

食品ロス削減シンポジウム

サトレストランシステムズ(株)

事例発表

2016/10/28



SATO
RESTAURANT
SYSTEMS GROUP

サトレストランシステムズ 会社概要



社名	サトレストランシステムズ株式会社
設立	1968年8月27日
本社所在地	〒541-0052 大阪府中央区安土町2丁目3番13号 大阪国際ビルディング30階
資本金	8,532百万円
売上高	40,061百万円/連結、33,173百万円/単体（2016年3月期）
代表者	代表取締役執行役員社長 重里 欣孝
従業員数	1,160名/連結、894名/単体（2016年3月末） パート・アルバイト：9,605名/連結、7,253名/単体
業態別店舗数	（単体） 和食さと201店舗、和食鍋処 すし半13店舗 天井・天ぷら本舗 さん天 26店舗 （グループ企業） 活魚廻転寿司 にぎり長次郎 52店舗 廻転寿司 京都 CHOJIRO3店舗 京寿司 都人17店舗 出前寿司 にぎり忠次郎 6店舗 めしや 宮本むなし69店舗 かつや33店舗 海外6店舗（2016年9月末現在）

【和食さと】



【和食さと】・・・総合レストラン

- ・店舗数201店舗(H28.9現在)
店舗数日本一の和食ファミリーレストラン
- ・出店エリア
関西119店舗 中部42店舗 関東40店舗
- ・主力商品
さとしゃぶ・さとすき食べ放題(プレミアム)
季節の和膳、オリジナル丼メニューなど

【天井・天ぷら本舗 さん天】



海老天丼390円(税込)
衝撃の価格！！

【さん天】・・・和風ファストカジュアル

・店舗数26店舗(H28.9現在)

関西21店舗 中部2店舗 関東3店舗
急速出店中！(10月開店予定3店舗)

・商品

天井、天ぷら定食



廃棄物の計量

ゴミ排出量集計表（第1週）

店番	店名	店長名

月	日付	曜日	可燃物			不燃物		
			調理くず	食べ残し	紙屑・木屑・ペット・ビニール	割れ物・ビン・カン	ダンボール	
			計	計	計	計	計	計
1	土		kg	kg	kg	kg	kg	kg
2	日		kg	kg	kg	kg	kg	kg
3	月		kg	kg	kg	kg	kg	kg
4	火		kg	kg	kg	kg	kg	kg
5	水		kg	kg	kg	kg	kg	kg
6	木		kg	kg	kg	kg	kg	kg
7	金		kg	kg	kg	kg	kg	kg
合計			kg	kg	kg	kg	kg	kg

分別内容

- ① 調理くず キッチン内で発生した生ゴミ(仕込み時の野菜くず、商業食材、調理ミス食材等)
パントリー、ウォーターステーションで発生した生ゴミ(コーヒーかす、茶葉等)
② 食べ残し 洗い場で発生した生ごみ(お客様の食べ残し等)
③④ 紙屑・木屑等 おはし、紙ナフキン・トレイ・包装材等
ペット・ビニール類等 紙ナフキン袋・ラップ・ペットボトル等

- ⑤ 割れ物・ビン・カン
⑥ ダンボール



【店舗での廃棄物集計】

日々排出される廃棄物について、種別ごとに重量を計測

- ・可燃物・・・「調理くず」「食べ残し」「紙屑・木屑・ペット・ビニール」
- ・不燃物・・・「割れ物・ビン・カン」「ダンボール」

店舗数が多い場合は、一定割合の店舗で計測し、売上あたりの数字を計算し全体的傾向をつかむ

メニュー設計上の工夫

■お客様がサイズを選べるメニューづくり ・小ごはん、ミニうどん、ミニ丼



■単品料理の小ポーション化 ・食べ残しが出ないよう食べ放題メニューは、小ポーションで設計



■お客様への啓蒙活動 「食べきりげんまん」フォト&ムービーコンテストに参加



**食べきりげんまん
フォト&
ムービー
コンテスト**

2018
10/1
10/31

フォト部門
おいしくお食事をし、食べきった笑顔の写真を送ってください。

賞品
お食事券 BRUNO
コンバートお皿プレート 5名様
お食事券1万円〜5名様は各社賞
品が当たる。

応募方法
お食事券をもらって、お食事券に貼って、お食事券を
お食事券に貼って、お食事券を
お食事券に貼って、お食事券を
お食事券に貼って、お食事券を

日本では「食ロス」(まだ食べられるのに捨てられている食べ物)が
年間632万トンも発生しています。
環境にやさしい行動と食べ残しを大切にすることが大切です。
残さず食べた空っぽのお皿と一緒に撮った
みなさんの笑顔が輝く「フォトコンテスト」を開催します！
みなさんのとびきりの笑顔をお待ちしています！

