

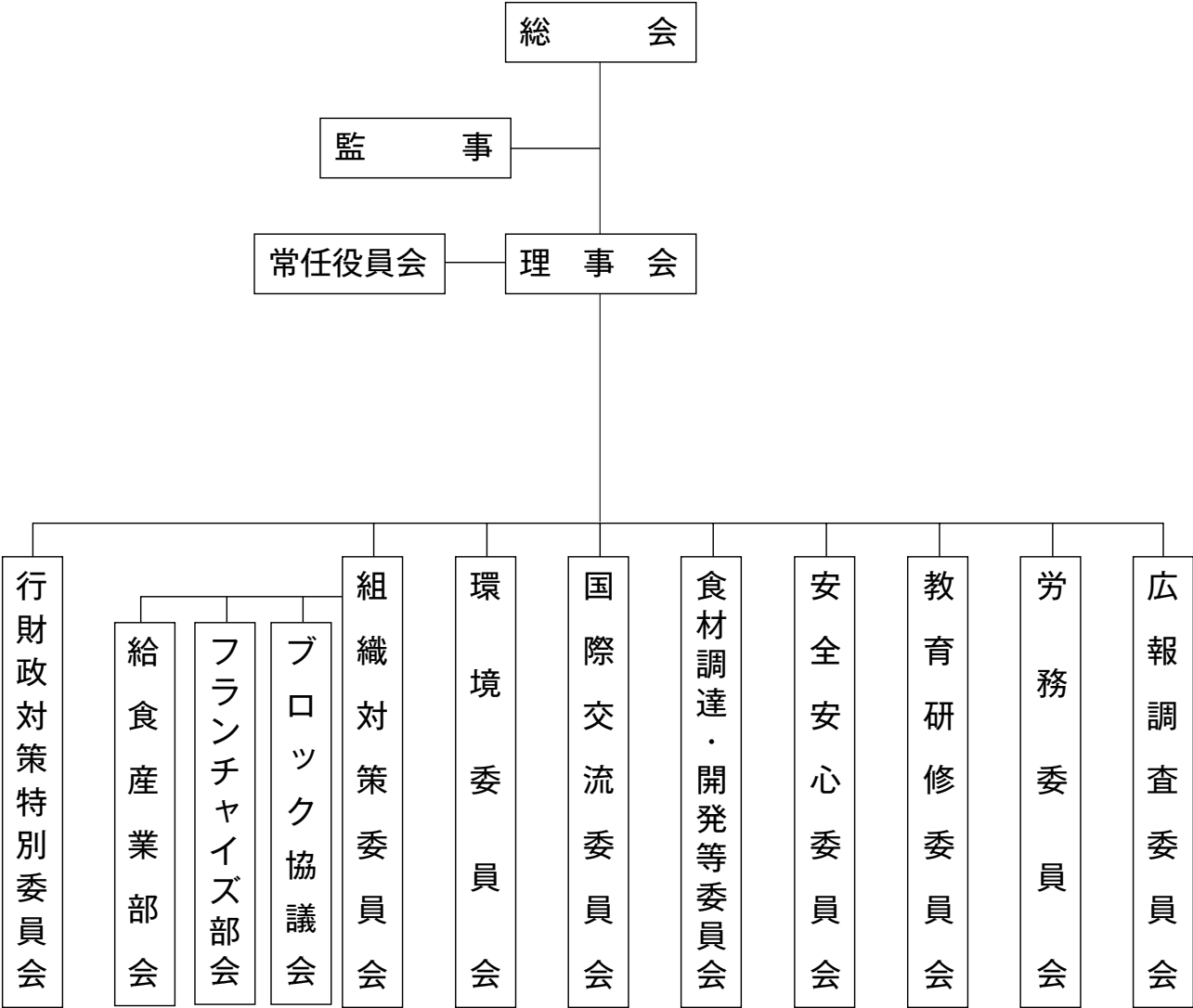
令和2年度事業計画

一般社団法人 日本フードサービス協会

目 次

令和2年度事業計画の概要	1
安全安心委員会	3
国際交流委員会	5
組織対策委員会	7
労務委員会	9
行財政対策特別委員会	11
食材調達・開発等委員会	13
教育研修委員会	15
環境委員会	18
広報調査委員会	19

JF運営組織図



令和2年度事業計画の概要

(令和2年4月1日～令和3年3月31日)

新型コロナウイルスの感染拡大は我が国の社会・経済に重大な影響を及ぼし、国民食生活を担う外食産業にも甚大な影響を及ぼしている。感染拡大が収束しても影響は長期に及ぶことが想定することから会員企業に対する配慮、支援等を最優先し、そのことを踏まえて、下記の各種事業を実施する。

