

第26回 厚生科学審議会生活衛生適正化分科会
平成28年11月10日

**平成27年度  
生活衛生関係営業  
経営実態調査報告  
飲食店営業  
(社交業)(抄)**

## 目 次

第1章 調査の概要 .....	1
第2章 甲票（経営の実態）について .....	3
I 調査結果の概要（甲票（経営の実態）） .....	3
1 一般的事項 .....	3
(1) 経営主体別施設数 .....	3
(2) 専業・兼業の別 .....	3
(3) 営業形態の別 .....	3
(4) 創業年 .....	4
(5) 店舗の形態 .....	4
(6) 立地条件 .....	4
(7) 経営者の年齢 .....	5
(8) 1ヶ月の定休日数 .....	5
(9) 1日の営業時間 .....	5
(10) 開店時間と閉店時間 .....	6
2. 経営に関する事項 .....	6
(1) 1日の平均客数と客1人平均食事単価 .....	6
(2) 出前の状況 .....	7
(3) 前年度と比較した今年度の売上 .....	8
(4) 主な食材の購入方法 .....	8
(5) パソコンを導入している理由 .....	8
(6) 本業の当期純利益の動向の主な原因 .....	9
(7) 経営上の問題点 .....	9
(8) 今後の経営方針 .....	9
3 従業者に関する事項 .....	10
(1) 従業者数 .....	10
(2) 常時雇用者の平均在勤年数 .....	10
(3) 常時雇用者の平均年齢 .....	10
(5) 常時雇用者の月平均休日数 .....	11
(6) 健康診断の実施状況 .....	11
(7) 労働時間短縮のための努力 .....	12
4 土地、建物及び設備等に関する事項 .....	13
(1) 建物の築年数 .....	13
(2) 土地、建物の面積 .....	13
(3) 店内の広さ .....	13
(4) 高齢者等に配慮した設備の状況 .....	14
(5) 分煙の状況 .....	14
(6) 保有している設備等の状況 .....	15
5 日本政策金融公庫に関する事項 .....	15
(1) 日本政策金融公庫の利用状況 .....	15
(2) 経営主体別日本政策金融公庫の利用状況 .....	15
(3) 日本政策金融公庫を知ったきっかけ .....	16
6 設備投資等に関する事項 .....	16
(1) 過去3年間の設備投資の主な理由 .....	16
(2) 資金調達方法 .....	16
(3) 向こう3年間の設備投資予定 .....	17
(3) 向こう3年間の設備投資の主な理由及び資金調達方法 .....	17

7 サービス関係の項目	18
(1) ごみ減量化・リサイクル実施状況	18
(2) サービス等について	18
(3) 地域との共生の状況	19
8 廃食用油関係の項目	19

## 平成27年度生活衛生関係営業経営実態調査要綱（社交業）

### 1 調査の目的

平成27年度生活衛生関係営業経営実態調査（以下「調査」という。）は、生活衛生関係営業の経営の実態及び社会・経済的な諸条件について調査し、生活衛生営業振興のための指針の作成に資するなど、生活衛生関係営業の健全な育成及び将来の展望を明らかにするための基礎資料を得ることを目的とする。

また、経営動向を計数によって把握し、これに基づいて規模別の経営指標、原価指標を作成し、経営合理化などの参考に資するとともに、経営指導及び経営診断指導等を行う場合の参考資料を得ることを目的とする。

### 2 調査の対象

調査は、食品衛生法施行令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち社交業を対象とする。

### 3 調査日

平成27年8月1日（木）

### 4 調査の事項（1）甲票（業種によって異なる）

- ① 一般的事項（経営主体、営業の形態、創業年等）
- ② 経営に関する事項（平均客数、経営上の問題点、今後の経営方針等）
- ③ 従業者に関する事項（従業者数、健康診断等）
- ④ 設備・設備投資に関する事項（設備投資の予定等）
- ⑤ サービスに関する事項（サービス、Sマークについて等）
- ⑥ 地域との共生に関する事項（地域との共生の状況）

### 5 集計、解析等

集計は委託業者が行う。

### 6 その他

調査の方法については、別途定めるところによる。

## 第2章 甲票（経営の実態）について

### I 調査結果の概要（甲票（経営の実態））

#### 1 一般的事項

##### (1) 経営主体別施設数

調査対象となった528施設について、経営主体別に構成割合をみると、「個人経営」が75.8%と最も高く、次いで「有限会社」が13.6%、「株式会社」が9.7%となっている。

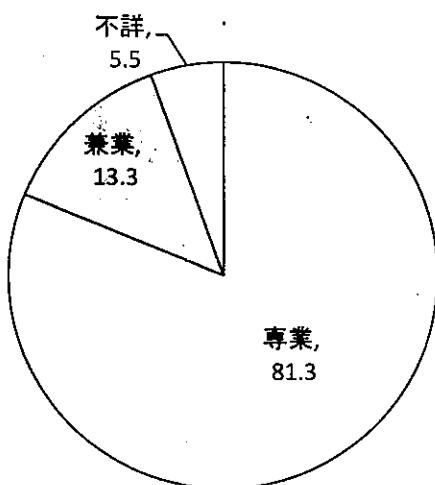
表1 経営主体別施設数及びその構成割合

施設数	総数	528
	個人経営	400
	株式会社	51
	有限会社	72
	その他	3
	不詳	2
構成割合(%)	総数	100.0
	個人経営	75.8
	株式会社	9.7
	有限会社	13.6
	その他	0.6
	不詳	0.4

