

食品ロス削減に向けた取組事例集

札幌市環境局

世界には十分な食事をとれず、飢えに苦しむ子ども達も多く、多量の食材を輸入に頼っている日本で「食品を無駄にしない」ことは、私たちの責務であり、課題です。

すでに多くの飲食関係者により、食品ロスが出ないように「食べ切り」「売り切り」「使い（作り）切り」といった工夫がなされ、生ごみの分別・リサイクルなどにも取り組まれています。

食品ロス削減の取り組みは、経営面の安定化とごみ減量化、食材や料理を作る方の気持ちも無駄にしないことにもつながります。

そこで、市内の各事業者の方が実際に行っている様々な取組を集め、食品ロス削減の取組の参考にしていただこうと、事例集を作成しました。

今一度、事業所内での取組を見直し、できる事がないかご検討いただけますよう、よろしくお願いいたします。

<食品ロス削減のポイント>

- どこから、どうしてロスが出るかを特定し、狙いを絞る（取組方法を決定）
- 社内・事業所内で話し合い、協力を得る。利用者への周知を検討する（取組の周知）
- 取組の効果を検証し、改善したり、新たな取組を追加したりする（取組の改善）

<具体的な取組事例>

業種別の事例

- ①食品製造：保管庫の整理・保管方法の見直し、販売期限の見直し
- ②食品卸・小売：値下げ販売や発注量の見直し、小ロット提供や保管方法の見直し、ごみ排出量の把握、分別・リサイクル
- ③菓子・パン小売：発注量や保管方法の見直し、分別・リサイクル
- ④宿泊業・飲食業：発注量や保管方法、調理方法の見直し、食べ残しの持ち帰り、小盛メニューの提供

分類別の事例

●仕入れ時

- ・食材発注量の見直し（共同購入などによる販売ロット緩和、規格外品、生産者が市場に出さない未利用品、返品や交換品などの活用、最小ロットでの細かな発注）

●保管時

- ・保管庫の定期的な整理・保管方法の見直し
- ・在庫品の消費期限の確認、量の把握、仕込み量の調整
- ・余剰食品の冷凍保管・提供

● 提供時・持ち帰り

- ・小盛メニューや、食べる量を調整できる小分けメニューの提供
- ・メニュー等への分量表示
- ・食べ残しの持ち帰り、持ち帰り可能なメニュー開発
- ・自前容器による持ち帰り運動
- ・食べ切りの呼びかけ・ポスター掲示
- ・食べ切ったお客さんへのクーポン配布
- ・バイキング方式の見直し（なくなり次第終了の表示）
- ・手前どりの啓発ポップの掲出

● 食材使い切り

- ・調理くずの発生が少ない・保存がきくメニュー開発
- ・野菜の切れ端を野菜ダシに活用するなど、調理くずや余剰食品の二次利用・商品化

● 期限前売り切り

- ・再生商品、二次商品の開発
- ・値下げ・処分販売（まとめ売り、冷凍販売、ネット販売、ITを活用した販売）
- ・当日期限切れ商品の無料サービス
- ・メーカーや生産者との調整による賞味期限の表記変更、期限延長についての研究
- ・品切れを見込んだ売り切り
- ・予約販売の導入
- ・気象データを活用した商品需要予測

● その他

- ・予約時の食事確認など、飲食数の正確な把握
- ・店頭販売期限の見直し
- ・フードバンクや子ども食堂等、余剰食材の外部提供
- ・はかり売り
- ・当日キャンセルを防止する前払い、キャンセル料徴収の導入
- ・当日、売り切れる量を製造
- ・製品の売れ行きに従って、製造数や陳列数を調整し、原材料も細かく発注
- ・従業員教育・講習会の実施
- ・製造ミスが出ないようにライン管理
- ・食品関連法の知識習得に関する講習会の実施

● ごみ量の把握・リサイクル

- ・発生ごみ量の把握・記録、原因の追究と対応、目標設定（廃棄率・廃棄金額0.5%以内等）
- ・分別の徹底・リサイクル（生ごみ、油脂など）

<アイデア・ご意見お待ちしております>

札幌市環境局事業廃棄物課

tel:011-211-2927 mail:enquete_jihai@city.sapporo.jp