

外食・中食産業における食品ロスについて

平成 2 0 年 9 月 2 6 日

農林水産省

目次

1	外食・中食について	1
2	食品産業における食品廃棄物等の年間発生量の推移と外食産業の割合	2
3	外食産業（食堂・レストラン）における食べ残しの1食あたりの品目別内訳	2
4	販売形態別の食べ残しの割合	3
5	外食産業における食品廃棄物の発生状況と主な要因	4
6	食べ残しを出さないために、消費者が飲食店にのぞむこと	5
7	外食産業における食品ロスの特徴	6
8	外食における食品ロス削減のための取組	7
9	外食における食品ロス発生抑制の取組事例	8
10	中食産業における食品ロスの発止状況	9
11	中食における食品ロスの削減のための取組	10
12	外食及び中食における主な論点	11

1. 外食・中食について

外食

主として注文により直ちにその場で料理、その他の食料品又は飲料を飲食させる事業所。

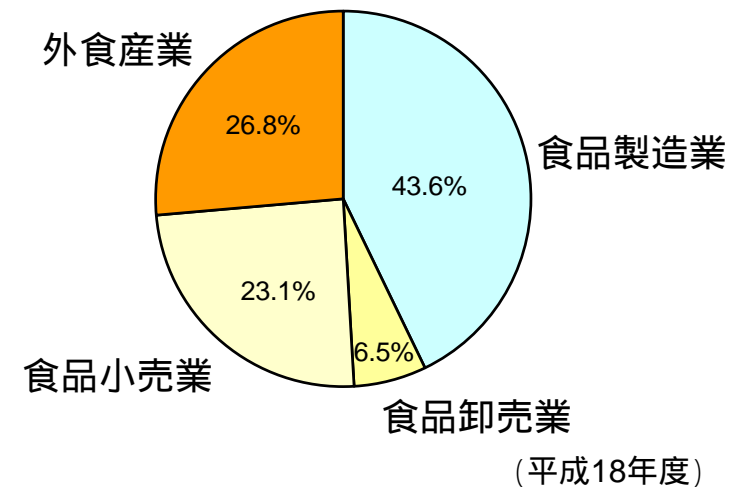
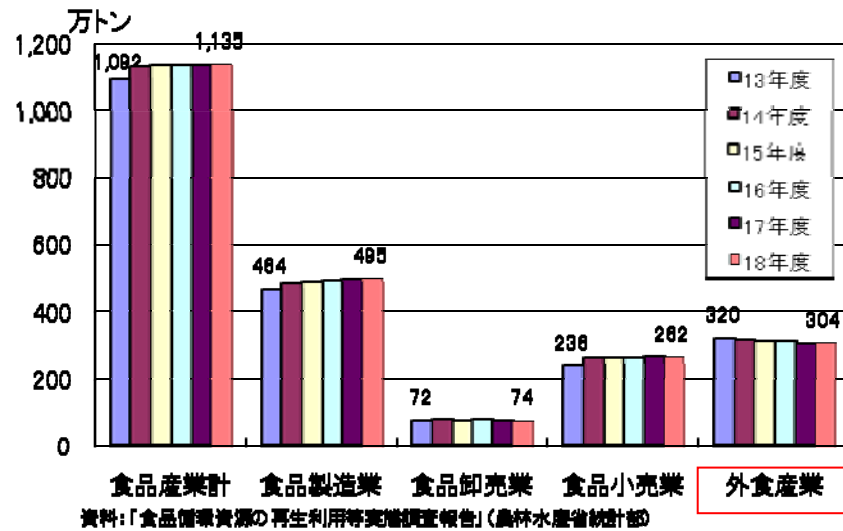
(例：定食屋、ファミリーレストラン、そば・うどん店、牛丼店)

