

平成18年度生活衛生関係営業

経営実態調査報告

飲食店営業（すし店）

（平成18年10月1日現在）

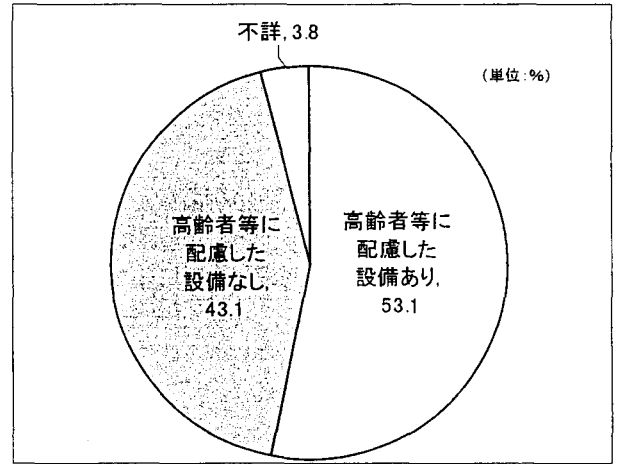
(1) 設備等の状況

設備等の状況について構成割合をみると、高齢者等に配慮した設備ありの施設は53.1%で、その設備の種類としては「階段に手すりの設置」が63.8%と最も高くなっている。また、設備なしの施設は43.1%で、設備のない理由として「費用がかかる」が50.8%と最も高くなっている。

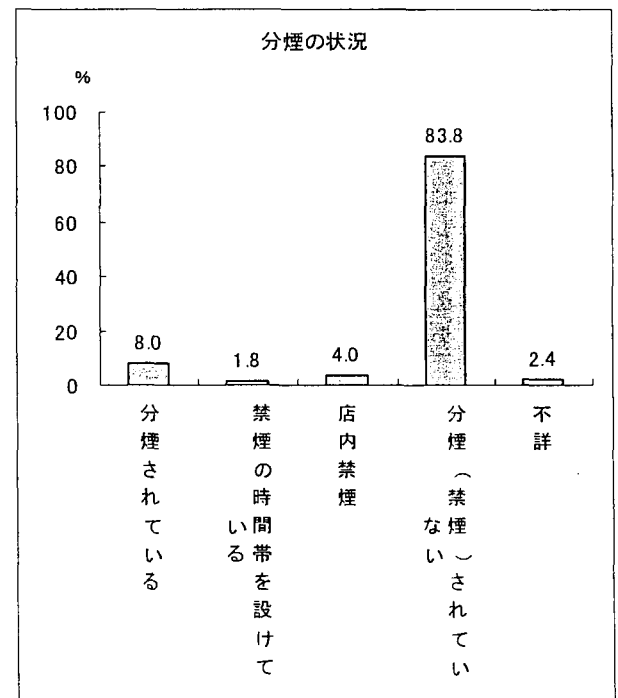
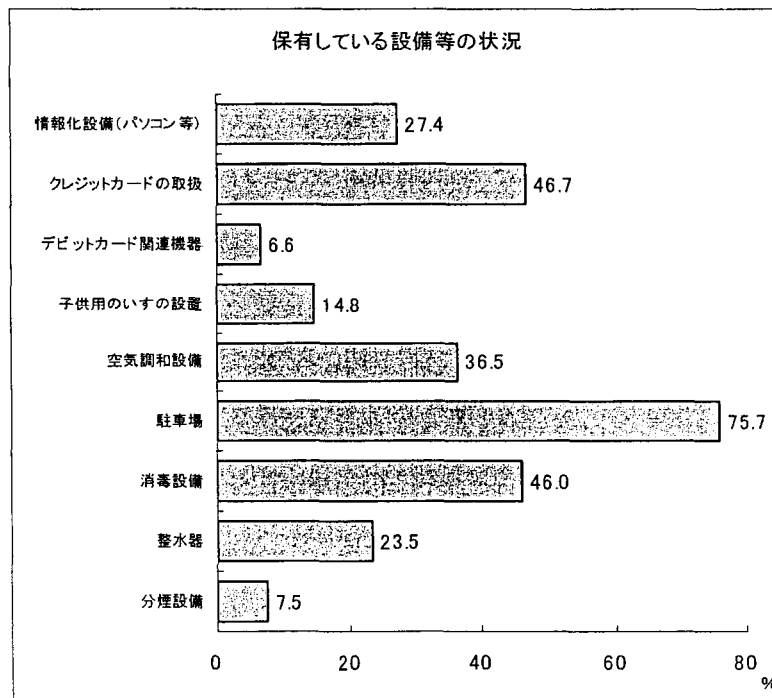
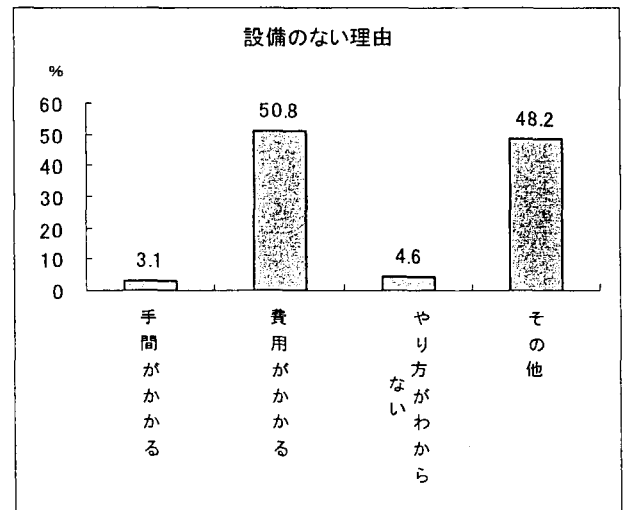
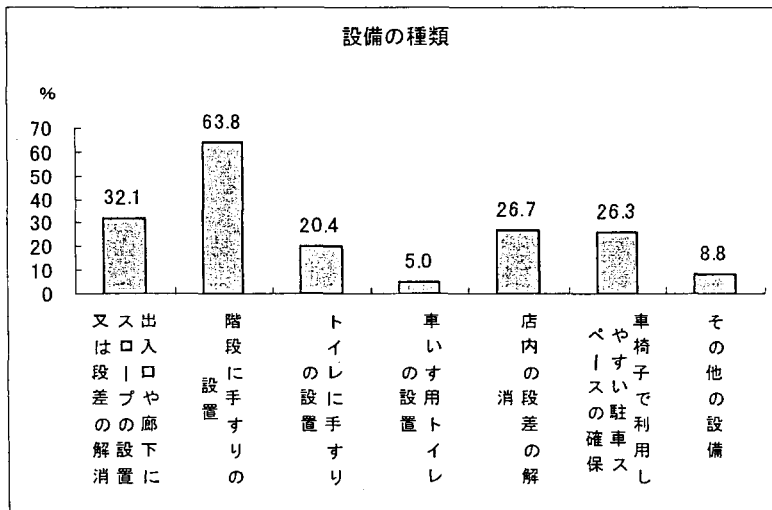
次に、保有している設備等の状況について施設数の割合をみると、「駐車場」が75.7%と最も高くなっている。

