

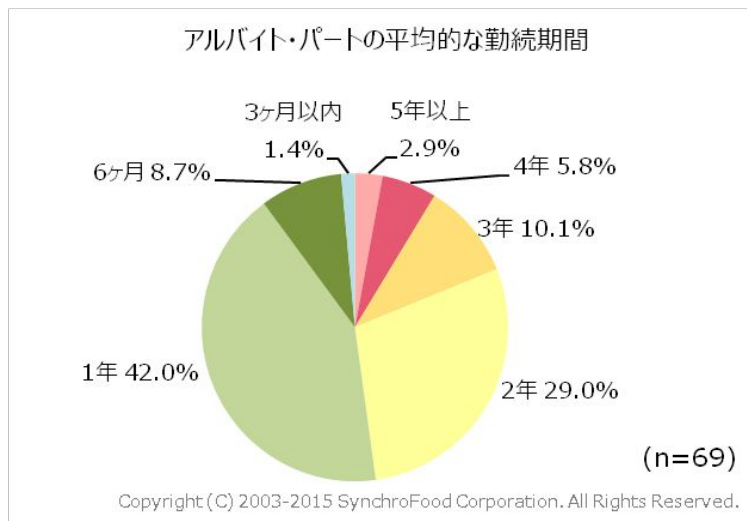
# 飲食店の正社員、6割が勤続3年以下。9割の店舗が従業員定着のために企業努力－飲食店.COM調べ

2015年11月25日

各位

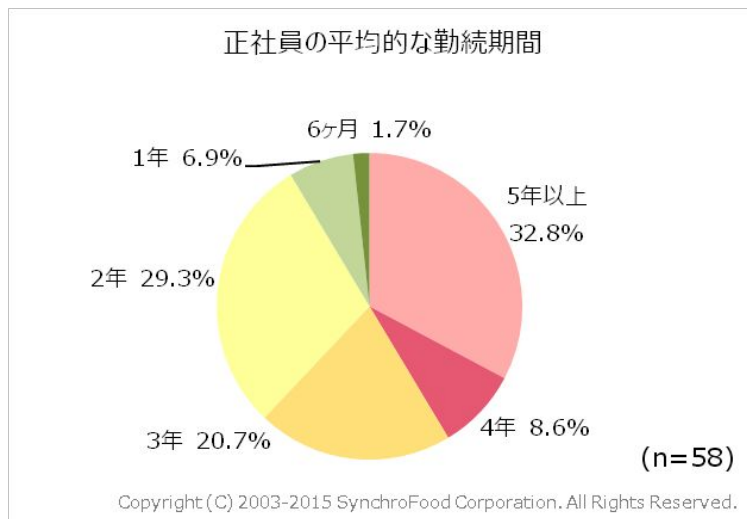
株式会社シンクロ・フード  
代表取締役 藤代真一

飲食店の出店開業・運営支援サイト「飲食店.COM (<http://www.inshokuten.com/>)」(運営：株式会社シンクロ・フード)は、当サイトの会員である飲食店経営者・運営者に対し、自店舗で働く従業員の勤続年数や定着率の向上に関する意識調査を実施いたしました。



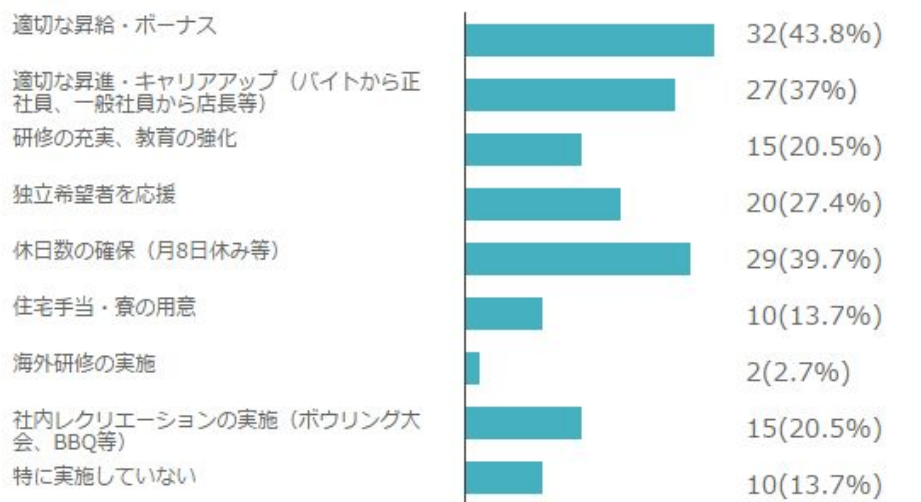
まず、アルバイト・パートの平均的な勤続期間について質問したところ、「1年」という回答が最も多く42.0%となっています。次に多かったのが「2年」で29.0%となっており、勤続年数1~2年が70%以上のボリュームゾーンとなっていることがわかります。飲食業界のアルバイトでは特に学生の割合が高いため、妥当な結果と言えるでしょう。

一方で6ヶ月以内という回答も合計で10%程度あり、一部の店舗ではアルバイトが定着せずに入れ替わりが激しいという状況が読み取れそうです。



正社員の平均的な勤続期間について質問したところ、最も多かったのが「5年以上」という回答で32.8%となっていることがわかりました。離職率が高いと言われている飲食業界の中では、正社員の勤続年数については決して低くはない結果にも見えますが、一方で「3年」以下の割合を合計すると60%近くにもものぼっており、正社員の過半数が3年以内に退職するという状況は決して安定しているとは言いきれません。飲食業界において従業員に長く働いてもらうためには、企業努力が重要となってきます。

#### 従業員に勤続してもらうために実施していること



Copyright (C) 2003-2015 SynchroFood Corporation. All Rights Reserved.