中食

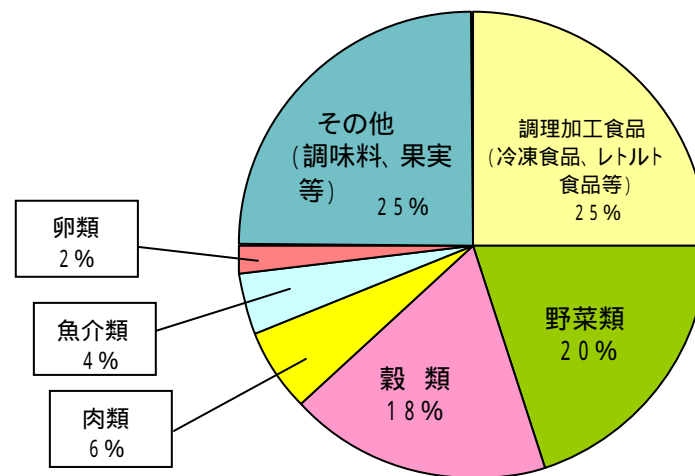
市販の弁当やそう菜、家庭外で調理・加工された食品(日持ちはしないもの)を家庭や職場・学校・屋外等へ持って帰り、そのまま(調理加熱することなく)食事をすること。

(例：弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜一般)

2. 食品産業における食品廃棄物等の年間発生量の推移と外食産業の割合



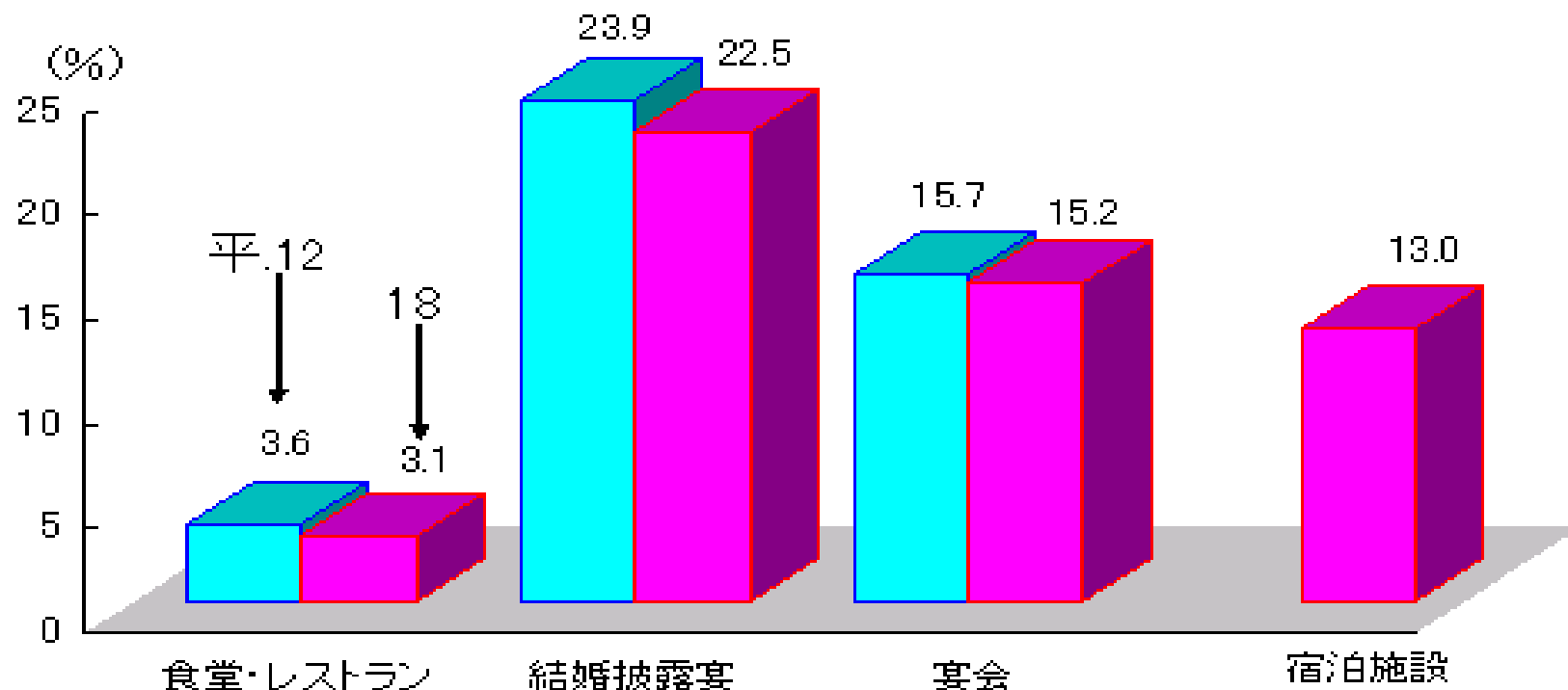
3. 外食産業(食堂・レストラン)における食べ残しの1食あたりの品目別内訳



資料:「平成18年 食品ロス統計調査(外食産業調査)」
(農林水産省統計部作成)