- 1 外食企業の経営維持に必要な資金を金融機関から融通できるよう債務保証制度を創設し、経営回復に資する取組みを行う。短時間労働者の適用拡大について、政府は企業規模のみならず就労時間等の見直しも想定していることから、適用拡大の検討については税と社会保障の一体改革で抜本的な議論を行うよう政府に求めていくと同時に効果的な政治へのアプローチを検討する。
- 2 外食産業を取り巻く経営環境が大きく変化している中で、「同一労働同一賃金問題」などの労務問題に関わる法改正が施行されることから、対応に必要な解説を協会が作成するとともに会員相互の情報共有を図る。「特定技能1号」合格者は徐々に増加しているが、在留資格の変更が想定通りに進まないことから、実態を調査し円滑な審査を政府に求めていく。また、会員企業及び従業員の福利厚生を充実させるためJF-DC制度が昨年創設され、本年度は加入企業増に向けて推進していく。
- 3 2020年東京オリンピック・パラリンピックが1年程度延期されたことに伴い、改めて、外食が果たす役割や外食企業の取組などを十分検討し、社会や消費者に発信するなどの活動を行う。また、外食産業の存在を国内外に示す基本的な取組みを実施し、新型コロナウイルス対策としての広報活動は各委員会の連携とともに迅速な対応を行う。
一方、外食産業の海外出店や訪日外国人の落ち込みは避けられない状況であるので、今後の収束状況を注視した上で、アウトバウンド、インバウンドの活動を再開し、新たな需要開拓や国際交流活動の取組みを行う。
- 4 人口減少社会に対応する次世代のビジネスモデルや教育の在り方を構想するため、今後の経営戦略について経営トップが語るトップセミナーを継続する。また、賀詞交歓会に併せて多様な分野から講師を招きセミナー・講演会を開催する。さらに、国内外で注目を集める成長業態や新たなツールを用いた外食・小売施設等を实地視察する研修を企画し、情報化や国際化の進展、新型コロナウイルスの感染拡大等により目まぐるしく変化する経営環境に柔軟に対応できる人材の育成をめざす。
- 5 各社の教育研修に応用できる体験学習や事例研究等、会員企業のニーズに応える研修やセミナーを企画するため、具体的なプログラムを検討するための委員会を開催する。研修では人材の定着につながる事例や教育手法を盛り込み、現場の店長が誇りをもって精力的に働く環境づくりに資するプログラムを取り入れる。
- 6 高等教育機関と連携した教育カリキュラムの開発や講師の派遣を行う。また、リクルート対策として各大学からのインターンシップ受け入れやキャリア相談会を通じて、業界に対する学生ならびに大学関係者の理解を深める取組みを検討する。

- 7 技術革新が進みつつある日本の農畜水産業との継続的な取組みを行うと共に、地域資源のジビエ等については、外食メニューへの利活用を進めるほか、コロナウイルスの影響を受けた業務用野菜等を扱う生産者との商談交流会を拡充する。また、日米貿易協定の発効が行われる等、食料生産の国際化、食材調達グローバル化に対する取組みを行う。
- 8 今般のコロナウイルスは2003年に発生したSARS（重症急性呼吸器症候群）より強い感染力を持つ新型肺炎とされ、今後さらに強力な感染力を持つ新種の肺炎が発生、蔓延する可能性は否定できないことから、今から様々なリスクマネジメントあるいは危機管理対策に備える必要がある。そのため、全国の外食事業者がお客様・従業員の安全を確保し、事業継続を行うためのガイドライン（BCP）を策定していく。
- 9 2021年から完全に義務化されるHACCPに沿った衛生管理の制度化を踏まえた、広域的な食中毒対策を強化するほか、異物混入等食の安全性の確保について、（公財）食の安全・安心財団と連携し一層取組みを図る。また、今般の新型コロナウイルス含めて、感染症の脅威に直面したことから外食産業のリスクマネジメントへの対応を推進するため各種危機管理情報について会員間で共有する。
- 10 海洋プラスチックゴミの削減含めた持続的可能な開発目標（SDGs）が策定される等、環境問題への対策が一層求められる中、今年7月レジ袋有料化がスタートする。プラスチックや食品ロス削減等を含めた「廃棄物対策」、「エネルギー使用実態調査」などの「地球温暖化対策」に係る調査・研究や「外食産業における食品リサイクルマニュアル」の普及啓発、研修事業および情報提供を強化する。また、「フロン排出抑制法」、「容器包装リサイクル法」「食品リサイクル法」などの環境法令に係る研修事業および会員間の情報交換活動を推進する。

〈 安全安心委員会 〉

〈重点項目〉

今般のコロナウイルスは 2003 年に発生した SARS（重症急性呼吸器症候群）より強い感染力を持つ新型肺炎と言われ、今後さらに強力な感染力を持つ新種の肺炎が発生、蔓延する可能性は否定できないことから、今後、様々なリスクマネジメントあるいは危機管理対策に備える必要がある。このことを踏まえ、食の安全確保や危機管理を推進する以下の事業を行う。

- (1) 全国の外食事業者がお客様・従業員の安全を確保し、新型コロナウイルスをはじめ、ノロウイルス等の感染症、食中毒への対応等、広報対応を含めたリスク管理・低減に努めるため事業継続を行うためのガイドライン及びチェックリストを作成する。
- (2) 2021 年から完全に義務化される HACCP に沿った衛生管理の制度化を踏まえた、広域的な食中毒対策を強化するほか、異物混入等食の安全性の確保について、(公財)食の安全・安心財団と連携し一層取り組みを図る。また、外食産業のリスクマネジメントへの対応を推進するため各種危機管理情報について会員間で共有する。
- (3) 2021 年に延期されたオリンピック・パラリンピックにおいて食品安全対策が求められる中、異物混入に対する自主回収基準や食品防御（フードデフェンス）等、食の安全を脅かす問題に対して、外食産業の視点から今後起こりうるリスク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。