更に、分煙の状況について施設数の構成割合をみると、「分煙されていない」施設が83.8%と最も高くなっている。

(図22) 設備投資実績の有無別施設数の構成割合



(図23) 設備状況別施設数の割合 (単位: %)



第30表 施設数・構成割合、分煙の状況×経営主体・営業形態・店舗の形態・立地条件・経営者年齢階級・従業員の規模・地域ブロック別

	実数						構成割合(%)					
	施設数	が分煙され喫煙席	禁煙の時間帯を設けている	店内は禁煙となっている	分煙(禁煙)	不詳	施設数	が分煙され喫煙席	禁煙の時間帯を設けている	店内は禁煙となっている	分煙(禁煙)	不詳
総数	452	36	8	18	379	11	100.0	8.0	1.8	4.0	83.8	2.4
経営主体												
個人経営	222	11	4	5	194	8	100.0	5.0	1.8	2.3	87.4	3.6
株式会社	40	5	-	3	31	1	100.0	12.5	-	7.5	77.5	2.5
有限会社	187	20	4	10	151	2	100.0	10.7	2.1	5.3	80.7	1.1
その他	3	-	-	-	3	-	100.0	-	-	-	100.0	-
営業形態												
一般店	448	34	8	18	378	10	100.0	7.6	1.8	4.0	84.4	2.2
回転寿司店	1	1	-	-	-	-	100.0	100.0	-	-	-	-
持ち帰り宅配専門店	1	-	-	-	-	1	100.0	-	-	-	-	100.0
不詳	2	1	-	-	1	-	100.0	50.0	-	-	50.0	-
店舗の形態												
単独店	403	29	6	14	343	11	100.0	7.2	1.5	3.5	85.1	2.7
本店(支店あり)	45	7	2	4	32	-	100.0	15.6	4.4	8.9	71.1	-
支店数												
1店	32	5	1	3	23	-	100.0	15.6	3.1	9.4	71.9	-
2店以上	13	2	1	1	9	-	100.0	15.4	7.7	7.7	69.2	-
支店	3	-	-	-	3	-	100.0	-	-	-	100.0	-
不詳	1	-	-	-	1	-	100.0	-	-	-	100.0	-
立地条件												
商業地区	234	18	4	10	199	3	100.0	7.7	1.7	4.3	85.0	1.3
住宅地区	171	13	2	8	143	5	100.0	7.6	1.2	4.7	83.6	2.9
工場・オフィス街	3	-	-	-	2	1	100.0	-	-	-	66.7	33.3
郊外の幹線道路沿い	33	3	2	-	26	2	100.0	9.1	6.1	-	78.8	6.1
複合施設内	5	2	-	-	3	-	100.0	40.0	-	-	60.0	-
その他	5	-	-	-	5	-	100.0	-	-	-	100.0	-
不詳	1	-	-	-	1	-	100.0	-	-	-	100.0	-
経営者年齢階級												
30歳未満	1	-	-	-	1	-	100.0	-	-	-	100.0	-
30~39歳	15	3	-	1	11	-	100.0	20.0	-	6.7	73.3	-
40~49歳	24	3	-	-	21	-	100.0	12.5	-	-	87.5	-
50~59歳	155	12	4	8	130	1	100.0	7.7	2.6	5.2	83.9	0.6
60~69歳	198	15	4	7	167	5	100.0	7.6	2.0	3.5	84.3	2.5
70歳以上	57	3	-	2	48	4	100.0	5.3	-	3.5	84.2	7.0
不詳	2	-	-	-	1	1	100.0	-	-	-	50.0	50.0
従業員の規模												
1人	6	-	-	-	6	-	100.0	-	-	-	100.0	-
2人	61	1	-	3	56	1	100.0	1.6	-	4.9	91.8	1.6
3人	57	3	-	1	50	3	100.0	5.3	-	1.8	87.7	5.3
4人	58	-	1	3	52	2	100.0	-	1.7	5.2	89.7	3.4
5~9人	151	13	3	1	130	4	100.0	8.6	2.0	0.7	86.1	2.6
10~19人	73	12	3	3	55	-	100.0	16.4	4.1	4.1	75.3	-
20人以上	40	7	1	6	26	-	100.0	17.5	2.5	15.0	65.0	-
不詳	6	-	-	1	4	1	100.0	-	-	16.7	66.7	16.7
地域ブロック												
北海道・東北	72	6	1	2	62	1	100.0	8.3	1.4	2.8	86.1	1.4
関東・甲信越	130	13	3	4	106	4	100.0	10.0	2.3	3.1	81.5	3.1
東海・北陸	87	7	2	2	73	3	100.0	8.0	2.3	2.3	83.9	3.4
近畿	55	3	1	1	49	1	100.0	5.5	1.8	1.8	89.1	1.8
中国・四国	52	3	-	5	44	-	100.0	5.8	-	9.6	84.6	-
九州	56	4	1	4	45	2	100.0	7.1	1.8	7.1	80.4	3.6

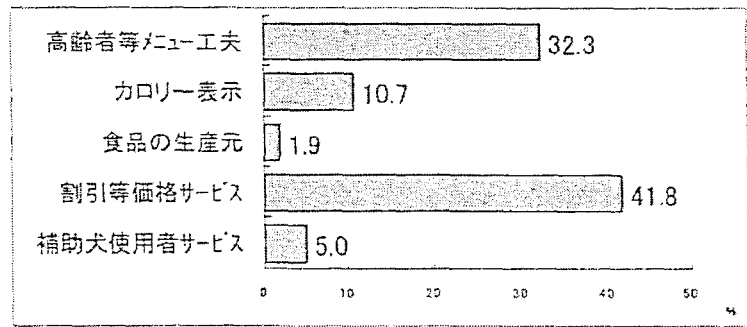
平成16年度生活衛生関係営業
経営実態調査報告
飲食店営業（中華料理店）

（平成16年10月1日現在）

(3) サービス等について

現在行っているサービス内容について施設数の割合を見ると、「割引等価格サービス」が41.8%と最も高くなっている。

(図26) サービス内容別施設数の割合 (複数回答)

