

飲食チェーン店における 食品ロス削減のための取り組み

東京農業大学 浅川真菜

1 目的

農林水産省が推進しているみどりの食料システム戦略とは、持続可能な社会の実現に向けて、食料生産から消費までの全ての過程における環境負荷を低減し、循環型の食料システムを構築するための包括的な戦略である。この中には事業系の食品ロス量を2000年度比

で50%に減らすという目標もある。自分が勤務している餃子の王将アリオ葛西店では、チェーン店ということもあり、そういった対応に自由の幅が効かないと感じていたため、この機会に地道で簡単にできるところから食品ロス削減へアプローチしたいと考え、このテーマを選んだ。

2 取組内容

以下の表の流れで食品ロス削減の取組みを行った。

表1 実施した取り組み内容

時期	取組内容
7月10日～ 7月31日	一週間おきに食べ残し量の計量と 売り上げの記録
8月～9月	食べ残し削減のための取組み実施
9月25日～ 10月16日	一週間おきに食べ残し量の計量と 売り上げの記録

食べ残し削減のための取組み内容は以下の二点である。

- ①お客様が見える位置にお持ち帰りの容器をおすすめするPOPを提示した。
- ②適切な量の料理を提供するため、提供する料理の量を従業員間で共有した。

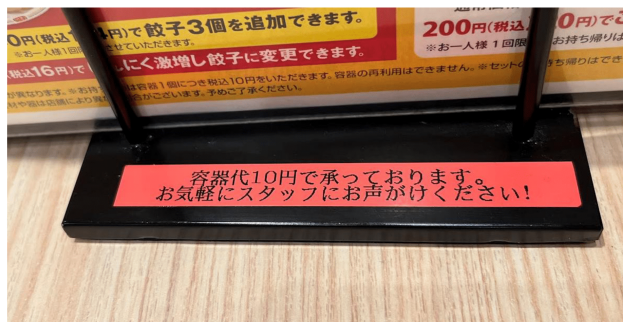


図1 残った料理を持ち帰ることができる容器提供

3 結果

食べ残しの重量と売り上げの関係は以下の図2の通りとなった。また、環境省が発表している事業食品ロスの計測方法により、食べ

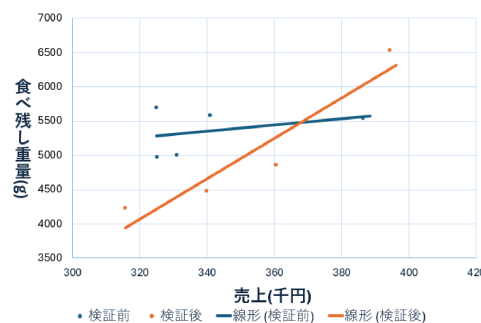


図2 取組み前と後の食べ残し重量と売り上げの関係

残し量の重量を、売り上げの合計で除した値を算出

表2 取組み前(上)と取組み後(下)の
食べ残しごみの量と売り上げの値

	2024/7/10	2024/7/17	2024/7/24	2024/7/31
ごみ量①	5580	5540	5010	4980
売上合計②	340,965	386,442	331,082	325,112
①÷②	16.365316	14.335916	15.1322029	15.3177982

	2024/9/25	2024/10/2	2024/10/9	2024/10/16
ごみ量①	6540	4480	4860	4240
売上合計②	394,313	339,848	360,446	315,616
①÷②	16.585809	13.182364	13.48329569	13.4340464

した。取組み前と
取組み後の平均値
は、取組み前が
15.3、取組み後が
14.1となった。

4 考察・まとめ

この取り組みをするにあたって出せる結果が、売り上げとごみの量に限られてしまったたが、取組みによって食品ロスの量が減ったことが確認された。

今回餃子の王将にご協力いただき、様々な取り組みに挑戦させていただけた反面、今回やってみたいと考えていた「食べ残し量の掲示」と「お客様にアンケートをとる」の二点を実行することができなかったが、この取り組みを通じて同僚の方と食品ロスの考え方を深めることができた。今回ご協力くださった同僚の皆様に深く御礼申し上げるとともに、今後も考えながら勤務していきたい。

5 参考文献

環境省「食品ロス削減推進法のご紹介」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html(2024.06.28閲覧)