また、今回は「食ロス削減をテーマとした
ショートムービー」も募集します！
こちらも是非作品をお持ちしています！

※募集対象は、お食事券をもらって2018年10月31日まで

ムービー部門
食ロス削減をテーマとした
ショートムービー
も募集しています。

九都府市産業物産問題検討委員会
(代表理事：中野 隆雄、副代表理事：中野 隆雄、代表理事：中野 隆雄)
【食べきりげんまん】 検索 | www.tokai-kyokai.jp

食材・機器での対策①

■包装単位の小ロット化 しゃぶしゃぶ用肉の小分け包装



調味料、ダシの素を1人前単位に



食材・機器での対策②

■加工済み食材の導入

【例】カット済み野菜類



■調理機器の導入

マイクロ波炊飯器

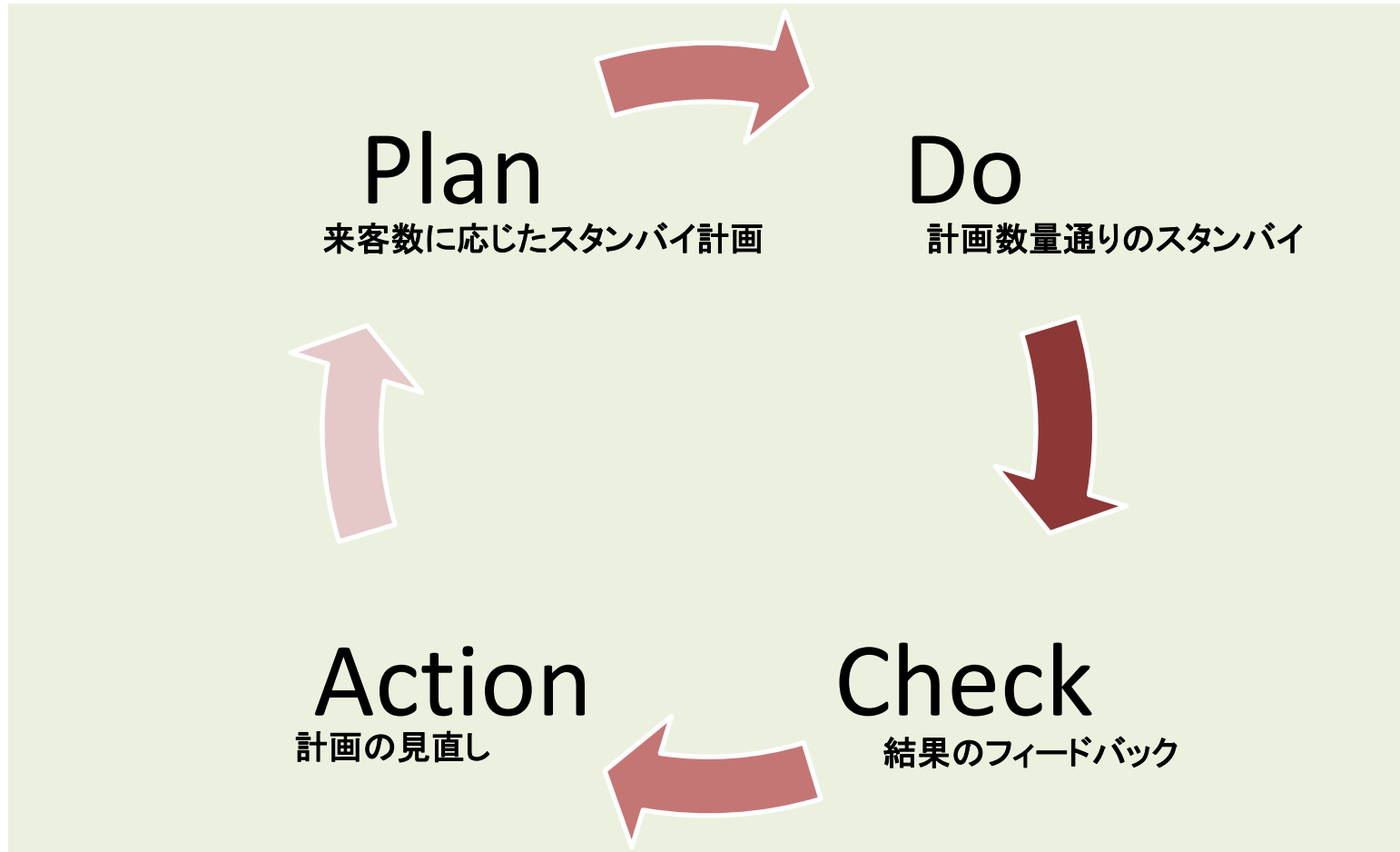


みそ汁ディスペンサー



店舗でのロス管理③

コスト管理のロス削減対策(環境対策)を連動させPDCAサイクルを回す



品目数の多い総合レストランではデータ支援等が必要になる

店舗でのロス管理④

【週間仕込み指示書】

過去の使用実績と計画客数から使用量予測を行い、最適な仕込み数を算出
解凍品を中心に約100品目を対象とする

過去参照日：2016年08月30日(火)～2016年09月26日(月)

2016/9/29 17:36 p.1/2

すし	日付		25日		26日		27日		28日		29日		30日		01日		02日						
	曜日		日		月		火		水		木		金		土		日						
	計画客数		249		259		256		212		267		238		387		476						
	前週客数		456		150		236		420		238		389		501								
仕込み品名	単位	使用 限度	収容器	規格	在庫	定数	指示数	在庫	定数	指示数	在庫	定数	指示数	在庫	定数	指示数	在庫	定数	指示数				
1 イカソーメン(21)	本	2日	二重バイ	P=10本	1,245.0			1,295.0			1,280.0			1,060.0			1,335.0			2.0			2.0
			先週理論使用量		2.6			1.2			0.8			2.2			1.2			9.0			2.2
2 小柱(21)	g	2日	薬味缶(ト レイメイト)	P=1000g	200.0			200.0			180.0			190.0			230.0			240.0			180.0
			先週理論使用量		138.0			240.0			96.0			198.0			192.0			270.0			198.0
3 イカネタ(21)(西)	P	2日	二重バイ	P=20枚	1.0			1.0			1.0			1.5			2.5			1.5			1.5
