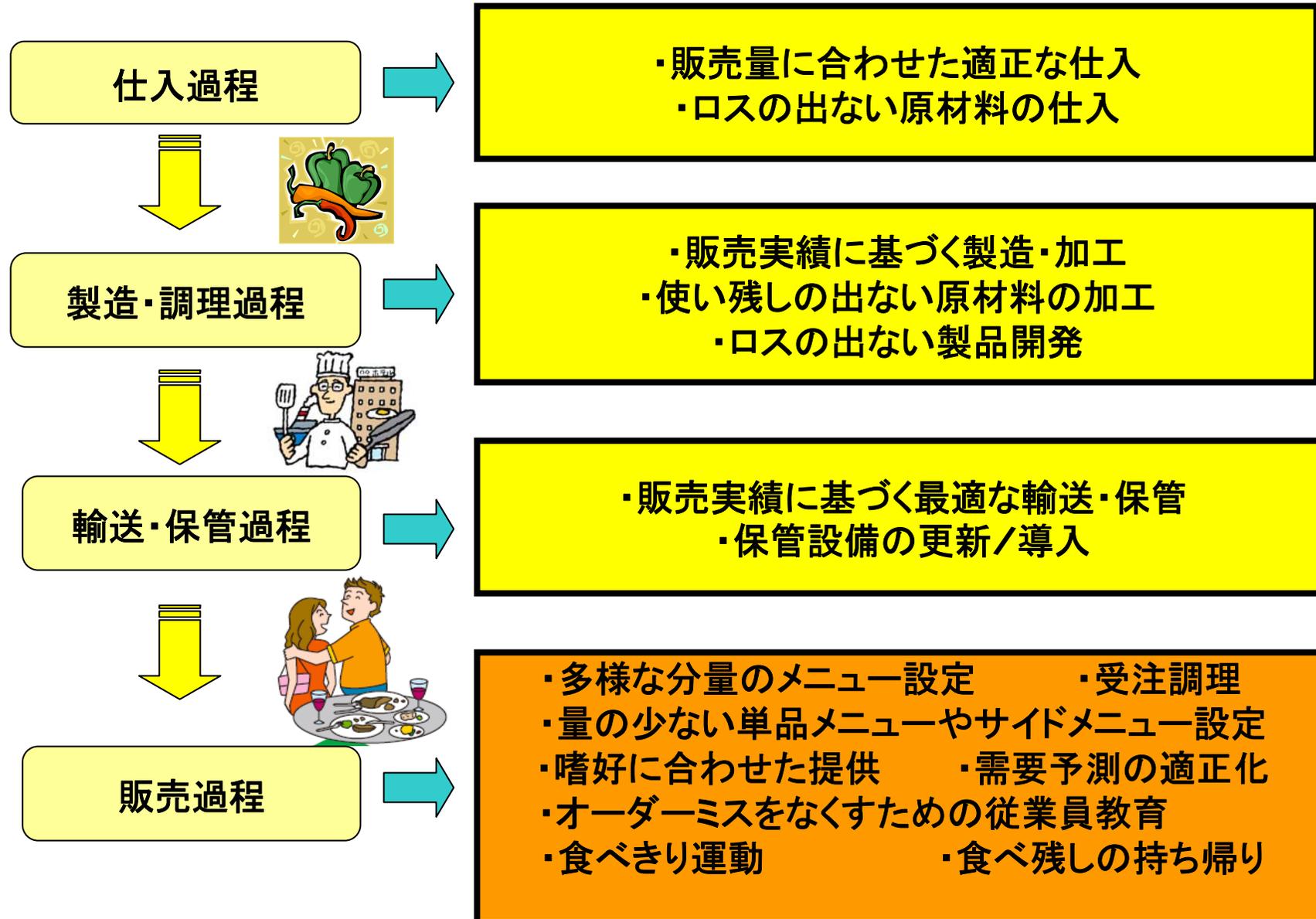


# 外食産業における食品廃棄物発生抑制への取組

## －発生抑制に向けての取組方向－



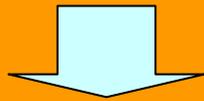
# 外食産業における食品廃棄物発生抑制への取組 —食品廃棄物の発生抑制の具体的事例—

