

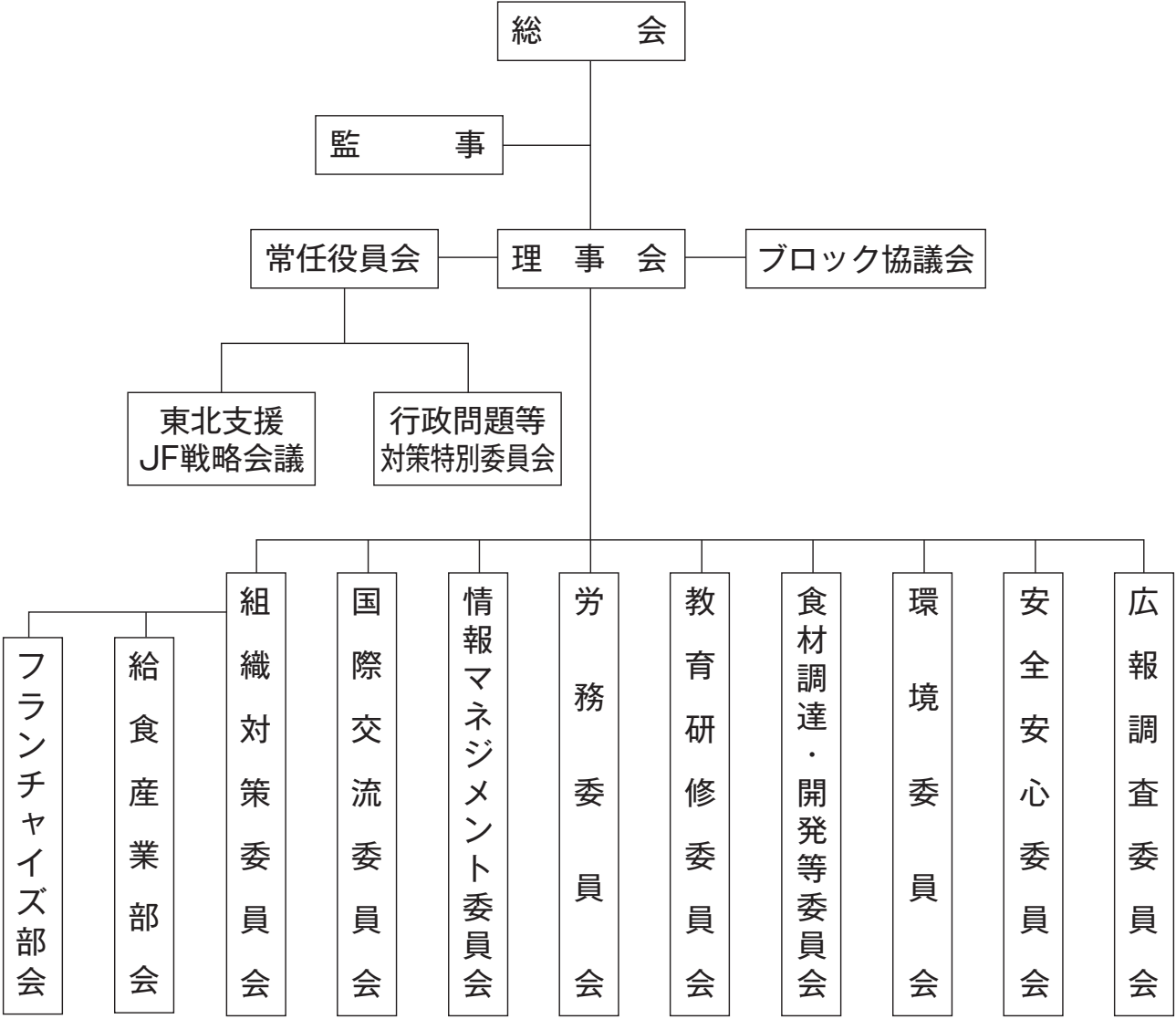
平成 26 年度事業計画

一般社団法人 日本フードサービス協会

目 次

| | |
|---------------|----|
| 平成26年度事業計画の概要 | 1 |
| 広報調査委員会 | 5 |
| 情報マネジメント委員会 | 7 |
| 教育研修委員会 | 8 |
| 安全安心委員会 | 12 |
| 食材調達・開発等委員会 | 14 |
| 国際交流委員会 | 16 |
| 環境委員会 | 18 |
| 労務委員会 | 20 |
| 組織対策委員会 | 22 |

JF運営組織図



平成 26 年度事業計画の概要

(平成 26 年 4 月 1 日～平成 27 年 3 月 31 日)

協会は、今年度創立 40 周年という節目の年を迎える。これまで、順調に発展を遂げてきた
外食産業も内外の政治、経済、社会情勢が大きく変化する中で、多くの課題に直面している。

こうした中、今年度は、特に下記の内容を重要課題として掲げ、会員総意のもとで実効が
伴うよう取り組んでいく。

1 アベノミクスのもとの成長戦略

「デフレからの脱却」と「力強い経済再生」をめざす「アベノミクス」が始動し、
本格的な成長軌道に乗ろうとしている。しかし、外食にとって、むしろ食材、資材、
エネルギーなどコスト高が先行しており、慢性的な人手不足の問題が浮上している。
消費税率 8% への引上げにより一時的な景気の後退も懸念される。

外食産業としては、コスト増加や増税分を単純に商品価格に上乗せするのではな
く、品質面も含め、お客様に納得いただける、価格に応じた魅力ある商品の開発に取
り組み、経営努力によって、売上げ増加、収益改善に努める必要がある。アベノミク
スの第 3 の矢である成長戦略の成果が、速やかに外食をはじめ幅広い産業に行き渡る
よう、好循環の実現に向けた政策の推進が期待される。

2 軽減税率の導入問題

与党税調は、平成 25 年 12 月に決定した「税制改正大綱」において、軽減税率を「①
必要な財源を確保しつつ、②関係事業者を含む国民の理解を得た上で、③税率 10% 時
に導入する」との方針を盛り込んだ。外食・酒類を除く食料品、新聞・出版物を対象
に軽減税率を導入すべきとする議論と、税込減や事業者の納税事務の負担増、線引き
の難しさ等から 10% 引上げ時の導入は困難とする議論の末に決定された。

