

令和元年 12 月 16 日

「外食産業での食品ロス削減について」

一般社団法人日本フードサービス協会

（外食産業と食品ロスの削減について）

最近の外食産業の経営環境は、景気の低迷、消費税の引き上げ等を背景とした消費者の節約志向の一層高まり、また、原材料価格、人件費等の上昇によるコスト高等により、一段と厳しくなっております。

また、外食産業は、多種多様な「業種・業態」が存在する産業で、事業者規模も大企業から中小・零細事業者まで存在する裾野の広い産業であり、業容も、セントラルキッチンを持つ事業者から、フランチャイズ展開を行う事業者、単独店舗のみの事業者など多様で、食品ロスのあり様も一様ではありません。

このような中で、外食産業は「食品ロスの削減」について、各社の事業の中でお客様のニーズに合わせ、廃棄が最少化するよう積極的に取り組んでおります。

- 曜日別・天候別などの来店データを活用した客数の予測精度の向上、
- 在庫管理の徹底による食品ロスの減少
- 仕入・仕込みの小ロット、小ポーション化、
- 小盛りメニューの導入、
- 作り置きからオーダー後の発注へのシステム切り替え
- フライオイルの寿命の延長、
- 前処理加工した食材の活用による調理残さの抑制

■外食産業での食品ロス削減の具体例

○計量による食品ロス削減

提供メニューの品質維持のため、お客様の食べ残し量を全店で計量し、本部で把握している。食べ残しの量の変化により、味や量のブレがないかを常に確認し、本来の味や量などの店舗オペレーションのブレを修正することにより、食べ残しを抑制することにつながっている。

○仕入・仕込みの小ロット化等による食品ロス削減

マイクロウェーブ解凍機などの導入によって、自社セントラルキッチンで個別包装した冷凍品の短時間解凍により、店舗で注文に応じた準備が可能になり、店舗での食品ロスが減少した。

○小盛りメニューの導入による食品ロス削減

どんぶりメニューの小盛りサイズを価格差（60円程度）で提供しており、注文の10%の構成比となっている。他のファミリーレストラン業態にも「ライス小盛り」を導入したところ、一定のオーダーがあり、食品ロス削減につながっている。

○需要予測の高度化による食品ロスの削減

本部での各種マクロ指標を使った全体の需要予測に加え、店舗ごとに周辺イベントのなど個別データの追加による予測精度の向上を行っている。これを食材の自動発注と店舗での時間帯別の事前準備に活用し、ロス低減に努めている。

○作り置きからオーダー後調理へのシステム切り替えによる食品ロス削減

作り置きからお客様の注文に応じた調理提供を行う「メイド・フォー・ユー」へシステム変更を行うことで、完成品廃棄ロスを大幅に削減した。

○食べ切りを促すプロモーションによる食品ロス削減

お子様を対象とした食べ切りを促すプロモーションを展開している。残さず完食したお子様に店舗から表彰状を差し上げ、スタンプカードがたまったお子様には、デザートなどをプレゼントしている。食育活動になるとともに、来店動機にもつなげている。

○その他

前処理加工した仕入れ食材（皮むき玉ねぎ、芯抜きキャベツ、カット野菜等）等の活用により厨房の食品ロスを削減している。

しかしながら、外食産業の食品廃棄物には、他の食品産業では発生しない「食べ残し」が含まれており、お客様に提供（販売）後に発生する「食べ残し」の削減は、事業者のみの努力では難しいという課題があります。

また、食べ残しの持ち帰りにおいては、安全衛生の面でお客様と店舗との間で十分なコミュニケーションが必要との課題があります。

外食産業としては、このような課題についても、自治体をはじめ行政機関、消費者団体等と連携し、ライフスタイル変革を促す「国民運動」として、今後一層取り組んで参ります。

（実施に当たっての要望）

基本方針骨子案「Ⅱ 2. 基本的施策」では、(4) 実態調査及び調査・研究の推進、が盛り込まれていることから、全国展開している外食事業者等には、全国すべての市町村自治体から別々に調査報告を求められる可能性があります。

このことで、人手不足が深刻化する外食産業で、新たな報告作業に、限られた人手と時間が費やされる可能性があります。食品リサイクル法の定期報告で既に把握予定の「市町村ごとのデータ」と情報共有を進めること等で、報告作業の重複をさげ、事業者へ過度の負担を生じさせない配慮を希望いたします。

以上