

1. 授業の概要(ねらい)

「食」は地域の自然・風土・文化と密接な関係を持ち、また多様な食文化を形成しています。「和食」に代表されるように、観光資源としての重要性も増しています。また、私たちが海外を旅する時、その国々の「食」や「外食」に接しており、「食と観光」は切り離して考える事は出来ないものとなっています。この授業では、前期に学んだ外食産業の全体像を踏まえたうえで、外食の現場における実務とその目的、外食企業経営の具体的な内容や経営上の課題、ファミリーレストランをはじめとする業界の事例研究等を進めます。この授業を通じて、外食産業について理解を深めるとともに、顧客接点である店舗の実際や企業経営の実際についても理解を深めます。また、最近の外食業界の動向について、新聞記事を紹介しながら、今起こっている具体的な事象・変化に対する理解を深めます。

2. 授業の到達目標

- ①顧客との接点である外食店舗でのマネジメントの目的について、体系的に説明できる。
- ②外食企業が直面する経営課題について説明することができる。
- ③外食企業の今後の成長戦略について、自分なりの意見も交え説明することができる。

3. 成績評価の方法および基準

講義形式ではありますが、出来るだけ授業のなかで意見発表の機会を設けます。また、学修内容の理解を深めるために、授業の期間を通じて複数回の「小テスト」を実施します。成績評価は、授業姿勢・意見発表(25%)、小テスト(25%)、期末テスト・論述式(50%)の総合評価を行います。

4. 教科書・参考文献

教科書
教科書は定めません

5. 準備学修の内容

外食産業や外食企業の動向に関するニュースは数多く配信されています。常に、興味・関心を持ってアンテナを張って下さい。授業のなかで、皆さんに問いかけ、自分の意見を述べてもらう機会を作ります。授業のなかでも説明しますが、次のテーマについて自分なりに考え、情報を集めて授業に臨んで下さい。

6. その他履修上の注意事項

授業における講義骨子をプリントとして配布します。必ず復習するとともに、関連する情報を自ら集め、理解を進めて下さい。また、次のテーマについて、自分なりに情報を集めて授業に臨んで下さい。意見発表、共有の場を設けます。外食産業は私たちの身近な産業であり、毎日の生活のなかにも情報はあります。常に興味・関心を持ち、自分なりに問題意識を持つ事で学修効果は向上します。

7. 授業内容

- 【第1回】 オリエンテーション
自己紹介、授業の目的、授業の進め方の確認、前期の大まかな振り返り
- 【第2回】 フードサービス・マネジメントの全体像
顧客への価値創造、価値提供としてのフードサービス・マネジメントについて、外食の基本概念であるQSCの理解やマーケティングの視点から整理し勉強します。
- 【第3回】 店舗マネジメントの実際① 売上管理、損益マネジメント
店舗経営の実際について、売上・利益の構造、その具体的なマネジメントについて事例を交え学びます。
- 【第4回】 店舗マネジメントの実際② 労務マネジメント、人材育成
店舗経営において最も重要な要素である「人材」に関わるマネジメントについて事例を交え学びます。
- 【第5回】 店舗マネジメントの実際③ 調理、メニュー開発、品質保証
商品の価値を形成する「調理」「メニュー開発」や、安心・安全の基礎である「品質保証」について事例を交え学びます。
- 【第6回】 サービスマーケティングとホスピタリティ・マネジメント
外食業をはじめとするサービス業におけるマーケティングの特徴、顧客接点で重要になるホスピタリティの考え方について学びます。
- 【第7回】 外食企業の組織と機能
具体的な事例をもとに、外食企業の組織とそれぞれの部署の役割・機能を学びます。また、本部と店舗の関係、連携についても勉強します。
- 【第8回】 外食企業の社会的責任【オンライン授業】
外食企業が果たすべき社会的責任としての、「食の安全・安心」「環境問題への対応」「SDGs」などの取り組みについて学びます。
- 【第9回】 外食企業の経営戦略
具体的な事例をもとに、大手外食企業が直面する環境変化、経営課題と、今後の戦略について学びます。
- 【第10回】 外食企業の業態開発、出店戦略
外食企業の成長戦略において重要な、「業態開発」「出店戦略」。具体的に新業態を開発したり、新規出店を決めるのにどのようなステップで意思決定されるのか勉強します。特に、投資回収の見方について具体例でお話しします。
- 【第11回】 外食企業のM&A戦略
外食産業においては、さまざまなM&Aが行われ、企業の再編が進んで来ましたが、これまでのM&Aの事例や、最近の動向、実際に企業のなかでどのような検討が行われるのか学びます。
- 【第12回】 【事例研究】ファミリーレストラン業界のあゆみと現状
外食の産業化をけん引して来たと言われるファミリーレストラン業界について、そのあゆみと変化、最近の動向について勉強します。

- 【第13回】 【事例研究】ファーストフード業界のあゆみと現状
1970年代に主にアメリカ企業のノウハウからスタートしたファーストフード業界について、そのあゆみと変化、さらに日本型FFの発展、進化について学びます。
- 【第14回】 【事例研究】居酒屋業界のあゆみと現状
かつての中年男性がターゲットの時代から、大きく変遷を遂げてきた居酒屋業界について、そのあゆみと変化を学びます。特に、この業界には多くの起業家が活躍しており、その背景についても勉強したいと思います。
- 【第15回】 全体のまとめ
授業全体を振り返り、確認すべき内容を再整理します。あわせて、成果を確認するための期末テスト(論述式)を実施します。