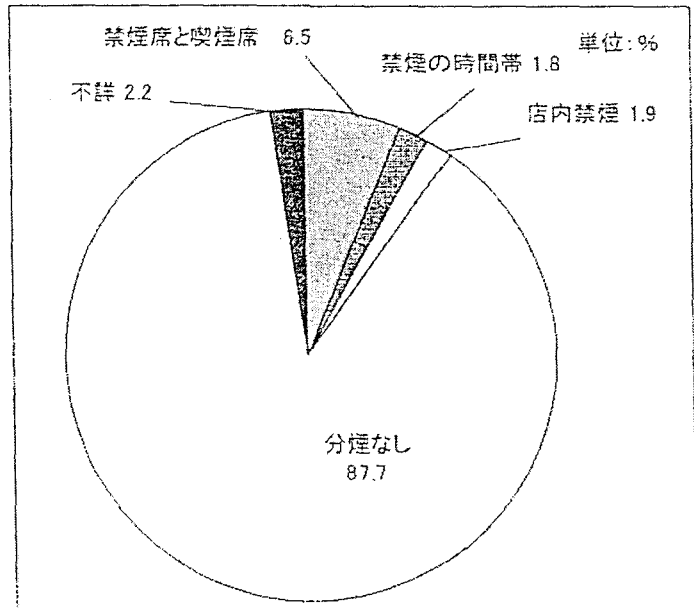


(4) 分煙の状況

分煙の状況を施設数の構成割合で見ると、「分煙なし」が、87.7%と最も高く、次いで、「禁煙席と喫煙席」が6.5%、「店内禁煙」が1.9%と高くなっている。

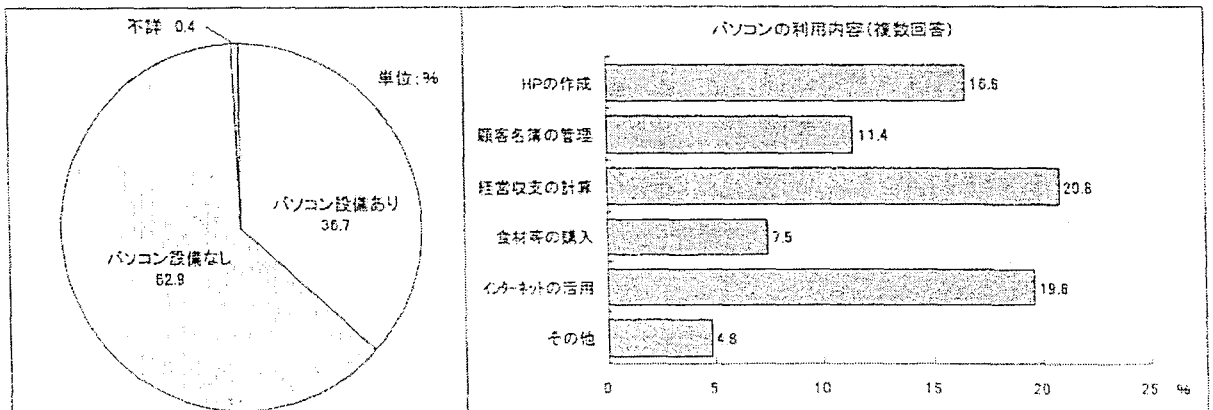
なお、喫煙に対して何らかの対策を行っている施設は、10.1% (「禁煙席と喫煙席」、「店内禁煙」、「禁煙の時間帯」の合計) となっている。

(図27) 分煙の状況別施設数の構成割合



(5) 情報化の状況

(図28) 情報化の状況別にみた施設数の割合



情報化の状況について施設数の構成割合をみると「パソコン設備あり」が36.7%となっている。また、パソコンの利用内容については「経営収支の計算」が20.8%と最も高くなっている。

第37表 施設数・構成割合、分煙の状況×営業形態－経営主体－FC等加入状況－1日平均客数－立地条件－従業員の規模－地域ブロック別

	実数						構成割合(%)						
	総数	禁煙席と喫煙席が分かれている	禁煙の時間帯を設けている	店内禁煙になっている	分煙(禁煙)されていない	不詳	総数	禁煙席と喫煙席が分かれている	禁煙の時間帯を設けている	店内禁煙になっている	分煙(禁煙)されていない	不詳	
総数	682	44	12	13	598	15	100.0	6.5	1.8	1.9	87.7	2.2	
営業形態	ラーメンが主体	281	9	5	8	254	5	100.0	3.2	1.8	2.8	90.4	1.8
	点心・飲茶	18	3	-	-	15	-	100.0	16.7	-	-	83.3	-
	大衆レストラン	233	17	4	3	202	7	100.0	7.3	1.7	1.3	86.7	3.0
	居酒屋形式	31	-	-	-	30	1	100.0	-	-	-	96.8	3.2
	その他	119	15	3	2	97	2	100.0	12.6	2.5	1.7	81.5	1.7
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
経営主体	個人経営	455	20	6	9	414	7	100.0	4.4	1.3	1.8	91.0	1.5
	株式会社	54	12	-	1	41	-	100.0	22.2	-	1.9	75.9	-
	有限会社	171	12	5	4	142	8	100.0	7.0	2.9	2.3	83.0	4.7
	その他	2	-	1	-	1	-	100.0	-	50.0	-	50.0	-
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FC加入	加入している	23	1	-	-	22	-	100.0	4.3	-	-	95.7	-
	加入していない	655	43	12	13	572	15	100.0	6.6	1.8	2.0	87.3	2.3
	不詳	4	-	-	-	4	-	100.0	-	-	-	100.0	-
1日平均客数	50未満	229	10	2	5	208	4	100.0	4.4	0.9	2.2	90.8	1.7
	50～100人	244	9	4	4	218	9	100.0	3.7	1.6	1.6	89.3	3.7
	100～200人	148	15	2	2	129	-	100.0	10.1	1.4	1.4	87.2	-
	200人以上	61	10	4	2	43	2	100.0	16.4	6.6	3.3	70.5	3.3
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
立地条件	商業地区	313	18	9	4	278	4	100.0	5.8	2.9	1.3	88.8	1.3
	住宅地区	205	10	1	5	182	7	100.0	4.9	0.5	2.4	88.8	3.4
	工場・オフィス街	21	1	-	-	19	1	100.0	4.8	-	-	90.5	4.0
	郊外の幹線道路沿い	114	13	1	3	94	3	100.0	11.4	0.9	2.6	82.5	2.6
	複合施設	10	-	1	1	8	-	100.0	-	10.0	10.0	80.0	-
	その他	19	2	-	-	17	-	100.0	10.5	-	-	89.5	-
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
従業員の規模	1人	1	-	-	-	1	-	100.0	-	-	-	100.0	-
	2人	74	-	2	1	71	-	100.0	-	2.7	1.4	95.9	-
	3人	115	2	-	3	107	3	100.0	1.7	-	2.6	93.0	2.6
	4人	92	4	3	3	80	2	100.0	4.3	3.3	3.3	87.0	2.2
	5～9人	238	14	3	5	210	6	100.0	5.9	1.3	2.1	88.2	2.5
	10～19人	109	12	2	1	92	2	100.0	11.0	1.8	0.9	84.4	1.8
	20人以上	42	12	2	-	28	-	100.0	28.6	4.8	-	66.7	-
	不詳	11	-	-	-	9	2	100.0	-	-	-	81.8	18.2
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
地域ブロック	北海道・東北	77	1	1	1	70	4	100.0	1.3	1.3	1.3	90.9	5.2
	関東・甲信越	205	13	7	7	175	3	100.0	6.3	3.4	3.4	85.4	1.5
	東海・北陸	87	5	1	4	75	2	100.0	5.7	1.1	4.6	86.2	2.3
	近畿	83	10	-	1	72	-	100.0	12.0	-	1.2	86.7	-
	中国・四国	107	11	-	-	91	5	100.0	10.3	-	-	85.0	4.7
	九州	123	4	3	-	115	1	100.0	3.3	2.4	-	93.5	0.8

