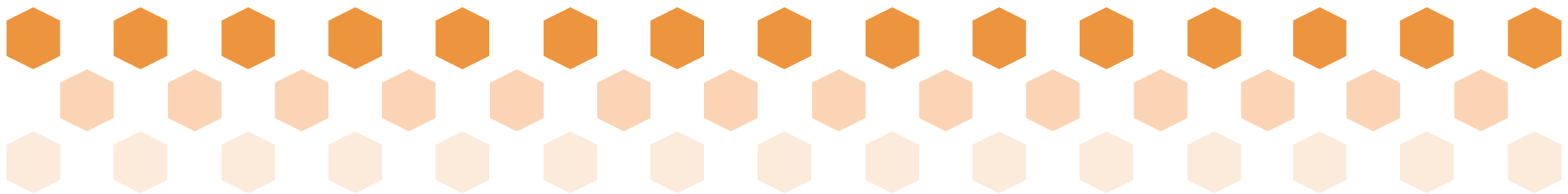


第4回働く人も企業もいきいき食品産業の働き方改革検討会

外食・中食産業における 働き方の現状と課題について

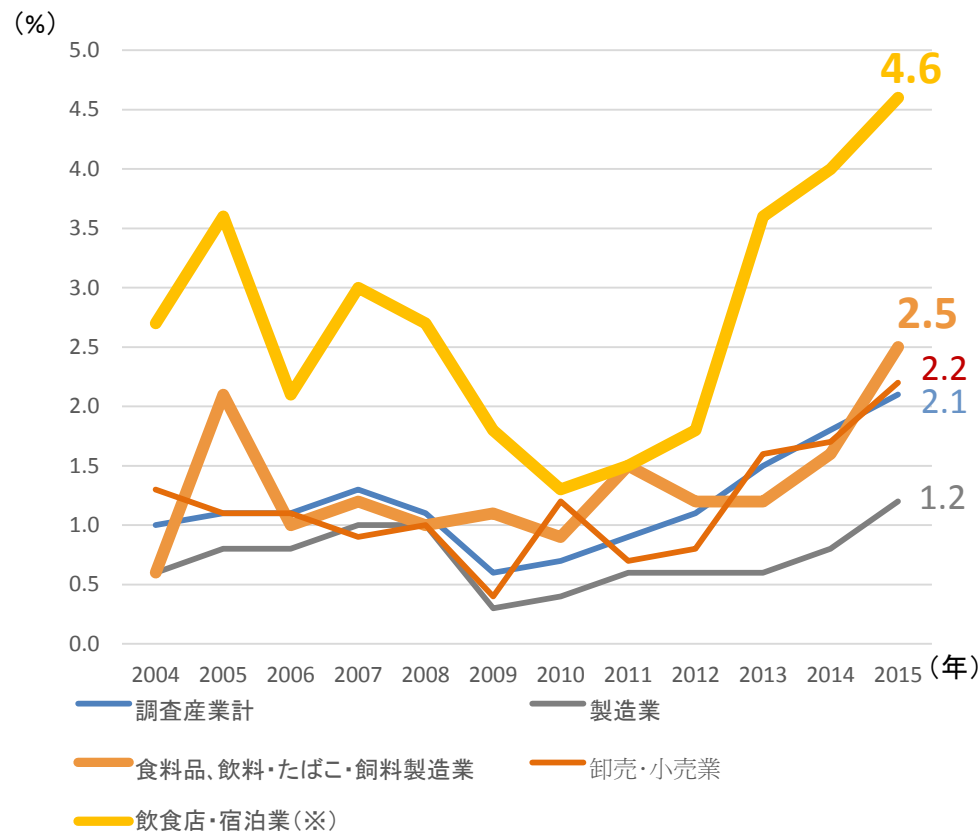


平成30年3月6日

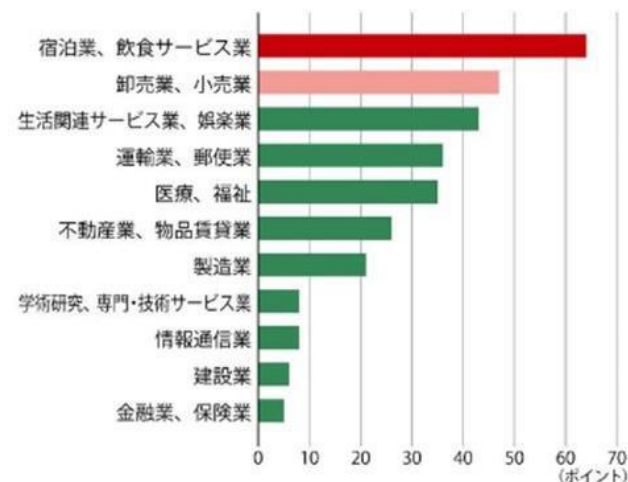
農林水産省
食料産業局

他産業と比較しても深刻な人手不足

■ 飲食店・宿泊業の欠員率は全産業と比べて2倍以上高い。



■ 外食ではパート労働者不足が深刻
-産業別のパートタイム労働者過不足判断D.I.-



資料:厚生労働省「労働経済動向調査」(平成28年度)