##### (2) 専業・兼業の別

専業・兼業の別に施設数の構成割合をみると、「専業」が81.3%、「兼業」が13.3%、「30~39年」が16.4%となっている。

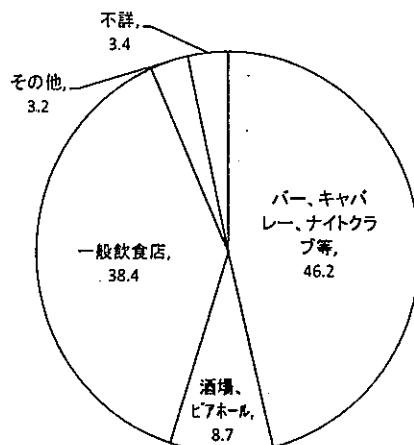
図1 専業・兼業の別施設数の構成割合



##### (3) 営業形態の別

営業形態の別に施設数の構成割合をみると、「バー、キャバレー、ナイトクラブ等」が46.2%、次いで「一般飲食店」が38.4%となっている。

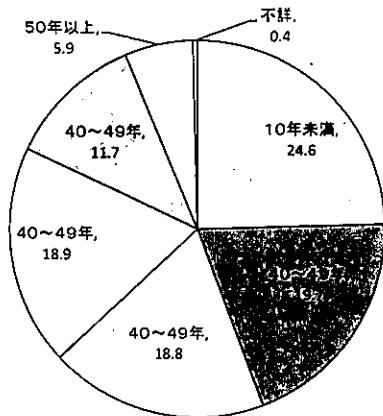
図2 営業形態別施設数の構成割合



#### (4) 創業年

創業年別に施設数の構成割合をみると、「10年未満」が24.6%と最も多く、次いで、「40~49年」が19.7%となっている。

図3 創業年別施設数の構成割合



#### (5) 店舗の形態

店舗の形態別に施設数の構成割合をみると、全体では「単独店（支店を持たない本店）」が90.3%で最も高くなっている。

経営主体別にみると、全ての経営主体において「単独店」が最も多くなっている

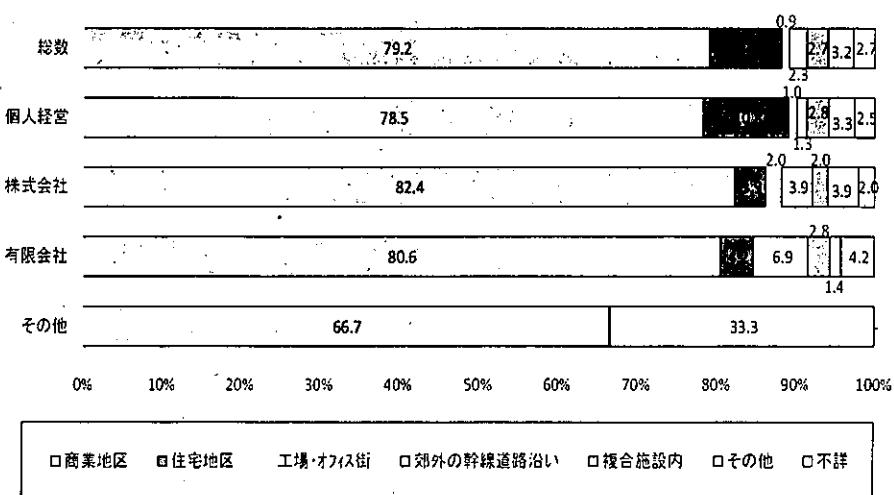
表2 店舗の形態別施設数の構成割合

区分		総数	単独店	本店	支店	不詳
施設数	総数	528	477	32	14	5
	個人経営	400	389	10	-	1
	株式会社	51	32	10	9	-
	有限会社	72	52	11	5	4
	その他	3	3	-	-	-
	不詳	2	1	1	-	-
構成割合(%)	総数	100.0	90.3	6.1	2.7	0.9
	個人経営	100.0	97.3	2.5	-	0.3
	株式会社	100.0	62.7	19.6	17.6	-
	有限会社	100.0	72.2	15.3	6.9	5.6
	その他	100.0	100.0	-	-	-
	不詳	100.0	50.0	50.0	-	-

#### (6) 立地条件

立地条件別に施設数の構成割合をみると、全ての経営主体において「商業地区」最も高くなっている。

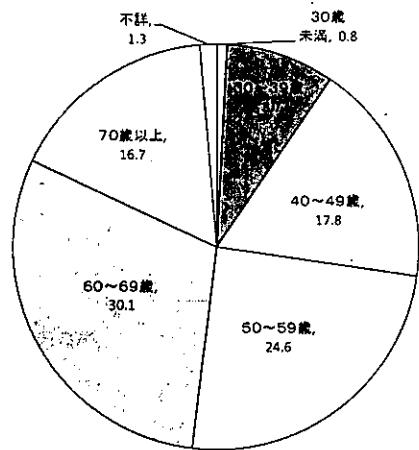
図4 立地条件別施設数の構成割合



### (7) 経営者の年齢

経営者の年齢別に施設数の構成割合をみると、「60～69歳」が30.1%で最も高く、次いで「50～59歳」が24.6となっている。

図5 経営者の年齢別施設数の構成割合

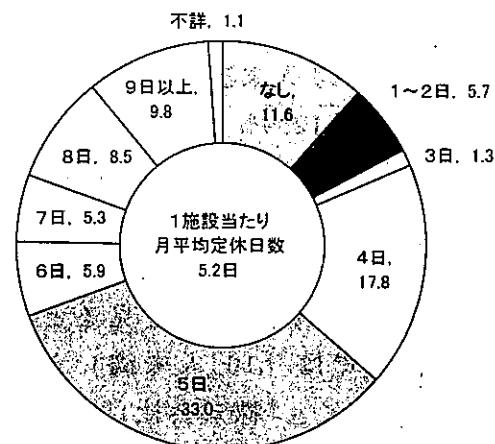


### (8) 1ヶ月の定休日数

1ヶ月の定休日別に全体の施設数の構成割合を見ると、「5日」が33.0%と最も高くなっています。次いで「4日」が17.8%となっている。

また、1施設当たりの1ヶ月の平均定休日数は5.2日となっている。

図6 1ヶ月の定休日数別施設数の構成割合

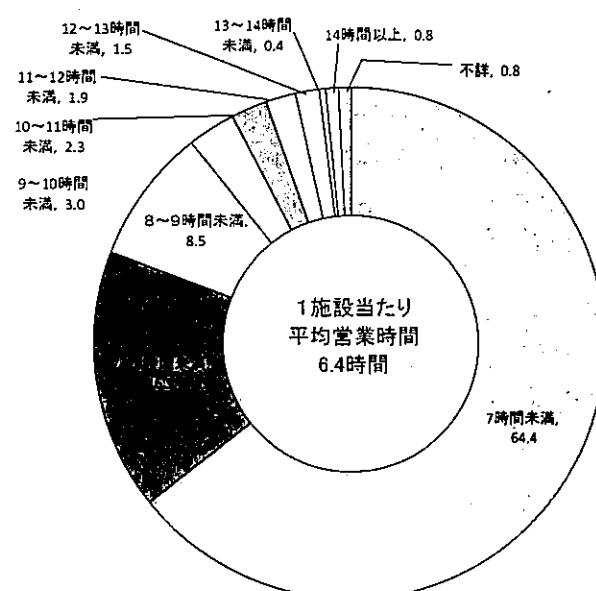


### (9) 1日の営業時間

1日の営業時間別に施設数の構成割合を見ると、「7時間未満」が64.4%、次いで「7～8時間未満」が16.5%となっている。

また、1施設当たりの平均営業時間は6.4時間となっている。

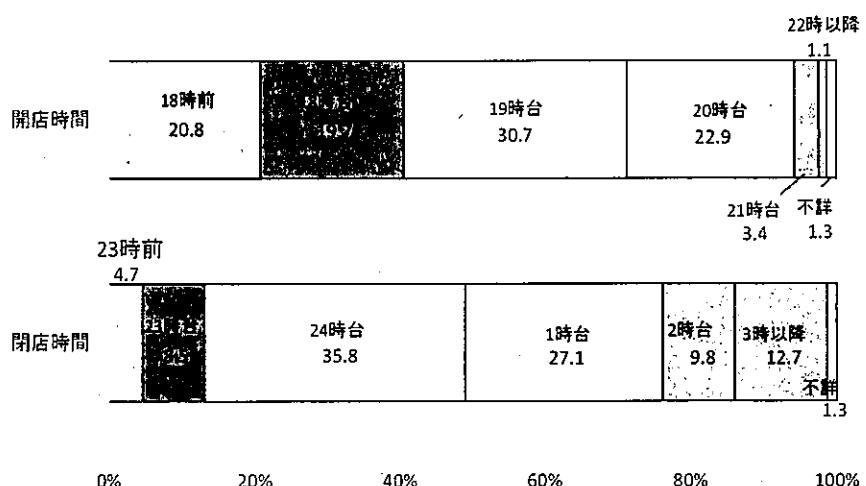
図7 1ヶ月の定休日数別施設数の構成割合



## (10) 開店時間と閉店時間

開店時間・閉店時間に施設数の構成割合を見ると、開店時間では、「19時台」が30.7%と最も高く、閉店時間では「24時台」が35.8%と最も高くなっている。

図8 開店時間・閉店時間別施設数の構成割合



## 2 経営に関する事項

### (1) 1日の平均客数と客1人平均食事単価

1日平均客数別施設数の構成割合を見ると、「10~19人」が35.0%と最も高く、次いで「10人未満」が30.3%、「20~29人」が12.9%となっており、1施設当たりの1日平均客数は20.2人となっている。

また、経営主体について、1日平均客数別施設数の構成割合を見ると、「個人経営」では「10人未満」が37.8%と最も高く、「株式会社」では「10~19人」が33.3%、「有限会社」では「20~29人」が23.6%となっている。

また、経営主体について、1日平均客数別施設数の構成割合を見ると、「個人経営」「株式会社」で「10~19人」が最も高く、「有限会社」においては「20~29人」が最も高くなっている。

