

食品廃棄物等の発生抑制の取り組み

1. 従業員教育

『もったいない』意識付け教育

- ・店舗での取り組み ⇒
発注量・仕込み量(少量・多頻度化)
- ・管理継続 ⇒
見える化(目標・評価)により継続。
ウィークリーマネジメント(目標数値管理)

週間で、店舗食材管理を実施することにより、
問題点の早期発見と早期対策が行える。
ロスや理論使用量等を表示し、
ロス管理・仕込み量の決定・発注数の資料としている。
※この仕組みにより、精度の高い発注や仕込が可能
となり、食材のロス減少や食材の廃棄削減に繋がる。

③ウィークリー食材管理表

【店舗名】 [日付] 2023.03.21 ~ 2023.03.27

品名	単位	2023.03.21							2023.03.22							2023.03.23							2023.03.24							2023.03.25							2023.03.26							2023.03.27						
		発注	仕込	ロス	在庫	売上	廃棄	調整	発注	仕込	ロス	在庫	売上	廃棄	調整	発注	仕込	ロス	在庫	売上	廃棄	調整	発注	仕込	ロス	在庫	売上	廃棄	調整	発注	仕込	ロス	在庫	売上	廃棄	調整														
キャベツ	kg	10	8	2	10	8	2	10	8	2	10	8	2	10	8	2	10	8	2	10	8	2	10	8	2	10	8	2	10	8	2	10	8	2	10	8	2													

2. 食品ロス削減

当社では、仕込みロスを削減するため、食材の小ポーション化(最小では一人前単位に量目変更)や仕込み・事前準備数量の多頻度少量化等により、必要以上の仕込を出来るだけ少なくしています。



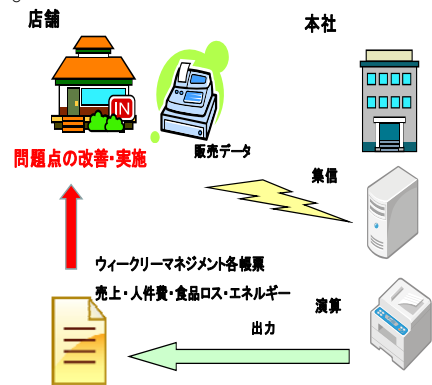
小分けされた食材を⇒
発注・納品・仕込み・調理とこまめに実施する事
により、ロス削減

ご飯については、4^{kg}炊きの釜から2^{kg}炊きの釜に入れ替えし、こまめに炊くことにより廃棄量を少なくしました。現在では、1^{kg}炊きも可能なマイクロ炊飯器を全



店導入し、更にこまめに管理可能となりました。また、ご飯の品質保持時間もガス釜より延長可能となり、二重の効果となりました。

また、店舗ごとの実際の販売量に見合う理論上の食材の使用量と実際の食材の使用量を本部で比較分析し、食材ごとの管理状況のデータを「見える化」しています。その結果は、毎週各店舗にフィードバックして食材のロスの改善に役立てています。



3. 食品廃棄物等の発生抑制

循環型社会を構築するために、最優先で取り組むべき事項としての認識のもと店舗で発生する食べ残しや生ゴミ、その他のゴミ、廃油等の発生抑制を重点課題として取り組んでおります。

自社の食品廃棄物の具体例

店舗の仕込み(準備段階)の食品廃棄物
(大部分が非可食部位)



店舗で発生する食べ残し
(お客様が食べ残したもの)



(例)その他の店舗の廃棄物
(缶、ビン、ペットボトル)