協会は、平成元年の消費税制度発足時以来、一貫して軽減税率の導入に反対してき
た。軽減税率は、合理的な線引き等の面でも、税負担の公平性の確保の面でも、事業
者コスト面でも問題がある。外食は、国民の日常の食生活に深く関わっている中で、
税制においては食料品の範疇から仕分けるとするのであれば、国民食生活の実態にそ
ぐわらないものとなる。本年 12 月に向けて軽減税率について詳細が検討されるが、協
会は「関係事業者」として、外食・中食関係団体と連携しつつ、明確に考え方を提示
し、与党の決定に織り込まれるよう訴えていく。

3 食の安全・安心とメニュー表示の適正化

(1) 平成 25 年秋以来、ホテル、百貨店等における不適正なメニュー表示が社会問題化
した。メニュー表示については、当然のことながら事実と異なる表示は許されるも
のはなく、業界は消費者の信頼回復に向けて真摯に取り組む必要がある。

行政は、表示のガイドライン案を明らかにしたが、現場の実態把握が行われず、
外食の現場に困惑と混乱を招いている。現場の実情を考慮しないガイドラインは、
実態と乖離したルールを押し付けることとなりかねない。協会としては、ガイドラ
インにおいては、食材に関わる個々の事例を Q&A として列挙するのではなく、事業
者が自主的に行うメニュー表示の考え方や判断基準を示すべきであると訴えた。

(2) 外食におけるメニューに関する情報は、「料理」の名称であり、「食材」の名称で
はない。外食の店舗では、店員とお客様との間で双方向に情報交換することを原点
として、店内の掲示、メニューブックへの記載、ホームページなどを含め、総体と
して料理の情報を提供している。メニューに関する情報の本質は、お客様に美味し
さや楽しさを伝えることが基本であり、現場を踏まえた外食事業者の自主的な対応
を基本とすべきで、行政による画一的な規制はなじまない。協会は、これまで、

①平成 17 年「**外食産業における原産地表示のガイドライン**」、②平成 20 年**外食産業における信頼性向上自主行動計画**」を策定するなど、事業者としての主体的な取組を進めてきた。今回のメニュー表示に関する問題を契機に、ガイドラインや自主行動計画等の総点検を含め、さらに事業者としての主体的な取組を深化させていく。

- (3)一連のメニュー表示問題は、①産地・品種等について明らかに事実と異なる表示が行われていたものや、②行政による周知が不十分なことから表示の説明が不足していたものがほとんどである。これらの改善については、表示による消費者の優良誤認を防止する現行の景品表示法を適切に運用することにより、再発防止に十分対応できる。事業者が進める自主的な取組を支援することを基本として、現場における混乱が生じることのないよう、関係者の理解のもとに、実態を踏まえた慎重な検討を行うべきである。

4 日本食レストランの海外展開と農産物の輸出

多くの外食企業が、ボリュームゾーンである中間所得層が拡大するアジアの新興国をはじめ海外展開を進めており、今年は今以上に加速化するとみられる。日本経済の成長のためには、内需拡大といった視点に留まらず、海外の需要を日本にとっての「拡大内需」と捉えることが重要である。外食産業の海外市場開拓は、日本食文化の普及、農林水産物や加工食品等の輸出、経営資源や人材交流の相互促進等にも繋がるものであり、まさに海外の日本食レストランは日本食全体の海外普及を後押しする役割を果たすことが期待されている。

平成 25 年 12 月、「和食」がユネスコの世界無形文化遺産に登録された。JRO（日本食レストラン海外普及推進機構）は、世界の日本食レストラン及び関係ネットワークを通じて、レストランのみならず食品製造業、食品流通業、厨房機器産業等とも連携し、複合産業として海外に進出し、日本食及び日本食文化の一層の普及と国産食材の輸出の促進を図っていく。

5 TPP 交渉の進展

太平洋諸国の新しい経済圏をめざす TPP への交渉の協議に、日本は、平成 25 年 7 月、正式に参加した。交渉は目標とされた年内の合意に至らず、本年に持ち越された。

日本としては、特に米国、オーストラリアとの交渉が難関とされる中、4 月、日豪 EPA の合意が成立した。

外食産業のめざすところは、常に消費者の望む商品、サービス、価格を実現することにある。「国産」、「輸入」という枠にとらわれるのではなく、食材の種類を増やし調達先を広げることにより、いかにリーズナブルな価格でバラエティに富んだ付加価値の高いメニューの提供ができるかが重要である。

日本は、国際的視点に立った「攻めの農業」を志向し、日本農業の足腰を強化することが必要である。その結果、国内外において食材供給の役割分担が図られ、消費者のニーズに即したビジネスとしての農業が展開され、国内産の強みを活かす農産物のマーケットが形成されることとなる。さらに、農産物の輸出や海外における農業生産など、海外顧客の開拓という視点も、強い農業への転換には大きな意味を持つ。

40 年以上続いた生産調整の見直し（減反の廃止）や農地の集積等により、農業・農村の所得の倍増をめざす農業改革がスタートした。外食産業は、今後とも意欲的な国内農業者と積極的な関係強化を図り、日本の農業を応援し続ける。特に、「農業に誇りを持ち、自立した経営者」を育成していくことは、日本農業の継承の条件である。そのためにも、我々は日本農業を支援し、共に成長していくことを望むものである。