図9 1日の平均客数の構成割合

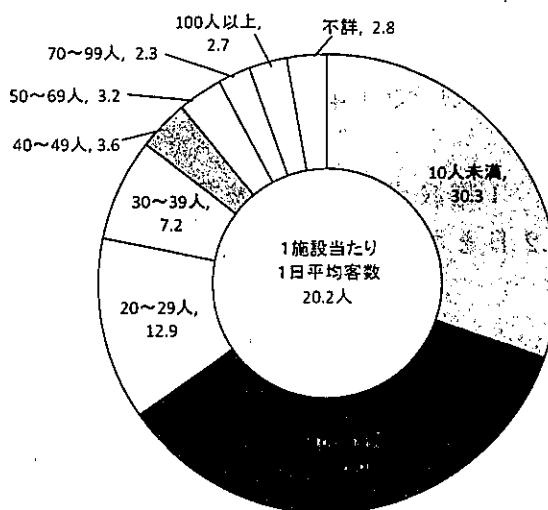
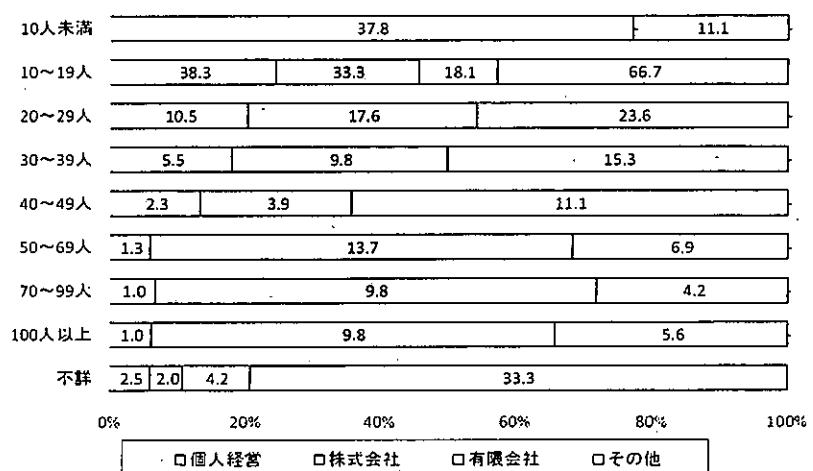


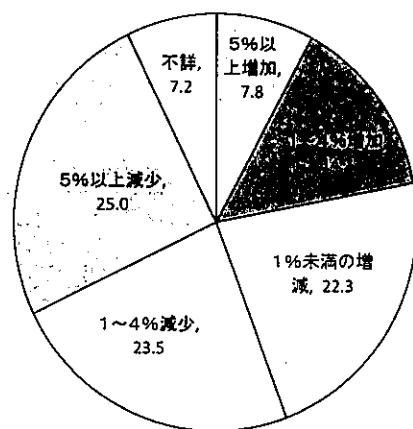
図10 1日平均客数別施設数の構成割合



### (3) 前年度と比較した今年度の売上

前年度と比較した今年度の売上の施設数の構成割合を見ると、「5%以上減少」が25.0%と最も高く、次いで「1~4%減少」が23.5%となっており、1%以上減少している施設は、全体の7割以上を占めている。

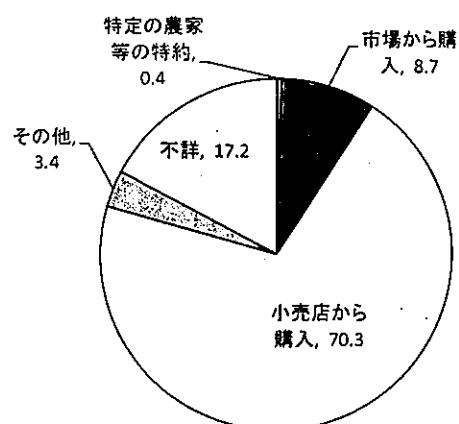
図13 前年度と比較した今年度の売上の施設数の構成割合



### (4) 主な食材の購入方法

主な食材の購入方法を見ると、「小売店から購入」が70.3%を占めている。

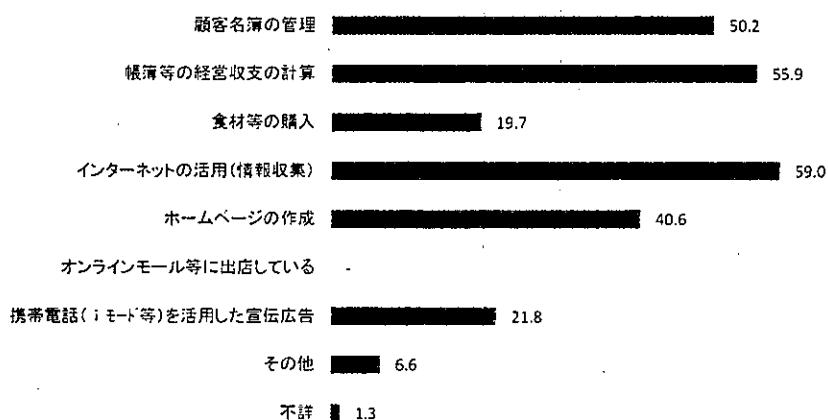
図14 主な食材の購入方法の構成割合



### (5) パソコンを導入している理由

パソコンを導入している理由を見ると、「インターネットの活用(情報収集)」が59.0%と最も多く、続いて、「帳簿等の経営収支の計算」が55.9%となっている。

図15 パソコンを導入している理由の構成割合



1施設当たりの1日平均客数の最も多いのは「株式会社」で、42.4人となっている。

次に、経営主体別に客1人平均食事単価を見ると、「株式会社」が8569円と最も高くなっている。

図11 経営主体別1施設当たり1日平均客数

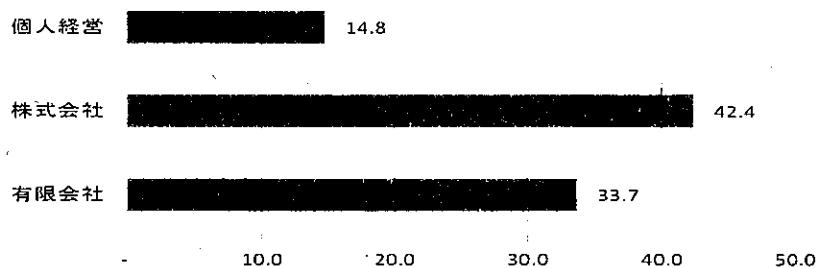


図12 経営主体別1施設当たり客1人平均食事単価



## (2) 出前の状況

出前の状況を見ると、「出前をしていない」が88.3%となっている。

次に出前をしている施設の売り上げに占める割合を見ると、「10%未満」が63.3%、「10~20%」が23.3%となっている。

図13 出前の状況の構成割合

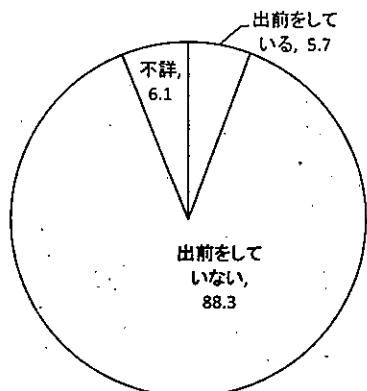
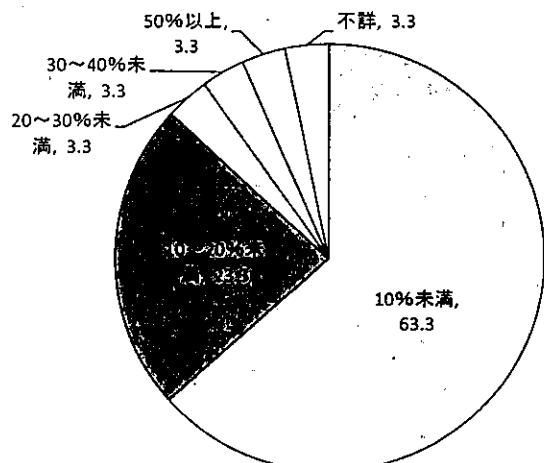
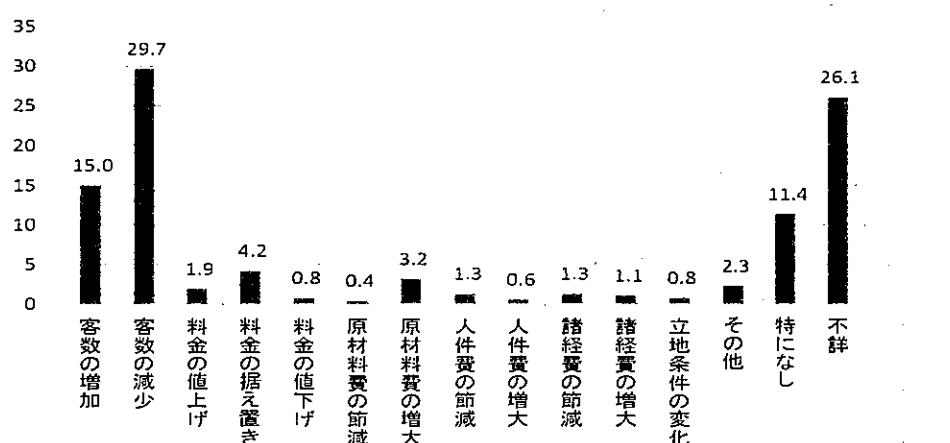