当社の**発生抑制**の具体例
機器や道具の変更によるもの

当社の**発生抑制**の具体例
店舗の作業の変更によるもの



濾過機の導入で油の使用限度を延長可能とし
廃食油の発生抑制
H.22年度実績 237トン
H.19年度比 **約182トン**
約43%削減

食材残渣の計量と記録することにより
「数量の変化を確認」
H.22年度実績 店当り約 13.37トン
H.19年度比 店当り約 2.8トン
約 21%削減

当社の**発生抑制**の具体例
食べ残しを少なく設計した商品

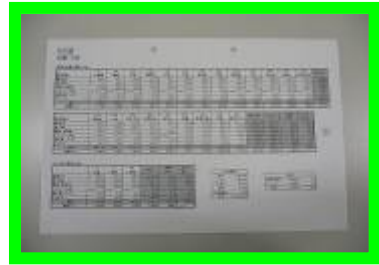
一方、食べ残し削減の取組としては、

- ・ご飯の量を選べるようにしました。(小ご飯は50円引き、大盛りはサービス)
- ・セットの場合、半量のうどんやそば、茶碗蒸し等セット内容が選べ、うどんやそばは、100円プラスで1人前の量を選べる様にしました。
- ・新しいメニューを提供する際は、実際にどのようなものが食べ残されているかを店舗で商品担当者が直接チェックして、メニュー改善につなげています。

H. 22. 5. 31. 現在



発生抑制の推進のため店舗のゴミの動きを本社で把握し改善に役立てます。
記録し数値化することで変化を「見える化」する努力を継続



H. 23年度 環境省設置パンフレットに弊社の取り組みが
「**外食産業の廃棄抑制事例**」として取り上げられました。

食品廃棄物の発生抑制



食品の製造や調理過程で生じる加工残さで食用に供することができないもの、食品の流通過程や消費段階で生じる売れ残りや食べ残し等が、食品廃棄物です。
食品リサイクル法では、食品廃棄物の発生抑制を最優先で取組むものとして位置付けて、食品が製造・加工されてから消費に至るまでの各過程において対策を講じることを義務付けています。
食品廃棄物等の発生抑制の一層の推進を図るためには、食品関連事業者及び消費者が連携した取組を実施する必要があります。



外食産業で...

外食産業における食品廃棄物の発生抑制対策
顧客が食べたい量等を把握してから料理を提供することで、料ロスや食べ残りは、仕入れる食材の量や作り置きする料理を適切に管理することで、捨てるのを「もったいない」と思う意識を顧客と共有し、「残さず食べる。我慢を我慢する」を促す。

外食産業で発生する食品廃棄物	
	発生抑制対策
原材料ロス	●製造・調理に合わせた仕入れ ●仕入れの量に応じた調理・調理中の食材の活用 ●廃棄物発生品目別 ●ミスの発生が少ない調理方法への変更
調理くず	●製造・調理過程での発生抑制
売れ残り	●発注管理、作り置き量の削減
食べ残し	●サービス業、作り置き量の削減

企業の取組事例
① **サトレストランシステムズ株式会社**
ロスの削減に向けた取り組み
小分け仕入れ食材の使用と販売時期と販売数量を照らし合わせ、廃棄物削減に取り組んでいます。
サトレストランシステムズ株式会社では、店舗で生じる食材ロスの削減とデータ活用による店舗からの廃棄物削減の両輪で取り組んでいます。店舗での廃棄物削減の取り組みの一つとして、食材の廃棄率を削減し、廃棄物の発生を抑制しています。
特に、販売計画については、各店舗で販売計画の立て直しを行い、廃棄率を100%未満に抑え、現在では全店舗で廃棄率が100%未満に抑えられ、2023年度は41.1%の削減率を達成し、平成21年度からは25%と大幅に削減されています。
また、定期的に自給産物や地産地消品、国産品を取り扱うことにより、廃棄物の削減にも貢献しています。
小分け仕入れの取り組み

フードサービス
販売状況に合わせた調理
フードサービスでは、店舗での商品の販売に合わせたストック・ドスタクルの廃棄を抑制し、廃棄物を削減し、かつ店舗の収益を向上させる方法を模索しています。また、廃棄物の削減により、作り置き量の削減にも取り組んでいます。
その他にも、自給産物や「100%国産」に準拠したソーシーブの廃棄により、ソーシーブの廃棄削減にも取り組んでいます。

※毎月1月に実施する「食べ残しコンテスト」

食品廃棄物の発生抑制効果
・平成21年度 420t削減 (平成19年度比)

食品廃棄物の発生抑制効果
・平成21年度 125t削減 (平成19年度比)

4. 食品廃棄物のリサイクル

自社の全店舗から発生する廃食用油を薬用ハンドソープに再生利用。 外食産業における食品リサイクルの先駆的活動を継続しており、食品リサイクルの取り組みが遅れていると言われる外食産業の分野において、他企業の模範となっている。

H21. 3. 16. 報道発表 環境省HPより

