

食品ロス削減に関する取組状況アンケート結果（概要）

◇対象：13,141事業者（食品営業許可を持つ市内34,558事業者から、飲料提供が主で食品の提供がほぼないと思われる事業者を除外の上抽出）

◇回答数：862件（回答率7%）

◇調査時期：令和元年12月

◇結果まとめ：

- ①回答率が低いことから、食品業界においては比較的関心が低い話題と推定される。しかし、回答があった事業者のうち7割以上は、食材発注や保管方法の工夫等の食品ロス対策を既に実施している。
- ②食品ロス対策に取り組んでいない事業者は、元々、ごみが少量のため特に必要を感じていないことが主な理由となっている。
- ③行政に対する要望については、取り組む方法の例示・広報を求める声が多く、次に助成制度について希望があった。
- ④今後の取り組みについて、一般的な啓発やリサイクル等の徹底に加え、食べ残し品の持ち帰りや新たなフードシェアリングサービスに期待する声がある一定数あった。

◇考察：

①食品製造

保管庫の整理・保管方法の見直しが主な取組であり、今後、販売期限の見直しが進められる見通し。取組の例示を要望する事業者が多い。

②食品卸・小売

値下げ販売や発注量の見直しを主に、小ロット提供や保管方法の見直しなど、ほぼ全事業者で幅広く取り組んでいる。今後、現状の取組に加えごみ排出量の把握、分別・リサイクルなどの取組が進む見込み。啓発物の提供や取組の例示を必要としている。

③菓子・パン小売

発注量や保管方法の見直しを主に実施している。取組方法の例示やフードバンク・リサイクル等の事業者紹介などを必要とし、今後、分別・リサイクルが進む見込み。取組の例示を必要としている。

④宿泊業

発注量や保管方法、調理方法の見直しが主な取組だが、取組の例示、市民の意識啓発が必要としている。調理方法の提供可能な業者や、食べ切り啓発に協力する事業者もいる。

⑤飲食業

発注量や保管方法、調理方法の見直しを主に、食べ残しの持ち帰り、小盛メニューの提供と幅広い取組がみられる。取組の例示、持ち帰り用容器や啓発物の提供を必要としている。

⑥飲食業（持ち帰り主体）

発注量や保管方法を主に、調理方法の見直しなど、何等かの食品ロスの取組を行っている。取組の例示、持ち帰り用容器や啓発物の提供を必要としている。

⑦飲食業（バー、喫茶、麺）

発注量や保管方法を主に、調理方法の見直しのほか、小盛メニューの提供などに取り組んでいる。ごみが少なく、新たな取組を考えていない事業者が多い。取組の例示、持ち帰り用容器や啓発物の提供を必要としている。

◇集計結果：

食品ロス削減に係る現状の取組(設問Ⅰ)と今後予定している取組(設問Ⅱ)

(単位：件)

	回答数	調理方法の見直し	保管庫の整理・保管方法の見直し	食材発注量の見直し	録発生ごみ量の把握・記録提供	フードバンク等での無償提供	店頭販売期限の見直し	小盛メニューの提供	示メニュー等への分量表	量り売り	値下げ販売	食べ残しの持ち帰り	食べきりの呼びかけ	クーポン等の配布	特に取り組んでいない検討・予定していない	その他※	無回答
全体	862	302	387	526	158	15	33	222	21	55	174	159	62	14	87	96	19
		117	117	155	100	12	25	85	17	12	54	43	62	15	272	47	82
食品製造	8	0	6	2	1	1	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1
		0	4	2	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
食品卸小売	163	50	71	109	53	3	14	77	2	48	123	4	3	1	3	31	2
		9	11	33	34	1	6	8	0	4	31	2	4	3	57	7	8
菓子・パン小売	57	10	24	36	9	1	9	0	0	0	13	3	1	3	5	8	1
		7	4	6	8	1	4	2	0	1	4	1	0	1	15	11	7
宿泊業	49	16	22	31	12	0	0	7	2	0	1	2	4	0	7	3	1
		11	6	7	4	0	0	4	1	0	1	0	5	0	14	4	6
飲食業	347	152	178	221	56	9	3	90	12	6	19	106	42	3	39	29	4
		63	53	70	33	7	4	47	11	7	11	30	35	7	104	12	33
飲食業(持ち帰り主体)	27	8	12	19	5	1	2	4	0	0	5	2	1	2	1	2	0
		3	3	4	3	0	1	0	0	0	1	2	0	0	11	1	0
飲食業(バー、喫茶)	118	35	42	61	9	0	3	25	3	0	10	28	6	3	16	17	5
		12	18	16	9	1	5	10	3	0	5	5	9	2	40	7	14
飲食業(麺類主体)	78	27	30	41	11	0	0	17	2	1	0	13	4	1	13	5	3
		11	17	17	8	2	2	11	2	0	0	2	7	2	26	4	8
その他業種・無記名	15	4	2	6	2	0	1	2	0	0	1	1	1	1	3	1	2
		1	1	0	0	0	0	3	0	0	1	1	2	0	5	1	5

