

生活衛生関係営業における賃金引上げに向けた取組の対応状況

資料6

① 事業者への周知(最低賃金制度・助成金制度)

対応の方向性

- ・営業許可を行っている自治体における事業者向け講習会等の機会を利用した周知を行う
- ・営業許可等の際に窓口で個別に周知
- ・関係団体だけでなく、自治体の研修会等を通じた助成金制度の周知

対応状況

- ・平成28年度全国厚生労働関係部局長会議を開催(平成29年1月19,20日)し、最低賃金について周知の協力を依頼する旨、各都道府県等に連絡。(参考資料1ページ参照)

② 国民への周知

対応の方向性

- ・よりメッセージ性高く、ツイッター等を通じた更なる周知を図る
- ・従業員を始めとする国民が最低賃金違反を把握したときに相談する窓口(監督署等)を周知

対応状況

- ・平成29年1月に開設した厚生労働省食品安全情報ツイッターにて周知。(参考資料2ページ参照)今後も継続して発信する。

③ 経営相談支援事業と連携した支援

対応の方向性

- ・生活衛生関係営業指導センターと最低賃金総合相談支援センターが連携し、経営相談事業等を実施することにより、最低賃金引上げに向けた取り組みを支援

対応状況

- ・「生活衛生関係営業者の経営支援等に関する関係省庁連絡会議」を中小企業庁とともに開催し、具体的な体制整備について検討を行った

生活衛生関係営業における賃金引上げに向けた取組の対応状況

④ 補助金による支援(高付加価値化、低コスト化、従業員待遇改善、後継者育成、インバウンド対応)

対応の方向性

生産性向上等のために生活衛生同業組合や生活衛生同業組合連合会が行う取組への支援を行う

- ・高付加価値化、共同購入をするための体制構築等の検討
- ・標準的なキャリアパスの設定
- ・後継者確保のための取組
- ・生活衛生関係営業者による外国人受入対策

対応状況

・平成29年4月に発出予定の事業計画書の提出要領に、左記の事業が補助金の対象となる旨を明示し、生活衛生同業組合等に引き続き周知する

⑤ 経営力向上計画の認定と好事例の収集

対応の方向性

・中小企業等経営強化法に基づく経営力向上計画の認定を行う

※計画の認定を受けた事業者は、生産性を高めるための機械装置等を取得した場合の固定資産税の軽減措置(1/2)等の支援を受けることができる

対応状況

認定を行った事例を取りまとめ、今後、好事例を広く周知する。

(申請件数)

- ・旅館・ホテル業:41件
- ・外食・中食業:85件

(平成29年1月30日現在)

(参考資料3~5ページ参照)

生活衛生関係営業における賃金引上げに向けた取組の対応状況

⑥ 好事例の展開

対応の方向性

・飲食・宿泊業において生産性向上に成功した事例を取りまとめ、事例集を作成し、周知する

対応状況

経営力向上計画の認定事例や業務改善助成金を利用した事例等の好事例を取りまとめており、今後広く周知する。
(参考資料6～9ページ参照)

⑦ 飲食業・旅館業の振興指針の改正

対応の方向性

・5年に1度の改正において最低賃金の引き上げに向けた対応及び生産性向上への対応等を盛り込む(飲食業は平成29年度、旅館業は平成31年度に改正予定)

対応状況

飲食業における振興指針については、最低賃金の引き上げに向けた対応を盛り込む方向で改正。(平成29年度から施行予定)

※振興計画の認定を受けた組合の組合員は、振興計画に基づく事業に要する経費について、優遇金利で融資を受けられる
(参考資料10ページ参照)

參考資料

最低賃金引き上げに関する周知状況①

○ 平成28年度全国厚生労働関係部局長会議資料（抜粋）

イ 生活衛生同業組合の振興計画の認定事務について

従前の経緯

- 各生衛組合が策定する振興計画の認定について、平成28年度については、飲食店営業（一般飲食業、中華料理業、料理業及び社交業）及び喫茶店営業の振興指針の改訂を平成29年1月13日開催の厚生科学審議会生活衛生適正化分科会において了承いただき、最終的な事務作業を行っている。

都道府県等に対する要請

- 振興指針の改正の告示後、各組合において振興計画の変更認定申請を行うこととなるが、各都道府県担当部局においても、変更認定申請等が円滑に行われるよう、貴管下生活衛生同業組合に対する適切な指導方よろしく願います。

