

分煙時代に対応した
店づくりの
4つのポイント



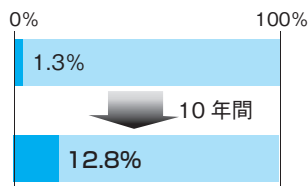
分煙

受動喫煙防止対策が10年間で20%以上促進

- 完全禁煙の飲食店が10倍に増加
- 対応が難しい完全分煙

平成15年から10年間で20%以上の店舗で何かしらの分煙対策が進みました。完全禁煙の店舗は、1.3%（施行前）から12.8%（24年度）となり、10倍程度の増加が見られました。

完全禁煙の店舗



不完全分煙または未対応とする店の中でも、「店内禁煙」とはうたっていないが店内に灰皿を置いていないため、実質的に店内が禁煙になっている店も見受けられます。客の側から進んで店外で喫煙をするケースもあり、禁煙化の流れは調査の数字以上に進んでいるものと考えられます。

食事のときは禁煙が主流に

- レストランは分煙対策が7割弱に
- 酒を出す店も対策でグレード感

業態別の分煙対策では、レストラン66.9%、麺類46.8%などで進んでいます。不完全分煙、未対応の店でもランチタイムなど混み合う時間帯は禁煙にしている状況が見られ、食堂のような大衆店でも35.7%が対策を行っています。食事の時は喫煙者も周囲に配慮してタバコを吸わない習慣を啓蒙しています。

一方、対策率が低いのはスナック8.4%、バー19.2%、居酒屋20.5%となっており、酒を出す店では、なかなか対策が難しい現状となっています。居酒屋、バーでは完全禁煙、完全分煙に踏み切っている店もあり、対策が進んでいる店、客の健康を考えている店として女性客を集めることに成功しています。

レストランのように店の格が考慮される業態、食堂、麺類店などのように回転率が高く滞在時間が短い業態は禁煙化が取り組みやすく、酒を出し、滞在時間が長い業態は対策がとりにくいです。ファミリー客をターゲットにしたレストランでは、対策によって子連れ客の獲得につながっています。

分煙対策

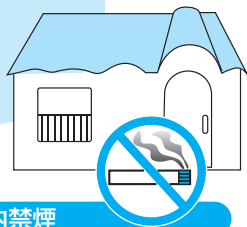
対策が進んでいる

レストラン 66.9%
食堂 35.7%

対策が難しい

スナック 8.4%
バー 19.2%

中小規模店では「禁煙」の店づくりが進む



店内禁煙

禁煙によって店のポリシーを客に伝える

完全禁煙率が最も高いのは、「21～50坪」16.1%となっています。「11～20坪」も13.0%が完全禁煙に踏み切っており、完全分煙にしてフロアを分離するよりも、店内禁煙を選択して店内禁煙です。喫煙者を閉め出すのではなく、屋外等に喫煙場所を設置している店も多くあり、禁煙によって店のポリシーを客に伝えることで、支持される傾向にあると言えるでしょう。

1 Point

タバコに対する意思表示が重要

喫煙しない客

喫煙する客

店の姿勢が問われる時代

店が客に選別される時代



店内禁煙

入口の表示

分煙対策を行った理由として、時流であることの他、「客からの要望」が上げられています。また対策ができない理由にも「タバコが吸えないのか」と客から言われたことが上げられています。喫煙しない客、喫煙する客、どちらも来店するのは自明であり、店の姿勢が問われる時代になったと言えるでしょう。

日経レストランの調査では、喫煙者、非喫煙者ともに、タバコが吸える店か、禁煙の店か、来店前、入店前にチェックする客が6割になっている傾向が出ています。分煙対策の有無によって、店が客に選別される時代になっています。

店の入口に喫煙の可否を表示したり、インターネットの店舗情報でPRするなど、情報提供することが大切です。分煙対策を施設面で進めることは最も重要ですが、店の入口に喫煙についての情報を表示することは、喫煙者、非喫煙者ともに安心して入れる店づくりとなります。選ばれる店になり、喫煙に対して意識を持った質の高い顧客を集めることにつながります。

2 Point

お客様に不快な思いをさせない

タバコを吸わない人への配慮

No!