※「その他」回答…受注生産・従業員で消費(賄い、値引販売) など

食品ロス削減に取り組んでいない理由(設問Ⅲ)

(単位：件)

	回答数	元々ごみが少ない	経済的メリットが不明	食中毒のリスクがある	面倒・手間	従業員が必要	いから始めていない	組織内の意思統一が困難	新たな設備投資が必要	顧客の理解が得られない	その他	無回答
全体	87	68	3	9	2	2	1	2	-	2	13	3
食品製造	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品卸小売	3	2	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-
菓子・パン小売	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
宿泊業	7	3	-	1	-	-	1	-	-	1	1	1
飲食業	39	28	3	7	2	1	-	1	-	1	6	2
飲食業(持ち帰り主体)	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
飲食業(バー、喫茶)	16	15	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-
飲食業(麺類主体)	13	11	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
その他業種・無記名	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

必要な市の支援・仕組(左側・設問Ⅳ)、今後協力できる市の取組(右側・設問Ⅴ)

(単位：件)

(単位：件)

	回答数	取組店の更なる広報	取組方法の例示・広報	持ち帰り用容器の提供	店頭表示用広告物の提供	持ち帰りガイド等の周知	事業者への助成制度	フードバンクやリサイクルなど関係業者の紹介	社内説得のための出張講座・専門家派遣	その他	無回答	設問Ⅴ															
												加店への登録	食べ切り啓発	り食べ残し品の持ち帰り	舗登録・食品提供	売れ残り品のマツチン登録・食品提供	市の広報物や啓発品等の配布・掲出	余剰食材の外部提供	分別の徹底・リサイクル	小盛メニューの提供	ニューメニューの提供	調理くずが少くないメニューの提供	使用食材の量り売り	無回答			
全体	862	109	253	176	184	105	229	180	67	58	96	130	196	171	65	112	37	180	98	48	17	219					
食品製造	8	2	4	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	2	1	1	0	0	0	0	4					
食品卸小売	163	13	55	15	78	12	25	50	40	4	9	18	39	11	13	19	2	75	6	3	3	24					
菓子・パン小売	57	9	14	7	6	4	14	14	2	2	8	4	5	2	8	3	2	11	2	0	1	25					
宿泊業	49	3	14	5	6	4	12	5	2	5	11	4	9	2	0	7	2	6	4	5	1	19					
飲食業	347	44	111	94	64	51	121	58	16	28	36	70	95	101	27	47	18	50	60	21	7	71					
飲食業(持ち帰り主体)	27	3	4	5	2	2	7	5	2	1	3	1	6	6	3	4	3	4	0	0	0	10					
飲食業(バー、喫茶)	118	18	30	27	13	17	22	29	2	13	17	17	20	30	9	20	7	18	15	12	3	39					
飲食業(麺類主体)	78	15	19	19	12	11	20	16	2	4	9	14	20	15	3	11	2	16	9	7	2	19					
その他業種・無記名	15	2	2	4	2	3	7	3	1	0	2	2	2	4	0	0	0	0	2	0	0	8					