従業員に勤続してもらうために実施していることを質問したところ、最も多かったのが「適切な昇給・ボーナス」で43.8%の店舗が実施しています。また、「適切な昇進・キャリアアップ」も37%と高い割合で実施されており、適切な評価とそれに見合った待遇を与えることが、従業員の定着率を上げるのに最も重要なことのひとつと考えられているようです。さらに、「休日数の確保」も39.7%となっており、長時間勤務も多い飲食業界ということもあり、労働環境の整備が従業員の定着に繋がると考えている店舗が多いようです。

個別の回答を見てみると、「社長含めた幹部との距離を近くする為に食事会や飲みニケーションを積極的に行い、風通しを良くしてストレスやわだかまりをなくしている」(居酒屋・ダイニングバー/6~10店舗運営)、「すべてを同じ目線で接するように努力」(バー/1店舗運営)などのように、従業員と同じ目線でコミュニケーションを取る努力をしているという意見が多く見受けられました。

また、「重要な仕事を任せて知識をつけさせることでモチベーションを高め、仕事への責任感を持たせる」(イタリア料理/1店舗運営)、「人を育てるのは、根気が必要です。昔の徒弟制度や、怒号が飛び交う職場では、人は育ちませんし、定着しません」(居酒屋・ダイニングバー/3~5店舗運営)などのように、根気よく従業員を育てることが結果的には定着につながるという意見も複数挙がっています。

逆に「特に実施していない」と答えた店舗は13.7%に留まっており、90%近くの店舗が従業員の定着率向上を目指して何かしらの施策を行っていることがわかりました。人手不足が深刻な社会問題となっている現在、飲食店が従業員に長く勤続してもらうためには様々な企業努力が必要不可欠となっているようです。

### ■調査概要

調査対象・回答数：飲食店.COM会員73名  
調査期間：2015年9月16日～2015年9月29日  
調査方法：インターネット調査

### ■調査結果の詳細

URL：<http://www.inshokuten.com/foodist/article/1378/>

### ■飲食店.COMリサーチについて

URL：<https://www.inshokuten.com/research/>

「飲食店.COMリサーチ」では、当社運営サイト「飲食店.COM」の会員である飲食店経営者・運営者、および開業希望者を対象にした調査活動を行っております。飲食店の生の声を集めることで、飲食業界の今を切り取るトレンドデータを発信しています。また、飲食店へのアンケート調査のご依頼や、飲食店の売上トレンドや出店・退店数などのマーケティングデータの提供も承っております。詳細は下記にお問い合わせください。

株式会社シンクロ・フード「飲食店.COMリサーチ」問い合わせ窓口

TEL：03-5768-9522

Mail：[support@synchro-food.co.jp](mailto:support@synchro-food.co.jp)

### ■飲食店.COMについて

URL：<http://www.inshokuten.com/>

会員数：91,912人（2015年11月25日時点）

飲食店.COMでは、飲食店の出店開業・運営にかかわる「ヒト・モノ・サービス」をワンストップで提供しています。飲食店の皆様にとって、より使いやすく、効果的なワンストップサービスをご提供できるよう、サイト環境、サービスの両軸から、スタッフ一丸となって日々改良を続けています。

## ■株式会社シンクロ・フードについて

“食の世界をつなぐ”

シンクロ・フードでは、インターネットの力を最大限に活用し、飲食店と食に関わる多様な方々を融合（シンクロ）させ、一体となって新たな付加価値を創造し、関わる皆様すべてにWin-Winの関係を提供していけるような事業展開を目指しています。

【本社】 東京都渋谷区恵比寿南1-7-8 恵比寿サウスワン7階

【代表者】 代表取締役 藤代真一

【事業概要】 当社HP (<http://www.synchro-food.co.jp/>)

【運営サイト】

飲食店の出店開業・運営支援サイト「飲食店.COM」 (<http://www.inshokuten.com/>)

飲食業界専門の求人サイト「求人@飲食店.COM」 (<http://job.inshokuten.com/>)

飲食店のニューオープン情報サイト「飲食店PR.COM」 (<http://www.inshokutenpr.com/>)

居抜き店舗の買取査定サイト「居抜き情報.COM」 (<http://www.inuki-info.com/>)

店舗デザインのポータルサイト「店舗デザイン.COM」 (<http://www.tenpodesign.com/>)

---

本件に関するお問い合わせは、下記にお願いいたします。

株式会社シンクロ・フード PR広報部

住所：東京都渋谷区恵比寿南1-7-8 恵比寿サウスワン7階

TEL：03-5768-9522      Mail：support@synchro-food.co.jp

---