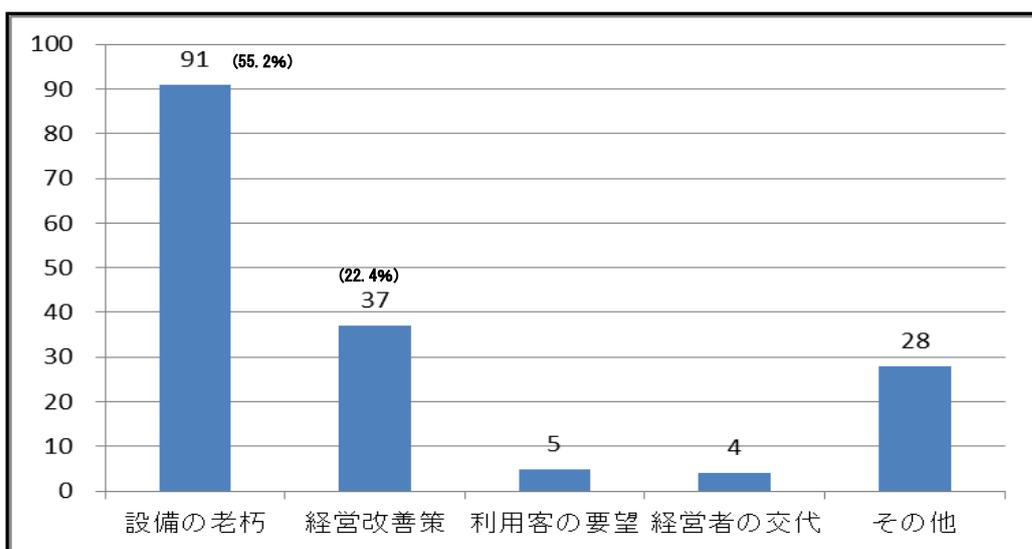
【設問】 営業施設（建物）の築年数（有効回答数：438件）



【図5】

《経営実態調査の結果⑥》

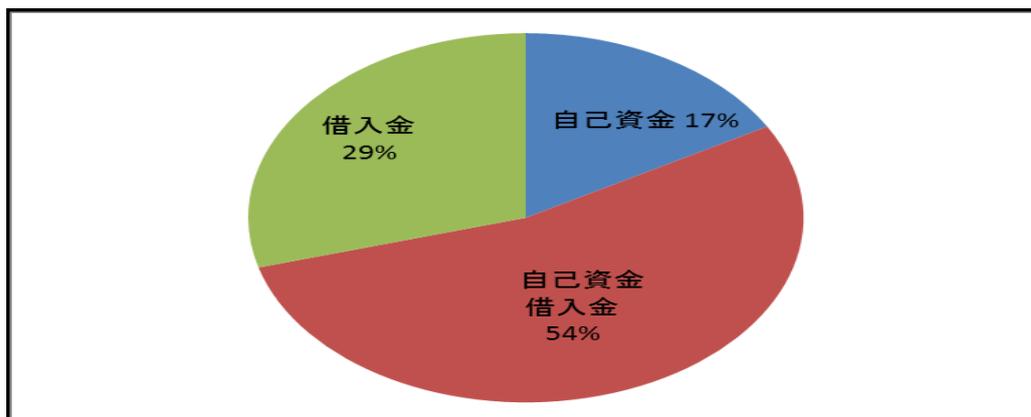
【設問】 過去3年間の設備投資の主な理由（有効回答数：165件）



【図6】

《経営実態調査の結果⑦》

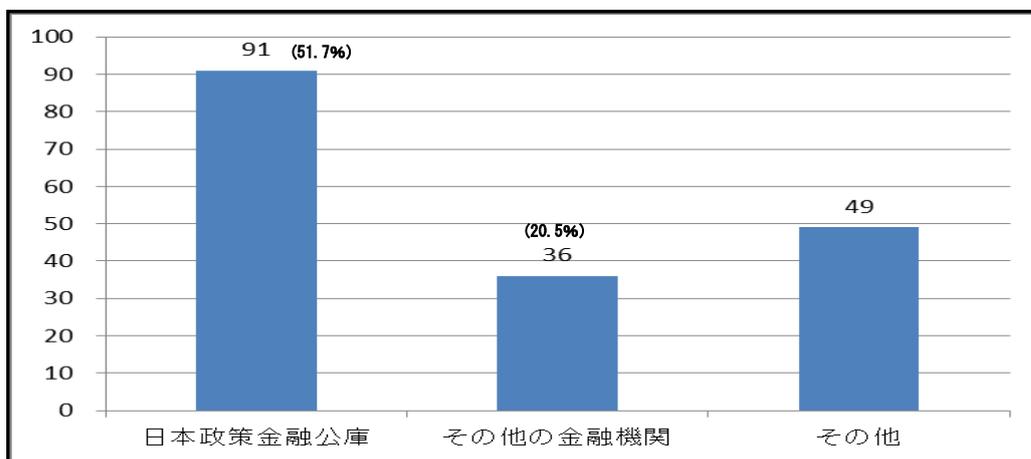
【設問】 過去3年間の設備投資の主な資金調達方法（有効回答数：165件）



【図7】

《経営実態調査の結果⑧》

【設問】 過去3年間の設備投資の主な借入先（有効回答数：176件）



【図8】

【経営課題4に対する方策】

- ✓ 社交飲食業において重要なものの1つに「非日常の演出」が挙げられる。その意味において「施設の老朽化」は、大きな問題点である。
- ✓ 一方で社交飲食業の営業施設は、多くが土地・建物ともに賃貸物件が多く（今回の調査結果においても回答者の70%が賃貸物件）、建物の老朽化への抜本的な対応策を立てることができない。
施設の老朽化に対する主な具体策として考えられるのは、内装等に関連したものとなる。
- ✓ 飲食店として、清潔感のある店舗・店内であることの重要性を再認識しなければならない。
- ✓ また、資金調達先として半数近くが、日本政策金融公庫を利用していない実態が明らかとなった。設備投資には一定の資金が必要であり、その資金調達にあたっては、金利面や担保面で優遇された生衛貸付制度を組合員は有効に活用できる。
- ✓ 設備投資の必要性を普及するのみならず、それを支える経営特別相談員等の資質の向上・要請等についても取り組む必要がある。

別紙：平成23年社交飲食業経営実態調査 調査票

<div style="display: inline-block; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">秘</div> 平成23年社交飲食業経営実態調査										
調査員記入欄										
都道府県名	調査票一連番号 (任意3桁)									
記入者氏名	連絡先 (電話番号)									
(記入上の注意事項 当てはまる番号を1つ〇で囲んでください。 数字を記入する箇所は右詰で記入してください。)										
(一般的事項)										
(1) 経営主体	1 個人経営 2 株式会社 3 有限会社 4 その他									
(2) 専業・兼業の別 「2 兼業」が該当する場合は、兼業している事業について該当する番号をすべて〇で囲んでください。	1 専業 2 兼業 兼業している事業 <table style="display: inline-table; vertical-align: middle; margin-left: 10px;"> <tr> <td style="font-size: 2em;">}</td> <td style="padding: 0 5px;">1 他の飲食店</td> <td style="padding: 0 5px;">4 その他</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="padding: 0 5px;">2 小売業</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="padding: 0 5px;">3 不動産賃貸業</td> <td></td> </tr> </table>	}	1 他の飲食店	4 その他		2 小売業			3 不動産賃貸業	
}	1 他の飲食店	4 その他								
	2 小売業									
	3 不動産賃貸業									
(3) 営業の形態	1 バー、スナック、ラウンジ、ナイトクラブ等 2 居酒屋、ビアホール 3 一般飲食店 4 その他									
(4) 店舗の形態 「2 本店」が該当する場合は支店数も記入してください。	1 単独店 2 本店(支店を持っている店舗) 3 支店 支店数 <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> 店									
