

外食産業経営論

科目ナンバリング MAN-322
選択必修 2単位

永田 靖一

1. 授業の概要(ねらい)

外食産業論I(春期)では世界の食文化と外食を含む食品産業全体について学びます。旅行、交通、宿泊など観光業のどの分野にも欠かせないのが「食」の知識です。和食がユネスコの世界無形文化遺産に登録され、日本を訪れる海外からの旅行者の最大の楽しみのひとつは日本の食に接することと言われています。日本の食品産業、外食産業には大きな事業機会が待ち受けています。「食と観光」は切り離すことは出来ません。食は地域の歴史や文化と密接な関わりを持ち、地域の魅力的な観光資源として期待されているからです。講義では食をめぐるさまざまなテーマを文化の視点と外食・食品産業の経営の視点から理解を深めていきます。

外食産業論II(秋期)では世界の食文化と食品産業について春期で学んだことをベースに、調理および料理を提供する外食産業、その産業としての特性と外食企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において独自の形で発展してきましたが、日本で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。講義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びます。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分析についてケース・スタディーとして取り上げます。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をみなさんと共に考えていきましょう。

2. 授業の到達目標

世界の食文化と外食・食品産業への理解を深めることを目標とします。

3. 成績評価の方法および基準

授業への出席を重視し、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

授業中に指示する。

5. 準備学修の内容

授業のなかで話します。

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。

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長
- 【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】 外食産業におけるフランチャイズ化の諸課題
- 【第8回】 店舗経営の実例 I
- 【第9回】 店舗経営の実例 II
- 【第10回】 店舗経営 I 収益性の分析
- 【第11回】 店舗経営 II 収益性の向上
- 【第12回】 外食産業スパイラルと海外への展開
- 【第13回】 アジアの時代と日本の外食・食品産業
- 【第14回】 レストランチェーン組織の直面する経営課題
- 【第15回】 まとめ