## モニタリング調査による発生抑制取組効果の検証

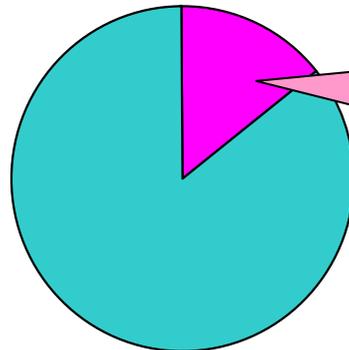
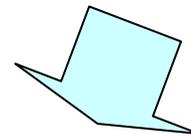
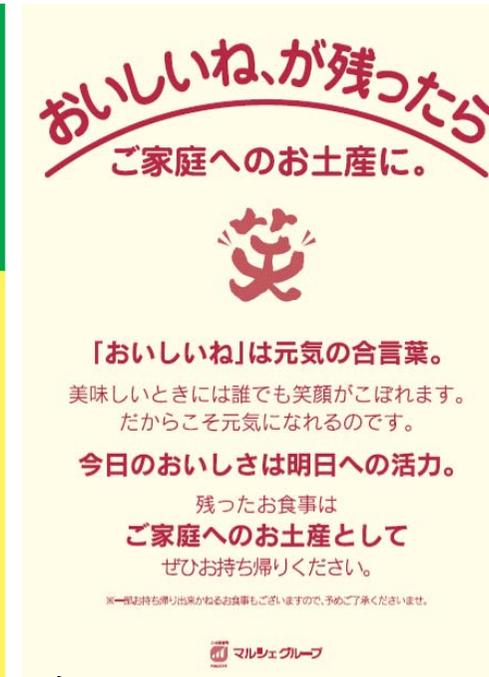
- 居酒屋における「食べ残しゼロキャンペーン」
- ホテルにおける「ドギーバッグの導入」
- 割烹、宿泊施設、割烹・ホテルにおける「おいしいふくい食べきり運動」

# 居酒屋における「食べ残しゼロキャンペーン」

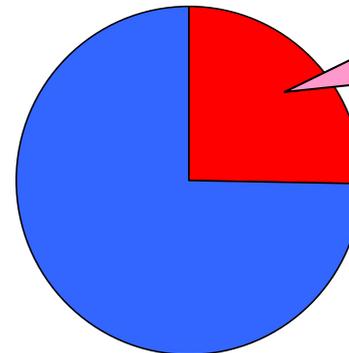
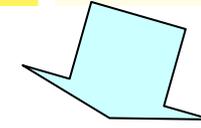
居酒屋において、食べ残しゼロ、食べ残しの持ち帰りを訴えるポスターを掲示し、従業員による声かけを実施した。



