

「地産循環型再利用」による食品残さ対策

株式会社 平井料理システム
代表取締役 平井利彦

2019/1/29

平井料理システム

創業

昭和59年（1984年）

業務内容

香川県・愛媛県・徳島県・岡山県にて肉・海鮮料理店 居酒屋 など 飲食店21店舗を運営

理念

食文化を築き、世界に挑戦する個性派軍団飲食企業を目指す。
店を通じて人々に喜びを感じていただき、地域の元気の源となり、社会に貢献する。
食を通じ、強い意志を持った人材を育成し、社員とその家族を幸せにする。

こだわり

「地元の食材」にこだわって、美味しく安全な食を提供する。



背景と対応

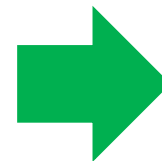
背景

店舗から出る食べ残しや各種廃棄物を合わせると年間 **100トン** を超える状況。



廃棄へのこだわり

食品残さ・食べ残しなどを廃棄物として処理するのではなく、地域で活かせる形で再利用する。



地産循環型再利用

地産循環型再利用のポイント

社員・従業員への教育

食品廃棄物を処理する際に、分別 及び異物の排除が必須となります。

従って、その意義・価値を教え、分別の徹底と異物の排除、そして発生抑制を含めた社員と従業員への教育が絶対条件です。

食品廃棄物を有価物として扱う

食品廃棄物を廃棄物ではなく、有価物として扱い、自社で移動と管理を行う。

自社で保管のための集積拠点を持つ

店舗から出た食品廃棄物を一時的に冷蔵保管するための集積拠点(リサイクルセンター)を持つ。

地元で食品廃棄物を飼料・堆肥として再利用してくれる事業者の存在

地産循環を行うためには、自社で運べる近い距離に、食品廃棄物を再利用してくれる事業者がいることが絶対条件になります。

再利用された飼料・堆肥を利用してくれる農家の存在

地産循環を行う次のポイントは、できた堆肥などの再利用品を利用してくれる農家がいることです。

再利用品で出来た農産物を自社で使えること

再利用品を使ってできた野菜や肉を自社で再び食品材料として利用できることです。



step 4

平井料理システム
対象店舗

食材としてご提供

お客様



ゴミ・食べ残しの発生
閉店後に店舗スタッフが
自転車等で運送

step 1



集積拠点 (自社リサイクルセンター)
一般廃棄物 (可燃ゴミ) 産業廃棄物 (プラ、缶など) 食品残さ

各委託業者へ

養豚場へ

豚の仕入れ

契約畜産場
豚の飼育



近隣農家へ
たい肥を
無料支給

step 3

契約農家から
野菜の仕入れ

農家
米・野菜
を栽培



step 2



地産循環型再利用の効果

社員・従業員の意識向上

自らの行動が環境にプラスに働くのだという意識、「もったいない」とい意識向上がある。

廃棄物リサイクル率の向上

リサイクル率 約72%

廃棄物関連処理費用の削減

廃棄物処理費用削減額 年間約400万円

地産地消の実現

自社からでた食品廃棄物でできた堆肥などで栽培された地元野菜などを、自社で利用して調理して提供できることから、地産地消が実現できている。

食の安心・安全

地元で作られた農産物を提供できることから、お客様も安心して食して頂けると共に、多少高い価格設定でも理解が得られる。

安定供給

再利用品を扱う契約農家から定額で買い取るので、仕入れが安定すると共に、農家の安定収入に繋がる。

地産循環型再利用 成功の条件

- 条件 1 :** **店舗**、飼料・堆肥への**再生事業者**・それを使用してくれる**農家** の3者が近隣の地域に存在する。
- 条件 2 :** 食品廃棄物を**有価物**として扱い、自社の運搬・管理を可能にする。
- 条件 3 :** 自社で廃棄物保管の為の**集積拠点**(リサイクルセンター)を持ち自己管理し、再生事業者への搬入効率化を図る。
- 条件 4 :** 社員・従業員に地産循環再利用の環境意義の**教育と理解**。それが発生抑制・分別の徹底につながる。これは再生事業者に安心して使える食品残さを提供することにつながる。

そして **LOOK FORWARD** その先を目指して・・・