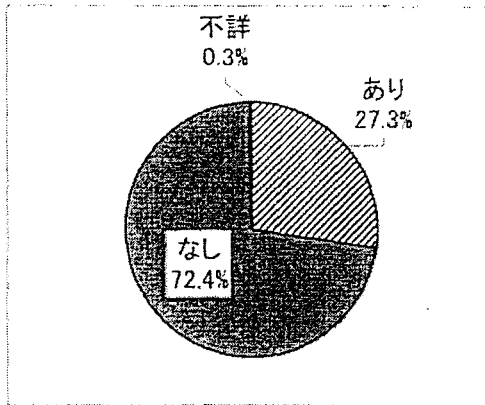
平成15年度生活衛生関係営業
経営実態調査報告
飲食店営業（一般食堂）

（平成15年10月1日現在）

(2) 高齢者や車椅子利用者に配慮した設備「あり」は約3割

高齢者等に配慮した設備について「あり」が27.3%で、「段差解消設備」が18.4%、「階段に手すり設置」が12.0%となっている。

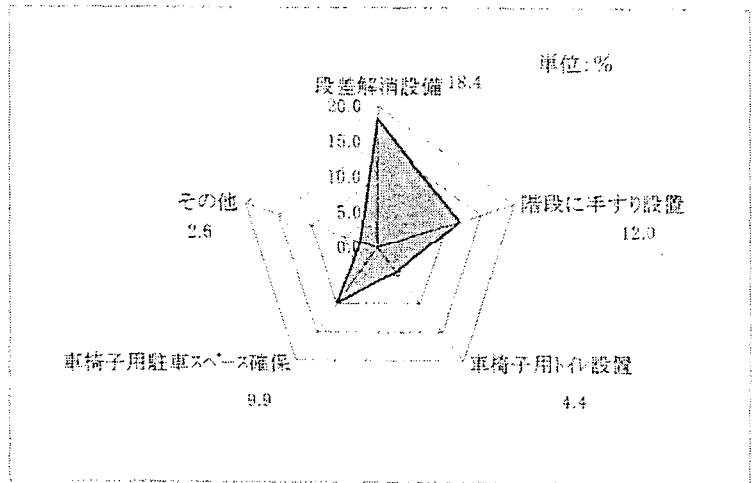
(図21) 高齢者等に配慮した設備の状況(%)



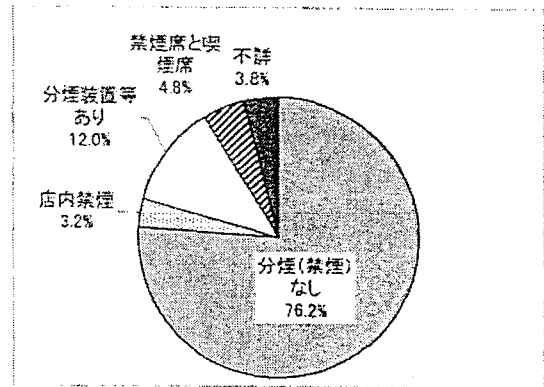
(3) 分煙(禁煙)なしの施設が約8割

分煙(禁煙)していない施設は76.2%となっている。

(図20) 高齢者等配慮設備の状況別施設数の構成割合(複数回答)



(図22) 分煙の状況(%)



7 経営者の意識に関する項目

(1) 経営上の問題点は「客数の減少」

経営上の問題点について、「客数の減少」と考えている経営者は81.3%、次いで、「客単価の減少」が52.2%、「諸経費の上昇」が23.1%となっている。

(2) 今後の経営方針は「新メニューの開発」

今後の経営方針について、「新メニューの開発」が61.7%、次いで「顧客サービスの改善」46.3%、「施設・設備の改装」35.3%となっている。

(表4) 経営上の問題点別施設数の構成割合(複数回答)

経営上の問題点	%
客数の減少	81.3
客単価の減少	52.2
諸経費の上昇	23.1
原材料費の上昇	19.3
立地条件の悪化	18.7
資金調達難	17.0
後継者難	13.9
人件費の上昇	13.9

(表5) 今後の経営方針別施設数の構成割合(複数回答)

今後の経営方針	%
新メニューの開発	61.7
顧客サービスの改善	46.3
施設・設備の改装	35.3
広告・宣伝等の強化	31.2
専門店化高級店化	10.7
特になし	9.1
事業規模の拡大・縮小	8.9
経営の多角化	8.4