4. 販売形態別の食べ残しの割合

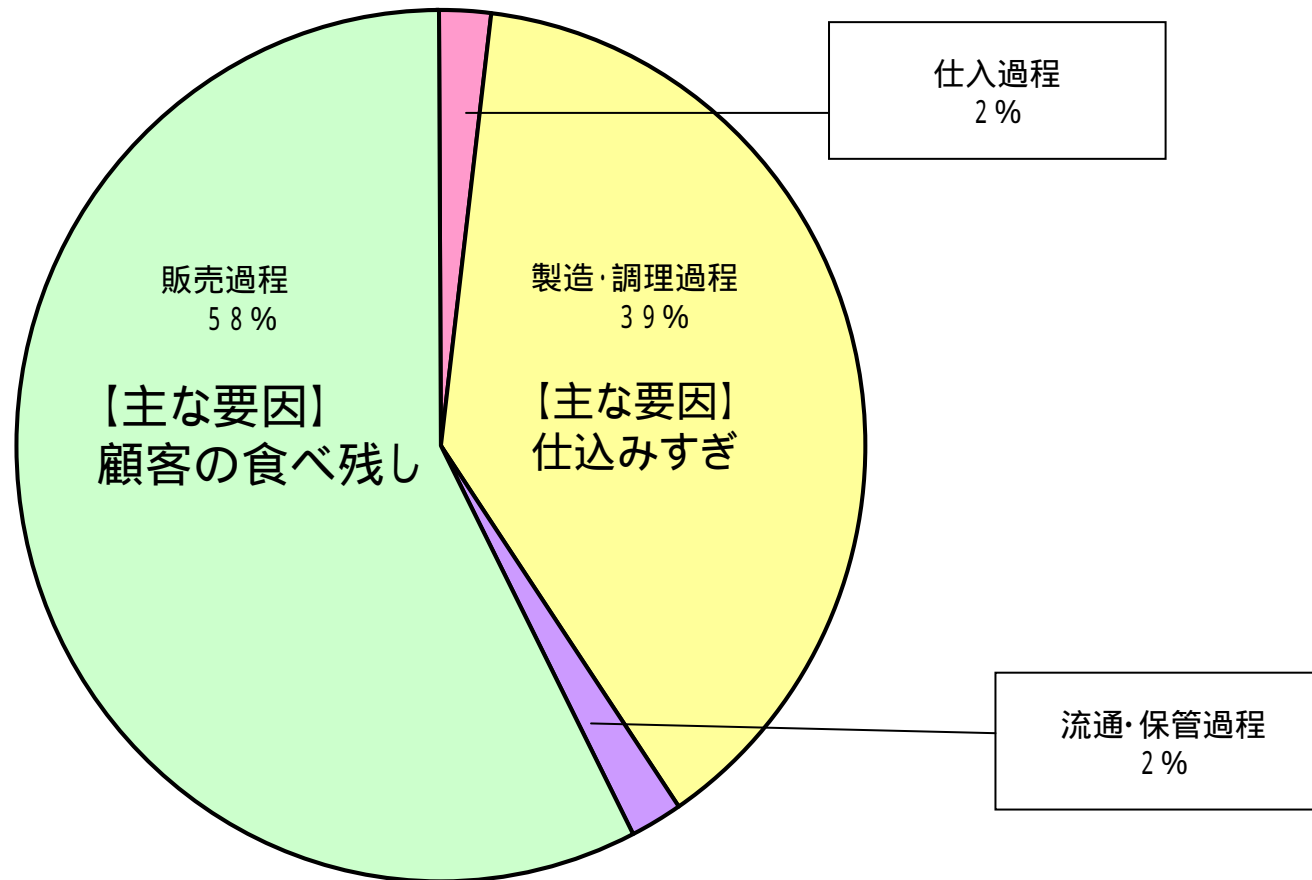
食べ残しの量の割合は、様々で、販売形態によって大きく変わる。例えば、一般的な食堂・レストランでは3.1%、結婚披露宴では22.5%、宴会では15.2%、宿泊施設では13.0%となっている。なお、平成12年と平成18年で量の割合を比較すると、その割合は低下しているものの、僅かな低下にとどまっており、ほぼ横ばいとなっている。



