

2024 年度事業計画書

I. 基本方針

昨年来業界の事業環境は好況に沸き、本年度も継続するなか、特に人材不足は更に厳しくなることが予想される。一方市場・社会においては量よりも質的な充実を追求、顧客価値が問われるようになり、事業者にとって従来通りでは昨年のような価格の維持、向上が達成できず新たな戦略が求められる。

このような状況下、HRSは会員、会費で成り立っている組織であること、国家検定試験の指定試験機関としての事業が大きな事業の比重を占めること、その他の事業についても収支構造が脆弱である現実を念頭に置き下記の方針のもと、各事業について確実に実行する。

1. 会員数の維持、増大を最も重要な課題として置き、HRSの各事業・活動を着実に実行、実績を重ね、すべての事業・活動を会員増強につなぐチャンスと捉えメディアの活用など機会あるごとに業界、社会に紹介することを徹底する（会員含め社会では全く認知されていないというのが現実）
2. 各事業の計画立案・実施にあたっては、事業の採算性を重視して立案・実施する。
厳しい財務状況を意識し、実行にあたっては内部確認を徹底し大胆かつ着実に実施する。
3. あらゆる慣行、行事などについても常に見直し、環境にあわせ改革、変更することも躊躇なく進める。
4. 漸減傾向が続く書籍事業、テキストについては、常にすべての行事の際にPR、販売するなど、健全な組織運営の為に常にあらゆる機会を捉えHRSの事業、書籍、情報などを「売る」という事を徹底する。

II. 各事業の推進にあたって

1. 国家検定「レストランサービス技能士」試験事業の拡充・効率的な運営に努める

課題：業界、社会の認知、関心の高揚と受検者数の増大

⇒2022年実績以上（2021年実績を目標）効率的な運営（人、会場、体制）の強化

⇒好況下でホテル宴会場確保が難しい中、会場費の上昇を最小限に抑える交渉、選択

⇒運営の効率化、全国標準化を更に進める

環境：受検者の減少が続く

現状では好況なうえに人手不足で厳しい業界の事業環境また専門学校の子生の減少、ホテル業界で働く事への不安視（今後賃上げがどこまでできるかの危惧も含め）が強まることから試験の応募者が減少することは必至の状態ある

対応：2024年度予算の数値をボトムとして、更に増大のためあらゆる機会を捉え追加策を実施する。

科 目	当期予算	前年予算	予算増減	前年実績	前年度増減
学科試験申請者数	3,200	3,890	-690	3,092	108
実技試験1級申請者数	190	172	18	172	18
実技試験2級申請者数	350	408	-58	316	34
実技試験3級申請者数	2,100	2,300	-200	1,943	157
実技試験申請者数合計	5,840	6,770	-930	5,523	317

- 1) 厚生労働省から本年度の検定試験実施要領が正式に発表されるのを待つことなく、昨年のNHKのテレビ放映、技能五輪、技能グランプリやサービスコンクールなどHR Sの事業の実績を紹介しながら、国家検定としての「レストランサービス技能士」資格の意義や実績、社会で活躍する資格取得者と彼らを支え、活用する企業などを積極的に紹介、特に法人会員企業へは担当窓口に加え企業トップに対してのアプローチ（DM）をする（トップの認識が最重要ながら担当窓口から伝わらないのが実情）。
- 2) 結果についても、今までは合格者の発表、該当者への通達で終わっていたものを、2023年度の試験結果を更に分析、まとめて「ホテルレストラン」など業界誌、紙などに紹介し認識を高める工夫をする。受検者数、合格者数の分布、企業別合格者、積極的に取り組んでいる企業トップへのインタビュー、合格者の声など業界企業特にトップ、個人の関心や受検意欲を高めるために具体等的な展開案をタイミングも含め関係団体とも打ち合わせをする。

①企業トップの意識

「1級合格者が何名とか、それぞれの事業者の自己満足、認識になっており、自分たちが地域で、業界でどんな位置付けにあるかの確認も必要、関西では我が社が最も頑張っていると思う」

「このコロナ禍にあっても、我社は、HR Sの国家検定レストランサービス技能士の試験でトップの合格者数があり、業界でも誇るべきことだ」

②各地区の専門学校代表者、担当者からの声

ホテルでの実務研修などの際、職場の上司が研修生や部下に対して「そんな資格取ってどうする？」「たいして役にも立たないのに」など検定だけでなく職場や仕事について否定的な言葉を投げる人が目立つのも悲しい（人手不足、育たない大きな要因）

