

社団法人日本フードサービス協会（JF）の概要

◆設 立◆

昭和49年10月、わが国の外食産業の近代化を図り、食生活の向上と新たな食文化の形成に寄与することを目的として、農林水産省の認可のもとに設立された業界団体です。外食産業の基盤強化・地位向上と外食企業の質的向上を目指して、これまで活動を続けております。

◆加盟会員社数（平成20年7月現在）◆

正会員（外食店舗を経営する企業）	478社
賛助会員（外食に関連したメーカー、商社など）	<u>372社</u>
合 計	850社

正会員（加盟外食企業）のトータル規模

業 態：ファーストフード、ファミリーレストラン、パブレストラン・居酒屋、
ディナーレストラン、喫茶、その他（宅配、給食ほか）

総売上：約5兆7千億円

店舗数：約6万4千店舗

◆役 員◆

会 長：田沼 千秋（㈱グリーンハウス 代表取締役社長） 平成20年5月就任

副会長：安部 修仁（㈱吉野家ホールディングス 代表取締役社長）

〃 玉置 泰（㈱一六 代表取締役社長）

〃 若林 昭吾（㈱三好野本店 代表取締役社長）

〃 田邊清八郎（㈱銀たなべ 代表取締役社長）

〃 重里 欣孝（サトレストランシステムズ㈱ 代表取締役執行役員社長）

〃 櫻田 厚（㈱モスフードサービス 代表取締役社長 CEO）

〃 谷澤 憲良（タニザワフーズ㈱ 代表取締役社長）

〃 宮下 雅光（㈱ストロベリーコーンズ 代表取締役社長）

〃 佐竹 力總（㈱美濃吉 代表取締役社長）

〃 渡邊 正夫（日本ケンタッキー・フライド[®]・チキン㈱ 代表取締役執行役員社長）

◆協会の主な事業・活動◆

＜教育研修活動＞

経営トップの方々から、中堅幹部や管理職、現場最前線の各部門担当者の方々まで、階層別、分野別そして総合的な人材育成・能力開発のためのセミナーやビジネススクールを開催し、外食産業に携わる人間の質の向上を目指します。年頭の「JF 戦略セミナー」に始まり、「新入社員研修」、「フードサービスビジネススクール」、「マーチャンダイジング講座」や「店舗開発講座」、その他、アメリカや中国への海外研修、各地域・ブロックでの「外食経営セミナー」や「食育セミナー」を開催しています。

また、フードサービスの学問的研究を進める日本フードサービス学会への協力・支援を行っています。

＜マネジメントサービス活動＞

賃金や雇用制度、パート・アルバイトの労務管理などの事例発表や情報交換を行う労務研修会、クレーム対応や防犯対策の危機管理情報交換会、さらに食中毒防止セミナー、環境対策セミナーなど外食経営の参考になるような情報交換会やセミナーを企画・運営しています。また、外食産業における食品衛生管理者を養成するため、HACCPなどの考えを導入した「サニタリーマネジメント・プロフェッショナル養成講座」を開設しています。さらに、クレジットカード利用に伴う手数料の引き下げなど会員企業にとってメリットとなる活動を実施しています。

＜調査研究活動＞

経済環境や社会環境が変化する中で、外食産業はどう対応していくべきか、企業の経営方針・指針の参考となる資料・データが求められています。協会の組織を活用し、経営に役立つ情報を提供すべく各種の調査研究活動を実施しています。主な調査として、外食産業市場動向調査、経営動向調査、食材仕入実態調査、労務実態や環境対策に係る調査研究を行っています。

＜フードサービス催事の開催＞

外食関連企業の商談交流の場となる「JFフードサービスバイヤーズ商談会」や一般の人々に外食および関連する産業との関わりをアピールする「ジャパンフードサービスショー」などを企画・開催しています。

＜出版物・資料の刊行＞

会報誌「JFマンスリー」、会員社の企業概要を紹介する「JF年鑑」、外食産業の基礎的データをまとめた「データハンドブック」、さらに30周年記念事業の一環として外食産業の礎を築いた経営者・起業家を記した「外食産業を創った人々」などを発刊しています。

＜国・行政への働きかけ＞

税制改正要求や規制緩和など外食産業の基盤・経営を強化するため様々な形で要望や提言を行っています。また、パートの社会保険適用拡大や米国産牛肉問題などで外食業界の立場や経営への影響などをアピールしています。

＜社会貢献活動＞

外食の日キャンペーンやJF愛の募金活動を通じて、国際的な食糧援助、障害者支援や環境保全に努める団体・機関等に支援を行っています。地球温暖化対策についても外食産業の現状を把握し、省エネ対策など取組可能な対策を検討しています。