			先週理論使用量		2.0			0.2			1.5			2.2			1.4			1.9			3.0
4 すし海老(21)	P	2日	二重バイ	P=20尾	1.0			1.0			1.0			2.0			3.0			2.5			2.5
			先週理論使用量		3.1			0.4			1.8			4.2			1.4			2.0			4.1
5 サーモンネタ(21)	P	2日	二重バイ	P=20枚	2.0			2.0			2.0			3.0			4.5			3.5			3.5
			先週理論使用量		4.4			0.8			2.7			4.2			2.4			4.0			5.5
6 タコネタ(21)	P	2日	二重バイ	P=20枚	0.5			0.5			0.5			1.0			1.5			1.0			1.0
			先週理論使用量		0.5			0.3			0.4			2.0			0.8			1.6			2.4
7 ベビー帆立(21)	個	2日	薬味缶(ト レイメイト)	P=125個	18.0			19.0			17.0			17.0			21.0			22.0			18.0
			先週理論使用量		20.0			14.0			18.0			17.0			9.0			19.0			25.0
8 味付いくら(21)	P	3日	薬味缶	P=150g	1.0			1.0			1.0			2.0			2.0			1.5			1.5
			先週理論使用量		1.9			0.3			1.8			1.9			0.8			1.5			1.8
9 生わさび	本	3日	1/8パン	袋=10本	3.0			3.0			47.0			55.0			72.0			66.0			52.0
			先週理論使用量		3.7			1.0			1.8			3.8			2.3			3.9			4.9
10 割みきんし	P	2日	1/8パン	P=500g	1.0			1.0			0.5			0.5			1.0			1.0			1.0
			先週理論使用量		0.8			0.5			0.7			0.9			0.7			1.2			1.1
11 ボイルカット海老(21)	g	2日	薬味缶(ト レイメイト)	P=500g	150.0			150.0			130.0			140.0			170.0			190.0			140.0
			先週理論使用量		113.0			142.0			120.0			163.0			138.0			349.0			159.0
作業サイン					()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()

店舗でのロス管理⑤



【ピーク前事前準備表】

ピーク時間前に事前準備する数量についての管理表

必要以上の数量を仕込み過ぎないように過去実績と予測客数から予測使用量を算出

ピーク前準備表

2016/9/29 17:41 p.1/1

すし(ピーク前)