食品ロス削減アンケート回答票 : 札幌市環境局事業廃棄物課 (FAX218-5107・送付状不要)

以下の質問について、当てはまる数字を○で囲んでください。(すべて複数回答可)

I 現在行っている食品ロス削減の取組について教えてください

- | | | | |
|---------------|-------------------|--------------|--------------|
| 1 調理方法の見直し | 2 保管庫の整理・保管方法の見直し | 3 食材発注量の見直し | |
| 4 発生ごみ量の把握・記録 | 5 フードバンク等での無償提供 | 6 店頭販売期限の見直し | |
| 7 小盛メニューの提供 | 8 メニュー等への分量表示 | 9 量り売り | 10 値下げ販売 |
| 11 食べ残しの持ち帰り | 12 食べ切りの呼びかけ | 13 クーポン等の配布 | 14 特にと組んでいない |
| 15 その他 () | | | |

II 上記 I の取組に加え、今後、検討・予定されている食品ロス削減の取組を教えてください

- | | | | |
|---------------|-------------------|--------------|---------------|
| 1 調理方法の見直し | 2 保管庫の整理・保管方法の見直し | 3 食材発注量の見直し | |
| 4 発生ごみ量の把握・記録 | 5 フードバンク等での無償提供 | 6 店頭販売期限の見直し | |
| 7 小盛メニューの提供 | 8 メニュー等への分量表示 | 9 量り売り | 10 値下げ販売 |
| 11 食べ残しの持ち帰り | 12 食べ切りの呼びかけ | 13 クーポン等の配布 | 14 検討・予定していない |
| 15 その他 () | | | |

III 上記 I で『14 検討・予定していない』を選んだ方にお聞きします。取組んでいない理由を教えてください

- | | | |
|---------------|---------------|------------------|
| 1 元々ごみが少ない | 2 経済的メリットが不明 | 3 食中毒のリスクがある |
| 4 面倒・手間 | 5 従業員の意識向上が必要 | 6 何から始めていいかわからない |
| 7 組織内の意思統一が困難 | 8 新たな設備投資等が必要 | 9 顧客の理解が得られない |
| 10 その他 () | | |

IV 食品ロス削減を更に進めるために必要と思われる札幌市の支援や仕組みについて教えてください

- | | | |
|-------------------------|----------------------|--------------|
| 1 取組店の更なる広報 | 2 取組方法の例示・広報 | 3 持ち帰り用容器の提供 |
| 4 店頭表示用広告物の提供 | 5 持ち帰りガイド等の周知 | 6 事業者への助成制度 |
| 7 フードバンクやリサイクルなど関係業者の紹介 | 9 社内説得のための出前講座・専門家派遣 | |
| 9 その他 () | | |

V 札幌市が検討・実施中の食品ロス削減事業について、協力できる取組があれば教えてください

- | | | |
|--|----------------------|---------------|
| 1 もったいない運動参加店への登録 | 2 食べ切り啓発 | 3 食べ残し品の持ち帰り |
| 4 売残り品の販売につながるマッチングサービスの市内展開時における店舗登録・食品提供 | | |
| 5 市の広報物や啓発品等の配布・掲出 | 6 余剰食材の外部提供 | 7 分別の徹底・リサイクル |
| 8 小盛メニュー・小分けメニューの提供 | 9 調理くずが少ないメニューのレシピ公開 | |
| 10 使用食材の量り売り | | |

※ご協力項目に応じ、別途連絡を差し上げることがございますので、ご了承ください。

VI 札幌市の食品ロス削減に向けた取組に対するご意見・ご要望等ございましたら、教えてください

アンケートのご回答者 ※札幌市とのタイアップ事業などの連絡先

事業所名	担当者名	連絡先
------	------	-----

アンケートへのご協力ありがとうございます。

ご回答は 12月24日(火) までに FAX・メール・郵送のいずれかにて、ご提出ください。

郵送 : 〒060-8611 札幌市中央区北 1 条西 2 丁目 札幌市環境局事業廃棄物課 食品ロス担当宛
e-mail : enquete_jihai@city.sapporo.jp (データを添付頂くか、本文に直接回答入力下さい)