- 1 経済のグローバル化、少子高齢社会における雇用の確保、リスクマネジメント、他産業との競争激化など、外食産業を取り巻く諸課題に対応するため、研修セミナー、情報交流、調査研究、広報出版等の協会事業活動を強化する。
- 2 外食産業の実態や主張が適正に理解されるように、業界の基礎的資料として、外食産業の食材、雇用、環境等に関するデータや数値の収集・整備・蓄積を図る。
- 3 食の安全性の確保と企業コンプライアンスへの取り組みを推進する。特に0-157等の腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等への対策に重点を置くとともに、各企業の危機管理情報を会員間で共有する。また、(公財)食の安全・安心財団と連携して、リスクコミュニケーションをきめ細かく実施する。
- 4 消費税率の引上げに伴い軽減税率の導入が議論されているが、国民の食生活を担う外食産業としては積極的に問題点を指摘するなど、業界としての主張と行動を強めていく。また、米価格の変動に対応し、外食等の業務用米の需給と価格の安定を求める活動を関係団体と連携して推進する。更に、TPP、EPA/FTA等、海外諸国との経済・貿易協定締結の行方を注視し、外食産業界全体に直結する課題については、業界の視点から提言や要請の取組を行う。
- 5 ヒューマンインダストリーである外食産業の人材育成のため、教育研修事業のカリキュラムをブラッシュアップするとともに、大学寄付講座の充実を図る。
- 6 会員企業の海外展開や食材・食品の輸出促進を支援するため、成長著しいアジア諸国等の外食市場、食材資源、法制度等について情報の収集・提供に努める。また、国内農林水産業や食品メーカー等と連携して輸出拡大を支援する活動を行うなど、グローバル化への対応を強化する。さらには、2015年5月からイタリア・ミラノで開催される国際博覧会(ミラノ万博)における日本食や日本の食文化のPR、2020年のオリンピック、パラリンピック大会開催に向け、訪日する外国人旅行者等に対する取組み(多言語標記メニュー、店舗予約等のサービス対応)等についても、各委員会が連携して検討を開始する。
- 7 エネルギー政策の転換が図られる中で、環境への負荷を軽減する循環型社会の形成に向け、外食産業におけるCSR活動の視点からも、環境問題に対する取り組みを一層推進する。また、具体的な数値目標に基づく食品廃棄物の発生抑制や食品リサイクルや省エネルギー対策に積極的に取り組む。
- 8 労務問題については、リクルート対策をはじめ、入管法の見直し、パート労働者への社会保険適用拡大、職場の受動喫煙防止、店長の管理監督者性などの諸問題が山積しており、外食経営の健全な発展を図る観点から適切に対応していく。
- 9 少子高齢化時代を本格的に迎え、外食産業はより一層、新卒、パート・アルバイトなど人材確保難に苦慮することが予想される。そのため、新卒対策、パート・アルバイトの確保の両面から必要な事業に取り組む。また、外国人が外食店舗で勤務できるよう、入国管理及び難民認定法(入管法)における在留資格の見直しを求めていく。

- 10 外食産業と農林水産業との交流・連携事業は戦略的位置づけのもとに一層推進させる。そのために全国各地で産地商談交流会を開催するとともに、JFフードサービスバイヤーズ商談会をさらに充実させ、国内外から安全な食材の安定的調達を確保する一方で、食料自給力の向上に向けた諸活動を展開する。
- 11 協会のメディア戦略を再検討し、協会ホームページの積極的活用、ソーシャルメディアを活用したリスクマネジメントの検討など、会員社の経営活動に有効な広報を展開していく。
- 12 一般社団法人化を機に、協会の組織戦略を再検討し、会員組織及び組織活動の強化を図る。

〈 広報調査委員会 〉

〈重点項目〉

- (1) 外食企業の広報活動は年々重要度が高まっている。そのことから、会員社の広報活動をさらに推進させるため、よりメディアと交流を図る機会を設ける。また他業界の広報活動についてもセミナー等で取り上げ、外食産業の広報活動のあり方について参考となるよう取り組む。
- (2) 本年 10 月に協会は創立 40 周年を迎える。これまで業界が産業化に向けて歩んできた経緯、社会・経済への貢献、そして将来に向けた業界・協会の取り組みなどについて、機会を捉えて広く社会に情報発信を行う。
- (3) 会員各社の広報活動の参考となるよう、セミナー・勉強会等の開催にあたっては、分野別に企画することを検討する。
- (4) JF マンスリーの発行、及び JF ニュースレターアラーム情報等をタイムリーに発信し、会員社への情報提供に務める。

(1) 広報セミナーの開催

広報セミナーの開催にあたっては、「企業広報と実務」「マスコミ対応」「社会広報」「企業のトップ広報」といった切り口から企画検討を行い、年 2 回程度開催する。

(2) マスコミ懇談会の開催

協会や会員社の取り組みなどをマスコミ各社へ情報発信するとともに、外食産業への理解を深めていただく場として、年 2 回程度（夏・冬）開催する。

特に今年は、協会創立 40 周年の節目にあたることから、協会のみならず業界全体に焦点が当たるよう働きかけを行う。

(3) 有識者懇談会の開催

協会活動に対して、新たな視点から各界の識者の方々より、忌憚の無い意見を伺う場として有識者懇談会を開催する。

(4) 外食産業市場動向調査結果の発表（原則毎月 25 日）

会員企業の前月度の売上動向データを取りまとめ、農政クラブ、農林記者会、東商記者クラブ、外食産業記者会等に発表する。

(5) JF ニュースレター等による各種情報提供活動

会員各社が情報を共有する必要がある事案、緊急性を伴う事案に関しては、「JF ニュースレター」あるいは「JF アラーム情報」を通じて情報提供を行う。

(6) 協会キャンペーン事業（ジェフ愛の募金キャンペーン）

協会の統一キャンペーンとして「ジェフ愛の募金キャンペーン」を実施し、外食産業の社会的貢献活動の一環として継続な取り組みを行う。

- ・実施時期：平成 26 年 11 月 1 日～12 月 31 日
- ・実施場所：全国の会員企業店舗

(7) 出版事業

協会刊行物を通じて業界の課題や問題、協会活動、会員企業の取り組みを紹介するとともに、
外食産業に係わるデータの情報提供を行う。

- ・機関誌「J F マンスリー」の発行（月次で年 11 回発行予定）
- ・「J F 年鑑 2014 年版」の発行（平成 26 年 5 月予定）
- ・「外食産業ポケットブック 2014」の発行（平成 26 年 7 月予定）
- ・協会創立 40 周年記念誌の刊行

(8) 啓蒙用ステッカー等の制作、配布

会員店舗で掲出できるような「消費税増税ステッカー」「飲酒運転防止ステッカー」「災害時
帰宅支援ステーションステッカー」「女性・高齢者・子供の駆け込み対応店舗ステッカー」など
各種ステッカー類の作成を検討する。

(9) 広報 PR 活動

これまでの協会調査等によって、市場規模・毎月の売上動向・海外進出など蓄積された各種の
データ、さらに、会員企業の動向、外食産業に関わる記事等を整理・分類のうえ、マスコミから
の取材、消費者・会員社からの問い合わせに対応できるよう取り組む。

〈 情報マネジメント委員会 〉

〈重点項目〉

- (1) 外食各社の IT 戦略の参考となるよう、先進的な取り組みを行っている企業の取り組み事例を紹介するなど、業界の底上げに取り組む。
- (2) 外食産業におけるソーシャルメディアのさらなる活用に向けて、効果を上げている企業事例の紹介とともに、外食各社に対する IT 技術の売り込みについて導入を検討する材料となる情報を提供する。
- (3) ソーシャルメディアによるデータ活用やマーケティング手法については、新たな切り口からの効果的な販促活動について研究を行う。
- (4) 経営コストの改善のためにも、クレジットカードの手数料率の低減に向けての取り組みを行う。今年度は、各種データに基づく交渉も視野に入れた実態調査を行う。

