

飲食店営業（そば・うどん店）の 実態と経営改善の方策

平成15年10月

厚生労働省健康局生活衛生課

はじめに

本書は、厚生労働省から財団法人全国生活衛生営業指導センターへの委託により実施した平成14年度生活衛生関係営業経営実態調査（飲食店営業（そば・うどん店））の調査結果を中心に、飲食店営業（そばうどん店）の実態と経営改善の方策について、東康七中小企業診断士が執筆を担当しました。

本方策が飲食店営業（そば・うどん店）をめぐる諸問題の解決を図り、経営の近代化・合理化を推進するための一助となれば幸いです。

目 次

I	そば・うどん店業界の動向	1
1	そば・うどん店の市場規模とその動向	1
2	そば・うどん需要動向	2
3	そば・うどん店の経営動向	3
II	実態調査にみるそば・うどん店営業の現状	5
1	一般的事項	5
(1)	営業形態	5
(2)	立地条件	6
(3)	創業年	7
(4)	従業者の規模	8
(5)	経営者の年齢と後継者の有無	9
2	そば・うどん店の営業	10
(1)	一日の営業時間	10
(2)	開店時間と閉店時間	11
(3)	1ヶ月の定休日数	12
(4)	平均来店客数と客単価	13
(5)	出前の状況	14
(6)	使用そば粉・小麦粉の種類	14
(7)	当期純利益動向の原因	15
3	従業者と労働条件	16
(1)	1施設当たり平均従業者数	16
(2)	常時雇用者の平均勤務年数及び平均年齢	16
(3)	一日平均労働時間	18
(4)	月平均休日数	19
(5)	労働時間短縮努力	19
(6)	各種制度の整備状況	20
4	施設・設備の整備状況	21
(1)	土地・建物の所有状況	22
(2)	土地・建物の平均面積	22
(3)	店舗新築・改築後の年数	24
(4)	客席定員数	24
(5)	設備の保有状況	25
5	設備投資と資金調達方法	25
(1)	過去3年間の設備投資実績及び資金調達方法	25
(2)	今後3年間の設備投資予定及び資金調達方法	27
6	サービス関係	28
(1)	ごみ減量化・リサイクル実施状況	28
(2)	高齢者・車椅子利用者に配慮した設備及びサービス状況	28

7	経営上の問題点と今後の経営方針	30
(1)	経営上の問題点	30
(2)	今後の経営方針	31
III	そば・うどん店の経営改善方策	32
1	飲食店営業（めん類）の「振興指針」の概要	32
2	そば・うどん店の経営改善の方策（中小企業診断士 東 康 七）	41