※このような意識に対応し「検定試験実績の見える化」を図り、企業のトップ・関係者に対する情報提供を通じ検定試験への関心と参加意欲を高めることに努める

- 3) 上記に関連して、唯一の国家検定としての資格を企業、就業者に対して更に明確に伝え、適切な競争心、挑戦する目標となる様にメディアなどを通じ伝えることも研究して機会を捉え発信する。
- 4) 検定試験の収支実績（特に費用構造の具体的把握）、受検者の応募実績と環境予測、実技試験実施の要件と環境（ホテル宴会場、食事材料他）などの資料を基に受験料改定を進める。
- 5) 検定制度に抵触しない「実践実技講座（仮称）」の実施により受検希望者や指導者のいない人たちへ修得機会を提供する。（各地区運営委員長とも協議、企画委員会でも検討）

①2024年度の検定試験への具体的な応募喚起策（対企業、専門学校、個人共に）を検討、実施する

○法人会員企業への案内・・・トップへの直接告知、技能検定ポスターの社内掲示、教育担当者への声掛け

○承認校に対する案内・・・技能検定ポスターの校内掲示、教育担当者への声掛け
受検任意校に関しては、特に案内の徹底をお願いする。

○会員、一般への告知、案内の実施・・・メルマガの配信を増やす・会報誌での公示、あらゆる催事・行事を活用しPR告知をする

- ②承認校での「構内学科試験」を確実にすすめる。引き続き翌年からの拡大策をあわせて検討、関係先との摺合せを行う（本年度実施分については確認済み）
- ③検定委員の継続的確保
 - 検定委員の人数確保、資質の維持を図る（継続課題）、主任審査員の育成（審査の要として）
 - 1級資格取得者の検定委員への勧誘促進、処遇なども検討すべき時期（企業の理解も必要）
 - 2級、特に1級の受検者の逡減の原因の一つの経験年数の要件を是正し受検機会を広げる。
- ④本年度中に下記について検討、実施（案）として厚生労働省に申請する。
 - 3級実技の検定委員についてはその資格を「サービス技能士1級保持者」から「サービス技能士2級以上保持者」として、検定委員の安定的確保、育成を図る（問題点など要検討）
 - 1級の受験資格要件の一部見直し
 - 1級受験資格は2級取得後に相当の経験年数を要するなど、当時の「終身雇用」を前提とした制度で、現在の実情にそぐわず、キャリア形成上最も知識、技能を習得し職場、社会で発揮、活躍できる年代、時期を逸してしまう。2級取得から1級の受験資格を満たす時間的要素を最短あるいは撤廃しこの間の空白を無くし、できるだけ連続して受検できるようにする。
（日常の業務に追われ数年間の間に体系的に勉強できず、元に戻って最初から学び直すなどの負担もあり試験から遠のいてしまう）
⇒厚生労働省の担当官にサービスコンクールの視察を要請し、現実のパフォーマンスレベルを確認を依頼（実際コンクールの場で1級レベルのサービス技能を専門学校生、若い世代が発揮できていることまたこの時期が組織においても伸び盛りであること、2024年は担当官が多忙のため実現せず）
- ⑤国家検定として、運営内容、方法などの標準化を進め、各地区において徹底する
 - 本部・委員会で改めて運営の細部に至るまでマニュアル、プロトタイプを作り各地区でも実施（長年の経験で地区ごとの違いの是正）

2. 技能五輪全国大会、国際大会分科会の受託に伴う体制づくり（人材育成委員会）

課題 技能五輪国際大会を軸に置き、技能五輪全国大会、技能グランプリ、HRSサービスコンクールの課題、審査内容、評価の考え方等「国際基準」を意識して関連付け、「世界に通じる魅力ある商品としてのサービス」の高揚に向けたコンクール（パフォーマンスの舞台）としてPR、コンペティションを通じて業界、地域挙げての活性化につなぐ（ほんの関係者しか知らないのが現状）。

対応1) 国家検定「レストランサービス技能士」の資格認定はそのパフォーマンスをしっかりと支える「正確な知識、技能」として全てに亘って基盤、基礎となるもので、コンクールと合わせ常に車の両輪として置き、HRSはその両輪を基幹事業として回している専門の機関であることを伝える。

2) 昨年の技能五輪金賞者の国際大会参加を全面的にバックアップして業界挙げて応援する機会にする。また、沖縄地区のパフォーマンスレベルが非常に高いことなど業界、社会での認知度、評価を上げる工夫が必要である（沖縄の実績盛り上がり沖縄県観光労働部などと共有、官民合わせた動きを創るなど）。

