

令和3年事業計画書

(自:令和3年1月1日 至:令和3年12月31日)

I 事業計画

1. レストラン業を通じて社会貢献、食を通じて観光事業の振興、加えて我が国の食文化の維持・改革・発展を図り、安心、安全で豊かな食文化と食生活の実現に貢献する。
2. 観光は、我が国の成長戦略と地方創生の柱であることを改めて認識し、観光事業の振興を推進し、観光先進国の実現に向けて国土交通省、観光庁、観光関係諸団体と協調し、国内外の観光客の増大に積極的に寄与する。
3. 新型コロナウィルス感染症に関し、今後の会員店舗の運営について国、行政等の経営支援、補助金、融資等の情報を適時、的確に提供する。
4. 産・官・学の連携による食文化の発展、人材育成を図る。
5. 政府が掲げる2030年、訪日外国人旅行者数6,000万人の目標に伴い、食を通じ、増加する外国人観光客のおもてなし、良質な食事を提供、リピーターの増加に寄与する。
6. 次代を担う子供たちが食の大切さ、食事の作法、健全な身体づくり等の重要性を学び、理解し、行動するための食育に関する事業を積極的に推進する。
7. 本協会の組織・財務基盤の拡充強化及び発展を図る為、新会員の勧誘、加盟を促進し、会費収入の増強を図り、財務体质の改善を推進する。
8. 食を通じて地域の活性化に貢献する為、地域観光資源の一つであるガストロノミーツーリズムの推進を図る。
9. HOTERES JAPAN(国際ホテル・レストラン・ショー)、FOODEX JAPAN(国際食品・飲料展)、ならびにホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN in 関西の主催者として企画、人材派遣、集客、出展者の紹介等、全面的な協力を行う。
10. 世界に誇り得る歴史と伝統を有する日本の食文化の継承と発展、ならびに海外における和食文化の普及を支援することを目的に一般社団法人日本能率協会が主催する「和食産業展 2021」への企画協力をを行う。
11. 新たに刷新したホームページを有効活用する。
12. 次代を担う若手経営者、後継者の相互研鑽の場として、また青年経済人として資質の向上と会員相互の交流を通じ、企業の継承と発展を図る。歴史と伝統ある日本の食文化を守り、改革、発展させることを目的に協会青年部の活動を積極的に推進する。
13. 賛助会員と共に存共栄を図る為、相互に有益な情報の授受を行う。
14. 三井住友カード株式会社を通じ、協会団体契約によるクレジットカード取扱店の増進、及び手数料率の一層の軽減を図り、会員店及びお客様の利便性を向上する。

II 本協会の事業は年間事業計画に基づき、次の通り実施する。

1. 財務・総務・公益事業等

- ①本協会事業収支の均衡を図り、財務体質の強化を図る。
- ②事務、会議、連絡等に関し、ITを利用した効率化を推進する。
- ③職員就業規則改定委員会の設置。
- ④食育の普及啓蒙、及び社会貢献事業の一環として次代を担う子どもを対象とした「親子体験食味学習会」を開催する。
- ⑤会員相互の交流と親睦を図るとともに他施設を視察し、学習する。
- ⑥関係機関、諸団体との緊密な関係を構築し、友好活動等の推進を図る。

《参考：令和2年現在》

・公益社団法人日本観光振興協会	評議役員(安田会長)
・一般財団法人日本食生活文化財団	理事(安田会長)
	理事(中富理事)
	参事(長谷監事)
・一般財団法人日本ホテル教育センター	理事(森本顧問)
	評議員(平塚副会長)
・学校法人日本ホテル学院	評議員(平塚副会長)
・HOTERES JAPAN 企画委員会	委員(志村副会長) (住吉理事) (本村理事) (長谷監事) (会員・なだ万 岩本 昭氏)
・FOODEX JAPAN 企画委員会	主催者委員(平塚副会長)
・HOTERES JAPAN 及び FOODEX JAPAN主催者協議会	主催者委員(平塚副会長) 委員(平塚副会長)

⑦その他

2. 研修事業等

- ①「経営者と女将のトップセミナー」をはじめ、経営者セミナーの実施の企画・立案を行う。
- ②「調理師・マネージャーセミナー」をはじめ、従業員研修の実施の企画・立案を行う。
- ③国内、又は海外研修旅行等の実施の企画・立案を行う。
- ④必要に応じて講演会、勉強会、情報交換の機会を設ける。
- ⑤話題の店舗、新店の視察会を積極的に開催する。
- ⑥食材等の安全対策に関する情報収集と提供を行う。