第37表 施設数・構成割合、分煙の状況×営業形態－経営主体－FC等加入状況－立地条件－従業員の規模－1日平均客数－地域ブロック別

	実 数						構 成 割 合						
	総数	禁煙席 と喫煙席	分煙装置	店内禁煙	分煙なし	不詳	総数	禁煙席 と喫煙席	分煙装置	店内禁煙	分煙なし	不詳	
総数	689	33	83	22	525	26	100.0	4.8	12.0	3.2	76.2	3.8	
営業 形 態	大衆（ファミリー）食堂	234	11	25	9	182	7	100.0	4.7	10.7	3.8	77.8	3.0
	ディナーレストラン	2	1	-	-	1	-	100.0	50.0	-	-	50.0	-
	専門料理店（日本料理）	201	11	24	3	159	4	100.0	5.5	11.9	1.5	79.1	2.0
	専門料理店（西洋料理）	29	2	2	3	19	3	100.0	6.9	6.9	10.3	65.5	10.3
	専門料理店（東洋料理）	28	2	6	-	19	1	100.0	7.1	21.4	-	67.9	3.6
	昼食事・夜居酒屋	90	3	13	1	70	3	100.0	3.3	14.4	1.1	77.8	3.3
	その他	104	3	13	6	74	8	100.0	2.9	12.5	5.8	71.2	7.7
下詳	1	-	-	-	1	-	100.0	-	-	-	100.0	-	
経 営 主 体	個人経営	385	9	44	10	310	12	100.0	2.3	11.4	2.6	80.5	3.1
	株式会社	79	11	9	5	52	2	100.0	13.9	11.4	6.3	65.8	2.5
	有限会社	218	13	30	7	156	12	100.0	6.0	13.8	3.2	71.6	5.5
	その他	7	-	-	-	7	-	100.0	-	-	-	100.0	-
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FC 加 入	加入している	22	7	2	3	10	-	100.0	31.8	9.1	13.6	45.5	-
	加入していない	665	26	80	19	514	26	100.0	3.9	12.0	2.9	77.3	3.9
	不詳	2	-	1	-	1	-	100.0	-	50.0	-	50.0	-
立 地 条 件	商業地区	360	14	48	12	275	11	100.0	3.9	13.3	3.3	76.4	3.1
	住宅地区	155	5	16	4	124	6	100.0	3.2	10.3	2.6	80.0	3.9
	工場・オフィス街	11	-	-	-	11	-	100.0	-	-	-	100.0	-
	郊外の幹線道路沿い	102	8	16	4	69	5	100.0	7.8	15.7	3.9	67.6	4.9
	複合施設内	17	3	1	1	11	1	100.0	17.6	5.9	5.9	64.7	5.9
	その他	42	3	2	1	33	3	100.0	7.1	4.8	2.4	78.6	7.1
	不詳	2	-	-	-	2	-	100.0	-	-	-	100.0	-
従 業 者 の 規 模	1人	10	-	3	-	7	-	100.0	-	30.0	-	70.0	-
	2人	95	1	10	2	81	1	100.0	1.1	10.5	2.1	85.3	1.1
	3人	71	-	6	1	59	5	100.0	-	8.5	1.4	83.1	7.0
	4人	75	3	12	2	53	5	100.0	4.0	16.0	2.7	70.7	6.7
	5～9人	243	8	31	8	187	9	100.0	3.3	12.8	3.3	77.0	3.7
	10～19人	118	7	15	4	90	2	100.0	5.9	12.7	3.4	76.3	1.7
	20人以上	75	14	6	5	47	3	100.0	18.7	8.0	6.7	62.7	4.0
	不詳	2	-	-	-	1	1	100.0	-	-	-	50.0	50.0
1日 平 均 客 数	50人未満	334	5	37	8	273	11	100.0	1.5	11.1	2.4	81.7	3.3
	50～100	178	9	26	3	134	6	100.0	5.1	14.6	1.7	75.3	3.4
	100～200	119	7	15	6	86	5	100.0	5.9	12.6	5.0	72.3	4.2
	200人以上	52	12	5	5	28	2	100.0	23.1	9.6	9.6	53.8	3.8
	不詳	6	-	-	-	4	2	100.0	-	-	-	66.7	33.3
地 域 ブ ロ ッ ク	北海道・東北	60	3	4	1	51	1	100.0	5.0	6.7	1.7	85.0	1.7
	関東・甲信越	153	7	27	6	113	-	100.0	4.6	17.6	3.9	73.9	-
	東海・北陸	116	7	10	6	89	4	100.0	6.0	8.6	5.2	76.7	3.4
	近畿	79	4	11	1	58	5	100.0	5.1	13.9	1.3	73.4	6.3
	中国・四国	135	3	19	3	101	9	100.0	2.2	14.1	2.2	74.8	6.7
九州	146	9	12	5	113	7	100.0	6.2	8.2	3.4	77.4	4.8	

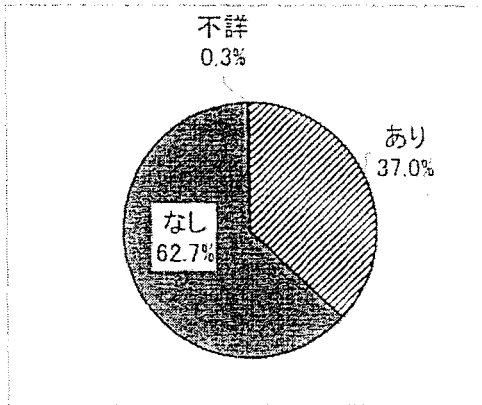
平成15年度生活衛生関係営業
経営実態調査報告
飲食店営業（料理店）

（平成15年10月1日現在）

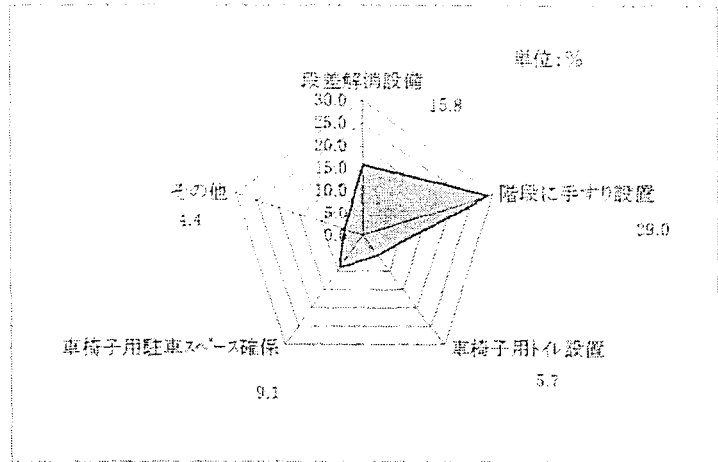
(2) 高齢者や車椅子利用者に配慮した設備「あり」は約4割

高齢者等に配慮した設備について「あり」が37.0%で、「階段に手すり設置」が29.0%、「段差解消設備」が15.8%となっている。

(図20) 高齢者等に配慮した設備の状況(%)



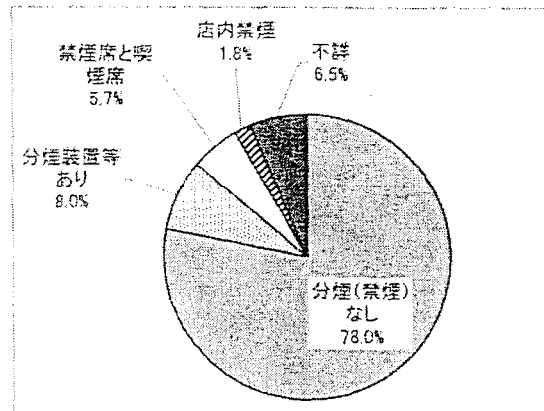
(図19) 高齢者等配慮設備の状況別施設数の構成割合(複数回答)



(図21) 分煙の状況(%)

(3) 分煙(禁煙)なしの施設が約8割

分煙(禁煙)をしていない施設は78.0%となっている。



7 経営者の意識に関する項目

(1) 経営上の問題点は「客数の減少」

経営上の問題点について、「客数の減少」と考えている経営者は81.1%、次いで、「客単価の減少」が64.2%、「法人利用の減少」が61.1%となっている。

(2) 今後の経営方針は「顧客サービスの改善」

今後の経営方針について、「顧客サービスの改善」が60.4%、次いで「新メニューの開発」が58.0%、「他店との差別化」45.3%となっている。

(表4) 経営上の問題点別施設数の構成割合(複数回答)