(1) 研修・セミナー事業の実施

外食各社は、食に関するデータ、レシピなど活用次第では、極めて貴重な知的財産を保有しており、こうした知的財産を IT を通じてグループや全社的に有効活用する取り組み事例などを紹介するセミナー等を開催する。

(2) ソーシャルメディアの有効活用の研究

ソーシャルメディアを人材紹介、各種イベント、メニューフェア、クーポン配信などで効果を上げている事例を研究し、会員企業の参考に供する取り組みを行う。

(3) クレジットカード手数料の低減に向けた取り組み

米国においては、各業界が垣根を越え横断的に組織化 (Merchants Payments Coalition 略称 : MPC) し、クレジットカード手数料等に反対し、政治活動を展開している。こうした取り組みを研究し、異業種も含めた連絡協議会の設置などを行い、行政や政府等へ働きかける取り組みを検討する。

同時に、カード売上高調査、会員各社のカード会社との係わり等についても調査を行い、料率引き下げの参考データを収集する。

(4) 外食産業の緊急時・不測の事態を想定したアラームネットワークの研究

東日本大震災を教訓に、今後起こりうる不測の事態発生を想定したアラームネットワークの構築について各社の情報や取り組みを持ち寄り、勉強会を開催する。併せて、情報システム部門の BCP についても調査・研究を行う。

(5) 外食産業の ICT に関する調査研究

協会賛助会員等からのシステム関連、情報分野に関わる企画提案を整理し、委員会においてプレゼンテーションや説明の場を設け、会員に有益な情報をフィードバックする。

〈 教育研修委員会 〉

〈重点項目〉

- (1) 既存の教育研修事業のブラッシュアップを進め、JFの特色を生かした研修プログラムとする。並行して、時代に即した教育研修セミナーの企画・立案を行い、会員のニーズに応える。
- (2) 外食産業の将来を担う人材の向上心を充足させ、外食産業で働くことの意義・誇りを共感できる研修プログラムを提供する。OJTだけでは習得が困難な専門知識・技術の向上を図り、外食産業のプロとして通用する人材の育成を目指す。
- (3) 会員間の人材交流を進め、JFの研修プログラムへの参加をきっかけに、互いに悩みを相談し切磋琢磨できる担当者間同士のホットラインを構築するための取り組みを推進する。
- (4) 各大学における外食産業寄付講座と特別講義への講師派遣、インターンシップの協力を通して、フードサービス業界に対する学生および大学関係者の理解を深め、業界の将来を担う人材の育成を進めると共に、フードサービスビジネスの学問としての体系化を目指す。

◆おもに経営幹部を対象とするセミナー

(1) 総会記念特別講演会

協会総会時に学者、経済人あるいは斯界のリーダーに講演を依頼する。

- 日 時：平成26年5月9日（金）
- 場 所：ホテルオークラ東京
- 講 師：農林水産大臣 林 芳正 氏
- 募集人員：300名

(2) JF戦略セミナー

協会賀詞交歓会開催時に各界の著名人複数名を招いて開催する。外食企業の経営幹部が一年の計を立てるにあたり、自社が抱える課題の解決や躍進をするためのヒントとなるような、新たな構想や戦略などについて講演頂く。

- 日 時：平成27年1月16日（金）
- 場 所：ANAインターコンチネンタル東京
- 募集人員：150名

◆セレクション（テーマ別セミナー）

(1) 14年度「JF新入社員研修」

4月から外食産業界に加わるフレッシュマンを対象に開催する。ホスピタリティやQSC等、外食産業で働く人間に必要な基礎知識を会得してもらうとともに、グループワークを通じてコミュニケーションの重要性や組織で働く一員として仕事に携わることの意義、社会的役割などを学ぶ。

- 日 時：「清水」コース 平成26年4月2日（水）
「力石」コース 平成26年4月3日（木）
- 場 所：JFセンター会議室

■講 師：

「清水」コース

(株)プロジェクト・ドゥ ホスピタリティマネジメント研究所 代表 清水 均氏

「力石」コース

トーマス アンド チカライシ(株) 代表取締役 力石 寛夫氏

(株)ノーヴァス&ホスピタリティカンパニー 代表取締役 松澤 宏至氏

■募集人員：65名

(2)2014年度「新入社員フォローアップ研修・外食産業マネジメント基礎研修」

①2014年度「新入社員フォローアップ研修」

入社後半年が経過し、悩みや不安を抱える時期にある新入社員を対象に開催。入社時に学んだホスピタリティとQSCの重要性を再確認するとともに、半年間の自分を振り返り、飲食業で働く人間としての自信と誇りを持ち、新たな目標を明確にして仕事に取り組めるようフォローアップを行う。

■日 時：平成26年10月1日（水）

■場 所：JFセンター会議室

■講 師：トーマス アンド チカライシ(株) 代表取締役 力石 寛夫 氏

(株)ノーヴァス&ホスピタリティカンパニー 代表取締役 松澤 宏至 氏

■募集人員：65名

②2014年度「外食産業マネジメント基礎研修」

入社後、半年を経過した新入社員が入社時に学んだ基礎知識の再確認を行うとともに、将来の外食産業を担う人材として必要な知識の習得を目的に開催する。

本コースでは、中途入社やアルバイトから正社員に登用された社員など、もっぱら店舗におけるOJT教育を中心に受け、外食産業の基礎理論（知識）を学ぶ機会がなかった社員も受講できる講座とする。

■日 時：平成26年10月2日（木）

■場 所：JFセンター会議室

■講 師：(株)プロジェクト・ドゥ ホスピタリティマネジメント研究所 代表 清水 均 氏

■募集人員：65名

◆教育担当者の会

各社の教育に係る課題等について、事例発表やグループディスカッションを通して、参加者同士で意見を交わし、お互いに研鑽し、自社の教育に役立てることを目的に開催する。また、会の参加をきっかけに、教育担当者が困ったときに相談できるように担当者同士のホットラインを構築する。

■日 時：平成27年2月頃 <1泊2日>

■場 所：東京近郊の宿泊施設

■内 容：教育研修活動の事例発表、グループディスカッション、パネルディスカッション

■募集人員：30名

◆外食市場研修（ストアコンパソン）

再開発事業が行われた大規模複合施設及び会員社の店舗、セントラルキッチン等を視察し、業態コンセプト、具体的な集客対策やマーケティング戦略など学び、今後のフードサービスビジネスの可能性を探ることを目的に開催する。