調理くずの発生が来店客一人当たり15%減少し、食べ残しも一人当たり25%減少した。



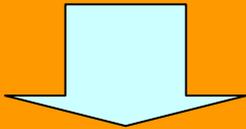
調理くずの発生抑制 15%



食べ残しの発生抑制 25%

# ホテルにおける「ドギーバッグの導入」

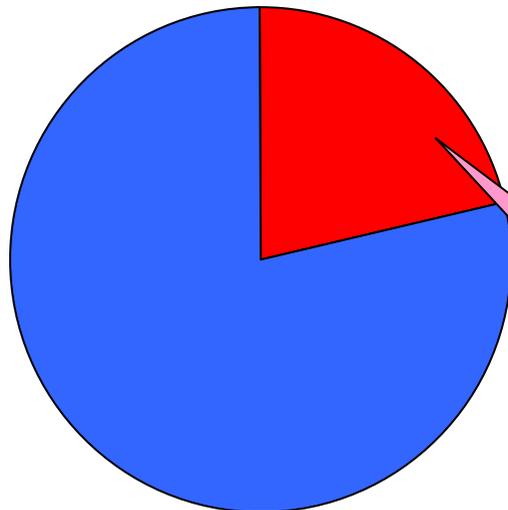
ホテルにおいて、立食パーティにおける食べ残しの持ち帰りを推奨した。



食べ残しが顧客一人当たり21%減少した。



ドギーバッグサービスのお知らせ



食べ残しの発生抑制  
21%

持ち帰り可能食品であることを示す札

ドギーバッグ



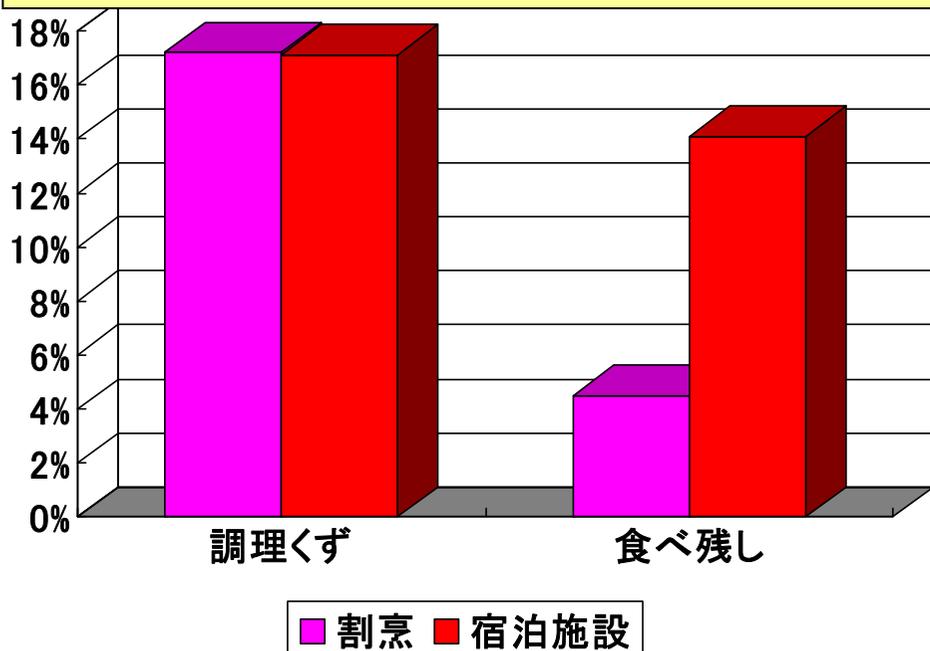
# 割烹、宿泊施設における「おいしいふくい食べきり運動」

「おいしいふくい食べきり運動」に参加し声かけを実施した。



調理くずが来店客一人当たり約17%減少し、食べ残しは4.5%~14.7%減少した。

運動実施後の食品廃棄物発生抑制割合



**おいしいふくい食べきり運動『展開中』**

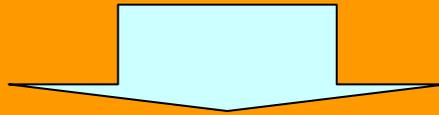
県では、家庭や宴会時等の食べ残しを減らし、おいしい福井の食材を食べることを目的とした『おいしいふくい食べきり運動』を展開しています。みなさんも是非この運動にご賛同いただき、食べ残しを減らすことや持ち帰りなどの取組みにご協力をお願いします。

**福井県の取組**

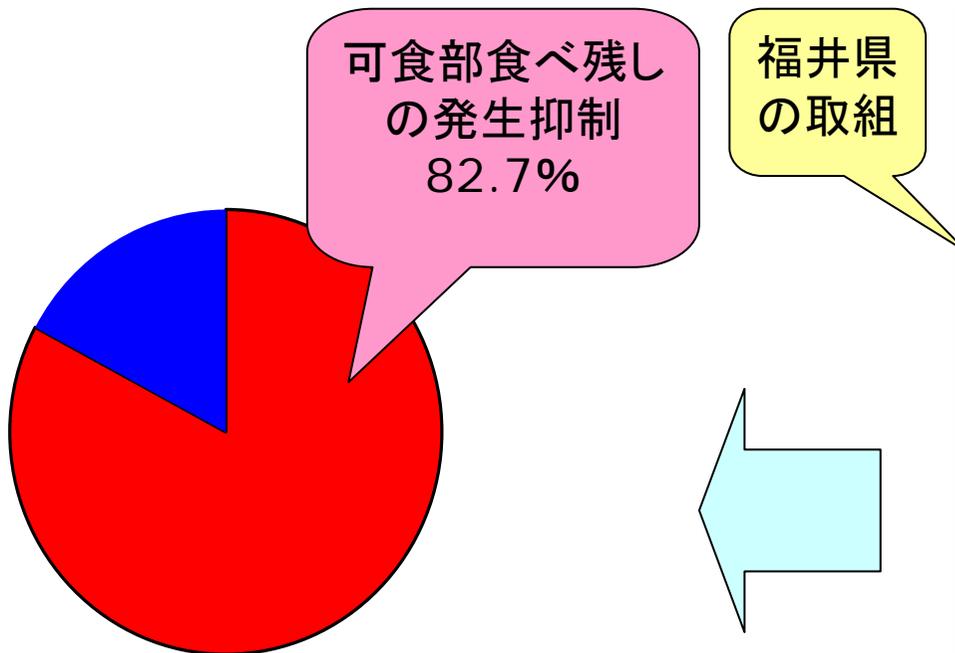
項目	数値
食べ残しに相当する廃棄物 (kg)	22.5
削減率	15.2%
削減量 (kg)	11.0
食品廃棄物の量と米の生産量 (kg)	337
削減率	10.7%
削減量 (kg)	85.0

# ホテル・割烹における「おいしいふくい食べきり運動」

ホテル・割烹において、「おいしいふくい食べきり運動」に参加し声かけを実施した。



来店客一人当たり可食部の食べ残しが82.7%減少した。



平成21年度食品廃棄物発生抑制推進事業  
食品廃棄物等発生抑制調査検討委員会  
報告書

発行 平成22年3月

発行者 財団法人食品産業センター  
〒107-0052

東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル

TEL:03-3224-2380

FAX:03-3224-2398

<http://www.shokusan.or.jp>