図14 出前をしている施設の売り上げに占める割合



#### (6) 本業の当期純利益の動向の主な原因

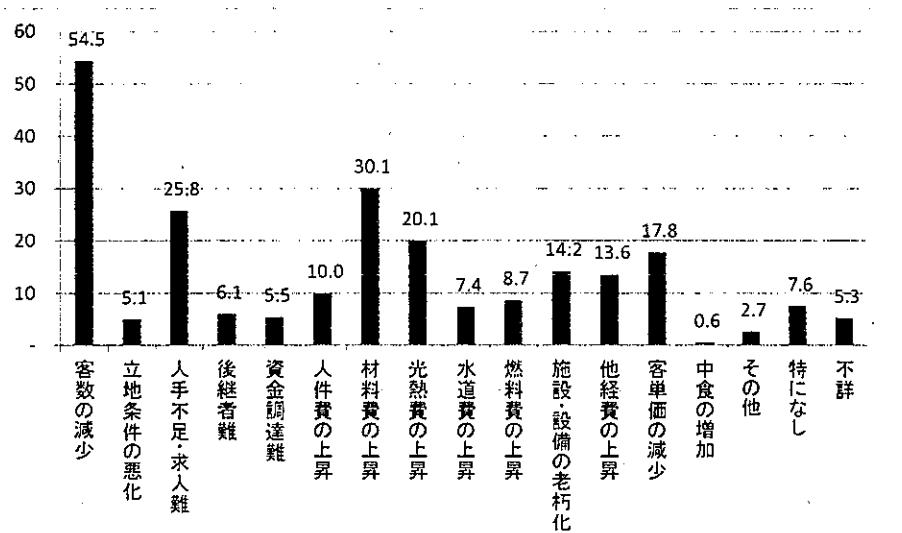
本業の当期純利益の動向の主な原因を見ると、「客数の減少」が 29.7% と最も多くなっている。



#### (7) 経営上の問題点

経営上の問題点を見ると、「客数の減少」が 54.5% と最も多く、次いで「材料費の上昇」が 30.1%、「人手不足・求人難」が 25.8% となっている。

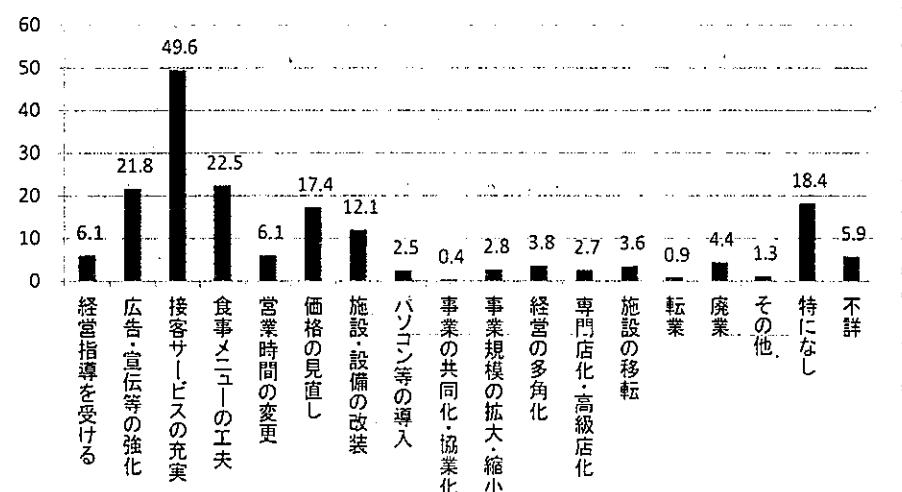
図 17 経営上の問題点別施設数の構成割合（複数回答）



#### (8) 今後の経営方針

経営上の問題点を見ると、「接客サービスの充実」が 49.6% と最も多く、次いで「食事メニューの工夫」が 22.5%、「広告・宣伝等の強化」が 21.8% となっている。