3. 企画委員会

課題： HRS接客ベーシック検定の拡充、早期収益事業としてのもう一つの柱とする
対応1) 現在の検定講座、試験運営については企画委員会において現状通り続ける

2) 「テキスト」、「基礎講座」、「検定試験」のパッケージだけでなく、それぞれを切り離し「テキスト自体の販売」、「テキストを活用してクライアントに合わせた研修」「達成度を確認するHRS資格認定試験」などを事業として行う。

⇒昨年ベーシック検定ハンドブックを調理師科やカフェ専科等の1年課程の授業教材として販売営業を開始し、2校3件の受注があったが、これを更に拡大する

3) 企画委員会による研修、教育事業を調整して進める

- ・全国B.M.C.と合同での実施（継続検討事項）
- ・「バンケットサービスマスター検定（仮称）」につながる事業として研究、開発（事務局検討事項）
- ・「レストランサービスマネジメントリーダー養成」事業のスタートアップ、必要項目、データなどの調査、収集、企業のヒヤリングなど今後の展開を考えてプロジェクトチーム発足を考慮する。（継続検討）

4) 企業研修がコロナ禍以後、機会が増える可能性があるため動向を見て拡大していく。

4. テーブルマナー委員会

課題： 講師認定セミナーをHRSのもう一つの大きな事業の柱として更に拡充、収益の拡大を図る

対応1) 西洋料理テーブルマナー講師、日本料理食卓作法、中国料理食卓作法（例年開催を目指す）の各講師認定試験、テーブルマナーマスター講師認定事業を実施。

2) 資格取得者に対する講師としての「実践講座」の定例化、事業化を進める
（この受講をマスター認定の要件とすることも考えられる）

3) 各テーブルマナー講師認定事業の今後の展開検討

従来のように東京での集合セミナーのみでは社会、労働環境からも参加者の増大や事業の拡大には限界がある。今後さらに広く展開の可能性、その為の体制作りなどについても研究する（地区開催、リモート開催など）

4) 「HRS認定講師」としての会員への紐づけによる増大継続（事務局にて推進）

5) 日本料理のサービス技能についても継続検討

5. 広報委員会(会報誌編集委員会)

対応1) HRS会報誌は本年度も4回（春・夏・秋・冬）発行

会報誌一回の発行で個人会員100人の会費以上を費やしていることを意識し、会報誌の内容、在り方も含め、広報戦略、施策について、「伝える」手段は今や印刷媒体からSNS活用の比重が大きいことを考慮に入れ抜本的な見直しを加える（進行中）

2) 会報誌、ホームページ、メルマガ、他のメディアもフルに活用してHRSの事業活動を会員、業界、社会に向けた情報発信に努め「HRSへの関心と事業・催事への参加者増大」などにつなぐ。

6. 総務委員会（事務局）

対応1）永年会員表彰（30年永年会員は引き続き新春の集いで表彰）は変更なし。

- 2）更により短期間ながら会員在籍期間（10年、20年）の節目に、会員であることのインセンティブとなるように感謝状を送付する。（対象の法人・個人は理事会で会長が発表する）

2024年度発行のHRS会員証にステータスとして10年以上在籍者☆、20年以上在籍者☆☆、30年以上在籍者☆☆☆、40年以上☆☆☆☆、50年以上☆☆☆☆☆を記す。

（会員証の在り方も検討）

- 3）年度の会長賞を受賞した法人・個人は3月の理事会で会長が発表し5月総会で表彰する。
4）今後は会長賞を受賞した法人・個人の表彰内容を残しておくことで、資格要件を明確にしておく。

理事・役員、検定試験委員（長）運営委員長各委員会（委員長）他会員の顕著な活動などをどのように評価表彰するかなど公的表彰へのルートのみに限らず、その活動、貢献が著しいと認められれば積極的に表彰し感謝の意を共有する。

7. 事務局

対応：現状の環境下の事情もあり、どうしても簡素化、効率化、コスト削減という事を強く考えるが、一方でHRSは会員の会費で成り立っている組織であることを大前提に、会員相互の成長発展に寄与することを目的に事業活動を通じて適切な収益を上げ維持・継続することに努める事が重要と考える。（事業収益力の強化）