- 日 時：平成 27 年 3 月頃
- 対象者：経営幹部、店舗開発担当、教育研修担当
- 視察場所：大規模複合施設及び外食店舗、セントラルキッチン、カミサリーセンター 等
- 募集人員：40 名

◆海外研修

J F 米国研修

米国の外食店舗・小売施設等を視察し、米国外食産業が成熟市場でありながら、持続的に成長を続ける要因を探る。また、現地外食企業の経営者による講演や家庭訪問から米国人の消費動向を探るとともに、米国外食産業が直面する課題や規制への対応等について学ぶこととする。

(1) 第 68 回 J F アメリカ研修（春期）

- 日 時：平成 26 年 5 月 17 日（土）～5 月 26 日（月）（8 泊 10 日）
- 訪問地：シカゴ、オーランド、ニューヨーク
- ◆オリエンテーションセミナー 4 月 24 日（木）
- 場 所：J F センター会議室
- 募集人員：50 名

(2) 第 69 回 J F アメリカ研修（秋期）

- 日 時：平成 26 年 10 月頃
- 訪問地：ロサンゼルス、ラスベガス（仮）
- ◆オリエンテーションセミナー 9 月～10 月
- 場 所：J F センター会議室
- 募集人員：50 名

◆次世代を担う人材育成セミナー（仮称）の企画、開催

「J F リーダーシップ養成講座」及び「J F 商品戦略講座」については、研修目的、効果、階層別など総合的な見直しを行うこととする。

◆その他の取り組み

外食産業寄付講座の開設、並びに日本フードサービス学会及び(公財)食の安全・安心財団と連携した各種取り組みを実施する。

■外食産業寄付講座

業界のイメージアップと人材育成を図るべく、会員企業から講師派遣の協力を仰ぎ、要請を受けた大学において寄付講座を開講する。

①文教大学（前期）「外食産業寄付講座」

- 講義場所：文教大学国際学部（湘南キャンパス）

昨年同様、各社のトップを招き各社の経営戦略について講義いただき、外食産業を学びたいという学生に正しい理解を促す。

■フードサービス関連学科への講師派遣

これまで寄付講座等を実施している大学を中心に、会員企業から講師等を派遣するなど、フードサービス関連の講座の充実を図る。

①名古屋文理大学

2012年に健康生活学部到新設されたフードビジネス学科に会員企業より講師を派遣し、サポートを継続する。

②日本大学

2013年に生産工学部に新設されたフードマネジメントコースに対し、講師派遣ならびにインターンシップ受け入れを行う。

〈 安全安心委員会 〉

〈重点事項〉

大震災及び原発事故を踏まえ、外食産業の立場から、食の安全確保や危機管理を推進する事業活動を行う。震災後4年目の活動として、以下の事業を実施する。

- (1) 消費者、事業者双方にとってメリットのある外食産業自らが主体となったメニュー表示のあり方について検討を行う。そのために、外食関係団体が連携し、外食産業の原産地表示ガイドラインや自主行動計画等の総点検、アレルギー表示のあり方の検討を含め、事業者としての主体的な取組を一層深化させていくこととする。
- (2) 冷凍食品への農薬混入問題等、食の安全を脅かす問題に対しては、外食産業の現場等にも十分起こりうるリスクの一つであることから、食品防御（フードデフェンス）に関する考え方について整理した上で、情報共有、情報交換を行うこととする。
- (3) (大規模)地震・火災等のリスクへの対応についても、会員相互の情報を共有するために危機管理担当者情報交換会を開催する。
- (4) 事業者や消費者、行政、有識者、マスコミなど関係者間の適切なリスクコミュニケーションを図るため、(財)食の安全・安心財団と連携した活動を実施する。
- (5) 生食用牛肉（ユッケ、レバー等）や浅漬の衛生規範の等、罰則を伴う食品衛生法の規格基準の設定、規制強化は、外食の食文化の存続に係る課題にまで及ぶことから、食中毒予防を徹底させるためのセミナーの拡充及びカリキュラムを見直すなど、充実した対策に取り組む。

(1) リスク管理対応事業

① 食中毒対策セミナーの開催（前期）

外食店舗における衛生管理の要である、店舗スタッフ、調理時担当者等を対象に食中毒予防対策のための重要ポイントを中心に、実践的カリキュラムの内容に基づきセミナーを開催する。

■日 時：平成26年6月4日（大阪）

平成26年6月18日（東京）

■講 師： J F 正会員企業（安全安心委員）

協会賛助会員

■プログラム（案）

*0-157、ノロウィルスの知識と感染予防、現場対策について

*食中毒発生のメカニズムとその対処方法の習得

*食中毒を防ぐ食材、調理器具の扱い方、商品管理、調理上の重要ポイント

*パート・アルバイトに対する食品衛生教育方法について

その他

② 危機管理担当者情報交換会の開催

昨年末に発覚した冷凍食品への農薬混入事件を受けて、これまでの食の安全・安心の概念とは異なる食品防御（フードディフェンス）についてについて関心が寄せられるようになった。今回のフードテロとも言うべき課題等については、地震・火災、店舗における強盗や盗難とともに、企業経営に多大な損失を与える内容となる。従って、今後は、専門家からのアドバイスや会員各社及び他産業の事例発表、情報交換などを通じて、外食産業における危機管理・リスク対応のあり方を学び、担当者間のホットライン作りを目的に開催する。なお、必要に応じて、緊急性を伴う事案に関しては、「J F アラーム情報」を通じ、会員企業に情報提供を行うこととする

■日 時 平成 26 年 9 月（予定）

■場 所 J F センター会議

③食中毒セミナーの開催（後期）

冬場に多発するノロウイルス対策を含め、食中毒発生時において、各社の商品担当責任者、衛生関連責任者等の対応策が体系的に学べるように、上記食中毒予防対策セミナーの内容に加えて、講義、実習、ケーススタディ、グループディスカッション、ロールプレイング、保健所への対応方法等を盛り込んだ講座を開催する。

なお、セミナー開催にあたっては、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課、または、東京都福祉保険局等の行政監督官庁との共催により、実施することを検討する。

■日 時：平成 26 年 9 月下旬（予定）

■場 所：J F センター会議室 他

（2）表示に関する取り組みについて

メニュー表示問題については、食の安全安心財団との連携に基づいて、食の安全・安心に関わるリスクコミュニケーションへの取り組みの一つとして、会員企業との情報交換、セミナー等を積極的に開催する。