⑦その他

3. 広報事業等

- ①インターネット等による広報活動の充実
 - イ. ホームページの内容のより一層の充実化を図る。
 - ロ. 協会ホームページへの全会員の登録を推進する。
 - ハ. ホームページを通じて本協会の活動等の現況、及び会員の各種情報等をP. R. する。

- 二．新年賀詞交歓会を通じて観光関係諸団体等と情報の交換・提供を受ける。
- ホ．ホームページを開設していない支部においてもホームページを開設し、支部活動の広報の充実を図る。
- ②本協会の社会的認知度を高める為、広くマスコミ関係へのP. R. を行うとともに、本協会の社会的貢献度のより一層の周知を図る。
- ③会員及び関係者の名刺、ならびに会員店のパンフレット等の印刷物に本協会会員又は本協会会員店である旨を記載することを全会員に要請する。
- ④会員が出演したテレビ番組、経営する店舗が紹介された雑誌等において機会ある毎に可能な限り本協会会員又は本協会会員店である旨を告知することを要請する。
- ⑤本協会を内外に広く認知せしめる為、マスコミ・報道関係者との情報活動を展開する。
- ⑥関係団体等の主催する行事等を通じて本協会のP. R. を行う。
- 《参考：令和2年関係》
- | | |
|---|---|
| ・和食検定 | 後援（主催：一般財団法人日本ホテル教育センター） |
| ・全国日本料理コンクール | 協賛（主催：公益社団法人日本料理研究会） |
| ・日本料理技能向上全国大会 | 協力
及び団体長賞下付（主催：公益社団法人日本全職業調理士協会） |
| ・全調協食育フェスタ | 後援（主催：公益社団法人全国調理師養成施設協会） |
| ・ファベックス(The World Food And Beverage Great Expo) | 協力（主催：株式会社日本食糧新聞社） |
| ・Japan Women's Wine Awards | “SAKURA”2018 後援（主催：一般社団法人ワイン アンド スピリッツ文化協会） |

⑦その他

- 4．国際交流事業等
- ①在日外国大使館、国際関係機関との交流の促進を図り、これを通じて世界の食材及びレストランに関する情報収集と提供を行う。
- ②海外業界団体との交流の促進と情報交換を図る。
- ③その他
- 5．会員対策事業等
- ①新規会員の増強の為、魅力ある協会のあるべき姿の創出を検討する。
- ②本協会正会員に理事会を公開（傍聴）することにより、協会活動の理解と会員相互間の交流を促進するとともに、会議終了後の懇親会に会員外の有力店の経営者の参加を勧奨して本協会のP. R. を行い、これを通じて会員増強と会員不在県の解消を図る。
- ③適宜、常務理事会、委員会を開催し、これらを通じて理事会を有効かつ有意義に運営する。
- ④本協会会員店に勤務する従事者の育成を行う為、「他店研修制度」を推進し、これを通じて会員相互の連携と協調を図る。

- ⑤賛助会員の拡充と交流支援を推進する。
 - イ. 賛助会員が実施するセミナー等への参加
 - ロ. 賛助会員の工場等の見学会の実施

- ⑥賛助会員の商品の宣伝、セールス活動の支援を通じて正会員及び賛助会員相互の共存共栄を図る。
 - イ. 賛助会員への「紹介状」の発行

- ⑦その他

6. 栄典・表彰等

- ①各運輸局長表彰（経営者・従事者）、国土交通大臣表彰（経営者・従事者）、褒章（藍綬・黄綬等）ならびに叙勲申請に係る候補者の選定を行う。

7. 支部の事業

- ①各支部において支部会、各種の研究会、講演会等を積極的に開催する。

※参考【令和2年各支部会等開催状況（令和2年10月末日現在）】

- ・関東支部 1回（幹事会及び正・副支部長会議は除く）
- ・奈良支部 1回（理事会を除く）
- ・関西支部 1回（理事会を除く）
- ・九州支部 1回

- ②支部毎に地域に対する本協会のP.R.を活発に展開し、支部を通じて会員増強を推進する。

- ③支部活動の案内を他支部へ送付することにより他支部よりの参加を奨励し、これを通じて支部間及び会員相互の交流を促進する。

III 各種の栄典に関し、推薦申請する。

1. 叙勲
2. 褒章（藍綬・黄綬等）
3. 国土交通大臣表彰（経営者・従事者）
4. 各運輸局長表彰（経営者・従事者）

IV 各種協会会長表彰を実施する。

1. 永年会員店に対する会長表彰（入会50年）
2. 協会功労者に対する会長表彰
3. 永年勤続従業員に対する会長表彰