(1) 委員会の開催

- 日 時：令和 2 年 9 月
- 場 所：J F センター会議室

(2) リスク管理対応事業

食中毒対策、感染症対策セミナーの開催

本年 6 月 1 日に施行が予定され、来年(2021 年)から完全に義務化される HACCP に沿った衛生管理の制度化を踏まえ、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。また、J F ブロック協議会等を通じて、広く会員に対して情報の提供等を行うこととする。

- 日 時：令和 2 年 9 月
- 場 所：東京・大阪

(3) リスクマネジメントセミナー（情報交換会）の開催

① HACCP 等に対する課題対応

新しい社会インフラとして現在の外食企業の売上を支える配達代行（デリバリー代行サービス）の衛生管理についての考え方を整理するとともに、必要に応じて、会員相互の情報交換を行うこととする。

- 日 時：令和 2 年 9 月
- 場 所：J F センター会議室

②クレーム処理、安全を脅かす対応、事業継続計画に関する情報交換会

食の安全・安心に関わる対応、災害発生時に外食産業の従業員及びその安全を確保しながら自社の事業を適切に継続・運営するために、行政、学識経験者及び会員各社の事例発表、または、事業継続計画（BCP）に関するグループディスカッションなどを通じて、外食産業における危機管理・リスク対応への対応のための担当者間のホットライン作りを目的に開催する。

（４）感染症（新型コロナ、ノロウイルス等）対策情報交換会の開催

今般の新型コロナウイルス、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を学ぶため、厚生労働省担当官、会員企業の事例、外食関係団体との連携に基づいて、各社との情報交換会を開催する。

■日 時：令和２年１１月上旬

■場 所：ＪＦセンター会議室

（５）食の安全・安心財団との取り組み強化

外食産業を取り巻く広範囲な諸課題を解決するため、食の安全・安心財団の活動の根幹であるリスクコミュニケーションの研究、情報発信センター機能を積極的に活用し、協会会員社への情報提供に努めていく。

①マスコミ、消費者との懇談会/意見交換会/シンポジウムの実施

マスコミ、消費者団体との継続した関係を構築するために、財団事業の周知、及び食の安全・安心関係の情報発信を目的とした懇談会、意見交換会、シンポジウムを開催する。

②外食等におけるアレルギー情報の提供に関する取り組み

平成２６年１２月に中間報告をとりまとめた「外食等におけるアレルギー表示の在り方」を基本として、引き続き、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。

③フードデフェンス及び危機管理等への対応

異物混入問題等、外食産業の現場等にも十分起こりうる課題に対しては、食品防御（フードデフェンス）の考え方等を整理した上で、外食及び関連産業の優良事例等も取り入れながら情報提供を継続して行うこととする。

中華人民共和国湖北省武漢市で発生した新型コロナウイルス関連肺炎（新型肺炎）については、最新の情報の収集と迅速な情報提供に努める。

④表示問題への対応・強化

食の安全・安心財団との連携の下、会員企業から「ＪＦメニュー表示相談センター」へ寄せられた事例を集約し、ＪＦ会員企業への情報提供を行うとともに、流通・販売などの外食関連事業者と緊密な連携、対応を図るほか、マスコミ等に周知するための勉強会を実施する。

また、宅配代行（オンラインフードデリバリー）サービス等、新しい業態の登場に対しては、法制度との整合や品質管理等、健全な育成を図るために必要な検討を行う。

〈 国際交流委員会 〉

〈重点項目〉

新型コロナウイルスの影響により、外食産業の海外出店や訪日外国人の落ち込みの長期化は避けられない状況ではあるが、今後の収束状況を注視した上で、アウトバウンド、インバウンド活動の再開に向けて、新たな需要開拓や国際交流活動の取り組みを検討する。

- (1) 海外からの訪日観光客等が激減し、今後の対応への見通しが読みにくい状況を踏まえ、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・啓発を図っていく。
- (2) 新型コロナの収束状況を踏まえながら、改めて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を整理し、会員企業に有益な情報を提供する。
- (3) 海外の各レストラン関係団体等との情報交換・交流を継続して実施し、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一層図る。

(1) インバウンドに対応する取り組み

新型コロナウイルスの拡大により、東京オリンピック、パラリンピックの開催が1年程度延期されたこと等を踏まえて、改めて、今後の訪日外国人旅行者の動向を注視しつつ、今後の外食各社のインバウンドの課題等について、意見交換、情報の共有を図るための担当者同士のホットラインづくりを行う。

(2) アウトバウンドへの対応

現在、外食産業の海外展開への縮小等が避けられない状況を踏まえ、新型コロナウイルスにより影響を受けた外食産業及び関連産業の再開事例等、海外出店に関するセミナー、情報提供活動のほか、改めてアジアの新興国等を中心に行う海外の外食市場の視察研修の実施時期、内容等を精査したうえで、海外進出の再開に向けた市場可能性を探ることとする。