過去参照日:2016年08月30日(火) ~ 2016年09月28日(月)

09月 27日(金)

項目名	仕込単位	使用数量	平日		土曜		日曜・祝日		予測						
			ランチ		ディナー		ランチ								
			平均	予測	平均	予測	平均	予測							
			118人	110人	84人	78人	158人	115人	230人	188人	196人	178人	224人	224人	
1	まぐろ赤身(西)	P	2日	0.4	0.5	1.8	1.5	1	0.5	7.2	5.0	2.6	2.0	8.4	7.5
2	まぐろ赤身(西)	P	24時間	0.6	0.5	0.6	0.5	0.7	0.5	1.2	1.0	1.7	1.5	1.5	1.5
3	まぐろ刺身(西)	P	2日	1.1	1.0	3.4	2.5	1.5	1.0	10.5	7.0	5.2	4.0	8.6	7.5
4															
5															
6	しもん(1/20)	飯	2日			1.7	1.0			3.3	2.0	4	4.0	4.5	4.0
7	大葉	葉	2日	2.5	4.0	1.4	3.0	2.1	6.0	3.8	11.0	2.5	2.0	3.4	3.0
8	肉み大葉	飯	両日	0.5		0.4		0.5		0.8	1.0	1	1.0	0.3	
9	三つ葉カット	葉	両日	3.8	19.0	4.8	16.0	4.9	20.0	14	33.0	7.5	26.0	17.9	41.0
10	きゅうりスライス	飯	24時間	2	2.0	6.2	5.0	0.8	1.0	15.5	11.0	6.2	6.0	16.8	15.0
11	蓮葉カット(西)	P	2日	1.1	26.5	1.2	18.5	1.4	36.0	2.8	51.0	2.9	22.0	3.8	28.0
12	まぐろ赤身	P	3日	0.1		0.1		0.1		0.2		0.2		0.3	0.5
13															
14	ジャリ玉	飯	両日	6.9	773.0	85.1	624.0	12.8	870.0	252.3	1,345.0	66.5	950.0	317.7	1,404.0
15	卵ベース(鶏卵用)	飯	4時間	3.9											
16	卵ベース(大葉用)	飯	4時間	8.8		0.3		10		0.5		0.2		1.7	1.0
17															
18	卵黄(鶏)	飯	4時間	7.5				7							
19	卵黄(鶏)	飯	4時間	0.5		0.3									
20	卵黄(鶏)	飯	4時間		30.0	1.1	20.0		58.0	1	85.0	1.2	1.0	1.7	1.0
21	卵黄(鶏)	飯	4時間	0.1		2.1	2.0			5.3	4.0	4.2	4.0	5.2	5.0
22															
23	ランチ小鉢	飯	2日	13.5		0.1		15							
24	ひじき小鉢	飯	2日		373.0	2.3	268.0		403.0	2.8	563.0	3.8	416.0	3.2	531.0
25	ごま豆腐小鉢	飯	2日		110.0	1.8	78.0		115.0	2.3	159.0	3.3	178.0	3.8	224.0
26	炊き合わせ小鉢	飯	2日												
27	ほたるいか小鉢	飯	2日												
28	焼き魚小鉢	人前	2日	7.5		1.7	1.0	7		3.3	2.0	4	4.0	4.5	4.0
29															
30															
31															
32															