(5) フランチャイズ・チェーン加入の有無	1 加入している 2 加入していない									
(6) 風俗営業法の許可	1 受けている 2 受けていない									
(7) 生活衛生同業組合加入状況 「2 加入していない」場合のみ、加入していない理由について該当する番号をすべて〇で囲んでください。	1 加入している 2 加入していない <table style="display: inline-table; vertical-align: middle; margin-left: 10px;"> <tr> <td style="font-size: 2em;">}</td> <td style="padding: 0 5px;">1 組合の存在を知らない</td> <td style="padding: 0 5px;">4 組合費が高い</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="padding: 0 5px;">2 組合がないため未加入</td> <td style="padding: 0 5px;">5 その他</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="padding: 0 5px;">3 加入してもメリットがない</td> <td></td> </tr> </table>	}	1 組合の存在を知らない	4 組合費が高い		2 組合がないため未加入	5 その他		3 加入してもメリットがない	
}	1 組合の存在を知らない	4 組合費が高い								
	2 組合がないため未加入	5 その他								
	3 加入してもメリットがない									
(8) 営業年数	1 10年未満 3 20~29年 5 40~49年 2 10~19年 4 30~39年 6 50年以上									
(9) 立地条件	1 商業地区 3 工場・オフィス街 5 複合施設内 2 住宅地区 4 郊外の幹線道路沿い 6 その他									
(10) 経営者の年齢及び後継者の有無	年齢 <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> 歳 後継者の有無 1 後継者あり 2 後継者なし									
(11) 1ヶ月の定休日	<input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> 日 6月中の定休日の日数を記入してください。定休日なしは「00」と記入してください。									
(12) 1日の営業時間 (開店時間と閉店時間は24時間表記してください。)	営業時間 <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> 時間 開店時刻 <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> 時 閉店時刻 <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> 時 午前は00~12時、午後は12~24時で記入してください。									
(経営に関する事項)										
(13) 1日の平均客数	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> 人 6月1日~6月7日の間の1日当たり平均利用客数を記入してください。									
(14) 客1人当たり平均食事単価	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> 円 6月1日~6月7日の間の1人当たり平均料金を記入してください。									
(15) 出前の状況 (出前をしている場合のみ、売上げに占める割合を記入してください。)	1 出前をしている 売上げに占める割合 <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px;" type="text"/> % 2 出前をしていない 3 高齢者や身体障害者へのみ宅配サービスをしている									

