

# 農林水産省における生産性向上の取組について (中小企業等経営強化法の実施状況等)

2016年11月  
農林水産省

# 農林水産省における外食・中食産業の生産性向上の取組について

- 農林水産省では、外食・中食産業の生産性向上に向けて、生産性に関する現状調査や、付加価値向上の取組の推進、安全性の向上と品質管理の徹底等の課題の整理を実施。
- 本年7月1日に施行された中小企業等経営強化法に基づき、外食・中食産業で9月28日現在6件の経営力向上計画を認定。（このほか当省所管では、食料品製造業等で112件、飲食料品卸売・小売業で15件、耕種農業等で19件が認定。）
- 現在、生産性向上に係るモデルコンサルティング事業を実施するとともに、ICT利活用の導入やキッチン業務の改善などによって生産性向上を図る取組を支援。今後、コンサルティングから得られたノウハウを反映した手引きを作成し、セミナー開催やアドバイザーによる普及啓発を実施。

## <取組の詳細>

### 1. 主な生産性向上支援策

- 外食・中食産業の生産性向上推進事業（平成27年度補正予算）
  - ・生産性向上協議会の運営
  - ・外食・中食事業者に対するモデルコンサルティングの実施
  - ・コンサルティングから得られたノウハウを反映した手引きの作成
  - ・セミナーやアドバイザーによる横展開
- サービス産業イノベーション推進事業（平成28年度予算）
  - ・他産業の取組の活用等を推進する異業種交流会の開催等
  - ・ICT・ロボット技術の導入、キッチン業務の改善等のモデル的な取組の支援

### 2. 中小企業等経営強化法について

- (1) 「外食・中食産業に係る経営力向上に関する指針」で事業者に求める取組（抜粋）
  - マーケティングや商品・サービス開発、販路拡大等による顧客価値の向上、新規需要の創出
  - 商品・サービスごとの食材のロスの把握と抑制
  - HACCP等の導入による科学的な衛生・品質管理
  - 女性や高齢者等の多様な労働力の活用
  - バックヤード業務のICT化

### (2) 認定件数（9月28日現在）

外食・中食産業：6件（このほか当省所管では、食料品製造業等で112件、飲食料品卸売・小売業で15件、耕種農業等で19件が認定）

### 3. 今後の取組

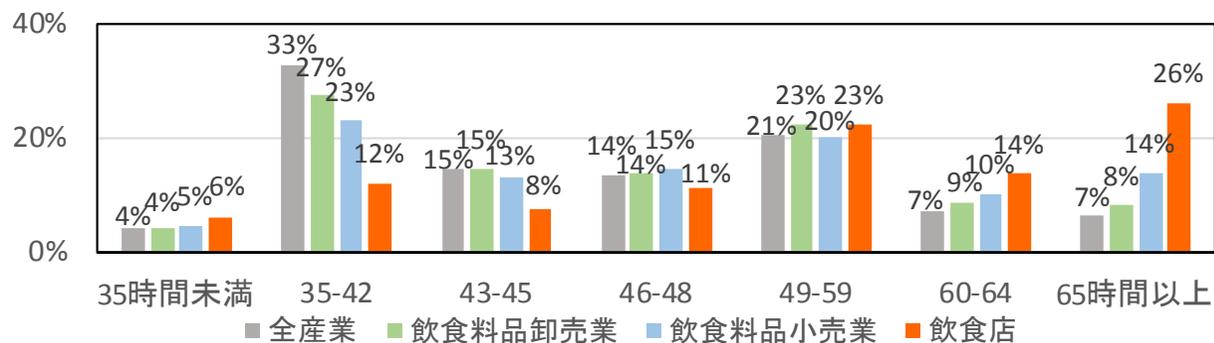
- 全国20ヶ所で、事業者の課題等を踏まえたセミナーを開催。合わせて指針を普及。

外食・中食事業者へのアンケート結果から、特に脅威として注目している環境要因は、「競争の激しさ」、「労働市場の変化」等を、特に情報収集が必要としている経営課題は、「食品安全・衛生管理の強化」、「人材確保・配置の最適化」等を把握。

## 【現状認識】

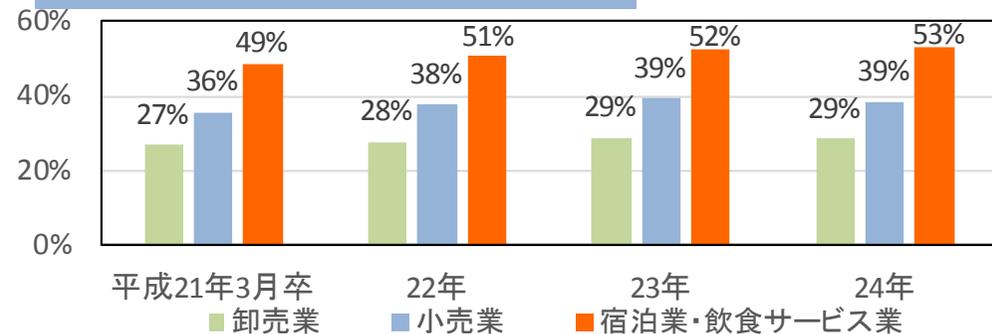
- 外食・中食産業は、調理や盛り付けなどの人手を要する工程が多く、他産業と比べて労働集約性が高い。また、参入障壁の低さにより、他産業からの参入が容易であるとともに、世帯構造の変化、少子高齢化、消費者のライフスタイルの変化、食の志向の多様化等により、業態の多様化が進展。
- 労働時間が長く、賃金が低いことなどから、従業員の定着率が一般的に低い。
- 大手事業者においては、食材調達から調理加工、配送、サービスまでに至る全体をシステム化。