欠員率とは、常用労働者数に対する未充足求人数の割合をいい、次式により算出。

$$\text{欠員率} = \frac{\text{未充足求人数}}{\text{6月末日現在の常用労働者数}} \times 100 (\%)$$

資料:厚生労働省「雇用動向調査(産業、企業規模、職業別欠員率)」
※2009年から「宿泊業・飲食サービス業」に変更

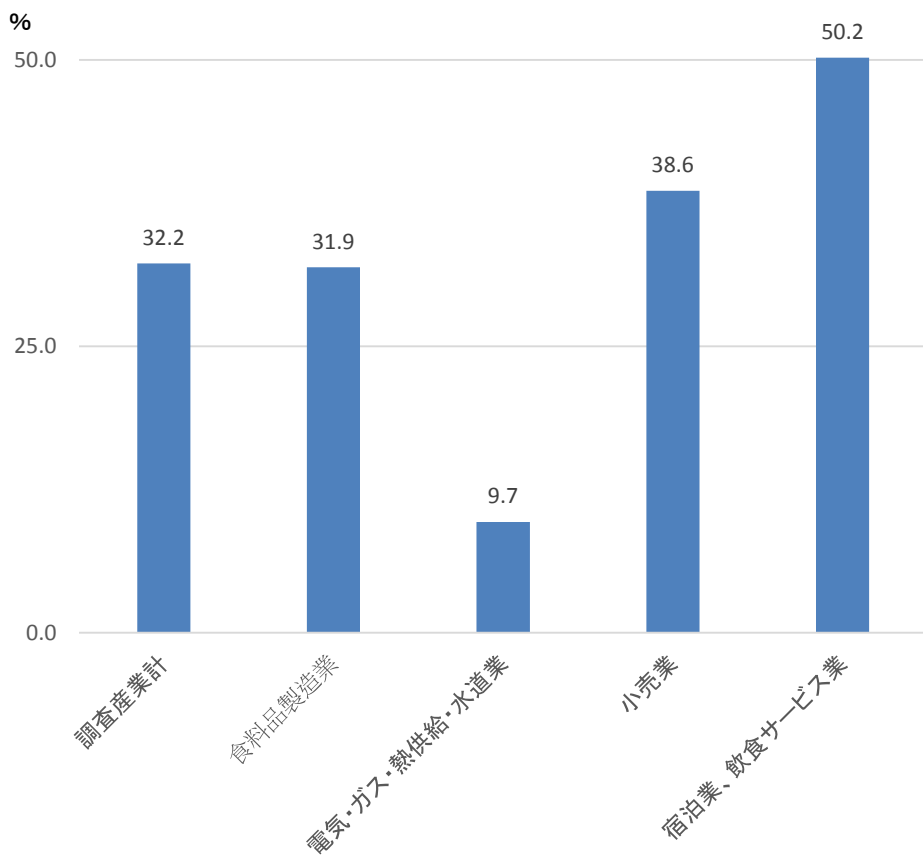
高い離職率

【離職率】

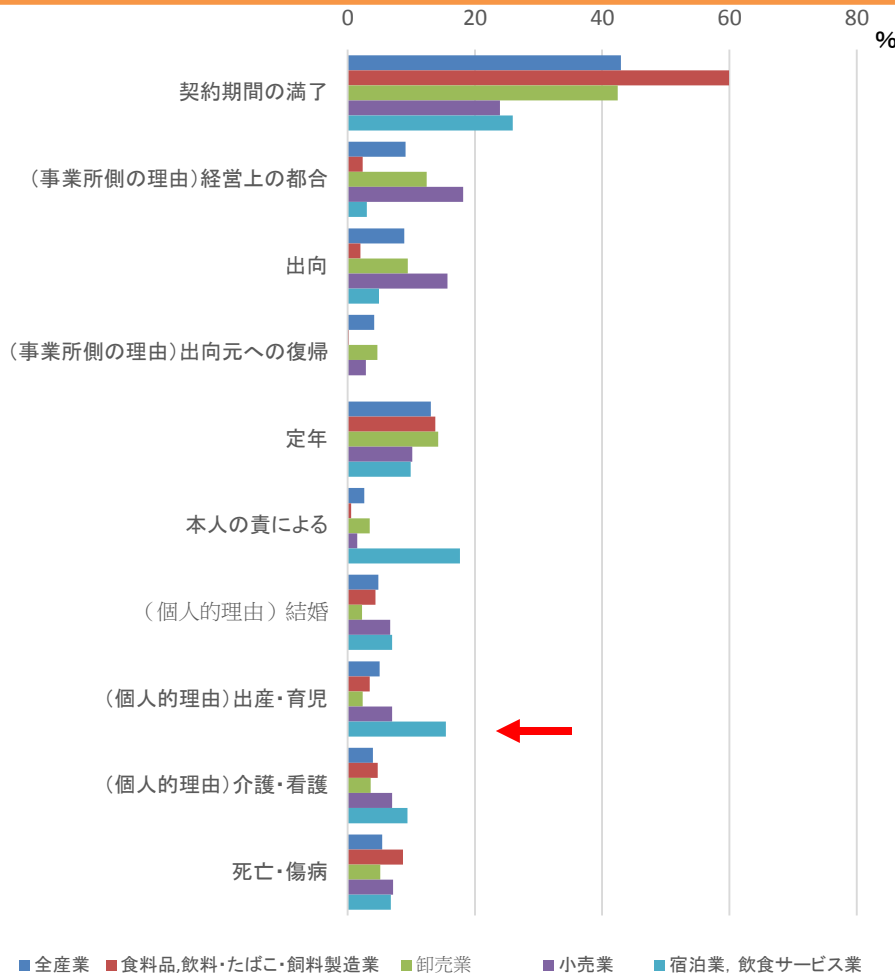
・H26.3 大学卒業者における就職後 3 年目までの離職率
 宿泊業、飲食サービス業50.2%（全産業32.2%）

