

# 飲食業を営んでいる方へ 食品ロス削減にご協力を！

令和元年10月1日に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。

この法律では、「事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に努めるものとする」と事業者の責務を求めています。

国の平成28年度推計によると、国内で発生した年間約643万トンの食品ロスのうち、約133万トンが外食産業から発生しており、「消費者の食べ残し」が食品ロスの主な発生要因となっています。

## 飲食業における食品ロスを削減するには…

### 提供者としてできること

- 客数予測の精度向上による食材の適正な発注。
- 小盛、小分けメニューの採用。
- 来客数の予測精度を上げる。

### 消費者と協働してできること

- 食べきったらポイントを付与するなど、インセンティブをつける。
- 料理を出すタイミングの調整等、お客様に応じた工夫の実施。

### 【事例】①回転寿司店

回転寿司店舗において、回転レーンの上の皿を取らずに、寿司職人に注文する客が大半で、乾いてしまった寿司が食品ロスとなっていたが、「注文を受けた皿を直接客に届ける高速レーンを設置」したり、「食材の在庫や鮮度の適正管理を実現」することにより、食品ロスを大幅に削減した。

### ②旅館業

高齢者の客から、通常の部屋出しやバイキングの食事で「おいしいが食べきれない」との意見が多数あった。そこで、料理の全体量を調整したうえで、味と見た目の豪華さで非日常感を演出することにより、客から好評を得ている。その結果、食品ロスは削減した。

【問合せ】八千代市役所 クリーン推進課 ☎047-483-1151(内線2232)