注：平成12年調査の宿泊施設は、学校給食等を含めた数値のため、単純に比較できないため掲載していない。

資料：「平成18年 食品ロス統計調査(外食産業調査)報告」

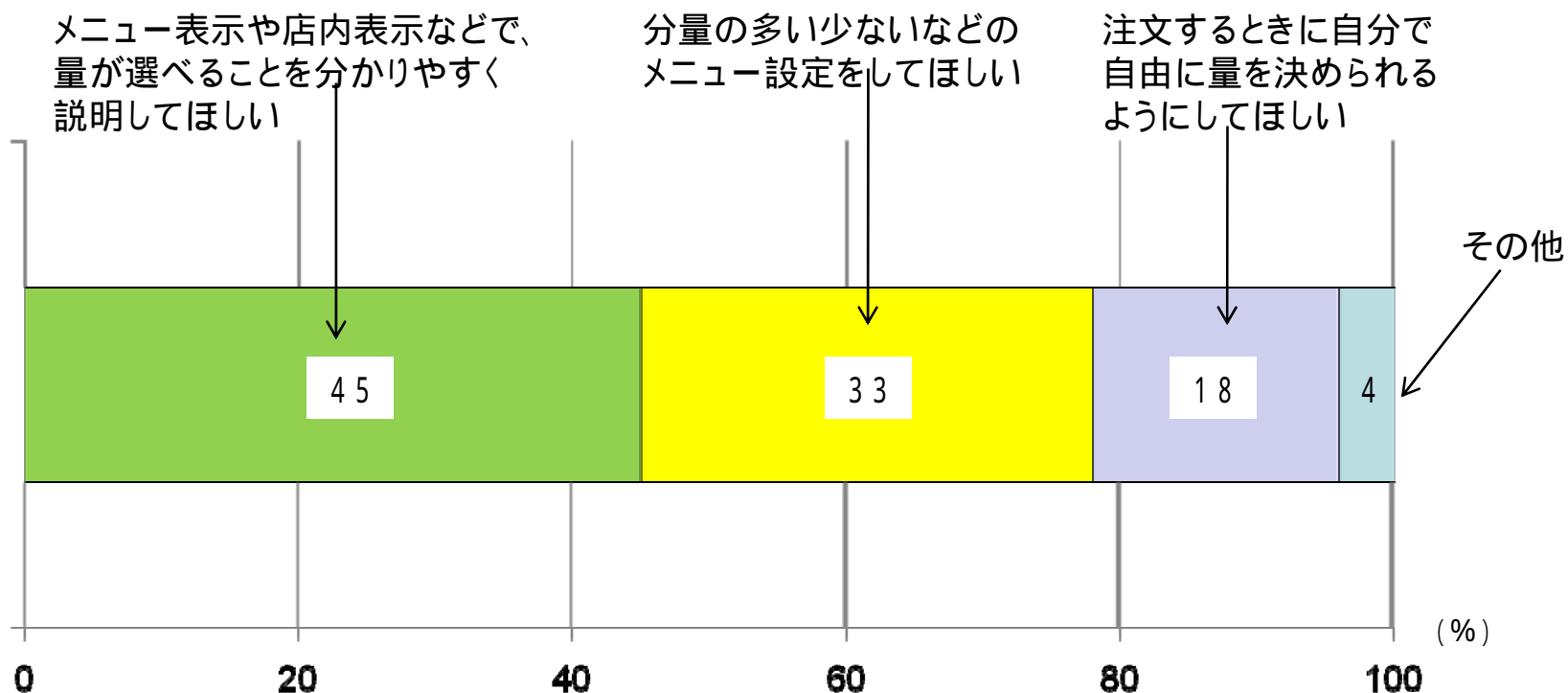
5. 外食産業における食品廃棄物の発生状況と主な要因



資料：「平成13年 食品循環資源の再生利用等実態調査報告」
(農林水産省統計部作成)