ウ テトラクロロエチレン溶剤対応ドライクリーニング機における活性炭吸着式排気回収装置未対応機器の確認・指導について

従前の経緯

- 「ドライクリーニング溶剤の使用管理状況等に関する調査」については、本年度の調査にご協力いただき、現在、調査結果を集計中である。

都道府県等に対する要請

- 本調査については、「都道府県、政令市及び特別区における指導等」として、調査目的をお示ししている中、テトラクロロエチレンの排気について、従業員やひいては近隣住民等の健康へ影響が懸念されることから、大気汚染防止法の規制にかかる機器設置者のみならず、未設置事業者に対し、排気回収装置の設置または内蔵型機器への更新について、更なる指導等をお願いする。
- なお、当該機器の設置については、国としても、租税特別措置にかかる公害防止用設備の特別償却制度について、平成29年3月末までの措置を平成31年3月末まで2年延長する方針となったところであり、未設置事業者に対する設備更新を促すとともに、併せて情報提供をお願いする。

エ 最低賃金の引き上げに向けた対応について

経緯及び都道府県等に対する要請

- 平成28年度の最低賃金改定において、全国加重平均額は前年度比25円増の823円と

された。特に宿泊業、飲食サービス業については、最低賃金引き上げの影響を受けるとの指摘がされていることを踏まえ、営業許可や講習会等の機会において最低賃金に関する周知について協力をお願いする予定である。詳細については、後日連絡する。

(2) 火葬場における有害化学物質について

これまでの経緯及び対応状況

- 火葬場から排出される有害化学物質については、平成12年3月に「火葬場から排出されるダイオキシン類削減対策指針」がとりまとめられ、都道府県知事等に対して、当該指針も参考としつつ、域内の火葬場経営者等への適切な指導をお願いしているところである。
- また、平成20年度及び21年度厚生労働科学研究費補助金により「火葬場における有害化学物質の排出実態調査及び抑制対策に関する研究」が実施され、報告書がとりまとめられた。当該報告書においては、火葬場から排出される有害化学物質の実態、炉の構造や維持管理と排出量の関係等についての調査結果とともに、具体的な排出抑制対策及び灰の処理方法等が提言されている。
- 平成22年7月「火葬場における有害化学物質の排出実態調査及び抑制対策に関する報告書の送付について（平成22年7月29日健衛0729第1号）」において、当該報告書を周知するとともに、「火葬場から排出される灰の処理に当たっては、当該灰に含まれる有害化学物質を定期的に測定し、有害化学物質が多く含まれる場合は、熔融処理や不溶化処理等の報告書に示されている対策も参考として、生活環境保全上支障がないよう適切に処理する必要がある」と留意事項を示し、都道府県知事等に対して、域内の火葬場経営者等への適切な指導をお願いしているところである。

都道府県等に対する要請

- 域内の火葬場経営者等の関係者に対して、引き続き、当該通知等を参考としつつ、火葬場における有害化学物質の排出抑制対策を推進していただくよう、適切な指導をお願いする。
- なお、指導に当たっては、関連する知見を有する環境部局等関係する部局と緊密な連携を図っていただくようお願いする。

最低賃金引き上げに関する周知状況②

○ ツイッターによる周知(1月25日投稿)

厚生労働省食品安全情報
@Shokuhin_ANZEN

フォローする

飲食店でお勤めの皆様へ。あなたの賃金は大丈夫ですか？賃金には、国が都道府県ごとの賃金の最低額を定め、使用者はその額以上の賃金を労働者に支払わなければならないとする最低賃金制度があります。都道府県ごとの最低賃金はこちらです。(続く)

pc.saiteichingin.info/table/page_lis...