(3) 各種調査、データの整備

海外出店におけるパートナーの選定、食材調達、人材確保と育成、海外出店における経営課題、外国人旅行者への対応等の各種調査、データの整備を行う。

(4) マスコミ等を活用した懇談会の開催

広報調査委員会と連携して、協会や会員社の海外出店やインバウンド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る場とする。

(5) 海外の各レストラン関係団体、関係団体等との情報交換・交流促進

JROはじめ、国内外の外食及び外食関連団体等と連携して、会員企業の海外展開を支援するための食材、食品の輸出、契約・法制度等に関する情報の収集・提供に努めることとする。

① 日本食市場拡大に向けた海外外食事業者向けマッチングの実施（アウトバウンド）

マッチング事業としては、世界のフードサービス関係者が多数集い、また海外日本食市場に大

きな影響力を持つ食品見本市である等、日本の食文化や日本の食材のメニュー提案、日本食のトレンド発信の機会とするためのマッチング商談会の実施を検討する。

②海外支部ネットワークの活性化

ニューヨークを始めとした海外の日本食レストランは、軒並み売上が大幅にダウンしている状況が続いている。今般のコロナウイルスの収束状況を注視した上で、現地の日本食市場関係者のネットワークを整備し、それぞれの課題解決に向けた組織の活性化を図る。例えば、ニューヨークの日本食レストランにおいて、法務、人材に係る課題はもとより、ニューヨーク市保健衛生局（New York City Health Department）より、手袋着用、寿司飯のPH調整や4時間以内廃棄、スニーズガード（保護カバー）の義務付け等の食品衛生に係る過剰な指導等が行われている。このことから、本年5月、ニューヨーク日本食レストラン協会（仮称）の設立に向けて準備中である。

※その他、現地の日本料理人の知識と技術の向上を目標とした「日本料理の調理技能認定制度」等の推進を通じて、輸出促進の一助とする。

〈 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情報共有を図り、全国で一体となった活動を展開する。特に、今年度は、同一労働同一賃金の施行や受動喫煙防止対策強化、短時間労働者に対する社会保険の適用拡大など業界に影響を与える政治的な課題に対して、外食の現場で起きている問題を把握するため全国ブロック協議会との連携を強化する。
- (3) 業界におけるキャッシュレスの推進は急速に進展しているが、その一方でスマホ決済やクレジットカードの導入にかかるシステム投資費用や手数料に加えて、従業員教育や事務手続き等の人的負担も大きいことから、改善に向けた取り組みを推進していく。
- (4) 会員の協会活動に対する一層の理解と参画意識の向上を目的に、理事会傍聴者制度の充実を図る。
- (5) 会員のメリットにつながるJF推奨サービスの検討を行う。

(1) 全国ブロック協議会の開催

外食経営者の講演とともに、外食産業の課題と対応を共有するための全国ブロック協議会を年2回開催する。本協議会は政治的な課題に対して、業界の抱える課題、協会の考え方をブロックの会員とともに共有することで、業界で一体となった様々な取り組みを展開する。また、新規会員を迎え入れる取り組みを行う。

①第1回全国ブロック協議会 ■日 時：令和2年7月～8月 (予定)

②第2回全国ブロック協議会 ■日 時：令和3年2月～3月

(2) キャッシュレス推進研究会の開催

外食産業におけるクレジットカードや取り扱いが急速に伸びているスマホ決済の手数料率や問題点の情報交換や研究会を開催する。その結果を踏まえて、業界がキャッシュレス化を推進するうえでの課題を整理し検討を行う。

(3) 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勧誘を図る。

(4) 協会メリットの検討について

新たな会員を勧誘する際の協会メリットの検討を行う。過去には、全国的な夜間金庫の減少に伴い、売上金をATMに振り込む店舗が増加していることから、JF会員に対するATM振込サービスを推奨してきたが、会員メリットに繋がる賛助会員の各種提案を検討のうえ、サービス事業の一環として提案を行う。

(5) 他団体との交流活動

軽減税率問題、短時間労働者への社会保険適用拡大問題など重要なテーマについて給食・中食など外食団体、小売業等団体との連携を図る。

(6) 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、情報交換の場を随時設ける。

(7) 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。

(8) ジェフグルメカード事業・(公財)食の安全・安心財団賛助会員・J F-D C制度への加盟促進支援

ジェフグルメカード事業・(公財)食の安全・安心財団・J F-D C制度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。

〈 労務委員会 〉

〈重点項目〉

- (1) 労務問題に関わる法規制強化により業界の不利益につながらないように取り組む。例えば、短時間労働者に対する社会保険の適用拡大については、今後「学生」まで対象範囲が広がらないよう取り組む。
- (2) 人手不足が深刻なものとなっている現状において行政に対する主張、必要な措置などを求めるための各種調査の実施、各種データの整備を行う。
- (3) 同一労働同一賃金問題については、中小企業に対する実施は来年からとなっており、対応方法等について情報共有の場を設けるなどの取り組みを行う。
- (4) 「特定技能」資格による外国人材の受入が実施されたが、運用上の問題点などを明らかにし、本制度の有用性を高める取り組みを行う。
- (5) DC制度については本委員会のセミナー・研修会等で説明の場を設け、普及推進に取り組む。
- (6) 業界における労務管理の改善・整備に向けて会員相互の情報交換とともに好適事例の共有などを図る取り組みを行う。