◆各委員会の主要事業◆

<教育研修委員会>

○各種セミナーやビジネススクールの開催と海外研修

トップを対象とした「経営セミナー」や「戦略セミナー」、業界の発展過程で蓄積してきた人材や知識、経営技術等を教育資源としてカリキュラム化するJFならではの「経営専門コース」等の開催。外食の先進事例を学ぶ「アメリカ研修」や中国への進出・投資の手がかりを探る「中国研修」の実施。

○教育担当者の会

各社が実践している教育研修活動についての情報交換等を通じて担当者のホットラインづくりを行うとともに、各社のレベルアップを図る。

<労務委員会>

○パートタイマーの社会保険加入適用拡大問題などへの対応

外食産業の経営を圧迫するパートへの年金や健保適用拡大、深刻化する労働力不足などについて、情報提供や実態の調査を行っていく。

○労務管理セミナーや労務研修会の開催

外食企業・店舗における雇用や賃金制度などの実務的セミナー、人事労務担当者を対象に各社の事例発表や情報交換などの労務研修会を開催する。

<食材調達・開発等委員会>

○農畜水産業との連携およびバイヤーズ商談会の開催

生産者との情報交換や地域農産物の需要開拓につなげる産地見学交流会の実施。内外の食材や外食関連商品の出展・プレゼンテーションの場となる「JFフードサービスバイヤーズ商談会」の開催など。

○米国産牛肉輸入再開や農業政策に関する情報提供や要請・勉強会

BSE対策実行特別委員会との連携に基づき、輸入再開の要請や会員社への情報提供を行っていく。また、農産物の自由貿易協定やセーフガード発動に関する問題などについての勉強会や、食材仕入実態調査の取りまとめを行う。

<環境委員会>

○環境問題全般に対する事業・活動

環境対策セミナーや施設見学会等の実施、地球環境負荷の軽減を目的にした外食産業の環境自主行動計画の検討を行う。

○食品廃棄物問題への取り組み

食品リサイクル法への対応策の普及啓蒙を図る。モデル事業として立ち上げた生ゴミリサイクル事業や先進的事例をもとに会員社の廃棄物適正処理についての意識を高める。廃棄物処理機のJF推奨品の選定と普及活動を進める。

<安全安心委員会>

○リスクに関する情報提供やセミナー、危機管理情報交換会の開催

JFアラーム情報の発信等による会員社の危機管理に関する情報共有化。外食に関わるリスクについての情報提供とセミナー、情報交換会などの開催。

○「JFサニタリーマネジメントプロフェッショナル養成講座」の開講

店舗における実務的な食品衛生の管理指導者を養成する講座。講義の他、実習、ケーススタディ、HACCP的手法の考え方などを盛り込む。

○安全衛生を推進するセミナーや原産地表示に関わる勉強会の開催

店舗における食中毒予防の重要ポイントと実践のセミナーや原産地表示を推進するための勉強会などを開催する。

<税・財務委員会>

○税制と社会保障制度の一体的改革に対する取り組み・活動
消費税を含めた税制問題とパートへの年金適用拡大に対しての業界の姿勢と対応についての検討・準備を進める。

○外食産業経営動向調査

外食企業の財務面・経営意向のアンケート調査による報告書作成。

<組織強化委員会>

○ブロック組織の強化

地方の外食産業の活性化や企業育成をめざしブロック協議会（外食経営セミナーなど）を開催、地方と本部との密接な関係の構築を図る。

○会員交流活動の強化

協会加入のメリットを高めるための正会員と賛助会員との交流情報交換会の開催等を推進する。

<情報システム委員会>

○低コストによるITインフラ導入の検討

外食企業が多額な初期投資を必要とせずITインフラを導入できるような環境作り仕組み作り、さらに将来の標準化なども検討する。

○会員向け情報サービス事業の構築

情報システムに関する相談窓口機能の設置、推奨システムの斡旋など会員向けの情報サービス機能を構築する。

<広報調査委員会>

○広報PR活動の強化

消費者やマスコミに対して外食産業に関わる課題・問題について業界の主張や取り組みなどを積極的にアピールしていく。

○外食産業からの情報発信

市場動向調査月次報告や外食産業データハンドブック、外食に関わる情報・資料等を会員社および外部に配布提供。

○広報的視点によるリスク対応

リスク時における企業広報のあり方やマスコミ対応などを学ぶセミナー等の開催。

<食育推進委員会>

○食育に関するセミナーや情報交換会等の開催

食育についての基本的な概念や外食産業ならではの食育活動を推進するため、研修・勉強会を実施する。

○食育に関するガイドライン策定

外食産業における食育の考え方や指針、事例等をまとめ、各社の食育活動推進の参考に供する。

◆協会関連団体◆

株式会社ジェフグルメカード

外食産業ジェフ厚生年金基金

全国外食産業ジェフ健康保険組合

日本フードサービス学会