6. 食べ残しを出さないために、消費者が飲食店にのぞむこと

食べ残しを出さない適量の食事を取るために、飲食店に何を望むか聞いたところ、「メニュー表示や店内表示などで、量が選べることを分かりやすく説明してほしい」が45%と最も高かった。



資料:農林水産省「平成17年度 食料品消費モニター 第1回 定期調査結果」
注:1,012人の回答結果をまとめたものである。

7. 外食産業における食品ロスの特徴

特徴 1

外食産業で発生する食品廃棄物の過半は調理された食品であり、その主な要因は顧客の食べ残しと製造・調理段階での仕込みすぎである。

【例：量の多寡】

単品メニューを組み合わせた注文のできるファストフード店では、顧客が量や好みで調整をしやすい、食べ残しの発生は少ないが、コース料理の多いディナーレストラン等でそれが難しく、食べ残しが発生しやすい、また、その量も多くなることがある。

特徴 2

外食産業には多様な業種や経営形態があり、発生する食品ロスの量や含まれる食材の組成も一様ではない。

【例：食品ロスの組成】

蕎麦屋やハンバーガーチェーン店等メニュー構成がシンプルな店舗では、食べ残しに含まれる食材は少ないが、メニュー構成が多様で使用する食材が多いレストラン等では、多様な食材を含む食べ残しが発生する。

特徴 3

製造・調理は、近隣施設等での催しや過去の売上実績等を踏まえ、仕込むものの、急な天候の変化等により、予想した販売量を下回り、食品ロスが発生することがある。

8. 外食における食品ロス削減のための取組

ロスを発生させないための仕入量及び仕込量の予測。

(例)

- ・ 各店舗毎への原材料等の週毎の出荷計画を作成する際、前の週の当該店舗POSデータを活用して、当該週の出荷量について、より適正な量を予測。
- ・ 各店舗の近隣施設の行事や天候等による仕入量・仕込量の増減は、店舗毎に本部に申告し、より適正な量を予測。
(ファストフード店)

食べ残しを発生させないための商品提供量の設定

(例)

- ・ ご飯の盛りを減らすかわりにお代わりを無料化(和食店)
- ・ 小盛の場合は割引を実施(パスタ店)
- ・ 量の少ないサイドメニューや単品メニューの採用

商品の提供方法の工夫

(例)

- ・ 商品の作り置きを改め、注文を受けた後に調理する手順に変更(ハンバーガーチェーン店)
- ・ オーダーミスをなくすための従業員教育の徹底
- ・ 刺身のつまなど飾りつけの量を抑制(居酒屋)

ドギーバック(持ち帰りパックの利用)

(例)