経営上の問題点	%
客数の減少	81.1
客単価の減少	64.2
法人利用の減少	61.1
資金調達難	24.9
諸経費の上昇	22.0
人件費の上昇	18.4
立地条件の悪化	12.7
人手不足・求人難	10.1

(表5) 今後の経営方針別施設数の構成割合(複数回答)

今後の経営方針	%
顧客サービスの改善	60.4
新メニューの開発	58.0
他店との差別化	45.3
施設・設備の改装	42.2
広告・宣伝等の強化	38.3
経営の多角化	9.6
店舗の増設	4.7
転廃業	4.7

第36表 施設数・構成割合、分煙の状況×営業形態－経営主体－立地条件－従業員の規模－1日平均客数－地域ブロック別

	実 数						構 成 割 合					
	総数	禁煙席 と喫煙席	分煙装置	店内禁煙	分煙なし	不詳	総数	禁煙席 と喫煙席	分煙装置	店内禁煙	分煙なし	不詳
総数	386	22	31	7	301	25	100.0	5.7	8.0	1.8	78.0	6.5
営業形態												
料亭	163	10	15	3	124	11	100.0	6.1	9.2	1.8	76.1	6.7
割烹	135	10	13	-	107	5	100.0	7.4	9.6	-	79.3	3.7
一般飲食店	69	2	2	4	54	7	100.0	2.9	2.9	5.8	78.3	10.1
その他	19	-	1	-	16	2	100.0	-	5.3	-	84.2	10.5
不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
経営主体												
個人経営	98	4	7	2	79	6	100.0	4.1	7.1	2.0	80.6	6.1
株式会社	131	14	13	3	91	10	100.0	10.7	9.9	2.3	69.5	7.6
有限会社	144	4	10	2	119	9	100.0	2.8	6.9	1.4	82.6	6.3
その他	13	-	1	-	12	-	100.0	-	7.7	-	92.3	-
不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
立地条件												
商業地区	262	10	20	2	212	18	100.0	3.8	7.6	0.8	80.9	6.9
住宅地区	81	7	9	1	59	5	100.0	8.6	11.1	1.2	72.8	6.2
工場・オフィス街	4	1	-	-	3	-	100.0	25.0	-	-	75.0	-
郊外の幹線道路沿い	16	3	-	1	12	-	100.0	18.8	-	6.3	75.0	-
その他	22	1	2	3	14	2	100.0	4.5	9.1	13.6	63.6	9.1
不詳	1	-	-	-	1	-	100.0	-	-	-	100.0	-
従業員の規模												
1人	2	-	-	-	2	-	100.0	-	-	-	100.0	-
2人	10	-	1	-	9	-	100.0	-	10.0	-	90.0	-
3人	11	-	2	-	7	2	100.0	-	18.2	-	63.6	18.2
4人	18	-	-	2	15	1	100.0	-	-	11.1	83.3	5.6
5～9人	112	2	10	2	89	9	100.0	1.8	8.9	1.8	79.5	8.0
10～19人	135	9	10	2	107	7	100.0	6.7	7.4	1.5	79.3	5.2
20人以上	97	11	8	1	71	6	100.0	11.3	8.2	1.0	73.2	6.2
不詳	1	-	-	-	1	-	100.0	-	-	-	100.0	-
1日平均客数												
50人未満	257	7	19	4	210	17	100.0	2.7	7.4	1.6	81.7	6.6
50～100	69	6	9	1	48	5	100.0	8.7	13.0	1.4	69.6	7.2
100～200	33	6	1	1	24	1	100.0	18.2	3.0	3.0	72.7	3.0
200人以上	22	3	2	1	16	-	100.0	13.6	9.1	4.5	72.7	-
不詳	5	-	-	-	3	2	100.0	-	-	-	60.0	40.0
地域ブロック												
北海道・東北	62	3	5	1	47	6	100.0	4.8	8.1	1.6	75.8	9.7
関東・甲信越	112	6	16	2	83	5	100.0	5.4	14.3	1.8	74.1	4.5
東海・北陸	54	2	3	2	42	5	100.0	3.7	5.6	3.7	77.8	9.3
近畿	54	9	2	-	40	3	100.0	16.7	3.7	-	74.1	5.6
中国・四国	58	-	2	1	51	4	100.0	-	3.4	1.7	87.9	6.9
九州	46	2	3	1	38	2	100.0	4.3	6.5	2.2	82.6	4.3

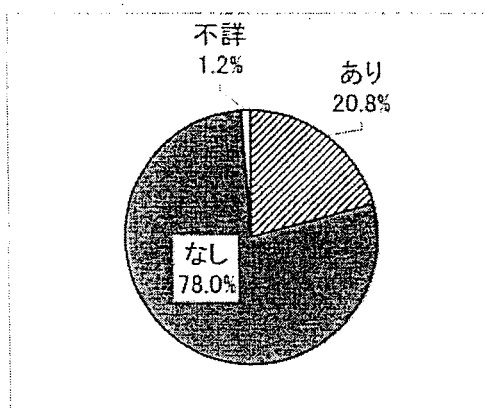
平成15年度生活衛生関係営業
経営実態調査報告
喫茶店営業

(平成15年10月1日現在)

(2) 高齢者や車椅子利用者に配慮した設備「あり」は約2割

高齢者等に配慮した設備について「あり」が20.8%で、「段差解消設備」が13.7%、「車椅子用駐車スペース確保」が7.5%となっている。

(図21) 高齢者等に配慮した設備の状況(%)