図 18 今後の経営方針別施設数の構成割合（複数回答）

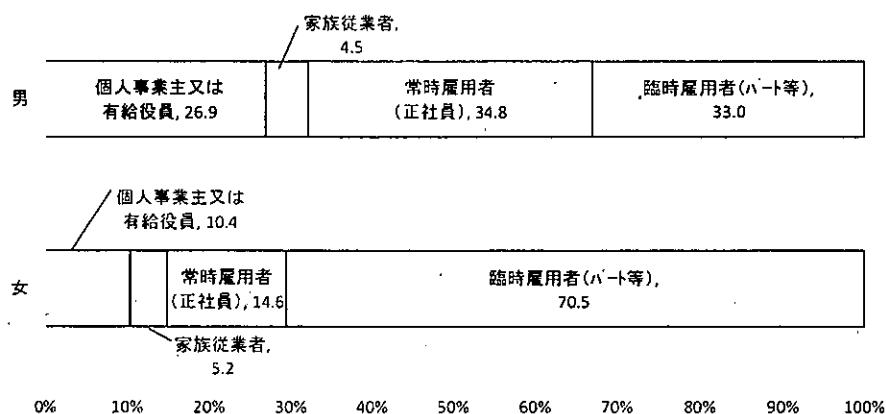


### 3 従業者に関する事項

#### (1) 従業者数

雇用形態の構成割合を見ると、男性は「常時雇用者(正社員)」が34.8%、女性は「臨時雇用者(パート)」が70.5%と最も高くなっている。

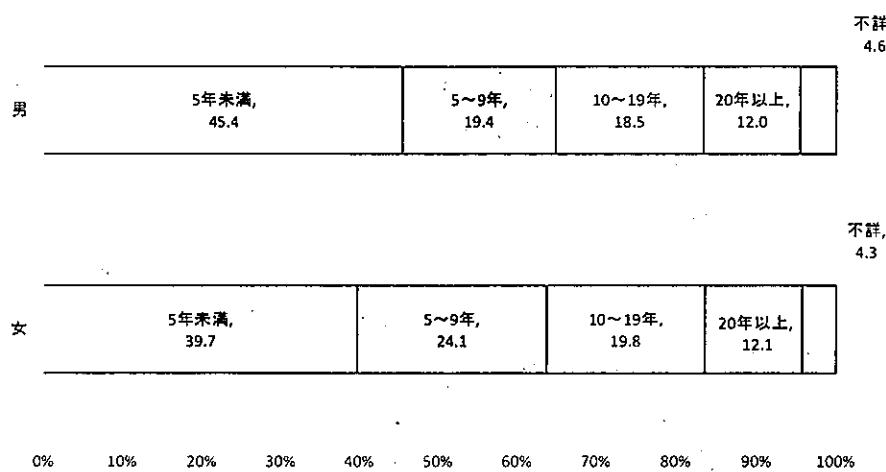
図19 従業者数、雇用の形態別従業者の構成割合



#### (2) 常時雇用者の平均在勤年数

常時雇用者の平均在勤年数を見ると、男性、女性ともに「5年未満」がそれぞれ45.4%、39.7%と最も高くなっている。

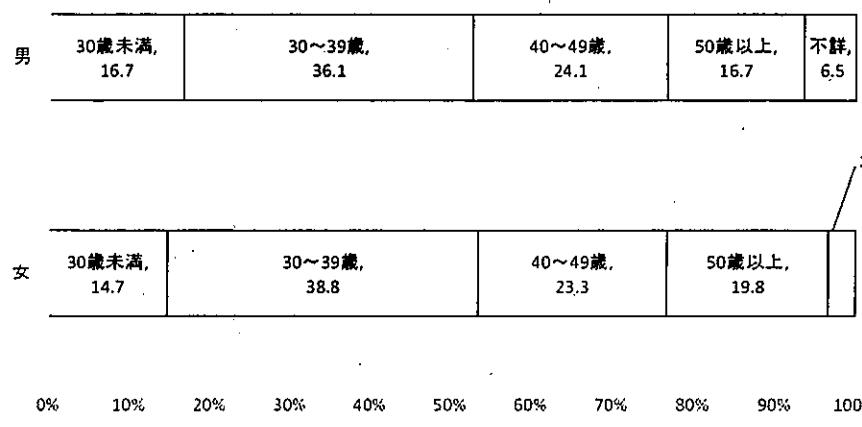
図20 常時雇用者の平均在勤年数別施設数の構成割合



#### (3) 常時雇用者の平均年齢

常時雇用者の平均年齢を見ると、男性、女性とともに「30~39歳」、「40~49歳」の順で割合が高くなっている。

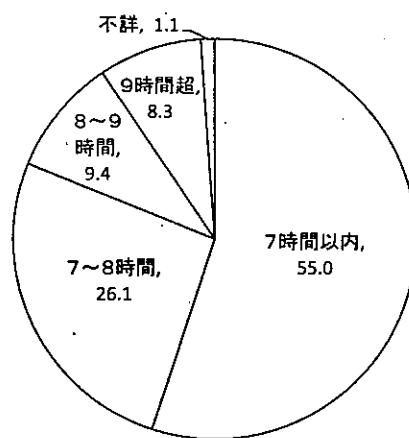
図21 常時雇用者の平均年齢別施設数の構成割合



#### (4) 常時雇用者の1日平均労働時間

常時雇用者の1日平均労働時間を見ると、「7時間以内」が55.0%で最も高く、次いで「7~8時間」が26.1%となっている。

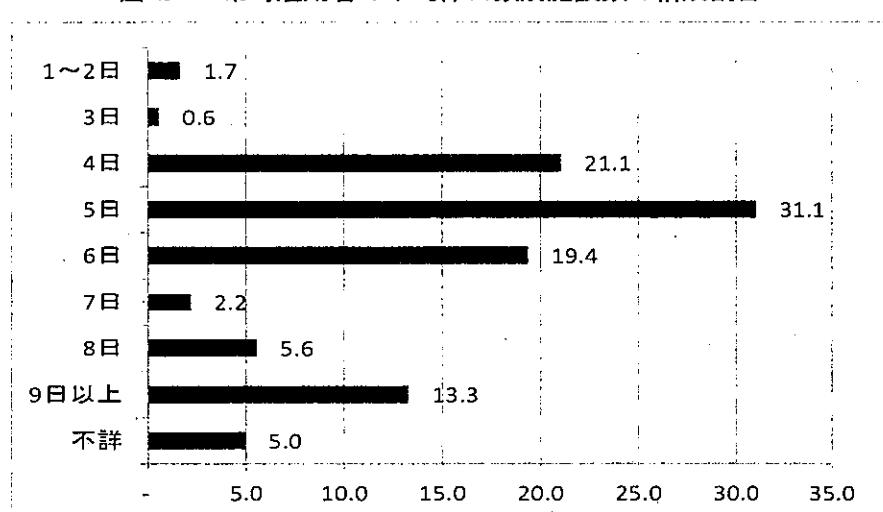
図22 常時雇用者の1日平均労働時間別施設数の構成割合



#### (5) 常時雇用者の月平均休日数

常時雇用者の月平均休日数を見ると、「5日」が31.1%で最も高く、次いで「4日」が21.1%、「6日」が19.4%となっている。

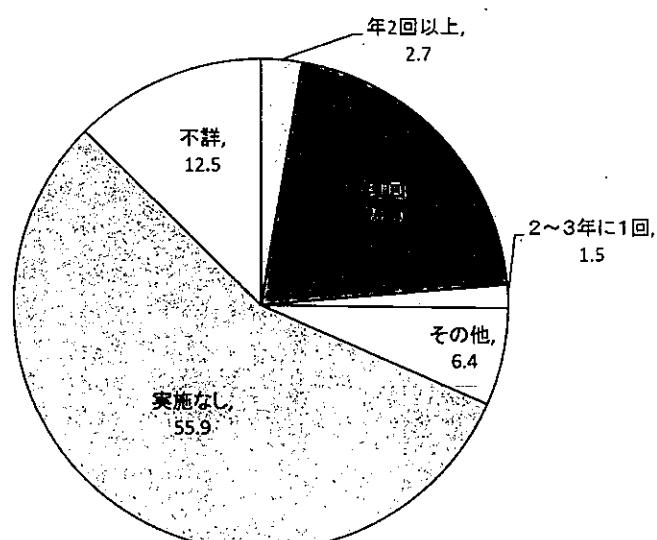
図23 常時雇用者の平均休日数別施設数の構成割合



#### (6) 健康診断の実施状況

健康診断の実施状況を見ると、「年1回」実施が21.0%、「実施なし」が55.9%となっている。

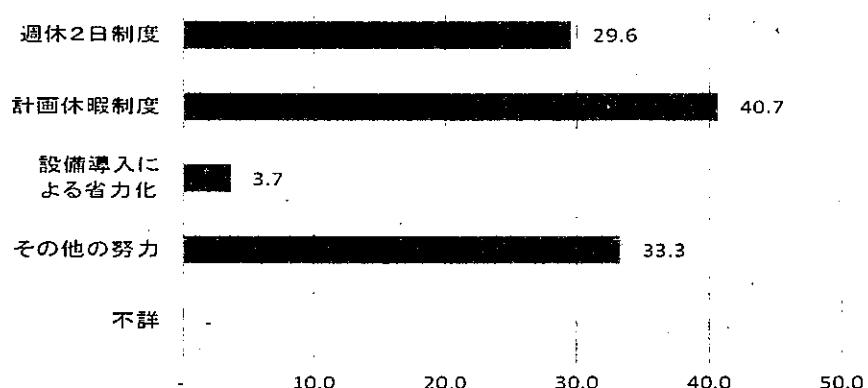
図24 健康診断の実施状況別施設数の構成割合



### (7) 労働時間短縮のための努力

労働時間短縮のための努力を見ると、「計画休暇制度」が 40.7% で最も高く、次いで「その他の努力」が 33.3%、「週休 2 日制度」が 29.6% となっている。