【離職率】

・宿泊業・飲食サービス業では「出産・育児」による離職が多い。



資料：厚生労働省HPデータから算出



■ 全産業 ■ 食料品、飲料・たばこ・飼料製造業 ■ 卸売業 ■ 小売業 ■ 宿泊業、飲食サービス業

資料：厚生労働省「雇用動向調査」（2015年）より加工

* 本調査では、「一般労働者」と「パートタイム労働者」が含まれている。

* 回答項目のうち、「本人の責による」とは「重大な含む規律違反」などを指す。

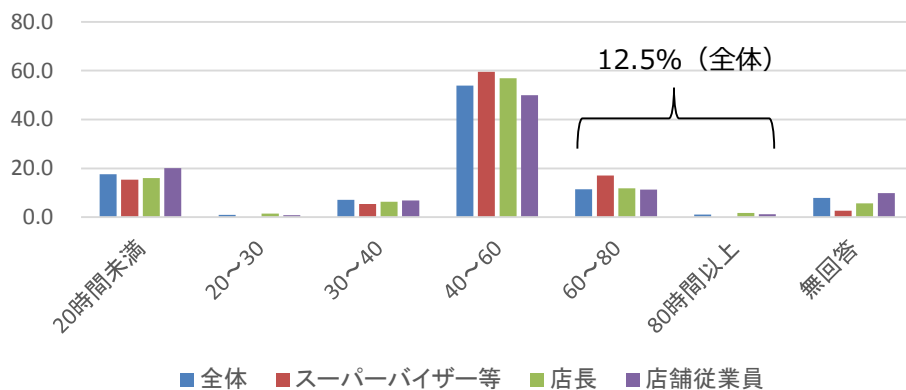
労働時間の現状

【月間時間外労働時間80時間超割合（推計）（外食産業）】

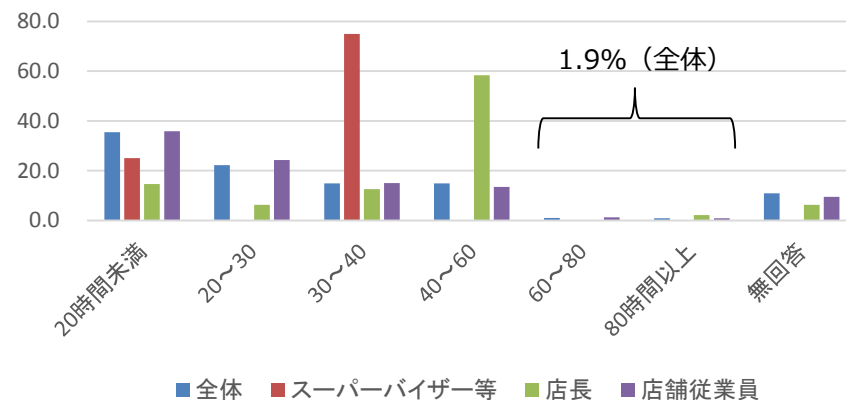
- ・正規雇用者：通常期12.5% 繁忙期24.3%
 - ・非正規雇用者：通常期1.9% 繁忙期3.9%
- （上記数値は、労基署の監督指導基準である月間時間外労働80時間超に相当すると考えられている週実労働時間60時間以上の割合の値）