(1) 短時間労働者に対する社会保険の適用拡大について

厚生労働省は短時間労働者に対する社会保険の対象を2022年100人超、2024年50人超に拡大しようとしており、今後「学生」等も対象とする見直しを強化することも考えられる。これ以上の適用拡大はパート労働者の就労調整を加速させ、外食の現場で深刻な人手不足をもたらす。新型コロナウイルスの影響で外食の現場は混乱を極めており、協会は2027年に100人超、2029年に50人超と、それぞれ最低5年ずつ実施時期を遅らせることを政府に強く求めている。と同時に、さらなる適用拡大阻止に向けた取り組みを行う。

(2) 各種調査、各種データの整備

人手不足が深刻なことから行政に対する主張、支援措置などの要求に向けて各種調査、データの整備を行う。

(3) 同一労働同一賃金問題への対応について

「同一労働同一賃金」問題は中小企業に対して影響を及ぼすことが懸念されることから各社の参考となるよう、情報提供とともに情報共有のための取り組みを行う。また、会員社に対する情報提供とともに対応についても研究会・セミナー等で情報共有を行う。

(4) 新たな外国人材の受入について

昨年4月より外食産業において「特定技能」資格に基づき外国人材の受入が開始されたが、運用上の問題点を整理するとともに、人材募集・採用などのマッチング等についても検討を行う。

(5) JF-DC制度の普及推進

業界の福利厚生充実のために昨年6月に創設されたJF-DC制度について、本委員会で主催するセミナー・研修会で説明の場を設けるなど会員社への普及推進を図る。

(6) 業界の労務管理の改善・整備等に向けた取り組み

労務管理問題、労働法制改正などの情報提供を行うとともに、同一労働同一賃金の実施に伴い、労働基準監督署の調査などが増加することも予想されることから、対応について情報交換を行い、会員にフィードバックしていく。

〈 行財政対策特別委員会 〉

〈重点項目〉

外食産業を取り巻く政治・行政問題は多岐にわたり、新型コロナウイルスの感染拡大など新たな問題も発生している。

また、昨年10月より消費税が引き上げられ、同時に軽減税率も導入されたが、8%と10%の「線引き」により外食産業は新たな局面を迎えている。

また、パートなど短時間労働者への社会保険適用拡大問題、同一労働同一賃金問題など、働き方改革を巡る重要な課題に対し、対応を検討するために協会の関係委員会と連携を図る。

今年度の本委員会のテーマとして次のような問題や課題に取り組むこととする。

- (1) 新型コロナウイルスに関する政策要求等
- (2) 社会保障と税の一体改革について
- (3) 消費税・軽減税率問題について
- (4) 外国人材の問題について
- (5) 各種規制の緩和、法改正について
- (6) 同一労働同一賃金など、働き方改革について

- (1) 新型コロナウイルスの感染拡大がいつ終息するか見通せない。また終息しても景気が元の状態に回復するには長期間要することから、政府に対し業界としての政策要求を実現するための取り組みを行う。
- (2) 短時間労働者に対する社会保険適用拡大問題について
パートなど短時間労働者に対する社会保険のさらなる適用拡大が検討されているが、今後、「学生」（留学生を含む）等への拡大も引き続き議論されることが予想されることから、影響度などを検証するために調査を実施し、政治・行政に対する働きかけを行う。
- (3) 軽減税率の導入問題について
軽減税率の導入により、外食とコンビニとの間でテイクアウト、イートインの取り扱いに不合理・不公平が生じないように引き続き取り組むとともに次段階では外食と加工食品が同一の取り扱いとなるよう取り組む。
- (4) 外国人材の受入問題について
受入体制の問題、コンプライアンスの確保など、外国人材の受け入れが外食産業にとって有効なものとなるよう、在留資格の審査等について実態を把握し必要な対応を講じる。
- (5) 規制緩和、法改正への対応
外食産業に関わる各種の規制、法改正について分野ごとに問題点を整理し、政治・行政に働きかける。
- (6) 研究会・勉強会等の開催について
軽減税率の問題、短時間労働者に対する社会保険の適用拡大、さらに安全・安心に関わる課題について、識者・専門家を招き、研究会・勉強会等を開催し理論武装を行う。

(7) 草の根運動・ロビー活動等の展開、外食関係団体との連携について

短時間労働者への社会保険適用拡大問題以外にも業界に影響を与える食の安全・安心に係わる問題、環境、コンプライアンス問題に対し、協会の各委員会及び外食産業関係団体と連携を図り、政治・行政に働きかけを行う。

〈 食材調達・開発等委員会 〉

〈重点項目〉

日本の農業就業人口の激減や高齢化の加速、後継者不足等を背景に技術革新が進みつつある日本農業との連携を図る。一方、新型コロナウイルスの影響の長期化による今後の物流の停滞や混乱、特に、アジアに依存度の高い一次加工品等の需給や価格動向に注視する等、外産業の食材調達を巡る諸課題等について整理し、下記の事業活動を進めていく。