(3) 分煙(禁煙)なしの施設が約8割

分煙(禁煙)していない施設は75.5%となっている。

7 経営者の意識に関する項目

(1) 経営上の問題点は「客数の減少」

経営上の問題点について、「客数の減少」と考えている経営者は85.2%、次いで、「客単価の減少」が38.0%、「諸経費の上昇」が28.3%となっている。

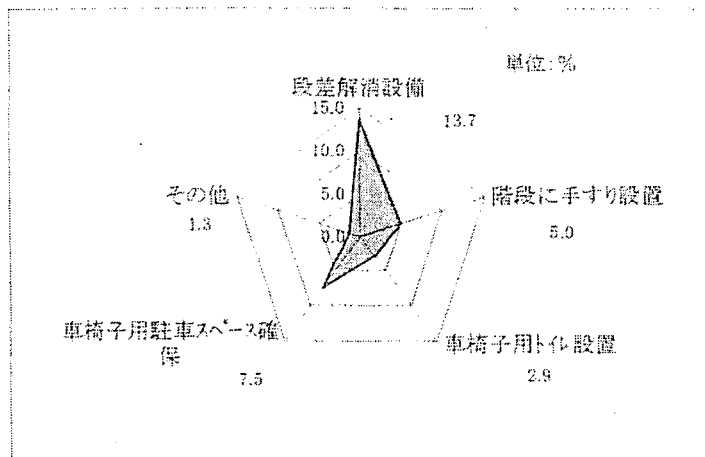
(2) 今後の経営方針は「新メニューの開発」

今後の経営方針については、「新メニューの開発」が55.7%、次いで「顧客サービスの改善」が39.3%、「他店との差別化」33.5%となっている。

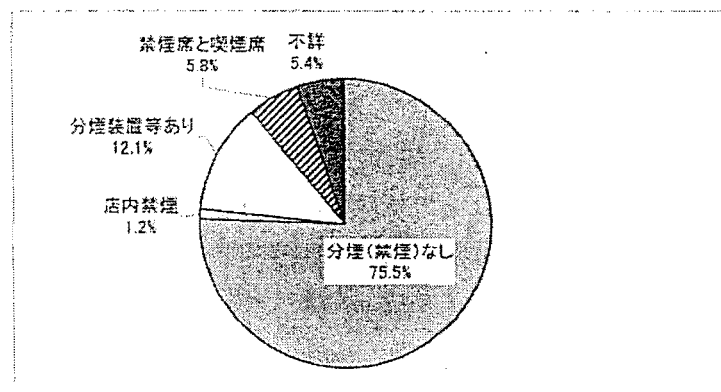
(表4) 経営上の問題点別施設数の構成割合(複数回答)

経営上の問題点	%
客数の減少	85.2
客単価の減少	38.0
諸経費の上昇	28.3
立地条件の悪化	25.4
原材料費の上昇	21.4
嗜好の変化	17.1
後継者難	16.0
資金調達難	15.8

(図20) 高齢者等配慮設備の状況別施設数の構成割合(複数回答)



(図22) 分煙の状況(%)



(表5) 今後の経営方針別施設数の構成割合(複数回答)

今後の経営方針	%
新メニューの開発	55.7
顧客サービスの改善	39.3
他店との差別化	33.5
施設・設備の改装	29.7
広告・宣伝等の強化	17.3
営業時間の変更	14.6
特になし	12.5
転廃業	9.4

第35表 施設数・構成割合、分煙の状況×営業形態－経営主体－FC等加入状況－立地条件－従業員の規模－1日平均客数－地域別

	実 数						構 成 割 合						
	総数	禁煙席 と喫煙席	分煙装置	店内禁煙	分煙なし	不詳	総数	禁煙席 と喫煙席	分煙装置	店内禁煙	分煙なし	不詳	
総数	519	30	63	6	392	28	100.0	5.8	12.1	1.2	75.5	5.4	
営業 形態	飲食中心喫茶店	217	11	33	2	160	11	100.0	5.1	15.2	0.9	73.7	5.1
	喫茶（軽食）店	268	15	28	2	208	15	100.0	5.6	10.4	0.7	77.6	5.6
	漫画喫茶店	1	-	-	-	-	-	100.0	-	-	-	-	-
	インターネットカフェ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	33	3	2	2	24	2	100.0	9.1	6.1	6.1	72.7	6.1
不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
経営 主体	個人経営	358	16	42	3	275	22	100.0	4.5	11.7	0.8	76.8	6.1
	株式会社	45	4	5	1	33	2	100.0	8.9	11.1	2.2	73.3	4.4
	有限会社	109	10	14	2	81	2	100.0	9.2	12.8	1.8	74.3	1.8
	その他	7	-	2	-	3	2	100.0	-	28.6	-	42.9	28.6
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FC 加入	加入している	18	3	2	-	12	1	100.0	16.7	11.1	-	66.7	5.6
	加入していない	497	26	60	6	379	26	100.0	5.2	12.1	1.2	76.3	5.2
	不詳	4	1	1	-	1	1	100.0	25.0	25.0	-	25.0	25.0
立地 条件	商業地区	258	16	36	2	191	13	100.0	6.2	14.0	0.8	74.0	5.0
	住宅地区	121	5	11	2	93	10	100.0	4.1	9.1	1.7	76.9	8.3
	工場・オフィス街	30	1	3	-	25	1	100.0	3.3	10.0	-	83.3	3.3
	郊外の幹線道路沿い	56	5	8	-	40	3	100.0	8.9	14.3	-	71.4	5.4
	複合施設内	24	2	-	1	20	1	100.0	8.3	-	4.2	83.3	4.2
	その他	28	1	5	1	21	-	100.0	3.6	17.9	3.6	75.0	-
不詳	2	-	-	-	2	-	100.0	-	-	-	100.0	-	
従 業 者 の 規 模	1人	24	-	1	-	22	1	100.0	-	4.2	-	91.7	4.2
	2人	102	3	12	1	74	12	100.0	2.9	11.8	1.0	72.5	11.8
	3人	89	2	16	-	66	5	100.0	2.2	18.0	-	74.2	5.6
	4人	62	6	6	-	48	2	100.0	9.7	9.7	-	77.4	3.2
	5～9人	165	8	19	5	129	4	100.0	4.8	11.5	3.0	78.2	2.4
	10～19人	57	3	5	-	46	3	100.0	5.3	8.8	-	80.7	5.3
	20人以上	15	8	3	-	4	-	100.0	53.3	20.0	-	26.7	-
	不詳	5	-	1	-	3	1	100.0	-	20.0	-	60.0	20.0
1日 平 均 客 数	50人未満	172	6	17	2	134	13	100.0	3.5	9.9	1.2	77.9	7.6
	50～100	164	9	23	2	120	10	100.0	5.5	14.0	1.2	73.2	6.1
	100～200	118	4	15	2	94	3	100.0	3.4	12.7	1.7	79.7	2.5
	200人以上	63	11	8	-	43	1	100.0	17.5	12.7	-	68.3	1.6
	不詳	2	-	-	-	1	1	100.0	-	-	-	50.0	50.0
地 域 ブ ロ ッ ク	北海道・東北	74	2	4	2	64	2	100.0	2.7	5.4	2.7	86.5	2.7
	関東・甲信越	84	8	11	-	61	4	100.0	9.5	13.1	-	72.6	4.8
	東海・北陸	192	7	28	2	138	17	100.0	3.6	14.6	1.0	71.9	8.9
	近畿	70	4	11	-	53	2	100.0	5.7	15.7	-	75.7	2.9
	中国・四国	59	2	5	1	50	1	100.0	3.4	8.5	1.7	84.7	1.7
	九州	40	7	4	1	26	2	100.0	17.5	10.0	2.5	65.0	5.0