1週間当たりの実労働時間（通常期）

【正規雇用者】

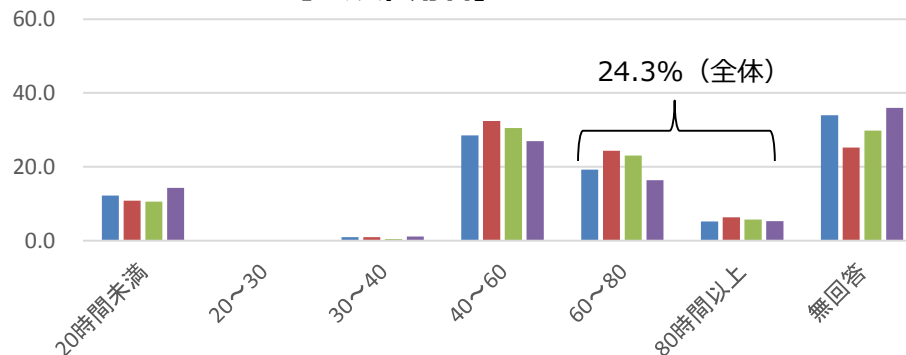


【非正規雇用者】

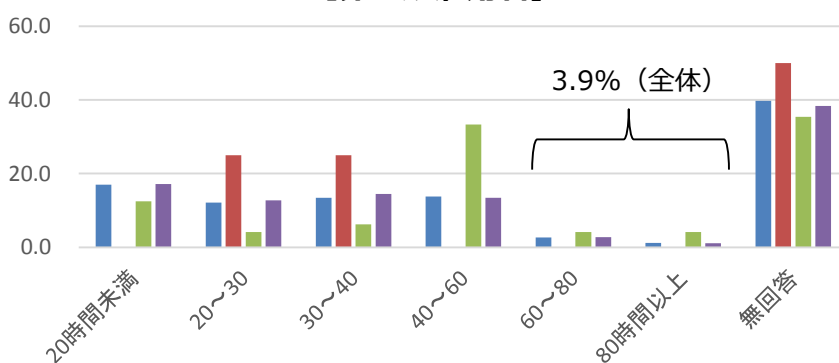


1週間当たりの実労働時間（繁忙期）