67 リツイート 38 いいね

3:55 - 2017年1月25日

2 67 38

厚生労働省食品安全情報
@Shokuhin_ANZEN

フォローする

(続き) 最低賃金を下回る場合、最低賃金額に満たない不足分を請求することができます。まずは最低賃金を下回っている旨を使用者と話してみることをお勧めします。使用者と話をして解決しない場合は、最寄りの労働基準監督署にご相談ください。

mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

必ずチェック
最低賃金
使用者も、労働者も。

70 リツイート 42 いいね

3:56 - 2017年1月25日

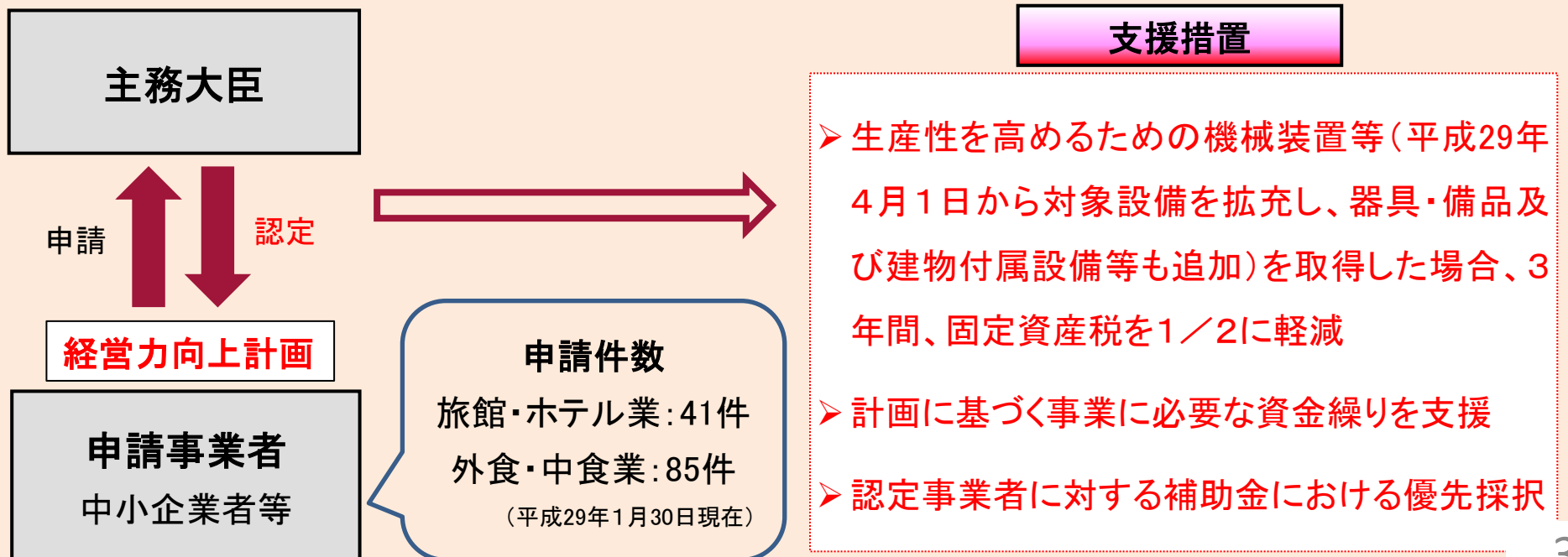
1 70 42

中小企業経営強化法について

【概要】

- ・中小企業・小規模事業者等は、事業分野別指針に沿って、顧客データの分析を通じた商品・サービスの見直し、ITを活用した財務管理の高度化、人材育成等により経営力を向上して実施する事業計画（「経営力向上計画」）について、国の認定を受けることができる。
- ・認定事業者は、税制や金融支援等の措置を受けられる。

【中小企業等経営強化法の計画認定スキーム】



◎経営力向上計画認定状況①(旅館業)

◎申請件数:41件(平成29年1月30日現在)

認定事例:株式会社 木暮旅館

西暦1600年頃開業、400有余年の歴史ある伊香保の温泉旅館での経営力向上計画として、人員不足を補うために行っていた残業時間の短縮や効率的な業務の実施するため、ICT技術の導入等により、従業員満足度と顧客満足度の改善を行う。

<店舗等>



<取組事例>



<具体的な取組>

- 従業員の資格取得として「おもてなし検定」上級資格者の増員に継続的に取り組む。
- 現在の定年年齢を迎えるベテラン従業員の雇用延長を行う。
- IPTランシーバーを導入することで、関係者間の情報共有をリアルタイムで実施し、業務効率化が大幅な改善とともに、従業員満足度と顧客満足度の両方を改善する。

接遇偶力の向上や人材育成として各種研修実施や「おもてなし検定の資格取得者を増員やIPTランシーバー導入により厨房と接客スタッフ等の関係者間の情報共有をリアルタイムで行うなど、お客様への「感動」を提供する。