図 25 労働時間短縮のための努力（複数回答）別施設数の構成割合

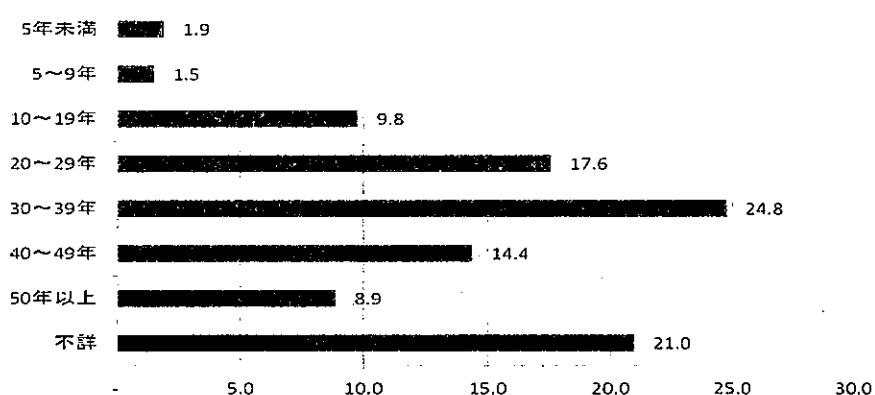


#### 4 土地、建物及び設備等に関する事項

##### (1) 建物の築年数

建物の築年数を見ると、「30~39年」が24.8%で最も高く、「20~29年」が17.6%、「40~49年」が14.4%となっている。

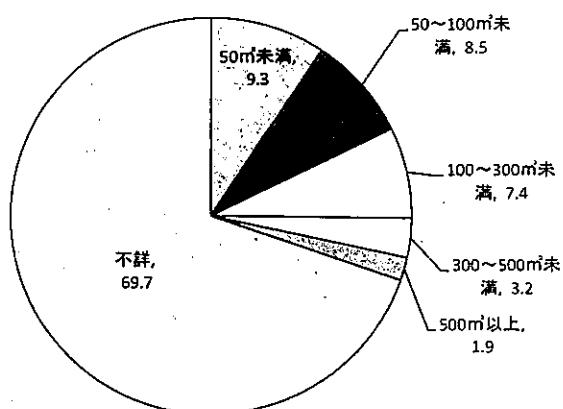
図26 建物の築年数別施設数の構成割合割合



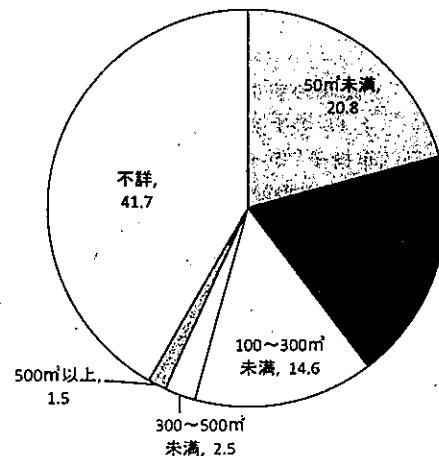
##### (2) 土地、建物の面積

図27 土地・建物の面積別施設数の構成割合

土地の面積 (m<sup>2</sup>)



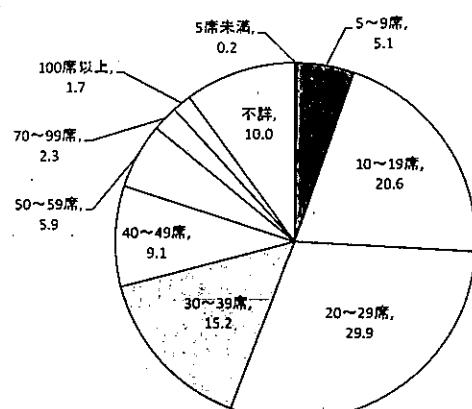
建物の延べ床面積 (m<sup>2</sup>)



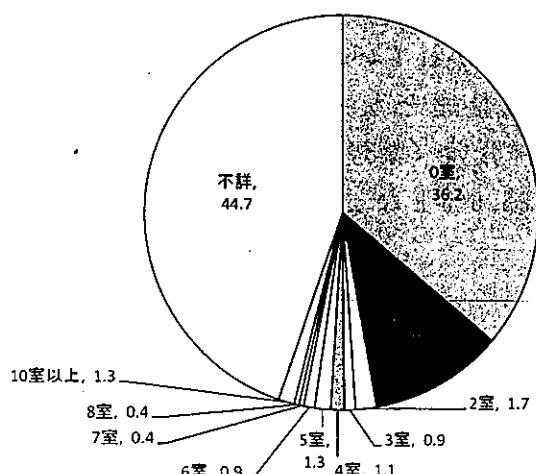
##### (3) 店内の広さ

図28 総客席数・総個室数別施設数の構成割合

総客席数



総個室数



#### (4) 高齢者等に配慮した設備の状況

高齢者等に配慮した設備の状況を見ると、「高齢者等に配慮した設備なし」が 63.3%、「高齢者等に配慮した設備あり」が 23.7%となっている。

また、高齢者等に配慮した設備の状況（複数回答）を見ると、「店内の段差解消」が 44.8%、「スロープの設置」が 33.6%となっている。

図 29 設備投資実績の有無別施設数の構成割合

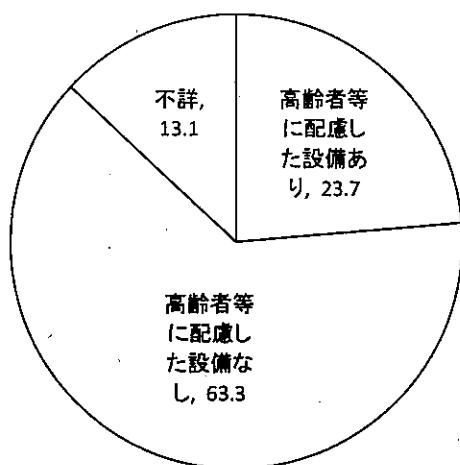
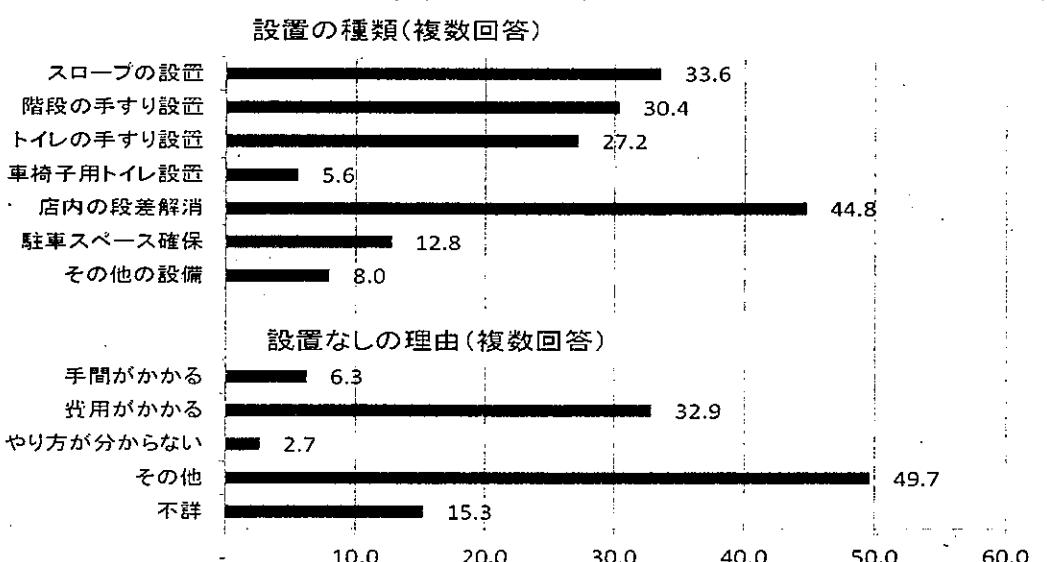


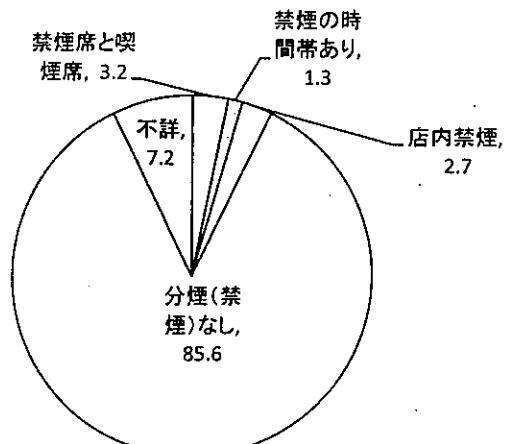
図 30 高齢者等に配慮した設備の状況（複数回答）



#### (5) 分煙の状況

分煙の状況を見ると、「禁煙席と喫煙席が分かれている」が 3.2%、「店内は禁煙となっている」が 2.7%、「分煙（禁煙）されていない」が 85.6%となっている。

