

食品ロス削減の対策例

飲食店舗やパーティーの場合などで取り組むことができる食品ロス削減の対策例を以下に示します。これらの内容も参考に、大阪・関西万博での食品ロス削減に取り組んでください。

■ 飲食店舗で取り組める対策

【飲食提供事業者向け】

食材調達・準備

- ・ 的確に調達量を予測・決定するため、過去のイベントの調達データ、来場者実績数、来場者予約数等の情報を活用する
- ・ 廃棄となる食材を効率的に削減するため、会場外の近隣店舗等と食材の仕入れや利用を調整する
- ・ 発注管理システムを活用し、在庫管理及び発注量の適正化を試みる
- ・ 食材廃棄までの期間を延ばすため、下処理や保管方法を工夫する

メニュー

- ・ 喫食者が料理の量やサイズが分かるように工夫する
- ・ 喫食者が料理の味や辛さが分かるように工夫する
- ・ 食べ残しや注文が少なく使用されず廃棄される食材の傾向を踏まえ、メニューを見直しする

注文受け・提供

- ・ 食品ロス削減の啓発資材（POP やステッカー等）を設置・掲示し、適量注文や食べきりを喫食者に呼びかける
- ・ アレルギーや食事制限の有無を注文時に確認する

余剰食品（売れ残りそうな食品）

- ・ 賞味期限（消費期限）が近づいた食品を値引き販売する
- ・ 従業員の休憩食などに利用する
- ・ こども食堂やフードバンク等へ寄附する

その他

- ・ 従業員に対し食品ロス削減に関する教育を実施する
- ・ 食べ残しのないようナッジ等の手法を導入する

■ 立食パーティー等（ビュッフェ形式）で取り組める対策

【飲食提供事業者向け】

- ・ 提供する料理のメニューや量について食べ残しが少なくなるよう主催者と打ち合わせする
- ・ 食べ残しが少なくなるようなフィンガーフード等の小盛り・小分けメニュー、を取り揃える

【主催者向け】

準備時

- ・ 参加予定人数を正確に把握して、適切な分量を発注する
- ・ 参加予定者の喫食量等に影響する属性（年齢層等）が分かるようであれば、それらの情報も参考にメニューや量を検討する
- ・ 一人前の量がどれくらいなのか、どのようなメニュー・量の提供が適切か、飲食提供事業者に相談する
- ・ パーティーの目的として、食事がメインとなるような場合、提供量は喫食予定者の 7 割相当が適量であるという事例があり、また、食事ではなく社交が中心となる場合は、さらに提供量を減らすことも有効と考えられるので参考にする

食事時

- 飲食提供事業者とも連携し、参加者の喫食の状況に応じて料理を取り分ける。また、取り分けた料理を積極的にサーブする
- 自身で食べきれぬ分を取り、それを最後まで食べ切るよう、適時、参加者に呼びかける

■喫食者自身に取り組める対策

- 自身や同行者（家族）が食べきれぬ量を注文する
- ビュッフェ形式の場合は、自身が食べきれぬ量を取る
- 食べられないメニューを誤って注文しないよう、アレルギー等への対応状況を事前に確認する
- 味の好みによる食べ残しを防止するため、味付け（特に辛さ）を事前に確認する
- 小盛りや小分けメニューを上手に活用する

以上