## 正規就業者の週間就業時間の比較



資料：就業構造基本調査（平成24年）

## 大学卒業者の卒業3年後の離職率



資料：新規学卒者の離職状況に関する資料（平成27年）

## 【業界が抱える課題】

- 付加価値向上の取組による適正な対価の確保
- 安全性の向上と品質管理の徹底への対応の促進
- 安定的な労働力の確保

## 【目標とする指標及び数値】

時間当たりの**労働生産性**

計画期間 5 年間：**+ 2 %**以上

計画期間 4 年間：**+ 1.5 %**以上

計画期間 3 年間：**+ 1 %**以上

# 外食・中食産業に係る経営力向上に関する指針②

- 外食・中食産業については、バックヤード業務を効率化するとともに、顧客満足度を向上するためにサービスの品質や付加価値の向上等に取り組むことを通じて、経営力の向上を図る。

	経営力向上に関する取組内容(一部抜粋)
営業活動に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 商品・サービスを提供するターゲット層の明確化</li> <li>▶ マーケティングや商品・サービス開発、販路拡大等による顧客価値の向上、新規需要の創出</li> <li>▶ 商圈や競合環境を踏まえた独自の付加価値を生み出す商品・サービスの工夫</li> <li>▶ 国産食材の活用による商品・サービスの高付加価値化</li> <li>▶ 消費者への情報発信方法の工夫</li> <li>▶ ICTを効果的に活用した顧客サービスの提供</li> </ul>
コストの把握・削減に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 商品・サービスごとの食材のロスの把握と抑制</li> <li>▶ 変動要因を加味した販売予測</li> <li>▶ サプライチェーンの各段階間の物流の効率化</li> <li>▶ セントラルキッチンへの導入や食品メーカーとの提携による店舗内における調理労働の単純化・効率化</li> </ul>
マネジメントに関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 中長期的な経営計画の策定等を通じた店舗展開等の経営戦略の検討</li> <li>▶ 作業工程の標準化及びマニュアル化</li> <li>▶ 従業員の能力を最大限活用するための適切な人事・労務管理</li> <li>▶ HACCP等の導入による科学的な衛生・品質管理</li> </ul>
人材に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 従業員の労働条件、労働環境等の整備・改善</li> <li>▶ 消費者の信頼を高める情報提供やコミュニケーションの強化を図る人材の育成</li> <li>▶ 女性や高齢者等の多様な労働力の活用</li> </ul>
IT投資・設備投資・省エネルギー投資に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ POSシステムやオーダー・エントリー・システムの導入</li> <li>▶ バックヤード業務のICT化</li> <li>▶ 労働環境や作業効率、エネルギー効率等の改善を図るための設備・機器の切替え</li> </ul>

中堅・中規模 ( 外食：6店舗以上  
中食：従業員6人以上 )

上記の取組から  
2項目以上

小規模 ( 外食：5店舗以下  
中食：従業員5人以下 )

上記の取組から  
1項目以上

- 高齢者施設給食・病院給食等の配達飲食サービス業や居酒屋、旅館等を運営する会社が、
  - ー 下調理作業の集約化
  - ー 国産食材を利用したメニュー開発による高付加価値化
  - ー HACCPの概念を取り入れた衛生・品質管理等による生産性向上を行う。



<本社・給食センター・病院>



<現在の厨房>



<導入予定の調理機器>

## <具体的な取組>

- 下調理作業の集約による調理労働の均一化・効率化、大型の調理機器による調理加工の合理化、作業効率の改善等を図る。
- 居酒屋、旅館等のメニューについて、国産食材利用推進による高付加価値化を図る一方、食材コストを引き下げるため、メニュー開発の統一化を図り、全体として競争力を強化する。
- 料理技術や調理法のレシピ化、各施設・各工程でのHACCPの概念を取り入れた衛生・品質管理により、品質・顧客満足度の向上を図る。

# 備長炭や IKORU（飲食店／東京都）

- 炭焼きの魚料理等を提供する居酒屋が、売上や在庫状況などを外出先からスマートフォンやタブレット端末でリアルタイムで見ることができるフリーのアプリを導入し、生産性向上を行う。

## <具体的な取組>

- 大手外食情報サービス会社が無料で提供しているPOSレジアプリを導入し、コストダウンと売上・在庫管理の簡素化を図る。
- その日のメニューごとの売上を瞬時に把握し、顧客ニーズに沿ったおすすめメニューの提供とそれに応じた効率的な食材の発注を図る。
- 会計ソフトのクラウドとの連携により、売上データの可視化、店舗間や社内外での情報共有の簡素化を図る。



1店舗で試験導入中



売上はタブレットで確認

○ 飲食店の組合が、  
産地と連携して、クラウドを活用した食材の共同仕入れに取  
組み、生産性向上を行う。



### <具体的な取組>

- 東京都飲食業生活衛生同業組合加盟店30店と共同で、クラウドを活用して大船渡の漁港からの共同仕入れを実施。
- 従来のルートで入手するよりも速く仕入れることができるため、鮮度が格段にいい。
- 仲介料が発生しないため、利用客に対して低廉な価格で料理を提供することができる。