①意見交換会の開催

■日 時：平成 26 年 4 月～平成 27 年 3 月 年 4 回程度

■場 所：都内及び地方会場

②消費者、マスコミ等の食関連産業への視察・勉強会の実施

農場、食品工場、流通・販売など、食の供給に関する各場面でモデルとなる事例を選定し、フードチェーン全体の事業活動と安全対策を消費者、マスコミ等に周知するための視察・勉強会を実施する。

■日 時：平成 26 年 10 月頃

■場 所：食品工場、流通施設など

〈 食材調達・開発等委員会 〉

〈重点項目〉

東北地方を中心とした農畜水産業への原発事故の影響は徐々に解消に向かい、米価格等も高値から一転して下げ傾向になってはいるが、国際的な需給相場の変動、円安の影響によって、主力原材料の値上げは本格化している。政府は「攻めの農林水産業」を重要項目として掲げ、「強み」のある農畜水産物によって消費拡大、輸出拡大を目指すものの、日本の農水産物・食品の輸出は未だに正常化に至らず、輸出規制が続いている実態が継続している。

外食産業の食材調達を巡る諸課題が山積する中、下記を重点項目に事業活動を進めていく。

- (1) ホスピタリティ産業である外食産業の立場から、国内農業・産地の支援を継続し、食と農との連携事業を積極的に推進する。
- (2) 円安や海外需要の影響等による主力原材料の国際需給動向を踏まえ、国内外の仕入・調達に関する情報提供を強化する。
- (3) 各社の商品開発に資するため、また、仕入・調達コストの改善のためにも、食品メーカー等を中心とする協会賛助会員との取組み、情報共有を図る。合わせて、今年度は、外食の主要食材等に関する実態調査を行う。

(1) 委員会の開催

①前期委員会

- 日 時：平成 26 年 7 月上旬
- 場 所：J F センター会議室

②後期委員会

- 日 時：平成 27 年 2 月上旬
- 場 所：J F センター会議室

(2) 外食産業と地域農畜水産業との連携による交流活動（産地との交流）の推進

①新潟県産地見学・商談交流会

前期産地見学会の一環として、国内でも有数のブランド米「魚沼産コシヒカリ」の生産が盛んな地域であるが、昨今露地野菜の生産等にも着手する津南町他、新潟県の主力産地を訪問する。

- 日 時：平成 26 年 7 月中旬
- 訪問地：新潟県津南町、十日町他

②秋田県産地見学・商談交流会

- 日 時：平成 26 年 10 月中旬
- 訪問地：北秋田市 他

(3) 主力原材料に関する情報交流活動

輸入原料の相場状況等、今後の主力食材の見通等について食品メーカー等との情報交換会を開催し、会員各社が抱える課題・取組みについて意見交換を行う。

- 日 時：平成 26 年 7 月上旬
- 場 所：J F センター会議室

(4) JFフードサービスバイヤーズ商談会の開催

食材・農産物を供給する農畜水産業等のメーカー・団体等の参加を得て、外食企業の仕入・調達活動のヒントとするともに、正会員・賛助会員等の情報交流を目的とした商談会を開催する。

■日 時：平成 26 年 11 月 12 日(水)

■場 所：東京五反田TOCビル

■募集小間数：100 小間

■協力予定：（一社）日本惣菜協会、（公社）日本農業法人協会

■出展企業・団体及び出展内容

①主な出展コンセプト

- ・ 2015 年 春・夏に向けた各業態対応型のメニュー
（おいしさ+健康/安全+αへの追及）
- ・ 加工・外食業務用ニーズにあった規格・品質の低コスト商品
- ・ 産地再生を目指す被災地域（福島・宮城）の国産食材の提案
- ・ 海外でも評価の高い産地オンリーワン商品、四季折々のメニュー
- ・ ドレッシング、食材のおいしさや長所を引き出すソース
- ・ バリエティに富んだ調味料・飲料

〈 国際交流委員会 〉

〈重点事項〉

和食の世界無形文化遺産登録により、今後も日本食マーケットの拡大が益々期待される中で、特に東アジア地域では中間層等の拡大を背景に、日本の外食産業の需要が拡大し、企業進出も活発となっている。平成 26 年度では、日本の外食産業の海外進出や日本産食品・農産物の安全性をPRするため、下記の事業を実施する。

- (1) 日本の外食企業への活力と会員企業の積極的な海外市場への出店を後押しするため、法規制・フランチャイズ契約等の課題や問題点等に関するポイントを整理し、会員企業に有益な情報を提供する。
- (2) 海外のレストラン関係団体等との情報交換・交流を通じて、日本の外食産業及び農畜水産業が海外展開するための役割や可能性等を探り、グローバル化への対応を図る。
- (3) 日本の「食」の持つおいしさと健康をPRするとともに、改めて、ホスピタリティ産業である日本の外食産業の経営技術や人材育成等の普及・啓発を図るため、海外のレストラン協会等との連携強化による取組みを推進する。

(1) 国際交流委員会の開催

- 日 時：平成 26 年 7 月下旬、平成 27 年 2 月上旬
- 場 所：J F センター会議室
- 議 題：委員会事業報告及び今後の計画について 他

(2) 海外進出セミナーの開催

海外に進出を果たしている外食企業及び食品メーカー、さらには、外食産業のチェーンオペレーションを支える厨房機器メーカー等の現地事例を紹介し、外食企業が現地に進出する際のポイントについて学ぶ。

- 日 時：平成 26 年 7 月下旬
- 場 所：J F センター会議室

(3) 海外研修ツアーの実施

日本の外食企業への活力と会員企業の積極的な海外市場への展開を後押しするため、会員各社のニーズ、海外進出戦略等、今後の課題を委員会で精査し、海外研修を実施する。

- 日 時：平成 26 年 11 月下旬
- 場 所：東アジア地域、EU 地域 等
- 候補地（案）

ミャンマー：J F と関係のあるミャンマーレストラン協会（MRA）との連携に基づき実施する。

(4) 外食企業の海外展開に必要な各国別の基本情報の整理

外食企業の海外進出の際、必要となる下記の課題についてはセミナー及び情報交換会のテーマとして取り上げ内容を整理した上で、上記アンケート調査の資料編として掲載し、会員各社等に情報提供する。

- ・外資企業の外食市場参入規制（参入方法・会社設立・営業許可・商標登録等）
- ・外食産業の雇用（現地スタッフ雇用・日本人スタッフ就業規制・賃金水準等）
- ・出店・施設・衛生条件（店舗確保・店舗環境・食品衛生等）
- ・食材等調達流通システム（食材仕入れ方法・資材調達・日本産食材の輸入・物流等）
- ・外食マーケット（経済と物価・食文化・外食市場の特徴等）
- ・日本食ニーズ（日本食のトレンド・進出における留意点等）等