- (1) 日本農業、農業経営者をサポートするため交流会の拡充を図り、外食産業と農業との取り組みを広く発信する。また、野生鳥獣による農作物被害の広域・深刻化への対応を図るため、日本の地域資源であるジビエ等を積極的に利活用するための取り組みを推進する。
- (2) 食生活の変化或いは気温の上昇等の要因により、主食用のコメや農産物の値下がりが進む一方、物流費の上昇等も深刻となっていることから、会員各社との情報交換、試験的な共同物流の検討を通じて、会員各社の仕入・調達コストの改善のための取り組みを行う。
- (3) 各社の商品開発に資するため、食品メーカー等を中心とする協会賛助会員とのマッチング、取組みを通じて情報共有を図る。

(1) 外食産業と地域農畜水産業との連携（産地との交流）の推進

新型コロナウイルスの影響を受けた外食産業及び産地等の収束状況を注視した上で、農産物・地域食材等の新たな国産食材の有効活用のヒントを探るため、年間3回程度の産地見学・商談会を開催する。

(2) 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：令和2年11月17日 10:00-17:00

■場 所：TOCビル五反田

■内 容(案)

- ・2021年春・夏メニューの各業態に向けた提案
(おいしさ・健康・安全+αの追及)
- ・外食・中食のニーズに合った規格・品質の商品提案
- ・災害復興地域の国産食材の提案
- ・ストーリー性のある商品や四季折々のメニュー提案
- ・安全で高品質な海外食材・食品
- ・食材のおいしさや長所を引き出すドレッシング・飲料等
- ・店舗の衛生管理/食中毒対応関連商品
- ・食品廃棄物等の発生抑制対策・リサイクル推進関係商品
- ・節電及びCO2削減機器等の提案
- ・天然素材原料の包装資材
- ・持ち帰り、デリバリー用容器類
- ・総合的な物流管理技術や一元化された物流システム等
- ・ハラル対応メニューの提案
- ・訪日外国人対応の多様なメニューの提案

(3) 主力原材料に関する情報交流活動

- ①今般のコロナウイルスの拡大等を契機に、中国産農産物等の輸入農産物の品薄と価格上昇が及ぼす影響、また、本年1月に発効された日本と米国の2国間貿易協定等による今後の貿易に係る動向等について情報交換を行う。
- ②農作物被害の駆除対象から、新たな地域食材として着目されているジビエについて、外食産業の立場から一般消費者等への普及に努めていくため、外食関係団体、日本ジビエ振興協会等の生産者団体との連携に基づいた各種フェアの参加や意見交換等を行う。

(4) 食材の仕入実態に関する調査研究

今後の国産食材利用促進の基礎資料とするため、食肉、米、野菜の需給動向についてアンケート調査を実施するほか、今般のコロナウイルスの拡大等による食や農業への影響、仕入等に関する影響について検討を行うこととする。

〈 教育研修委員会 〉

〈重点項目〉

- (1) 経営環境が一変し、外食各社は経営戦略の早急な見直しを迫られていることから、事業を継続するための戦略や自社の理念を経営トップが語るJFトップセミナーを継続して開催する。また、賀詞交歓会に併せ、他業界から講師を招き、経営幹部の参考となる講演会を開催する。
- (2) 国内外で注目を集める成長業態や外食・小売施設・全米レストラン協会（NRA）等の取り組みから、消費活動を制約するコロナウイルスの感染予防策や、テクノロジー等を活用して目まぐるしく変化する市場環境に柔軟に対応できるビジネスモデルや人材育成のあり方を学ぶ。
- (3) 各社の教育研修に応用できる体験学習や事例研究、Web を通じたセミナー等、具体的なプログラムを検討するための委員会を開催する。
- (4) 業界に対する学生ならびに大学関係者の理解を深めるため、国内外の高等教育機関、調理師学校との連携を進め、共同で教育カリキュラムの開発を進める。また、各大学とのキャリア相談会やインターンシップ受け入れを推進し、学生の就職活動を支援していく。
- (5) 新たな在留資格の創設に伴い、外食産業が外国人から選ばれる業種となるための受け入れ体制や教育ツールの製作、定着率向上に資する取り組みを継続する。

(1) 委員会の開催

外食各社は新型コロナウイルス感染症対策を取りながら営業を行うにあたり、新たなオペレーションやマニュアルの導入が求められている。集合研修についても県をまたぐ移動や3密（密閉、密集、密接）を避けることが求められる中、各社が取り組んでいる営業上の工夫や研修手法について、委員会で事例発表や意見交換を行い、協会事業の運営にも活用していく。