【正規雇用者】



【非正規雇用者】

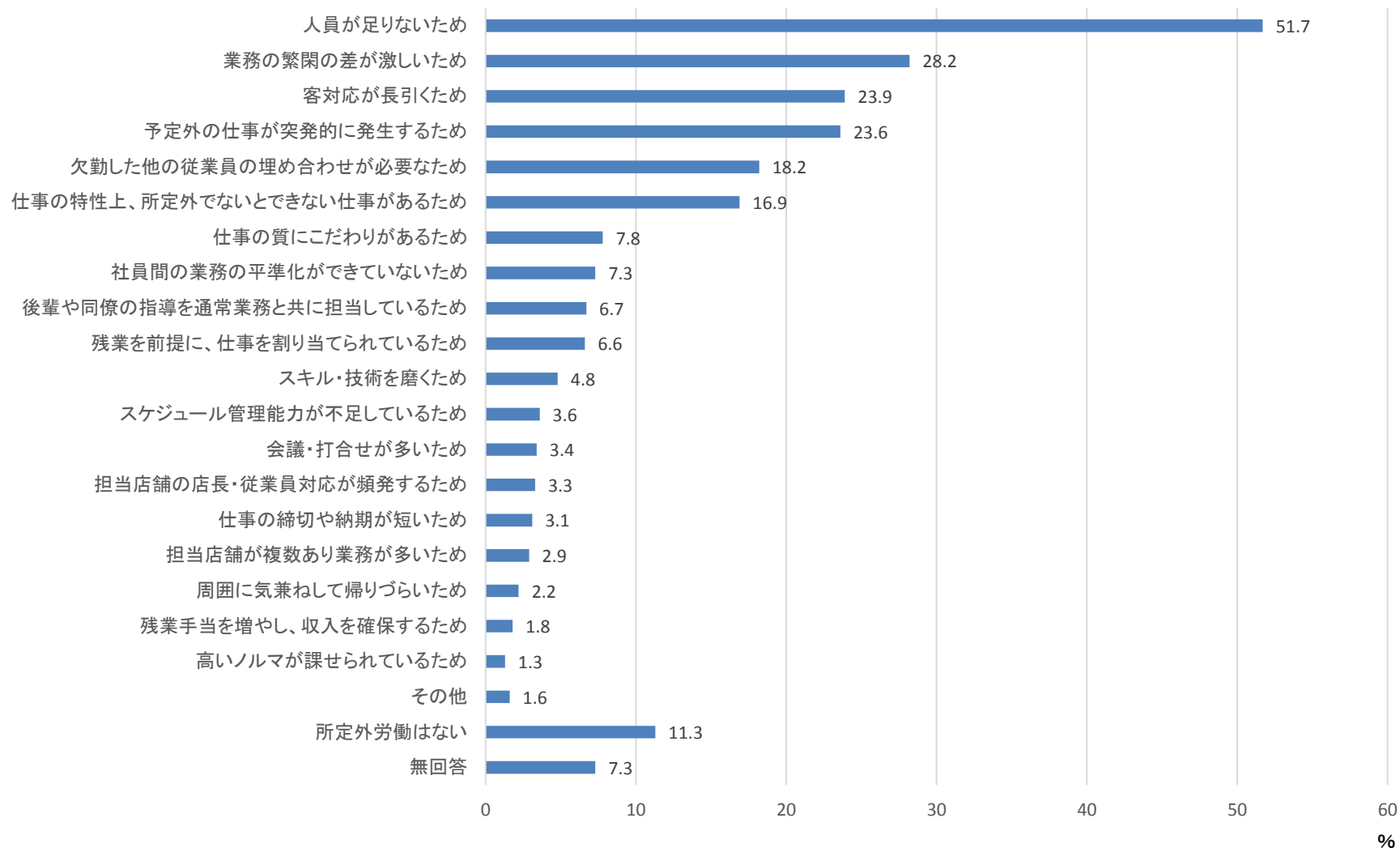


注：グラフの縦軸は％

「平成28年度厚生労働省委託過労死等に関する実態把握のための 労働・社会面の調査研究事業報告書 概要」から作成