- ・ 海外では、「ドギーバック」という考え方が定着しているが、日本では衛生面等から実施していない。

9. 外食における食品ロス発生抑制の取組事例

ファストフードA社の事例

2001年までは、提供する料理を作り置きし、注文と同時に提供していた。

2001年から作り置きをせず、注文を受けた後から調理するオーダーメイド方式に対応できるシステムを導入。

取組の成果

18%削減

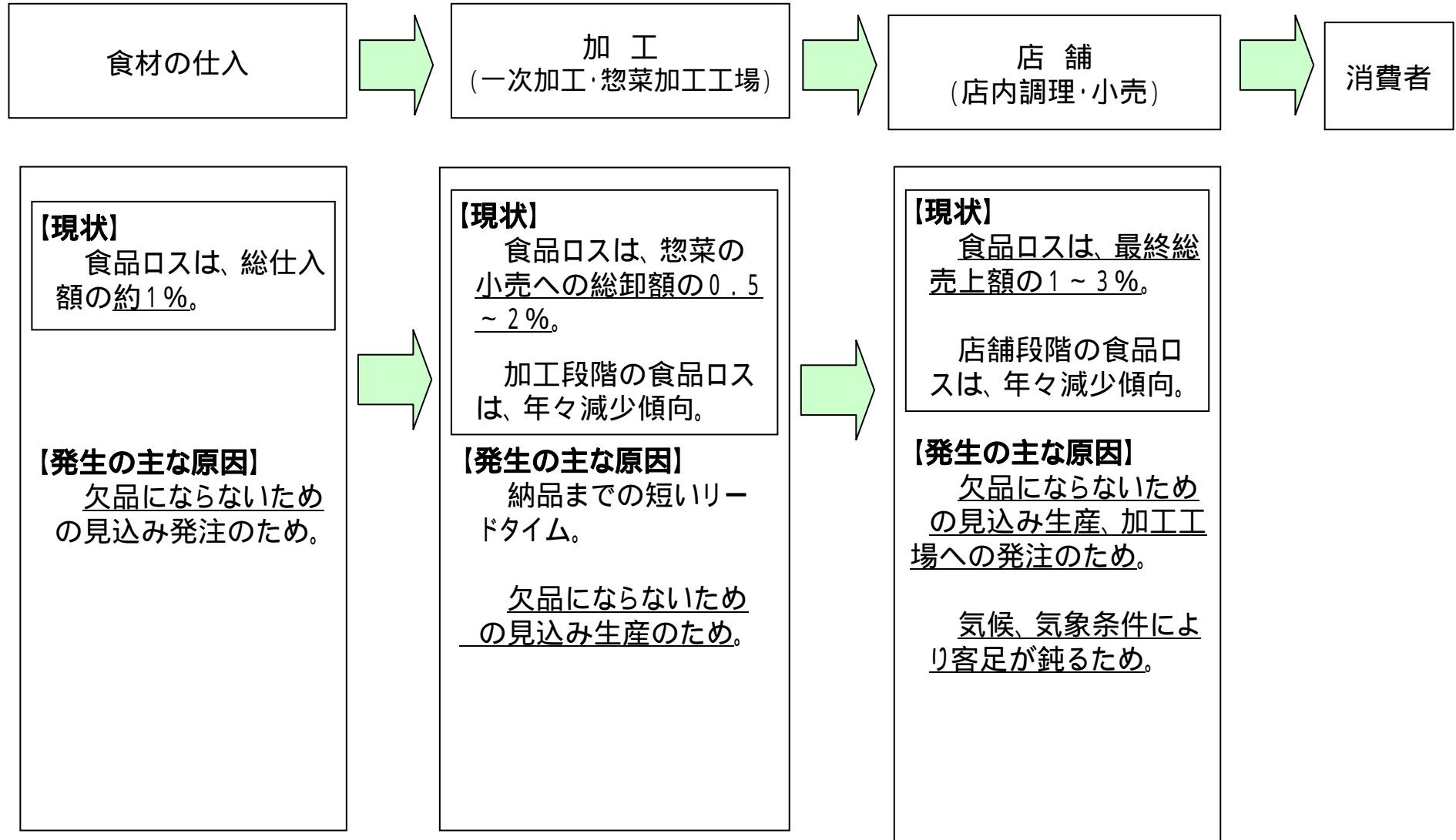
【2001年】

A社の年間食品廃棄物量
: 60,800トン

【2007年】

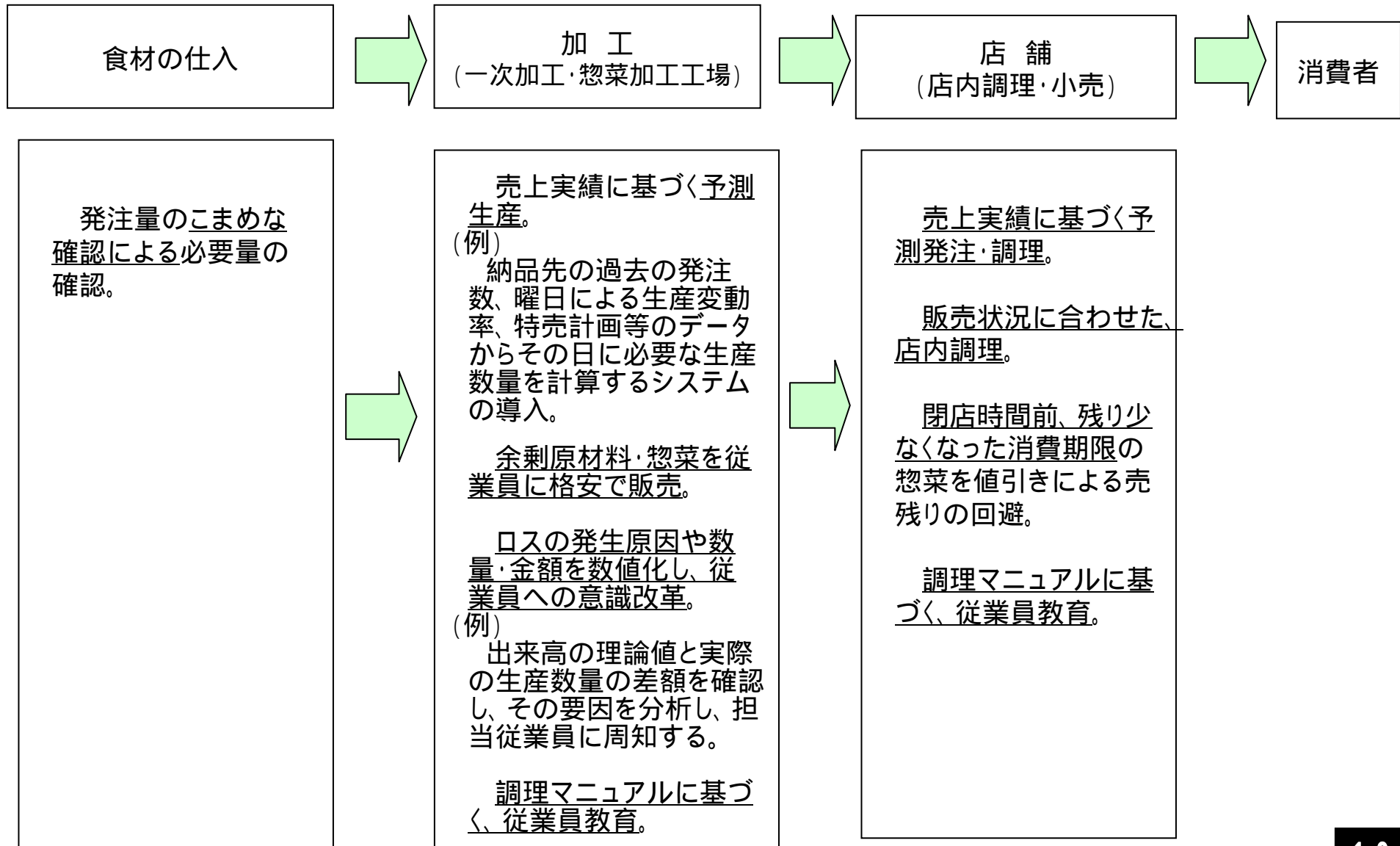
A社の年間食品廃棄物量
: 49,100トン

10. 中食産業における食品ロスの発生状況



資料:(社)日本惣菜協会からの聞き取り

11. 中食における食品ロスの削減のための取組



12. 外食及び中食における主な論点

過剰仕入れ等を抑制するため、店舗におけるPOSレジ等の導入を推進し、販売実績等のデータを効果的に活用すべきではないか。

外食、特にコース料理などの比較的多くの品数を提供する業態においては、接客というサービスの一つとして、お客様とのコミュニケーションをさらに深め、お客様の志向や適正量を把握する等、提供方法を工夫すべきではないか。

より広範な外食事業者において、ポーションの多様化にとりくむべきではないか。

過不足ない商品提供のため、消費動向に影響を与える天候やイベント開催情報に基づく販売段階、店舗段階での需要予測と加工・製造段階での仕入・生産計画を連動させるシステム構築に関連事業者は連携して積極的に取り組むべきではないか。

過剰な仕入・加工抑制をするため、生産能力等を踏まえた適切な納入までのリードタイムが設定されるよう関連事業者が連携して取り組むべきではないか。