◎経営力向上計画認定状況②(外食・中食業)

◎申請件数:85件(平成29年1月30日現在)

認定事例:有限会社 心誠

長崎県五島列島福江島にて郷土料理・和食店「いけす割烹心誠」を営業しており、観光客中心の顧客対応では、増天候不良による船舶、航空機の欠航による団体キャンセルなどが課題となっていることから、業務用冷凍冷蔵庫の導入により地元食材等を鮮度を維持した保存期間を延ばすことで、食品の廃棄ロス削減効果などによる生産性向上を行う。

<店舗等>



<取組事例>



(仕出し用料理例)



(急速冷凍冷蔵機器の導入)

<具体的な取組>

- 急速冷凍冷蔵可能な機器、業務用冷凍冷蔵庫の導入により、調理済み食品について細菌繁殖温度帯(60℃から10℃)を素早く通過させることで、鮮度を保ったまま保存し、天候不良による団体キャンセル等による廃棄ロス削減効果が見込める。
- 大量注文への対応により、宴会や法事用仕出しなどへの対応により顧客のニーズに対応する。

生活衛生関係営業に係る生産性向上好事例①

○ 飲食業におけるメニュー開発・接客力の強化による収益の増加

夜・週末のメニュー強化を図ることによる一定客層の確保、独自メニュー開発によるリピーターの確保、地域の歴史を踏まえたメニューによるアピールによる集客、地産地消による地域住民の確保による、メニュー開発による集客力の向上、季節のメニューの早期掲示や料理教室などの開催による地域住民とのコミュニケーション、店内の座席配置の見直しや1人1人の客への特別感の演出、ポイントカード・イベント開催等による、接客力による集客力の向上により、顧客を安定的に確保し、収益を上げる。

- ・メニュー開発
 - ①メニューのバラエティー化
 - ②メニューの絞り込み・味の向上
 - ③地域資源の活用
- ・接客力の強化
 - ①顧客とのコミュニケーション
 - ②店内の居心地の良さ
 - ③顧客へのサービス

顧客の
安定確保



収益率UP

<メニュー例>

まビール、焼酎、お酒、セットでお得です!!		
まビールセット	焼酎セット	刺し酒セット
1: 中食、茶室 中食・中食大子の焼酎各2本	※お好きな焼酎下取付です 1: 中食・茶室、お刺し酒	※お好きな焼酎下取付です 各550円
2: 中食、茶室 焼酎・お刺し酒各2本	2: 山菜かりかり揚げ、茶室	2: 山菜かりかり揚げ
3: 中食、茶室、お刺し酒 焼酎・お刺し酒各2本	3: 中食・茶室大子の焼酎各2本 冷たいデザート	3: 山菜かりかり揚げ
4: 中食、茶室 山菜かりかり揚げ	4: 中食・茶室、お刺し酒	4: 揚げ物
5: 中食、茶室、お刺し酒 焼酎・お刺し酒各2本	5: 揚げ物、お刺し酒	5: 中食・茶室
6: 中食、茶室、お刺し酒 焼酎・お刺し酒各2本	6: 野菜のみそ汁、お刺し酒	6: 中食・茶室
7: 中食、茶室、お刺し酒 焼酎・お刺し酒各2本	7: お刺し酒、お刺し酒	7: 中食
8: 中食、茶室、お刺し酒 焼酎・お刺し酒各2本	8: お刺し酒、お刺し酒	8: 中食、茶室
各 1100円	各 1050円	※料理盛り込み 750円

<料理教室>



全国麺類生活衛生同業組合連合会
による取組みをパンフレットにして
組合員に配布(補助金による事業)

生活衛生関係営業に係る生産性向上好事例②

○ 飲食店におけるオーダーエントリーシステムの導入

紙伝票で行っていた注文の管理を行っていたが、厨房へのオーダーに時間がかかったり、オーダーミスや会計時の入力ミスが発生していた。オーダーエントリーシステムを導入し、注文時の時間短縮、注文ミス及び入力ミスを軽減し、作業時間の短縮やミスの軽減による生産性が向上した。

導入前

(問題点)