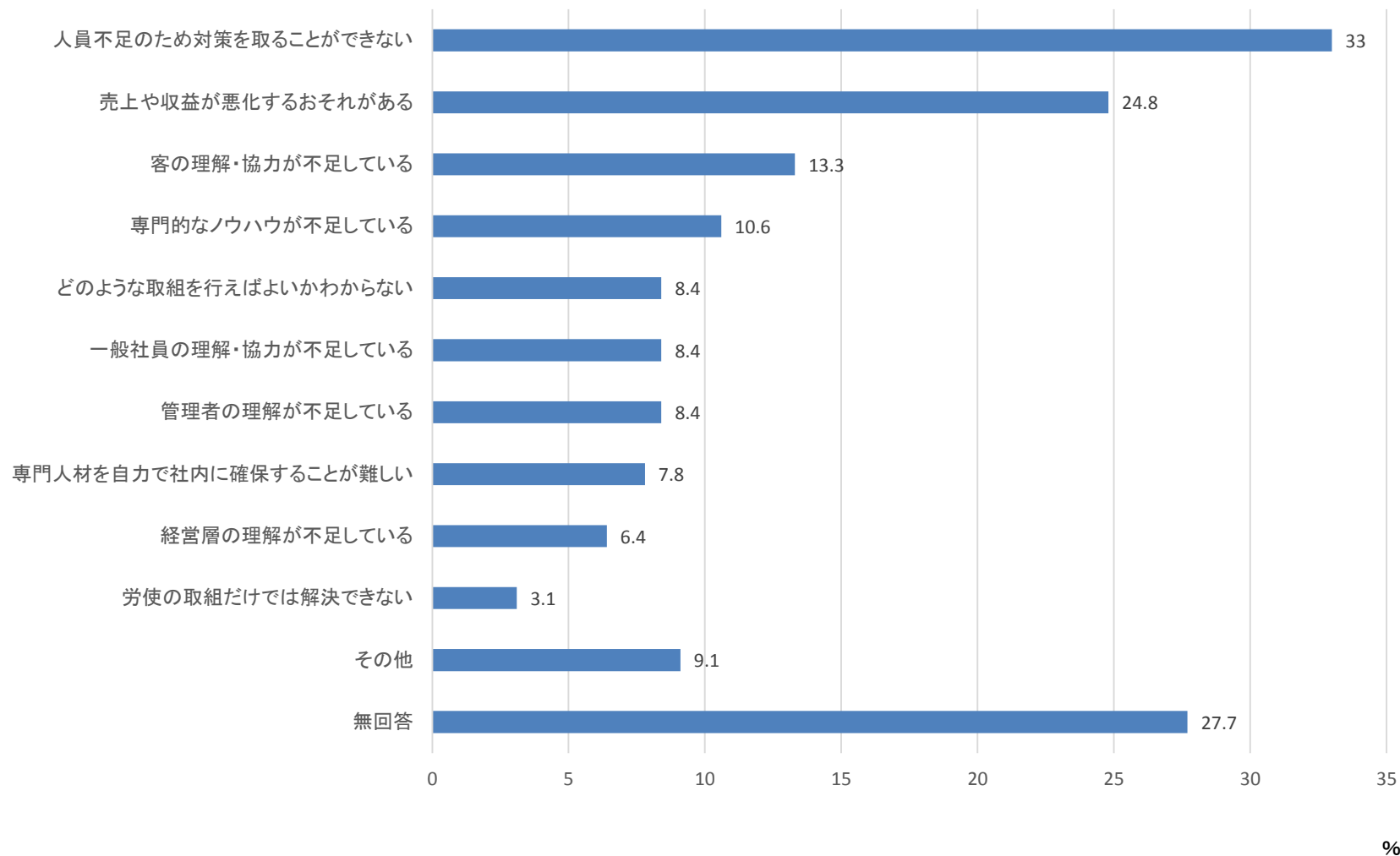
所定外労働（早出・居残り等の残業）が発生する理由

n=1596(労働者数)



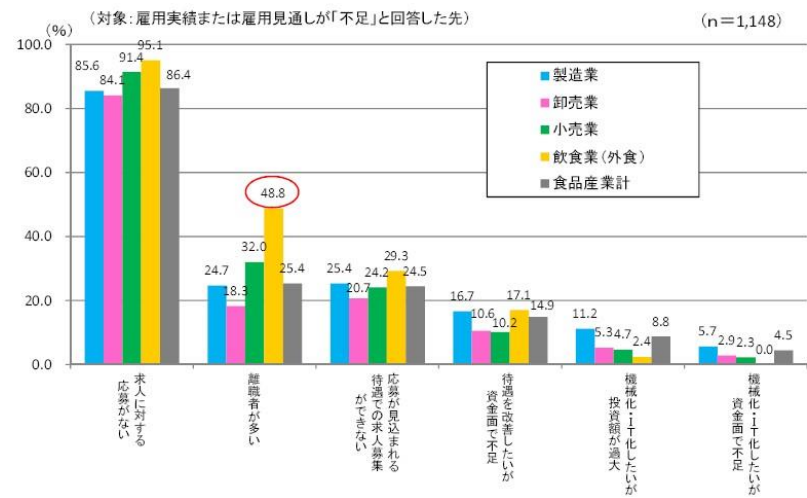
過重労働の防止に向けた取り組みへの課題

n=451(企業数)