周りに人がいるときは
タバコを控える

85.6%

医薬品メーカーのファイザーが2012年に実施した調査によると、喫煙者の83.5%が自分のタバコが周りの人に与える影響を気にしており、85.6%の人が「周りに人がいるときはタバコを控える」と回答しています。喫煙者の多くが受動喫煙の影響を気にしており、周りに配慮して喫煙していることが示されました。喫煙者の意識が変わり、どこでも好き勝手に喫煙する状況ではなくなっていることが示されています。

また、タバコの煙で不快な思いをした場合、飲食店では41.2%の人が「次は利用しない」と回答しており、受動喫煙に厳しい意見を持っています。タバコ臭い場所で食事しても、おいしくないと感じていることが表れています。

このように、分煙店であってもタバコを吸わない人への配慮が重要で、不快な思いをさせないような接客や応対をすることが大切です。

3 Point

食事の時は「吸わない」がマナー

×

マナー違反



食事の時は喫煙を控える

喫煙者、禁煙者のどちらにも
受け入れられる店づくり

タバコを吸うと自分の舌の味覚が麻痺することは知られており、同席している人の味覚にも影響を与えるので、食事の時は喫煙を控えることがテーブルマナーとなっています。料理の香りが、タバコの煙でだいなしになってしまいます。

特にフォーマルな会食では、喫煙は同席者に悪印象を与えることになり、店内が喫煙可であっても、こうした状況を喫煙者も自覚し気配りしています。こうした喫煙者のために、喫煙できる場所を別に用意しておくことが大切です。

お店側として、「食事の時は、吸わないのがマナー」という雰囲気づくりを行うことで、喫煙者、禁煙者のどちらにも受け入れられる店づくりが大切です。

4 Point

助成制度や相談支援を使って上手に対策

受動喫煙防止対策のための喫煙室の設置



工事費や設備費
上限 **200** 万円の助成金

厚生労働省では一定の基準を満たした事業者に対して、受動喫煙防止対策のための喫煙室の設置などに対して、助成金制度を設けています。工事費や設備費に対して上限200万円の助成が受けられます。

助成が適用されるかどうか、また店舗における有効な受動喫煙防止対策などについて、専門家に相談したい場合は、無料でアドバイスが受けられます。

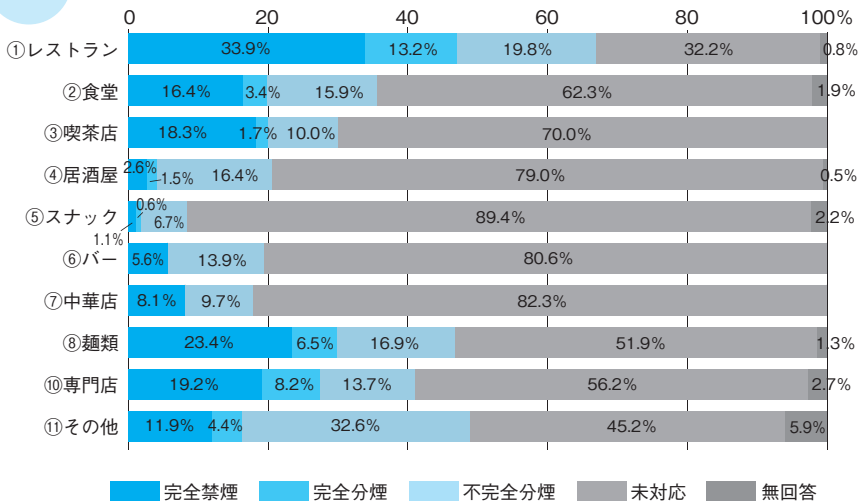
- 相談ダイヤル／050-3537-0777
- 受付時間／平日 9：00～17：00（12：00～13：00を除く）
- 費用等／無料
- URL／<http://www.jashcon.or.jp/contents/second-hand-smoke>
（平成25年度事業受託者：一般社団法人日本労働安全衛生コンサルタント会）
- 厚生労働省の制度に関するページ
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/roudoukijun/jigyousya/kitsuenboushi/#01>