【食料補充】※ランチ・ディナーピーク終了後に確認を行うこと。

☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐

店舗でのロス管理⑥

【週間・月間での食材別ロス数量管理】

週間・月間で食材別ロス数量を店舗へフィードバック

③ ウィークリー 食材管理表

2016/9/29 17:47 作成 p. 1/2

168 門真

【対象期間： 2016.09.19 ~ 2016.09.25】

食材CD	食材名	棚卸単位	食材ロス 推移																					
			08/22~08/28				08/29~09/04				09/05~09/11				09/12~09/18				当週 09/19~09/25					
			ロス値	食材使用率	変動平均	判定	ロス値	食材使用率	変動平均	判定	ロス値	食材使用率	変動平均	判定	ロス値	食材使用率	変動平均	判定	ロス値	食材使用率	変動平均	判定		
1	102053	キハダスライス	P	0.9	102.6%	106%		2.9	107.8%	106%		0.8	102.5%	106%		-1.1	96.3%	106%	▲	3.2	107.7%	106.0%	△	
2	100503	SRS鮎タキN	P	5.9	138.6%	115.0%	×	-3.2	73.5%	115.0%	▲	2.6	119.4%	115.0%	×	-8.0	38.5%	115.0%	▲	▲	14.3	212.6%	115.0%	×
3	100373	やわいカスライス10	P	4.1	139.4%	111.0%	×	-0.1	99.6%	111.0%	▲	1.8	115.6%	111.0%	△	1.6	116.4%	111.0%	△	▲	2.9	123.5%	111.0%	×
4	102031	すし海老N	P	8.1	162.2%	110.0%	×	0.8	104.9%	110.0%		1.4	110.7%	110.0%	△	-0.8	93.8%	110.0%	▲	▲	-0.8	95.2%	110.0%	▲
5	102154	サーモンハラススライ	P	5.1	124.4%	106.0%	×	-0.8	96.2%	106.0%	▲	-0.3	98.5%	106.0%	▲	-0.1	99.3%	106.0%	▲	▲	0.1	100.4%	106.0%	▲
6	100444	いくら醤油漬150	P	-0.9	89.4%	103.0%	▲	-0.6	92.1%	103.0%	▲	-0.8	89.4%	103.0%	▲	1.4	120.4%	103.0%			-2.1	79.5%	103.0%	▲
7	110358	PW牛しゃぶ肉	P																		-11.2	88.3%		▲
8	110290	牛スライス1KG	P	14.1	234.4%	125.0%	×	6.8	177.1%	125.0%	×	2.4	125.0%	125.0%	△	6.7	190.5%	125.0%	×	×	7.1	159.7%	125.0%	×
9	172052	肉茶碗1Lの煮G	P	-3.9	78.2%	112.0%	▲	5.9	139.3%	112.0%	×	2.0	112.8%	112.0%	△	0.3	101.6%	112.0%			0.8	104.6%	112.0%	
10	122019	スライスキャベツ1K	P	2.6	118.0%	111.0%	△	0.5	104.0%	111.0%		1.8	117.3%	111.0%	△	1.2	109.2%	111.0%			1.2	111.0%	111.0%	△
11	122035	カットレタス300	P	6.1	164.6%	169.0%	×	4.9	188.1%	169.0%	×	8.9	318.4%	169.0%	×	9.6	377.4%	169.0%	×	×	6.4	214.9%	169.0%	×
12	210241	鶏胸肉どんかつP	P	25.3	156.8%	126.0%	×	10.5	126.0%	126.0%	△	5.2	111.8%	126.0%		9.3	120.9%	126.0%			4.6	107.3%	126.0%	
13	134809	無洗米5kg	P	11.1	113.9%	106.0%	△	-1.3	98.0%	106.0%	▲	6.8	110.3%	106.0%	△	4.1	105.9%	106.0%	△	△	10.2	112.9%	106.0%	△
14	140181	さと天ぷら粉(米粉入)	P	26.1	177.2%	120.0%	×	-3.7	89.1%	120.0%	▲	9.2	128.2%	120.0%	△	9.3	126.9%	120.0%	△	△	14.3	132.7%	120.0%	×
15	124013	冷凍松茸タケノコ(3)	P			164.0%		-1.2	44.8%	164.0%	▲	4.0	236.0%	164.0%	×	0.7	121.2%	164.0%			1.1	128.2%	164.0%	
16	124017	冷凍トッピング用松茸	P			127.0%		-0.7	84.6%	127.0%	▲	1.6	124.4%	127.0%	×	1.1	112.5%	127.0%			0.9	108.5%	127.0%	
17	101128	鶏身スライスN	P			129.0%		1.6	165.5%	129.0%	×	-0.4	91.7%	129.0%	▲	2.6	157.5%	129.0%	×	×	0.9	117.4%	129.0%	
18	124014	冷凍鶏なす5本入	P			109.0%		7.4	120.2%	109.0%	×	-5.6	88.9%	109.0%	▲	1.4	102.3%	109.0%			5.2	107.0%	109.0%	
19																								
20																								
21																								
22																								
23																								
24																								
25																								
26																								
27																								
28																								
29																								
30																								
31																								
32																								
33																								
34																								
35																								
36																								
37																								
38																								
39																								
40																								

廃食油の削減

【さん天での取り組み】



天カスと油を分離する機器を導入

重量の55%が油として分離でき再利用可能
天カスと油の廃棄量を削減できる



油の濾過を1日に数回実施することで油の劣化を
防止する