

目 次

はじめに

I アンケートにみる外食産業における生ごみ・食べ残し等の実態	1
1. 調査の目的・方法及び外食産業の概況	1
(1) 調査の目的と方法	1
(2) 外食産業の概況	1
(3) 社団法人日本フードサービス協会の会員企業の特徴	3
(4) 食品ロス統計調査結果	3
2. 調査対象の属性	5
(1) 主要な店舗業態	5
(2) 全店舗数	5
(3) 平均提供食数（1店舗1日当り）	6
(4) 年間総売上高	7
3. 外食産業における生ごみ・食べ残し等の発生及び処理の実態	8
(1) ごみの種類別発生量について	8
(2) 生ごみ・食べ残し等の処理について	9
4. 生ごみ・食べ残し等の発生抑制等の取組みについて	16
(1) 生ごみ・食べ残し等の発生量抑制の取組みについて	16
(2) 生ごみ・食べ残し等の排出量削減の取組みについて	18
(3) 生ごみ処理機の導入・設置状況について	19
5. 生ごみ・食べ残し等の飼肥料化等への再資源化について	20
(1) 店舗における再資源化の実態について	20
(2) 今後の再資源化への対応について	22
(3) 再資源化のための条件について	23
II ヒアリング調査にみる再資源化への取組み	24
1. 株式会社リンガーハット	25
2. 株式会社京王百貨店	27
3. 株式会社パレスホテル	31
参考1 アンケート集計表	39
2 アンケート票	57