

# 外食・食品産業経営論特講 II

選択 2単位

永田 靖一

## 1. 授業の概要(ねらい)

春期の講義では食品産業におけるグローバル市場の発展と市場環境の変化に基づいた食品企業のグローバル経営戦略を学び産業構造への理解を深めます。今日のすべての産業はグローバル化の波に正面から向き合はずに生き残れません。数多くのグローバル企業が日本市場へ進出していますが、日本の食品企業のグローバル展開、海外進出も積極的に推進されるようになってきました。なぜ海外か、進出すべき分野、進出の形態、進出する市場の選択、進出先での経営など現実の事例を踏まえて学びます。

秋期の講義では世界の食品産業について学んだことをベースに、調理及び料理を提供する外食産業について、そして外食事業の経営について学びます。外食産業は歴史的に世界の国々で独自の形で発展して来ましたが、産業として大きな転機を迎えたのはファーストフード、ファミリーレストランに象徴されるフランチャイズシステムの出現からです。授業では外食産業の移り変わり、業態と業種、店舗経営、消費者の動向、法律と規制についてさまざまな事例から学んでゆきます。また全国チェーンの外食経営のみならず単独で出店する飲食店の経営についても学びます。少子高齢化が進む日本の市場が縮小傾向にあるなか外食産業発展の道はあるのか、外食企業の成長戦略とはなにかみなさんと共に考えていきましょう。

## 2. 授業の到達目標

今日の食品産業、外食産業への理解を深め、食品企業の経営についてグローバルな視点から学びます。

## 3. 成績評価の方法および基準

授業への参加度を重視し、学期末に行う試験で総合的に評価します。

## 4. 教科書・参考文献

教科書

授業の中で話します。

## 5. 準備学修の内容

授業の中で話します。

## 6. その他履修上の注意事項

文化、言葉、宗教などの違いを乗り越え、世界の人たちと理解し合える広いグローバルな視野を持つ学生諸君の受講を期待します。授業のなかのディスカッションに積極的に参加してください。

## 7. 授業内容

- 【第1回】 外食産業の現状
- 【第2回】 外食産業のあゆみと中食の伸張
- 【第3回】 外食産業の産業特性と競争構造 I
- 【第4回】 外食産業の産業特性と競争構造 II
- 【第5回】 フランチャイズビジネスの誕生
- 【第6回】 フランチャイズビジネスの定義とその役割
- 【第7回】 フランチャイズ化の諸課題
- 【第8回】 店舗経営の実際 I
- 【第9回】 店舗経営の実際 II
- 【第10回】 収益性の分析 I
- 【第11回】 収益性の分析 II
- 【第12回】 外食産業スパイラルと海外への展開
- 【第13回】 レストランチェーン組織の直面する経営課題
- 【第14回】 事例研究
- 【第15回】 まとめ