次頁に続きます

(経営に関する事項)

(16) 主な食材の購入方法	1 特定の農家等の特約 2 市場から購入	3 小売店から購入 4 インターネットで購入	5 その他		
(17) パソコン等の導入状況 (情報化の状況) 〔該当する番号をすべて○で囲んでください。〕	導入している	1 顧客名簿の管理 2 帳簿等の経営収支の計算 3 食材等の購入 4 インターネットの活用 (情報収集)	5 ホームページの作成 6 オンラインモール等 に出店している 7 携帯電話 (i-T 等) を活用した広告宣伝 8 その他		
	導入していない	1 手間がかかる 2 費用がかかる 3 やり方が分からない 4 その他			
(18) 前年度と比べた今年度の売上	1 5%以上増加	2 1~4%増加	3 1%未満の増減	4 1~4%減少	5 5%以上減少
(19) 本業の当期純利益の動向の主な原因 〔主な番号1つを○で囲んでください。〕	1 客数の増加 2 客数の減少 3 料金の値上げ 4 料金の据え置き	5 料金の値下げ 6 原材料費の節減 7 原材料費の増大 8 人件費の節減	9 人件費の増大 10 諸経費の節減 11 諸経費の増大 12 立地条件の変化	13 その他 14 特になし	
(20) 経営上の問題点 〔該当する番号をすべて○で囲んでください。〕	1 客数の減少 2 立地条件の悪化 3 人手不足・求人難 4 後継者難	5 資金調達難 6 人権費の上昇 7 材料費の上昇 8 光熱費の上昇	9 水道費の上昇 10 燃料費の上昇 11 施設・設備の老朽化 12 他経費の上昇	13 客単価の減少 14 中食の増加 15 その他 16 特になし	
(21) 今後の経営方針 〔該当する番号をすべて○で囲んでください。〕	1 経営指導を受ける 2 広告・宣伝等の強化 3 接客サービスの充実 4 食事メニューの工夫 5 営業時間の変更 6 価格の見直し	7 施設・設備の改装 8 パソコン等の導入 9 事業の共同化・協業化 10 事業規模の拡大・縮小 11 経営の多角化 12 専門店化・高級店化	13 施設の移転 14 転業 15 廃業 16 その他 17 特になし		

(従業員に関する事項)