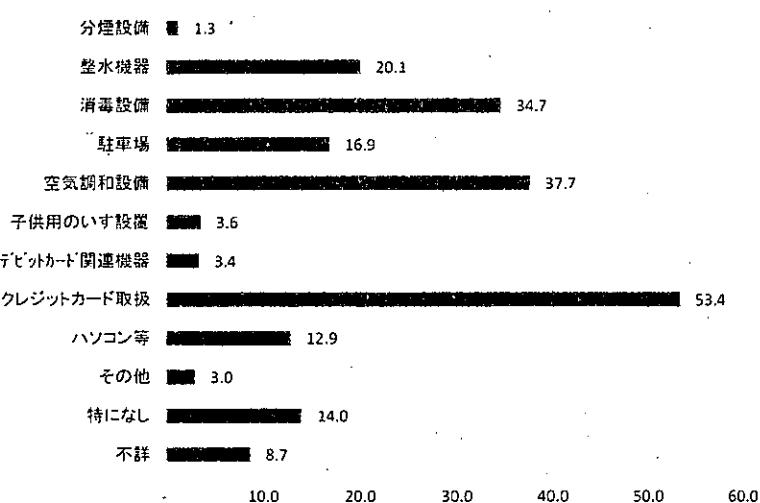
図 31 分煙の状況別施設数の構成割合



## (6) 保有している設備等の状況

保有している設備等の状況（複数回答）を見ると、「クレジットカードの取扱い」が 53.4%、次いで「空気調和設備」が 37.7%、「消毒設備」が 34.7% となっている。