- ・厨房へのオーダーの伝達に時間がかかる
- ・オーダーミスが発生する
- ・会計時の入力作業が手間

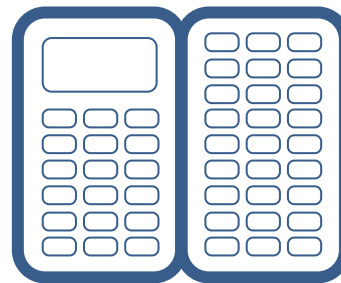
導入後

(改善点)

- ・厨房への注文内容の早期反映
- ・人的ミスの削減



作業時間
40%短縮



**生産性
向上**

業務改善助成金を利用した取組み

生活衛生関係営業に係る生産性向上好事例③

○ 専門家の業務フロー見直しによる顧客回転率の上昇

接客の業務フローがないために、接客品質の均一化ができておらず、質の高い接客が維持できていなかった。また、新人教育に充てる時間が長期化をしていた。専門家によりマニュアルを作成することにより、接客品質や業務効率が上がり、顧客回転率が増加し、生産性が向上した。

導入前

(問題点)

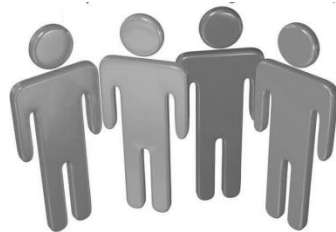
- ・接客の質の均一化ができていない
- ・質の高い接客が維持できない
- ・店長が新人教育に充てる時間が長期化

導入後

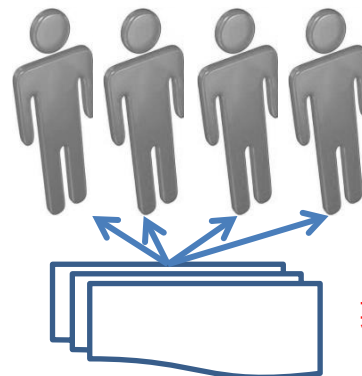
(改善点)

- ・接客の均一化により質及び業務効率が上がり、顧客回転率が増加
- ・店長がマネジメントに時間をかけられる

**生産性
向上**



サービス提供
までの時間
10%短縮



業務改善助成金を利用した取組み

生活衛生関係営業に係る生産性向上好事例④

○ 組合が運営する回転寿司店での共同研修

すでに第一線を引退した寿司職人が、組合員の店舗の後継者や若手従業員などの未だ完全に一本立ちや自分で店を持つまでに至っていない者を、実際の店舗で丁寧に技術指導し、若い職人が自ら握った寿司をお客さんに提供する機会を提供している。このような機会は、若手にとって大変貴重な実践の機会であり、業界の最大の課題である後継者の養成に貢献している。

導入前

(問題点)

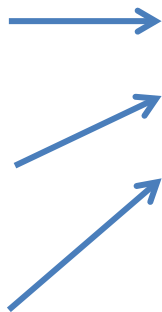
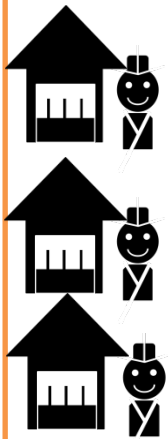
- ・それぞれの店舗で研修を行うことでコストがかかる
- ・小さい店では若い人ができる仕事に限られている

導入後

(改善点)

- ・第一線を引退した寿司職人の技術の効果的な伝承・普及が一元的に行える
- ・若い職人が幅広い業務に携わる機会ができる

生産性
向上
&
後継者
育成



京都府寿司生活衛生同業組合の取組

振興指針による最低賃金引上げ対応

厚生労働省

振興指針の策定

最低賃金の引上げに向けた対応
について記載。(H29年度から)

都道府県

振興計画の認定

生活衛生同業組合

振興計画の策定

組合員（営業者）

振興計画に基づく営業
・最低賃金の遵守
・業務改善助成金等の活用
など

日本政策金融公庫

生活衛生同業組合の組合員は日本政策金融公庫から低利融資(0.81~1.30%)を受けられるが、

さらに
-0.15%

振興計画の認定を受けた組合の組合員は、振興計画に基づく事業に要する経費については更に低利で融資を受けられる

振興指針

生活衛生関係営業の振興を計画的に推進し、公衆衛生の向上及び利用者の利益の増進に資することを目的として、厚生労働大臣が設定するもの

振興計画

組合員等がその組合員たる営業者の振興を計画的に推進するため策定するものであり、振興指針の内容を具体化するもの

融資