令和6（2024）年度 HRS事業計画報告の件 （別紙資料）

年	開催日程	実施事業名	実施会場・備考		
★レストランサーサービス技能検定事業					
2024年	4月1日(月)	学科試験公示	本部事務局		
	4月8日(月)	学科試験受検申請書・手引書 請求受付	本部事務局		
	4月8日(月)	学科試験受検申請書 受付開始	本部事務局		
	5月31日(金)	学科試験受検申請書 受付締切	本部事務局		
	8月8日(木) 1級・2級 10～12時 3級 14～16時	学科試験	北海道 (札幌)	札幌パークホテル	
			東北 (仙台)	国際マルチビジネス専門学校	
			関東 (東京)	グランドニッコー東京ベイ 舞浜	
			新潟 (新潟)	ホテル イタリア軒	
			中部 (名古屋)	名古屋文化短期大学	
			関西 (大阪)	大阪YMCA国際文化センター	
			中国・四国 (広島)	広島YMCA国際文化センター	
			九州 (福岡)	西鉄国際ビジネスカレッジ	
			沖縄 (沖縄)	沖縄職業能力開発大学校	
					3級学科試験 団体受検認定会場
	9月3日(火)	学科試験合格発表	本部事務局		
	9月3日(火)	実技試験受検申請書受付開始	本部事務局		
	9月30日(月)	実技試験受検申請書受付締切	本部事務局		
	9月2日(月)	実技試験全国水準調整会議 (zoom)	FBO東京アカデミー校		
	9月12日(木)	地区水準調整会議	実技試験関東地区水準調整会議	KKRホテル東京	
	9月17日(火)		実技試験中部地区水準調整会議	KKRホテル名古屋	
	9月17日(火)		実技試験九州地区水準調整会議	ヒルトン福岡シーホーク	
	9月24日(火)		実技試験東北地区水準調整会議	ホテルメトロポリタン仙台	
	9月25日(水)		実技試験中国・四国地区水準調整会議	ホテルメルパルクHIROSHIMA	
	9月27日(金)		実技試験関西地区水準調整会議	KKRホテル大阪	
	10月2日(水)		実技試験北海道地区水準調整会議	京王プラザホテル札幌	
	10月9日(水)		実技試験沖縄地区水準調整会議	ザ・ナハテラス沖縄	
	10月16日(水)		中国・四国 2・3級	ホテルメルパルクHIROSHIMA	
	10月21日(月)		関西 1・2級	KKRホテル大阪	
	10月22日(火)	関東 1級	ホテルオークラ東京ベイ		
	10月27日(日)	沖縄 1・2・3級	沖縄職業能力開発大学校		
	10月30日(水)	九州 1・2・3級	ヒルトン福岡シーホーク		
	11月5日(火)	実技試験	中部 3級	KKRホテル名古屋	
	11月11日(月)		北海道 1・2・3級	札幌プリンスホテル 国際館パミール	
	11月12日(火)		関東 2級	ホテルオークラ東京ベイ	
	11月18日(月)		関西 3級	KKRホテル大阪	
	11月25日(月)		東北 2・3級	ホテルメトロポリタン仙台	
	11月27日(水)		関東 3級	グランドニッコー東京ベイ 舞浜	
12月21日(土)	実技試験合格発表	本部事務局			

年	開催日程	実施事業	実施会場	
★テーブルマナー講師認定事業				
2024年	6月11日(火)	第21回日本料理食卓作法講師認定セミナー	明治記念館	
	7月23日(火)	第21回日本料理食卓作法講師認定試験	KKRホテル東京	
	7月9日(火)	第47回西洋料理テーブルマナー講師認定セミナー	KKRホテル東京	
	9月3日(火)	第47回西洋料理テーブルマナー講師認定試験	KKRホテル東京	
2025年	2～3月期日未定	第17回 テーブルマナーマスター講師認定 ランクアップセミナー	未定	
北海道(札幌)				
★講習会・セミナー事業 講習会、サービス実技セミナー、食文化セミナー等を開催予定(他団体との共催も含む)				
★HRSベーシック検定認定				
2024年	第6回	6月18日(火)	料飲サービス基礎講座	服部栄養専門学校
		7月17日(水)	検定試験	吉祥寺エクセルホテル東急
2025年	第7回	11月28日(木)	料飲サービス基礎講座	服部栄養専門学校
		1月29日(水)	検定試験	吉祥寺エクセルホテル東急
★コンクール事業				
2024年	9月10日(火) ～9月15日(日)	第47回 技能五輪 国際大会	フランス・リヨン	
	11月23日(土)	第62回 技能五輪 全国大会	愛知県国際展示場 AichiSkyExpo	
2025年	2月6日(木)	第19回「HRSサービスコンクール2025」	東京ビッグサイト	
★その他				
2024年	5月30日(木)	定時総会	F. B. O. 東京アカデミー東京校	
2025年	1～2月開催予定	「合格者認定証授与式、新春の集い」	関東地区 関西・中部地区	
● 会報誌「HRS news」発行 ● HRSメールマガジン配信(随時)				