(22) 従業員数 (単位は人)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>男の従業員数</th> <th>女の従業員数</th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>個人事業主又は有給役員</td> <td>人</td> <td>人</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>家族従業員 (個人経営のみ)</td> <td>人</td> <td>人</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>常時雇用者 (正社員)</td> <td>人</td> <td>人</td> <td colspan="2">うち調理師免許取得者数</td> </tr> <tr> <td>臨時雇用者 (パート)</td> <td>人</td> <td>人</td> <td colspan="2">人</td> </tr> </tbody> </table>				区 分	男の従業員数	女の従業員数			個人事業主又は有給役員	人	人			家族従業員 (個人経営のみ)	人	人			常時雇用者 (正社員)	人	人	うち調理師免許取得者数		臨時雇用者 (パート)	人	人	人	
	区 分	男の従業員数	女の従業員数																										
個人事業主又は有給役員	人	人																											
家族従業員 (個人経営のみ)	人	人																											
常時雇用者 (正社員)	人	人	うち調理師免許取得者数																										
臨時雇用者 (パート)	人	人	人																										
(23) 常時雇用者の状況 〔設問(22)で「常時雇用者のいる場合」のみ回答してください。〕	平均在勤年数及び平均年齢 男 <input type="text"/> <input type="text"/> 年 女 <input type="text"/> <input type="text"/> 年 平均年齢 男 <input type="text"/> <input type="text"/> 才 女 <input type="text"/> <input type="text"/> 才	1日平均労働時間 1 7時間以内 2 8時間以内 3 9時間以内 4 9時間超	月平均休日数 <input type="text"/> <input type="text"/> 日																										
(24) 労働時間短縮のための努力 〔「あり」の場合は該当する番号をすべて○で囲んでください。〕	1 あり \Rightarrow 2 なし	1 週休2日制度 2 計画休暇制度	3 設備導入による省力化 4 その他の努力																										
(25) 各種制度の有無 〔「あり」の場合は、該当する番号をすべて○で囲んでください。〕	就業規則	1 あり \Rightarrow 2 なし	1 賃金 2 退職手当	3 休暇 4 職業訓練 (研修等)	5 その他																								
	国民年金基金制度	1 あり 2 なし	厚生年金基金制度	1 あり 2 なし																									
(26) 健康診断の実施状況	1 年2回以上	2 年1回	3 2~3年に1回	4 その他	5 実施していない																								

次頁に続きます

(土地、建物及び設備等に関する事項)

(27) 土地・建物の所有状況 [該当する番号をすべて○で囲んでください。]	所有者	1 土地・建物とも自己所有 3 建物のみ自己所有 5 その他 2 土地のみ自己所有 4 土地・建物とも借用	
	広さ	土地の面積	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> m ²
		建物の延べ床面積	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> m ²
	建物の築年数	1 5年未満 3 10～19年 5 30～39年 7 50年以上 2 5～9年 4 20～29年 6 40～49年	
(28) 店内の広さの状況	客席数 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 席	個室数 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 室	
(29) 高齢者や車いすの方に配慮した設備状況 [該当する番号をすべて○で囲んでください。]	設備がある	1 出入口や廊下にスロープの設置又は段差の解消 2 階段に手すりの設置 3 トイレに手すりの設置 4 車いす用トイレの設置 5 店内の段差の解消 6 車いすで利用しやすい駐車スペースの確保 7 その他	
	設備がない	1 手間がかかる 2 費用がかかる 3 やり方が分からない 4 その他	
(30) 分煙の状況	1 禁煙席と喫煙席が分かれている 2 禁煙の時間帯を設けている	3 店内は禁煙となっている 4 分煙（禁煙）されていない	
(31) 設備等の状況 [該当する番号をすべて○で囲んでください。]	1 分煙設備 4 駐車場 7 デビットカード関連機器 10 その他 2 整水機器 5 空気調和設備 8 クレジットカードの取扱 3 消毒設備 6 子供用のいすの設置 9 情報化設備（パソコン等） 11 特になし		

(日本政策金融公庫の利用等の状況)

(32) 日本政策金融公庫について [1～3のいずれかの場合、知ったきっかけについてお答えください。]	日本政策金融公庫について	1 利用したことがある 2 知っているが利用はない 3 名前のみ知っている 4 知らない
	生活衛生資金貸付制度について	1 利用したことがある 2 知っているが利用はない 3 名前のみ知っている 4 知らない
	日本政策金融公庫ホームページについて	1 利用したことがある 2 知っているが見たことがない 3 インターネットが利用できる環境がない 4 知らない

[知ったきっかけについて該当する番号1つを○で囲んでください。]
 { 1 同業・知人等から 4 従来からの付合い
 2 組合等のお知らせ 5 雑誌・インターネットから
 3 保健所での案内 6 その他 }

(設備投資等に関する事項)

(33) 過去3年間の設備投資実績及び資金調達方法 [平成21年4月1日以降に設備投資を行った実績についてお答えください。]	1 あり	(1) 理由（主な番号1つを○で囲んでください。） 1 設備の老朽 3 利用客の要望 5 その他 2 経営改善策 4 経営者の交代 (2) 資金の調達方法（主な番号1つを○で囲んでください。） 1 自己資金 2 自己資金と借入金 3 借入金 (3) 借入先（該当する番号すべてを○で囲んでください。） 1 日本政策金融公庫 2 その他の金融機関 3 その他
	2 なし	

次頁に続きます