平成14年度生活衛生関係営業
経営実態調査報告
飲食店営業（そば・うどん店）

（平成14年10月1日現在）

第25表 施設数・構成割合、設備等の状況×営業形態－経営主体－FC等加入状況－1日平均客数－従業員の規模－地域ブロック別

		実数										
		総数	保有設備の種類									
			空気 清浄機	分煙 設備	整水 機器	省電力 機器	駐車場 設備	労働環境 整備施設	全自動手指 洗浄消毒器	デビットカ ード関連機器	情報近代 化設備	空気調和 設備
総数	805	247	311	305	151	582	86	121	32	151	349	
営業 形態	そば店	125	32	45	49	20	100	17	18	4	30	54
	うどん店	81	25	31	28	18	58	6	10	2	14	38
	そば・うどん店	589	188	233	227	113	419	63	93	25	107	254
	立ち食いそば(うどん)	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
	不詳	9	2	1	-	-	5	-	-	1	-	3
経営 主体	個人経営	479	136	180	136	57	334	25	50	11	50	182
	株式会社	71	28	30	37	29	51	16	28	14	30	35
	有限会社	249	78	98	127	63	191	42	43	7	71	130
	その他	6	5	3	5	2	6	3	-	-	-	2
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FC 加入	加入している	8	3	4	1	1	5	1	1	-	1	5
	加入していない	789	243	303	304	150	569	85	120	32	149	341
	不詳	8	1	4	-	-	8	-	-	-	1	3
1日 平均 客数	50人未満	197	51	79	52	21	143	11	17	4	18	61
	50～100	268	73	96	89	36	173	19	32	6	29	110
	100～200	220	75	83	102	50	174	28	39	8	53	112
	200人以上	119	48	53	62	43	91	27	33	14	50	65
	不詳	1	-	-	-	1	1	1	-	-	1	1
従業 者の 規模	1人	9	4	3	-	-	5	-	-	-	-	2
	2人	92	27	35	12	4	52	2	10	1	4	27
	3人	103	28	40	32	10	62	6	6	3	6	32
	4人	116	29	46	43	11	80	10	8	4	17	48
	5～9人	300	95	109	121	55	229	33	45	5	51	132
	10～19人	127	41	52	66	40	105	19	32	4	35	71
	20人以上	58	23	26	31	31	49	16	20	15	38	37
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
地域 ブ ロッ ク	北海道・東北	119	35	44	51	28	95	20	15	3	29	45
	関東・甲信越	177	60	66	87	32	139	20	32	4	39	87
	東海・北陸	132	36	48	36	23	99	13	18	6	22	48
	近畿	94	29	29	33	17	37	9	19	7	15	40
	中国・四国	140	45	52	35	17	102	10	14	3	18	57
	九州	143	42	72	63	34	110	14	23	9	28	72

第25表 施設数・構成割合、設備等の状況×営業形態－経営主体－FC等加入状況－1日平均客数－従業員の規模－地域ブロック別

	構成割合											
	総数	保有設備の種類										
		空気 清浄機	分煙 設備	整水 機器	省電力 機器	駐車場 設備	労働環境 整備施設	全自動手指 洗浄消毒器	デビットカ ード関連機器	情報近代 化設備	空気調和 設備	
総数	100.0	30.7	38.6	37.9	18.8	72.3	10.7	15.0	4.0	18.8	43.4	
営業 形態	そば店	100.0	25.6	36.0	39.2	16.0	80.0	13.6	14.4	3.2	24.0	43.2
	うどん店	100.0	30.9	38.3	34.6	22.2	71.6	7.4	12.3	2.5	17.3	46.9
	そば・うどん店	100.0	31.9	39.6	38.5	19.2	71.1	10.7	15.8	4.2	18.2	43.1
	立ち食いそば(うどん)	100.0	-	100.0	100.0	-	-	-	-	-	-	-
	不詳	100.0	22.2	11.1	-	-	55.6	-	-	11.1	-	33.3
経営 主体	個人経営	100.0	28.4	37.6	28.4	11.9	69.7	5.2	10.4	2.3	10.4	38.0
	株式会社	100.0	39.4	42.3	52.1	40.8	71.8	22.5	39.4	19.7	42.3	49.3
	有限会社	100.0	31.3	39.4	51.0	25.3	76.7	16.9	17.3	2.8	28.5	52.2
	その他	100.0	83.3	50.0	83.3	33.3	100.0	50.0	-	-	-	33.3
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FC 加入	加入している	100.0	37.5	50.0	12.5	12.5	62.5	12.5	12.5	-	12.5	62.5
	加入していない	100.0	30.8	38.4	38.5	19.0	72.1	10.8	15.2	4.1	18.9	43.2
	不詳	100.0	12.5	50.0	-	-	100.0	-	-	-	12.5	37.5
1日 平均 客数	50人未満	100.0	25.9	40.1	26.4	10.7	72.6	5.6	8.6	2.0	9.1	31.0
	50～100	100.0	27.2	35.8	33.2	13.4	64.6	7.1	11.9	2.2	10.8	41.0
	100～200	100.0	34.1	37.7	46.4	22.7	79.1	12.7	17.7	3.6	24.1	50.9
	200人以上	100.0	40.3	44.5	52.1	36.1	76.5	22.7	27.7	11.8	42.0	54.6
	不詳	100.0	-	-	-	100.0	100.0	100.0	-	-	100.0	100.0
従 業 者 の 規 模	1人	100.0	44.4	33.3	-	-	55.6	-	-	-	-	22.2
	2人	100.0	29.3	38.0	13.0	4.3	56.5	2.2	10.9	1.1	4.3	29.3
	3人	100.0	27.2	38.8	31.1	9.7	60.2	5.8	5.8	2.9	5.8	31.1
	4人	100.0	25.0	39.7	37.1	9.5	69.0	8.6	6.9	3.4	14.7	41.4
	5～9人	100.0	31.7	36.3	40.3	18.3	76.3	11.0	15.0	1.7	17.0	44.0
	10～19人	100.0	32.3	40.9	52.0	31.5	82.7	15.0	25.2	3.1	27.6	55.9
	20人以上	100.0	39.7	44.8	53.4	53.4	84.5	27.6	34.5	25.9	65.5	63.8
	不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
地 域 ブ ロ ッ ク	北海道・東北	100.0	29.4	37.0	42.9	23.5	79.8	16.8	12.6	2.5	24.4	37.8
	関東・甲信越	100.0	33.9	37.3	49.2	18.1	78.5	11.3	18.1	2.3	22.0	49.2
	東海・北陸	100.0	27.3	36.4	27.3	17.4	75.0	9.8	13.6	4.5	16.7	36.4
	近畿	100.0	30.9	30.9	35.1	18.1	39.4	9.6	20.2	7.4	16.0	42.6
	中国・四国	100.0	32.1	37.1	25.0	12.1	72.9	7.1	10.0	2.1	12.9	40.7
	九州	100.0	29.4	50.3	44.1	23.8	76.9	9.8	16.1	6.3	19.6	50.3

平成18年度生活衛生関係営業

経営実態調査報告

旅館業

(平成18年10月1日現在)

(6) 分煙の状況

分煙の状況について、それぞれの施設数の構成割合を見ると、客室では「喫煙室を設けていない」が74.4%と最も高くなっている。

次に、食堂・レストランでは、「分煙（禁煙）されていない」が58.4%、また、その他（ロビー等）においても62.0%と半数以上を占めている。

(図2.2) 分煙の状況別施設数の割合（単位：％）