(5) 現地レストラン協会・団体等との情報交流活動の推進

日本の外食企業の海外展開を推し進めていくためには、各国のレストラン協会との情報交流を通じて、現地関係者のニーズに応えるとともに相互の文化を理解していくことが必要とされる。

日本の食材・食品、日本の食文化等、広い視野での展開を図るため、各国レストラン関係者の国内招聘事業をはじめ、また、現地レストラン協会が主催するイベントやセミナー等との開催時期に合わせて、現地での情報交流活動を実施する。

(6) JRO事業との連携活動

外食産業が海外進出することにより、日本食文化の普及、農林水産物や加工食品等の輸出、経営資源の拡充や人材交流の相互促進、さらには、日本食全体の海外普及を後押しする成長エンジンとしての役割も果たすことから、引き続きJRO（日本食レストラン海外普及推進機構）との連携に基づいた事業を行うこととする。

〈 環境委員会 〉

〈重点事項〉

東日本大震災及び原発事故から3年が経過し、環境への負荷を軽減する「循環型社会形成」に向けた取り組みの一層の強化が求められている。また、同様にエネルギー政策・供給体制が変化する中、外食産業においても積極的な温暖化対策を進めることが期待されている。

このような中、以下を重点項目に事業を実施する。

- (1) 循環型社会における外食産業の役割の拡大・推進のため、食品リサイクル法の定期見直しなどの進捗を踏まえて、外食産業からの提言を積極的に行っていく。
- (2) そのため、今年度から目標値が導入された食品廃棄物の発生抑制状況についても、優良事例のフォローアップ等を行い、外食産業全体での取り組みを進めるとともに、目標値設定の課題点などについても把握していく。
- (3) また、「メタン化」等を含めた外食産業に適した食品リサイクル手法についても、継続した情報収集・検討を行い、情報共有を進めていく。
- (4) 温暖化対策については、エネルギー政策の状況も踏まえ、外食産業が進めるべき、中長期的な環境対策（自主行動計画）を策定について、環境委員会で議論する。
- (5) 中小事業者の取組推進・レベルアップを図るため、研修事業および情報提供の活動の強化を行う。

(1) 環境政策への対応

外食産業が関係する環境政策は、①「食品リサイクル法」、②「容器包装リサイクル法」、③「エネルギーの使用の合理化に関する法律（省エネ法）」、④「地球温暖化対策の推進に関する法律（温対法）」など複数に亘っており、特に食品リサイクル法では、外食事業者に平成26年度には業種別の発生抑制目標値が設定されるとともに、リサイクル法の定期改正については26年度も引き続き検討が行われ、改正の方向が注目されている。

協会としても必要に応じて、「環境WG」などを立ち上げ、外食産業からの提言を行っていく。

○環境ワーキンググループ等の開催

■日 時：平成26年6月中旬

■場 所：JFセンター会議室

(2) 外食産業の中長期的な「環境対策」の取り組みについて

震災後の省エネ・節電活動など、外食産業界としての基本的な「環境対策」についての中長期的な考え方について整理していく。

政府は2020年以降の新たな日本全体の温暖化ガス削減目標および計画の策定を、2015年3月を目途に目指しており、各産業界に対しても、低炭素社会実行計画等の策定を求めている。

このような中、協会の環境対策を策定していく目的や、行政の求める計画項目（低炭素社会実行計画）を整理した上で、下記の項目とスケジュール案に基づいて、会員各社との意見交換を行っていく。

■検討内容など

○低炭素社会実行計画策定の有無

○中小企業の環境意識向上等を目的とした、外食企業各社が取り組むべき環境行動計画（チェックリスト等）の作成

■スケジュール（案）

平成 26 年 6 月 環境委員会・環境ワーキンググループ等の開催

8 月 会員企業のエネルギー使用実態調査に関わる実態調査の実施

(3) 研修・セミナー活動

① 外食産業環境対策セミナーの開催

国の新しいエネルギー政策が検討される中での外食産業が取り組むべき省エネ・節電活動・温暖化対策をはじめ、食品リサイクル法改正論議の方向など外食産業が取り組むべき環境問題全般にわたる課題に関して、対応策を検討し、情報を共有する「環境対策セミナー」を開催する。

■日 時：平成 26 年 6 月中旬

■場 所：J F センター会議室

■内容（案）：フロン回収・破壊法の動向と外食産業への影響

容器包装リサイクル法の改正と外食産業への影響～フライダー問題等

新たな食品リサイクル手法の検討

② 環境施設 現地見学会の開催

外食産業などの新しい食品リサイクル手法の一つとして今後展開が期待されている「メタン化」プラントや、先行する飼料化、肥料化施設等を中核とし、バイオマス資源を有効活用している優良事例などを視察し、外食産業での今後の取組の参考とする。

■日 時：平成 26 年 9 月下旬

■場所案：関東甲信越地域の取組事例など

③ 環境対策基礎セミナー

外食事業者が直面する「食品リサイクル法」「省エネ法」「容器包装リサイクル法」など各種環境関係法規の基本的な内容や、その対応策（量の把握方法から基本的な改善方法など）について、例えば、J F 環境委員を講師として環境業務に初めて携わる担当者を対象としたセミナーを開催する。

■日 時：平成 27 年 1 月中旬

■場 所：J F センター会議室

(4) その他の取り組み

① 外食産業をめぐる環境関連の法規制や法制度を洗い出し・整理を行う。特に、容器包装リサイクル法及び食品リサイクル法等の見直し論議の際には、外食産業界の実態を踏まえ、行政等に対し必要な要請や主張を行う。

また、引き続き、定期報告の提供等を通じて、会員社の環境の取組状況の把握整理を行っていく。

② 農水省、各地方自治体等行政の動向等の情報収集を行うとともに、必要に応じて委員会内にプロジェクトチームを編成し対応策を検討する。

③ マニュアル等の作成

機器等ハードとソフト両面における省エネ・節電対策マニュアル又はチラシ類の制作及び会員社への配付を行う。

〈 労務委員会 〉

〈重点事項〉

- (1) 少子高齢化時代を本格的に迎え、外食産業はより一層、新卒、パート・アルバイトなど人材確保難に苦慮することが予想される。そのため、新卒対策、パート・アルバイトの確保の両面から必要な事業に取り組む。
- (2) 外食産業の外国人技能実習制度の確立、入管法における在留資格の見直し
持続的な成長のためにも、外食産業における外国人技能実習制度を確立できるよう取り組むとともに、外国人が外食店舗で勤務できるよう、入国管理及び難民認定法（入管法）における在留資格の見直しを求めていく。
- (3) 外食産業における高齢者雇用、障害者雇用は益々重要な課題となることから、会員各社に参考となる好適事例の紹介などを含めた勉強会等を開催する。
- (4) パート労働者に対する社会保険の適用拡大の細目・基準については、業界が不利益を被らないよう、行政の動きを注視し、協議の場を設けるなど対応を図る。