図 32 保有している設備等の状況（複数回答）

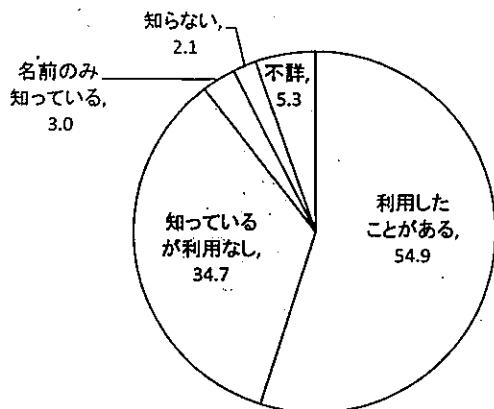


## 5 日本政策金融公庫に関する事項

### (1) 日本政策金融公庫の利用状況

日本政策金融公庫の利用状況を見ると、「利用したことがある」が 54.9% で最も高くなっている。

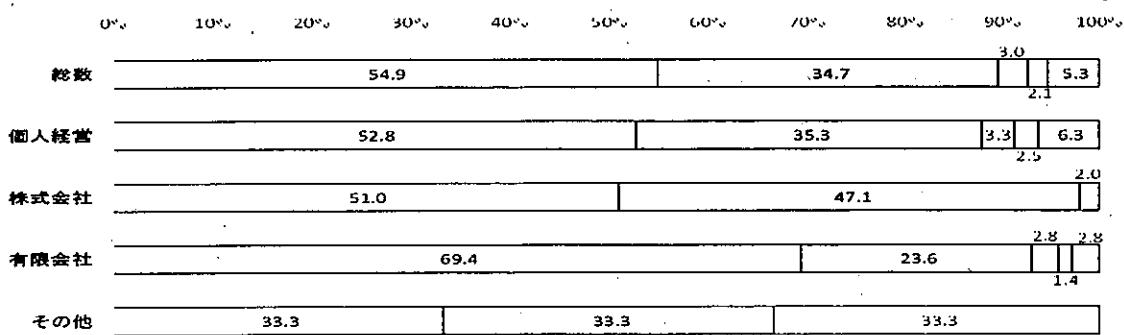
図 33 日本政策金融公庫の利用状況別施設数の構成割合



### (2) 経営主体別日本政策金融公庫の利用状況

日本政策金融公庫を知ったきっかけを見ると、全ての経営主体において「利用したことがある」が最も高くなっている。

図 34 経営主体別日本政策金融公庫の利用状況別施設数の構成割合

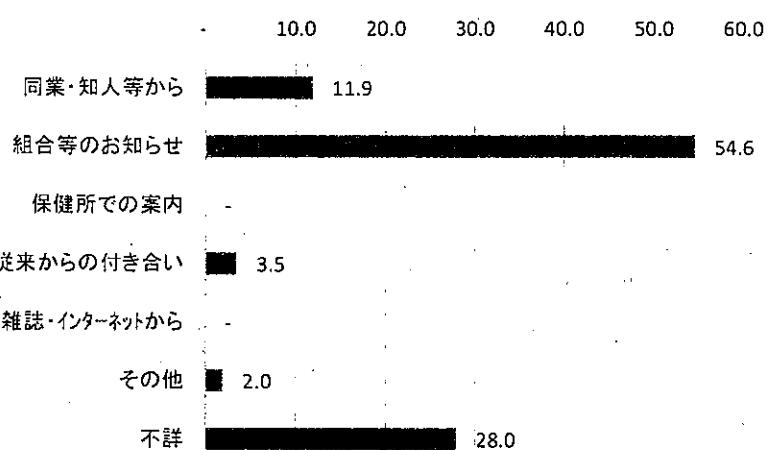


□ 利用したことがある  
□ 知っているが利用なし  
□ 名前のみ知っている  
□ 不詳  
□ 知らない

### (3) 日本政策金融公庫を知ったきっかけ

日本政策金融公庫を知ったきっかけを見ると、「組合等のお知らせ」が 54.6% で最も高くなっている。

図 35 日本政策金融公庫を知ったきっかけ別施設数の構成割合

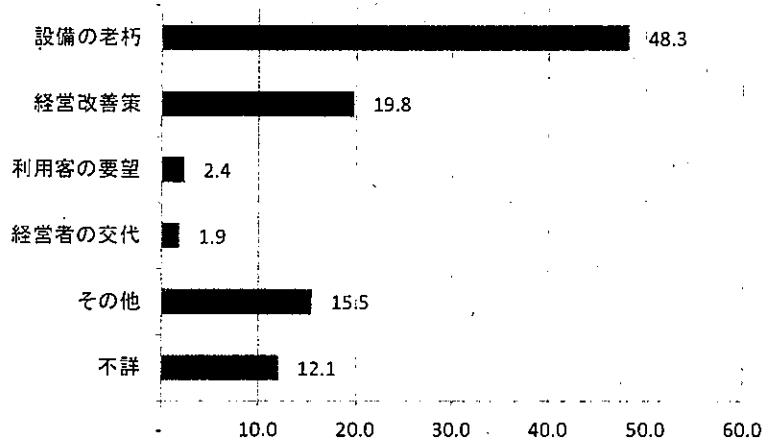


## 6 設備投資等に関する事項

### (1) 過去 3 年間の設備投資の主な理由

過去 3 年間の設備投資の主な理由を見ると、「設備の老朽」が 48.3% で最も高くなっている。

図 36 過去 3 年間の設備投資の主な理由

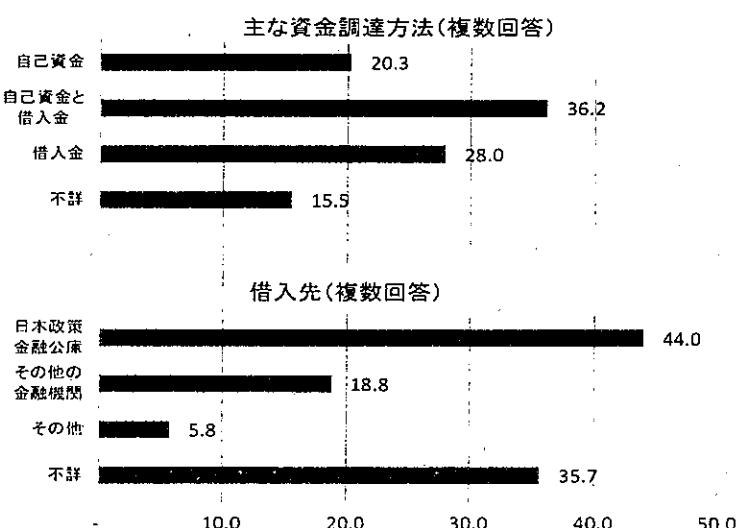


### (2) 資金調達方法

主な資金調達方法（複数回答）を見ると、「自己資金と借入金」が 36.2% で最も高くなっている。

また借入先を見ると、「日本政策金融公庫」が 44.0% で最も高くなっている。

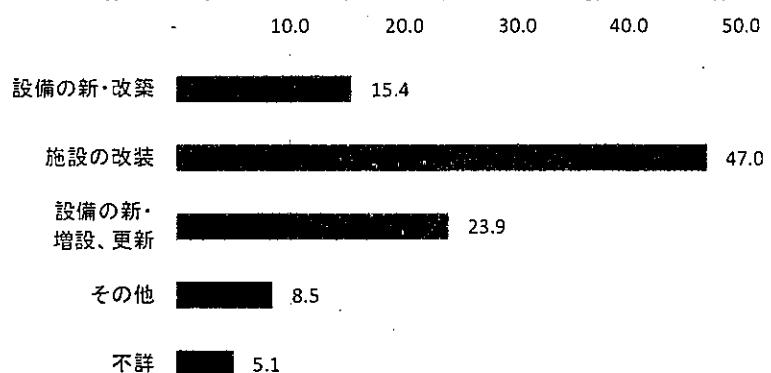
図 34 資金調達方法



### (3) 向こう3年間の設備投資予定

向こう3年間の設備投資予定を見ると、「施設の改装」が47.0%で最も高く、次いで「設備の新・増設、更新」が23.9%となっている。

図35 向こう3年間の設備投資予定の主な内容

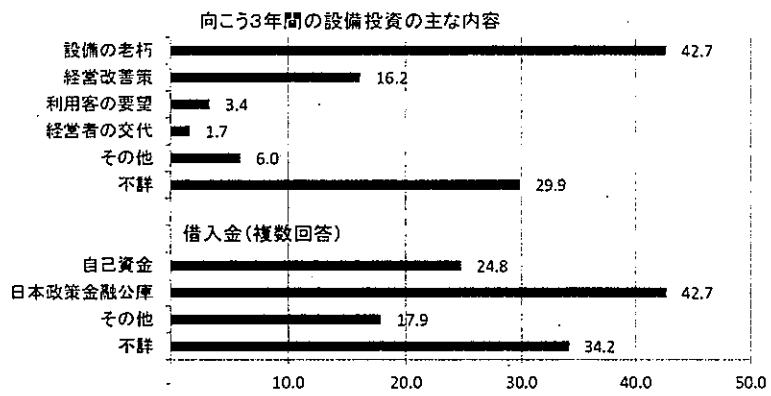


### (3) 向こう3年間の設備投資の主な理由及び資金調達方法

向こう3年間の設備投資の主な理由を見ると、「設備の老朽」が42.7%で最も高くなっている。

また、資金調達方法を見ると「日本政策金融公庫」が42.7%となっている。

図36 向こう3年間の設備投資の主な理由及び資金調達方法



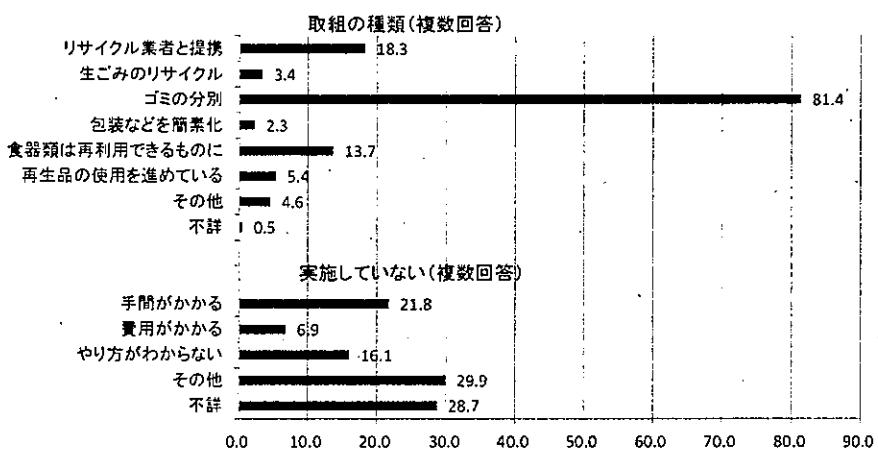
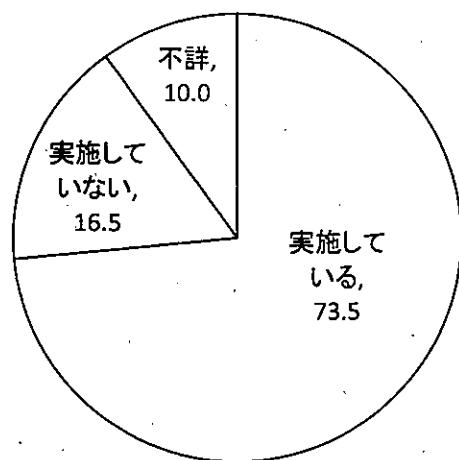
## 7 サービス関係の項目

### (1) ごみ減量化・リサイクル実施状況

ごみ減量化・リサイクル実施状況を見ると、「実施している」が73.5%で、取組の種類としては、「ゴミの分別をしている」が81.4%で最も高くなっています。次いで「食品等リサイクル業者と提携している」が18.3%となっています。

また、実施していない理由は、「手間がかかる」が21.8%となっています。

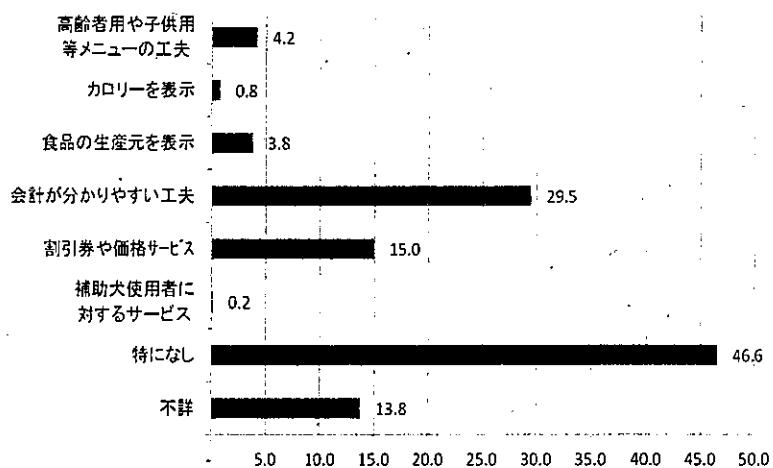
図37 ごみ減量化・リサイクル実施状況



### (2) サービス等について

サービス等の実施状況を見ると、「会計が分かりやすい工夫をしている」が29.5%で、次いで「割引券や特定日等の価格サービスをしている」が15.0%となっています。

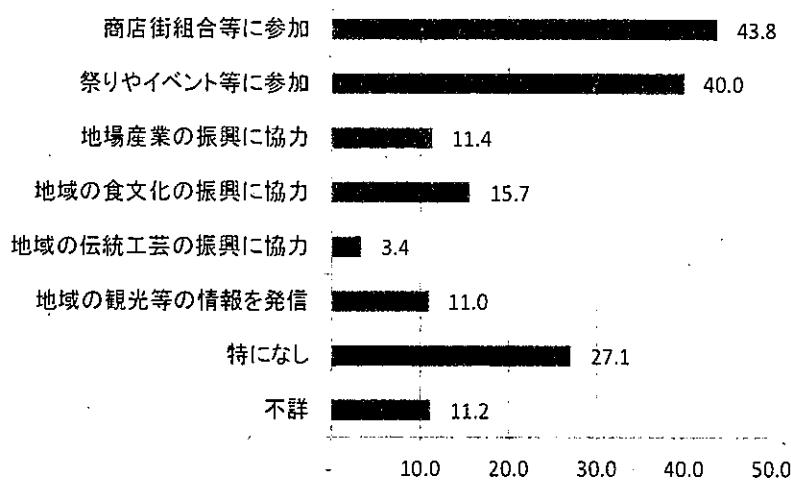
図38 サービス等について(複数回答)



### (3) 地域との共生の状況

地域との共生の状況を見ると、「商工会議所・商工会又は商店街組合に参加している」が43.8%で、次いで「祭りやイベント等商店街の共同事業に参加している」が40.0%となっている。

図40 地域との共生の状況（複数回答）



### 8. 廃食用油関係の項目

廃食用油リサイクルへの協力の意思について割合を見ると、「協力する」が25.6%で、次いで「場合によっては協力できる」が15.0%となっている。

図41 廃食用油のリサイクルへの協力意思別施設数の構成割合