①前期教育研修委員会

■日 時：令和2年夏頃

■場 所：JFセンター会議室

■内 容：1. 各社の最近の教育・研修の課題・取り組みについて（事例発表・情報交換）
2. 令和2年度教育研修委員会事業の進め方について

②後期教育研修委員会

■日 時：令和3年2月頃

■場 所：東京近郊の宿泊施設

■議 題：1. 令和2年度事業報告と令和3年度事業計画（案）について
2. 教育、研修に関わる各社の課題・現状について（情報交換）

(2) トレーナーズ トレーニングセミナーの開催

コーチングを活用し、トレーナーとして必要な基礎理論を学ぶとともに、体験学習を取り入れ、良い教え方やフォローの仕方などを共有する。今年度は、コロナウイルスの感染拡大により、店舗で働く従業員やその家族が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、現状を従業員やお客様に的確に伝えるリスクコミュニケーションも取り入れ、定着率向上・離職防止につながる内容とする。

■日 時：令和2年夏頃

■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

■対象者：教育研修担当者、店長（補佐）、スーパーバイザー、本部スタッフ 等

(3) 外食産業店舗マネジメント研修の開催

店舗運営のプロとして必要なビジネススキルを習得するため、店舗運営のマネジメントに必須となる実践的な知識や計数・予算管理の手法、コミュニケーション能力の習得をめざす。座学のみならず、店舗運営の課題解決につながる各社の取り組みについても相互に共有する。

昨年度に引き続き、“基礎編”“発展編”の段階別の講義をそれぞれ開催し、若手の店長からミドルマネージャークラスまで、習熟度に合わせた最適な講座内容とする。

■日 時：基礎編 令和2年9月16日

発展編 令和2年11月6日

■場 所：JFセンター会議室

■対象者：店長(候補)、スーパーバイザー、トレーナー、本部スタッフ 等

■講 師：㈱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

(4) 「新入社員（フォローアップ）研修」の開催

入社後、半年を経過した新入社員、または店舗におけるOJT教育を中心に受け、外食産業の基礎理論（知識）を学ぶ機会のなかった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を対象に、ホスピタリティやQSCなどフードサービスビジネスに必要な心構え・基礎知識を学ぶ。将来の外食産業を担う人材として、コミュニケーションの重要性やフードサービス業で働く意義、本質、社会的役割などについて、同じ業界で働く仲間と共に考え、共に学ぶ。

■日 時：令和2年10月頃

■場 所：東京都内

■対象者：新入社員及び中途入社社員

■講 師：

「清水講師」コース

㈱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

「力石講師」コース

トーマス・アンド・チカライシ㈱ 代表取締役 力石 寛夫 氏

㈱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

(5) JF米国研修の開催

8990億ドルという成熟した市場でありながら成長を続ける米国の視察は、今後の国内市場の動向や将来性を把握するうえで有効である。また、コロナウイルスの感染拡大が米国外食産業の経営や消費行動にどのような影響を及ぼしたのか、現地外食企業関係者や全米レストラン協会（NRA）の取り組みから実状と今後の対策を学ぶ。そのほか、米国で定着している店外消費のビジネスモデルや最新のデジタル技術（IoT・AI等）を活用した外食・小売施設等の視察も行う。

■日 時：令和2年10月下旬

■オリエンテーションセミナー

(6) JFトップセミナーの開催

経営環境が一変し、経営戦略の早急な見直しを迫られるなかで外食産業が事業を継続するために取り組むべきことは何か、外食各社の経営幹部や次世代のリーダーが学ぶ場として、経営トップが自社の理念や戦略を語るセミナーを開催する。

(7) J F 戦略セミナーの開催

協会賀詞交歓会開催時に政治、経済、社会、文化等の分野から著名人を招き、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セミナーを開催する。

■日 時：令和3年1月中旬

■場 所：ANAインターコンチネンタルホテル東京

■対象者：管理職

(8) 教育担当者の会の開催

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：令和3年2月頃（1泊2日）

■場 所：東京近郊

■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・発表、懇親(情報交換)会

◆その他の取り組み

(1) 産学連携の取り組み

大学等の高等教育機関、日本フードサービス学会、(公財)食の安全・安心財団等と連携した活動を展開し、学問としてのフードサービスビジネスの体系化を推進するとともに、業界に対する学生ならびに大学関係者の理解を深める取り組みを行う。

①フードサービス関連学科への講師派遣

大学等の高等教育機関からの要望に応じて、会員企業から講師を派遣し、フードサービス関連の講座の充実を図る。

②インターンシップ等の受け入れ・キャリア相談会の実施

会員企業の協力を得て、各大学からのインターンシップ受け入れやキャリア相談会の開催に取り組み、業界に対する学生ならびに大学関係者の理解を深めていく。

(2) 新たなセミナー、事例研究会等の開催

消費者の行動様式や価値観が激変したことに伴い、新たな市場のニーズに応える研修プログラムやセミナーの開催を検討する。各社の教育研修に応用できる体験学習や事例研究、Webを通じたセミナー等、具体的なプログラムを検討するための委員会を開催する。

(3) 外国人材受け入れの取り組み

新たな在留資格（特定技能）創設に伴う試験制度のあり方について検討を行い、行政に対して働きかけを行う。外食業技能測定試験学習用テキストの見直しを行うとともに、外国人の受け入れに必要な知識や先進的な取り組みを行う企業の事例等を学ぶ勉強会の開催を検討する。