業種比較による外食の課題の特色

- 労働力不足の原因の多くは「応募がない」、また飲食業では「離職者が多い」ことも一因



資料：日本政策金融公庫「労働力に関する調査結果」(2017年)
 * 食品関連企業1,148社が回答

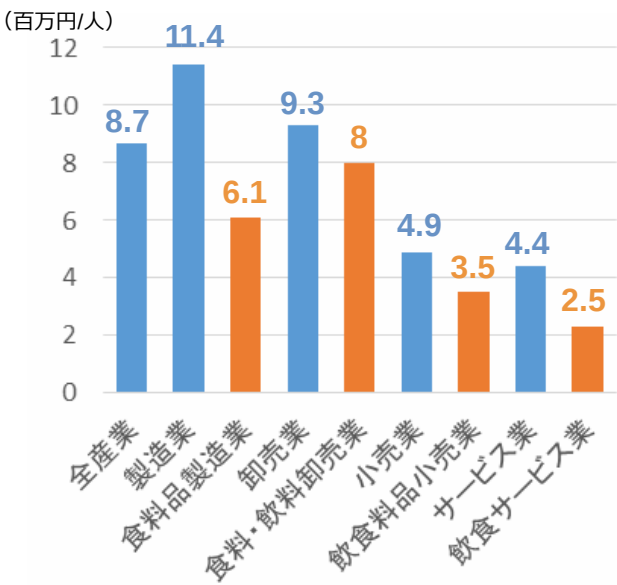
- 食品産業のうち、小売業や外食産業は休暇が取得できていない。

(社、日)