参考資料

アンケート集計結果（一部抜粋）

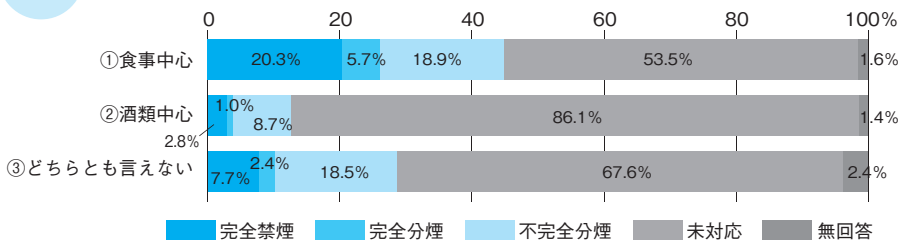


●業態別による分煙対策の状況

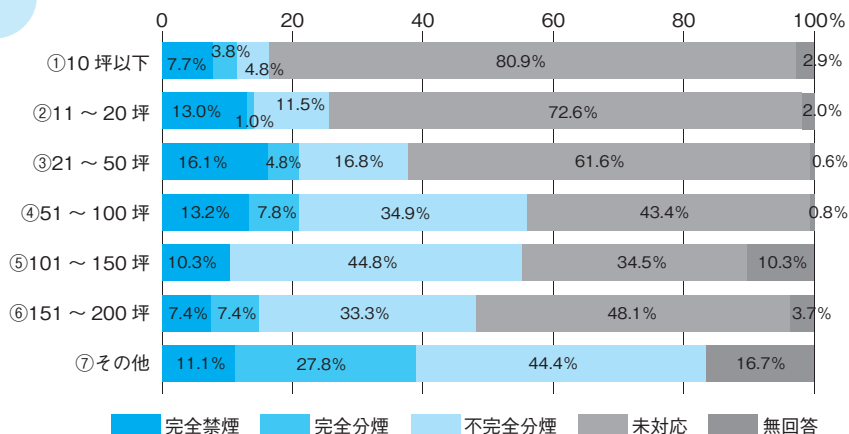




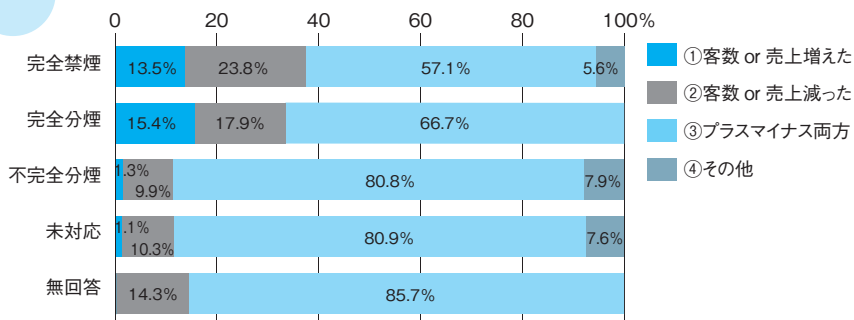
●形態（食事中心または酒類中心）別による分煙対策の状況



●店舗面積別による分煙対策の状況

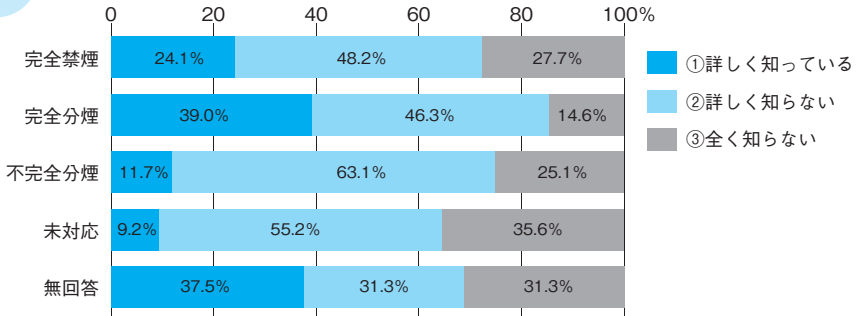


●分煙対策別による売上げと客数への影響

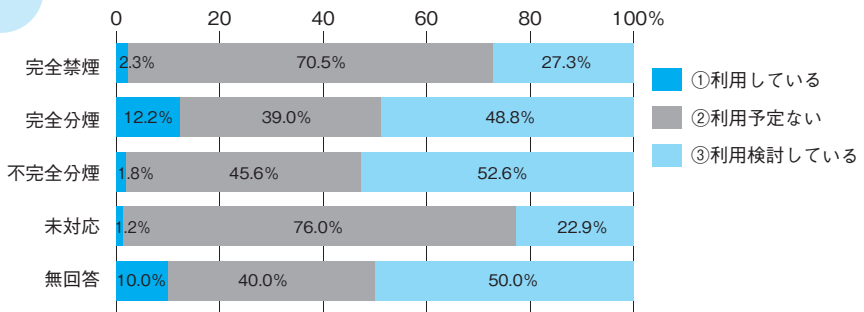




●分煙対策別による厚労省助成制度の認知度



●分煙対策別による助成制度の利用度



●地域ブロック別に見る分煙対応状況

ブロック	対応率合計	全面禁煙率	完全分煙率	不完全分煙率
北海道・東北	29.3%	8.6%	5.2%	15.5%
関東・甲信越	30.5%	9.9%	3.3%	17.3%
東海・北陸	28.9%	12.6%	4.9%	11.4%
近畿	36.4%	16.4%	5.0%	15.0%
中国・四国	27.5%	2.9%	4.3%	20.3%
九州	38.4%	15.4%	3.0%	20.0%



全国飲食業生活衛生同業組合連合会

〒105-0004 東京都港区新橋 6-8-2 全国生衛会館