〈 環境委員会 〉

〈重点項目〉

昨年(2019年)スペイン・マドリードでCOP25(国連気候変動枠組み条約第25回締約国会議)が開催され、脱CO2社会へ向けた取り組みが加速している。東京五輪・パラリンピックも持続可能性への配慮を謳った運営が実施される等、外食産業においても環境問題に対する取り組みが一層求められていること等から、以下の事業を行うこととする。

- (1) 「地球温暖化対策」、「廃棄物対策」について、「環境自主行動計画」「外食産業における食品リサイクルマニュアル」の協会会員への普及啓発、研修事業および情報提供を強化する。
- (2) 食品リサイクル法の基本方針などの省令改正、「食品ロス削減推進法」の施行等を踏まえ、会員企業の廃棄物対策(発生抑制等)、リサイクルの推進について、食品関連産業と連携した取り組みを実施する。
- (3) 本年7月の「レジ袋有料化義務化」の施行によって、外食事業者のテイクアウトにも大きく影響することを踏まえ、会員間での情報提供活動を徹底する。
- (4) 「フロン排出抑制法」や従来からの「容器包装リサイクル法」「食品リサイクル法」など多岐にわたる環境関連法への協会会員、特に中小事業者への理解を一層進めるため、法令解説を主力とした研修事業および情報提供の活動を引き続き行う。

(1) 委員会の開催

外食産業の食品リサイクル率向上、食品残さ等の発生抑制を図るための検討会を開催するほか、別途ワーキンググループを設け、食品リサイクルの取組みを進めることとする。

(2) 外食産業の環境対応実態調査の実施

協会会員社の環境対応の進捗を把握し、検討していく基礎資料とするため、「エネルギーの使用状況」の他、容器包装リサイクル法の省令改正によって実施されるプラスチック製レジ袋の有料化義務化、さらには、食品ロスや廃棄プラスチック問題など外食産業の事業に関わりのある温暖化対策、廃棄物対策に関して、項目を整理したうえで、調査を行う。

(3) 環境対策セミナーの開催

昨年10月「食品ロス削減推進法(食品ロスの削減の推進に関する法律案)」が施行され、これに基づき設置された「食品ロス削減推進会議」によって、外食産業含めた食品産業関連事業者に対する食品ロスの発生抑制が求められている。食品ロス削減を積極的に取り組む外食及び関連産業等の優良事例、さらには地球温暖化対策等、外食産業の環境対策に資するためのセミナーを開催する。

(4) 環境担当者情報交換会の開催

外食産業における環境業務のトピック的な事柄や環境担当者が直面する課題・問題などについて、特に、食ロス対策とレジ袋有料化等への対策を講じている担当者間で意見交換を行い、情報を共有する環境情報交換会を開催する。

〈 広報調査委員会 〉

〈重点項目〉

- (1) 協会の広報活動は、社会やメディアに業界の主張や行動を広く発信するという協会活動の重要な位置づけのひとつである。東京オリンピック・パラリンピックは1年程度延期されるが、外食産業と食が果たす役割を引き続き PR していく必要がある。そのため外食産業の取り組みを情報発信していくことは重要であり、協会の各委員会と連携して情報発信を行う。
- (2) マスコミは外食産業を巡る環境変化に大きな関心を寄せていることから、マスコミ各社との交流を図る機会を設け、マスコミ各社とのネットワークを強固なものとする。
- (3) 業界を巡る諸課題は広範囲に及ぶようになってきていることから政治・行政・社会に対し協会が調査した各種データを有効的に活用、公表していく。
- (4) 当委員会における課題・問題提起等について、協会各委員会へフィードバックし連携を図る。
- (5) 外食企業の広報活動に関する好適事例をセミナー・情報交換会等で紹介し各社の参考に供する。
- (6) 広報セクションの充実は各社の重要課題の一つと考えられることから全体の底上げを図るために広報担当者の会を開催し情報の共有を図る。
- (7) 外食産業における危機管理も引き続き、重要なテーマの一つであることから外食各社の広報部門が参考となるよう、セミナー等で事例研究を行う。
- (8) 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) JF創立45周年記念 社員表彰の実施

創立40周年時に実施した社員表彰は会員社より好評を博したため、創立45周年を迎える本年も記念事業の一環として取り組んでいく。表彰式は、新型コロナウイルスの終息を勘案しながら開催予定。

(2) 広報担当者情報交換会の開催

外食各社の広報の課題等について、事例研究やグループディスカッションを通して意見交換、情報の共有を図るとともに広報担当者同士のホットラインづくりを行う。

■日 時：令和2年10月（予定）

(3) 広報セミナーの開催

外食企業から消費者・社会に対し情報発信を行っている好適事例、またSNSでの炎上問題をはじめ外食産業における危機管理などをテーマにセミナーを開催する。

(4) 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る場として、年2回（夏・冬）開催する。

■日 時：第1回 令和2年9月（予定）

第2回 令和3年3月（予定）

(5) 2020年ジェフ愛の募金キャンペーンの実施

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的な取り組みを実施する。

■日 時：令和2年11月1日～12月31日

(6) 出版事業

ジェフマンスリー、外食産業データポケットブック等、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。

(7) 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。

(8) 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を行う。