産業	年間休日日数
全産業	121.3
製造業（食品・たばこ）	121.2
百貨店・スーパー	114.8
飲食・娯楽	113.0

資料：厚生労働省「平成28年賃金事情等総合調査」

- 食品産業はその他の産業と比べて、労働生産性が低く、中でも飲食料品小売業・飲食サービス業は顕著。



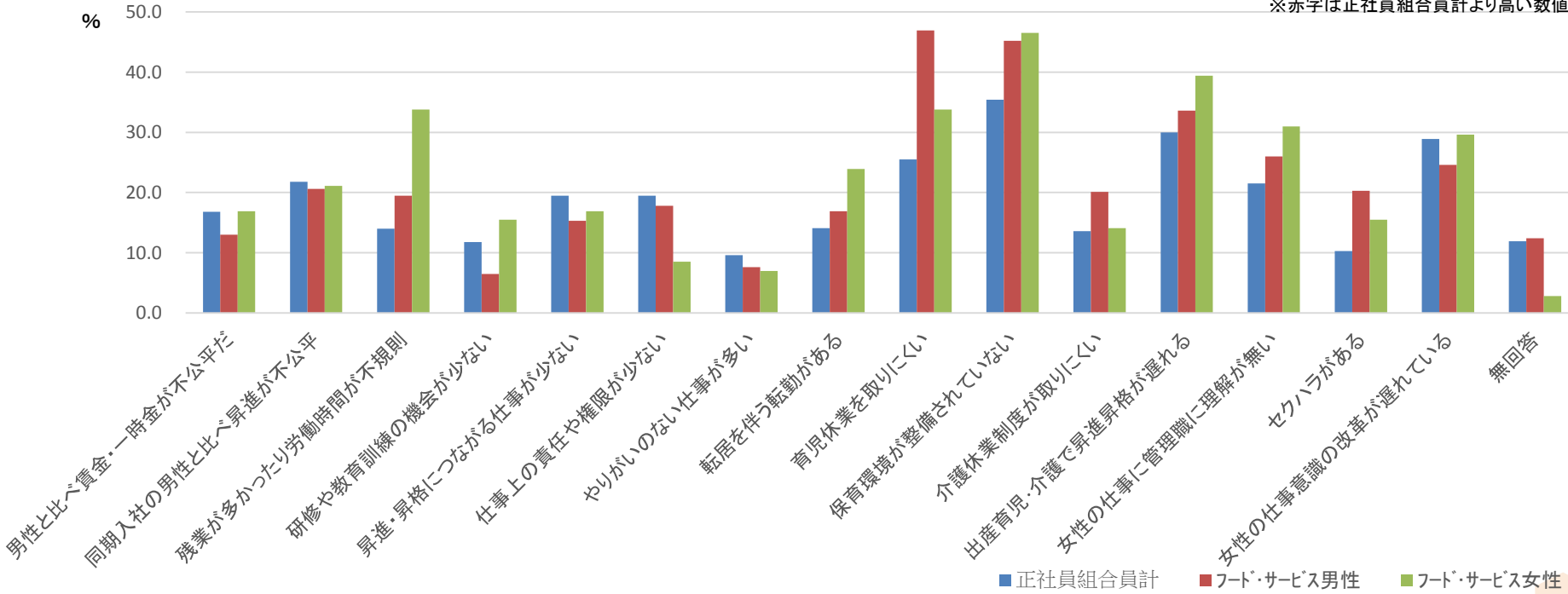
資料：「平成26年経済センサス」（総務省）を再編加工

女性の職業生活における問題

- ・男性では、「育児休業を取りにくい」が46.9%と約半数。
- ・女性では「残業が多かったり労働時間が不規則」との回答が33.8%と正社員組合員計と比べて比率が高くなっている。

	男性と比べ賃金・一時金が不公平だ	同期入社 の男性と比べ昇進が不公平	残業が多かったり労働時間が不規則	研修や教育訓練の機会が少ない	昇進・昇格につながる仕事が少ない	仕事上の責任や権限が少ない	やりがいのない仕事が多い	転居を伴う転勤がある	育児休業を取りにくい	保育環境が整備されていない	介護休業制度が取りにくい	出産育児・介護で昇進昇格が遅れる	女性の仕事に管理職に理解が無い	セクハラがある	女性の仕事意識の改革が遅れている	無回答
正社員組合員計	16.8	21.8	14.0	11.8	19.5	19.5	9.6	14.1	25.5	35.4	13.6	30.0	21.5	10.3	28.9	11.9
フード・サービス男性	13.0	20.6	19.5	6.5	15.3	17.8	7.6	16.9	46.9	45.2	20.1	33.6	26.0	20.3	24.6	12.4
フード・サービス女性	16.9	21.1	33.8	15.5	16.9	8.5	7.0	23.9	33.8	46.5	14.1	39.4	31.0	15.5	29.6	2.8

※赤字は正社員組合員計より高い数値



出典：UAゼンセン 2017「組合員意識調査」から全組合員及びフード・サービス部門組合員（男女別）データを抜粋し作成

外食・中食産業が抱える課題の特色

課題	具体的な内容
深夜・24時間営業・年中無休への対応	・価格競争が厳しい業界であるため、処遇改善に必要な人材や賃金の確保が十分でない中で、利便性の追求による深夜・24時間の営業形態が拡大した結果、昨今の人手不足により安定した勤務シフトが組みづらい状況。
労働環境の改善	・生鮮食品を取り扱うことから作業空間が低温状態(約15℃)の場合がある。 ・逆に、揚げ物・蒸し物等を調理する空間では、高温に晒され続ける。 ・作業工程によっては、同じ姿勢での単調作業が長時間継続する。 ・人手を要する作業が多く、機械化が容易に進まないことなど、置かれた作業環境は相当に過酷。
経営理念の共有やモチベーションの維持・向上	・業界全体として、従業員に向けた企業の経営理念の浸透が不十分。従業員の労働意欲や職業意識に影響し、労働生産性や企業価値に悪影響を及ぼす可能性。
投資余力が小さい	・中小企業が多いため、資金力に乏しく、生産性向上に向けた投資をタイムリーに行うことが困難。 ・人材の層が薄く、柔軟な雇用形態を導入するための仕事量の調整・再分配等が困難。人材不足が廃業に直結する可能性が高い。