(1) リクルート対策、人材確保対策について

外食産業における正社員採用は、人材マーケットの変化に伴い、これまでの募集や採用手法を見直す時期に来ているとともに、外食店舗で働くパート・アルバイトの確保についても、年々難しくなっている。そのため、外部パートナーとの連携も含め、採用に係わるイベントや説明会などの開催を検討するとともに、パート・アルバイトの確保に向けた情報交換会を開催するなど取り組む。

(2) 研修・セミナー事業について

① 人材確保セミナーの開催

■日 時：平成 26 年 7 月（予定）

■内 容：外食各社で人材確保のために創意工夫している事例紹介などを中心としたセミナーを開催し、各社の人材確保の参考に供する。

② JF 労務研修会の開催

リクルート対策、あるいは外食各社の抱える課題、問題等をテーマに、会員各社の人事・採用・労務担当者同士の情報交換とホットラインづくりを目的に、一泊二日で開催する。

■日 時：平成 26 年 11 月（予定）

■場 所：熱海（予定）

■内 容：リクルート対策、人材確保への取り組み 等

(3) 外国人技能実習制度の確立並びに入管法改正へ向けた取り組み

現在、対象外となっている外食産業における外国人技能実習制度を早急に確立させるとともに、外食産業で就労を希望する外国人（正規社員・アルバイト）のためにも、「在留資格」の要件見直しについても取り組む。

(4) 調査研究事業

管理監督者問題に係わるアンケート調査、福利厚生等に関する実態調査の実施

管理監督者問題について、アンケート調査を実施するとともに、さらに、会員社のニーズを踏まえたうえで、外食各社の労働条件、福利厚生等に関してアンケート調査を実施し、結果をフィードバックする。

(5) 労務管理に関わる情報提供事業

① 社会保険事務所・会計検査院の社会保険加入調査への対応

今年度も会計検査院を伴い年金事務所の調査が外食企業に入ることが予想される。そのため、外食産業ジェフ厚生年金及び全国外食産業ジェフ健康保険組合と連動し、調査の結果が会員社の経営に影響を及ぼさないよう取り組む。

② 情報交換会の開催

労務管理に関わる外食産業の重要な問題に関しては、適宜情報交換会等を開催し、情報を共有するとともに、注意を喚起するような案件については、ニュースレター等で情報提供を行う。

〈 組織対策委員会 〉

〈重点項目〉

- (1) 全国ブロック協議会におけるセミナーや参加者間の交流を通じて、協会加入メリットのPR等を行い、協会の組織拡大・拡充に向けた各種取り組みを促進する。
- (2) 外食産業が直面する各種課題への対応や解決に向け、協会の主張を各ブロック協議会と連動して情報の共有を図り、全国で一体となった活動を展開する。
- (3) 給食部会、フランチャイズ部会を組織化し、それぞれの部会のニーズに合致する事業を実施する。

(1) 全国ブロック協議会の開催

各ブロックのニーズを汲みながら、外食産業が直面する各種の課題に関するセミナーを開催する。全国各ブロックの会員と協会の主張を共有することで、業界で一体となった取り組みを展開する。また、非会員である地場の企業にも参加を呼びかけ、新規会員の候補社を迎え入れる取り組みを行う。そのほか、協会の組織拡大・拡充に向け参加者間の交流を深める機会を提供する。

なお、外食産業に大きな影響を与えた「メニュー表示問題」について、3月28日に消費者庁よりガイドラインが公表された。このガイドラインは協会の主張を取り入れた一定の評価が得られる内容となったが、業界の自主的な取り組みを推進することを確認するため、消費者庁担当官を招き、食の安全・安心財団と連携し、ブロック協議会を緊急開催した。

□ 第一回ブロック協議会

- 4月10日 九州ブロック協議会
- 4月15日 東北ブロック協議会
- 4月16日 近畿ブロック協議会
- 4月21日 中国・四国ブロック協議会
- 4月22日 北海道ブロック協議会
- 4月23日 東海ブロック協議会
- 4月24日 北越ブロック協議会

□ 第二回ブロック協議会日程 平成26年6月～7月開催予定

□ 第三回ブロック協議会日程 平成27年2月～3月に開催予定

(2) 組織拡大活動

業界が直面する課題に対し、主張を展開する際には会員規模が重要な要素の一つとなることから、新規会員紹介キャンペーンを継続して行い、正会員及び賛助会員の組織拡大を図る。

また、全国ブロック協議会を開催する際、各地域の有力な外食関連未加盟企業に対し、セミナーへの参加とともに協会加入に向けた積極的な勧誘を図る。

(3) 他団体との交流活動

クレジットカード手数料率の低減に向けて小売業等団体との交流をはじめ、パート労働者への社会保険適用拡大問題など重要なテーマや業界の各種課題に対応するため、外食関連団体、消費者、NPO、学会など関係者と幅広く意見交換や交流を行う。

(4) 給食部会・フランチャイズ部会等の開催

協会会員で給食事業を主に展開している企業並びにフランチャイズビジネスを展開している企業の経営課題の解決に向けた取り組みを行うため、情報交換の場としての部会を設置する。

(5) 理事会傍聴制度の継続・強化

理事会開催時に実施する傍聴制度には各ブロックより傍聴者が出席し、協会活動に対する一層の理解と、協会本部と各ブロックとの関係強化に寄与することを目的として実施する。

なお、参加対象の拡大等、より開かれた傍聴制度のあり方を検討する。

(6) 会員交流情報交換活動の強化

正・賛会員相互の情報交換と交流を図るため会員交流や情報交換の場を設ける。

(7) グルメカード事業・（公財）食の安全・安心財団賛助会員への加盟促進支援

グルメカード事業及び（公財）食の安全・安心財団への未加盟社をはじめ、新たな会員候補企業等に対して、同事業への参加促進のための普及活動を行う。