

食品関連事業者等へのアンケート調査（課題・ニーズ）
（業種：コンビニエンスストア）

- 1 対象 （一社）フランチャイズチェーン協会（会員 7 社、県内 3 8 0 0 店舗）
- 2 期間 平成 28 年 9 月
- 3 結果（主な意見等）

（１）発生抑制の取組

ア 製造流通段階の取組
・ 販売実績等のデータを利用した発注量の調整 ・ 店舗からの発注に基づく計画生産を実施し、見込み生産によるロスを未然に防止している。 ・ ベンダーによる共同仕入れ、在庫管理 ・ POS（販売時点情報管理）データによる、日配品の適正な発注 ・ お客様に支持される商品開発、アイテム数の適正化による食材管理 ・ 販売実績等のデータを利用した製造量の調整 ・ 商習慣（3分の1ルール）の見直し検討 ・ 店内で焼きたてパン、できたて弁当を製造している。 ・ 焼きたてパンは、冷凍生地を工場生産し（例えば惣菜パンでは生地に店舗で具材をトッピングしていたが、新たに工場であらかじめ具材をトッピングした製品を開発している）、これにより店舗での原材料のロスがなくなった。 ・ 製造工場では「生産加工管理システム」を導入し、原材料の投入量、出来高量、盛り付け量など、すべてグラム単位で計算して商品を製造し、廃棄物削減に取り組んでいる。
イ 商品提供段階の取組
・ 期限間近な商品は、レジ前の平台など目立つところに置く。 ・ 隣の商品スペースが空いたら2フェースとして目に付きやすくする。 ・ 店員の声がけによる販売 ・ 古い商品をできるだけ前に置き、手に取りやすくする。 ・ 声がけ販売等の売り切る努力によってロスを最小限に留めると共に、品質を維持しながら鮮度が延長できる商品開発を進めている。 ・ POS データによる、日配品の適正な発注 ・ ロングライフ商品の検討 ・ 店内調理カウンター商材による適時供給 ・ POS システム活用による予測発注の精度向上及び死筋商品の発注制限 ・ フードバンクへの提供 ・ 一部の店舗では消費期限切れ前の商品を値引きして販売している。 ・ 個店ごとの売上動向、客層、天気等の情報を分析して商品別の発注数を推奨す

る「セミオート発注システム」を全店に導入し、商品の発注精度の向上と適正化を図ることで、商品の販売促進及び無駄な廃棄を抑制している。 ・ 店内調理の実施
ウ 普及啓発(利用者、店舗オーナー向け) ・ 食品リサイクル率を年度別にホームページ上で公開している。 ・ 社員に対して食品リサイクルについての e-ラーニングによる教育を実施 ・ 店舗向けの冊子を活用して食品廃棄物の削減について啓発している。 ・ 店内で調理しているファストフード（おでんやからあげ）などは、販売時間が短いことと、出来立ての物を販売していく観点から、適正な製造量のコントロールと併せセールストーク等を行いながら廃棄抑制を実施している。 ・ 棚割り（商品陳列の計画）から外れた商品等は、実施期間を決め、値引き販売により売り切るよう対応している。

2 食品リサイクルの取組

ア 概要 ・ 種類 弁当、惣菜、パン（サンドイッチ）、麺類等加工食品、おにぎり、廃油 ・ 排出量 約 10kg/日/店舗 ・ 再生等の方法 肥料化 飼料化 油脂製品化 メタン発酵など ・ 再生品の利用者 農家、畜産農家（養豚、養鶏）、リサイクル事業者の自社農場、配合飼料メーカーなど ・ 実施店舗数 約 3 0 0 0 店舗（廃油を含む） ・ 費用 7,500 円～10,000 円/店舗/月
イ 取組の経緯 ・ IS014001 の取り組みを開始したため（費用は加盟店負担であるため、実施に関して本部から強制はしない） ・ 食品リサイクル法を遵守するため ・ 社会的責任 ・ お客様を第一と考え、品揃えに努めながら、廃棄を極力減らすよう発注管理を厳しく行っている。しかし、食の安全・安心の確保と予測不能な天候などの影響から、やむを得ない食品の廃棄がでている。これらの食品廃棄物を「資源」として有効活用することはできないかを考え、業界に先駆けて食品リサイクル法施行

前から、販売期限切れ食品を堆肥化する数々の実験と検証を繰り返してきた。

ウ 推進体制

- ・ 店舗サポート部門の担当者が推進
- ・ 食品再生事業者と収集運搬業者と交渉してルートを開拓し、加盟店オーナーへ説明、説得を行い実施
- ・ 「総務部資源・リサイクル」にて管轄、取り組んでいる
- ・ 社内に専用の対応部署（CSR・コンプライアンス部）を設置し、管理会社と共にリサイクルを推進
- ・ 当時の環境・社会貢献部が中心となり、経営層、社員、各店舗のオーナーに、食品リサイクルの取組についての地道な啓発活動を継続的に実施した
- ・ 総務課を中心に対象地域である横浜第一リージョン、横浜第二リージョンの協力を得て取り組んだ
- ・ 本社の事業サポート本部（環境・社会共生）及び関東エリアオフィスの環境推進担当が中心になり実施
- ・ 管理会社を活用し、本部と一緒に取引先管理を行う体制で推進（管理会社の主な業務は「推奨取引先の選定と管理」「取引先の法令遵守体制の管理」「リサイクル実績や排出データ管理」「店舗の廃棄処理料金の支払い代行業務」など）

イ 取組の内容

【全般】

- ・ 店舗で排出した食品廃棄物を専用回収車で回収、再生事業者が肥料に再生して、農家に販売
- ・ 期限切れの弁当、おにぎり、サンドイッチ、パンなどを分別して袋に入れ、日曜日を除く毎日、業者専用便で再生事業者へ搬送し、飼料にリサイクル
- ・ 揚げ物などに使用した一定以上に酸化した油を、随時一斗缶で保管し、定期的に業者専用便で再生事業者へ搬送し、油脂、油脂製品にリサイクル

【分別・保管】

- ・ 店舗で事業系一般廃棄物と分別して保管
- ・ 店舗では食品残渣とその他の廃棄物を分別
- ・ 容器のまま週3回の回収を実施
- ・ リサイクル事業者がその工場分別

【収集運搬】

- ・ 食品循環資源を分別し、定期的に業者専用便で再生業者に搬送
- ・ 廃油は一斗缶に入れ、定期的に業者専用便で再生事業者へ搬送
- ・ 食品廃棄物は一廃許可業者が定期回収し食品リサイクル工場へ搬入
- ・ 廃油は産廃許可業者が定期回収し廃油リサイクル工場へ搬入
- ・ 収集運搬許可を持つ業者へ委託して回収
- ・ 店舗の廃棄物に関して収集・運搬・処理の一元管理を行うエコ物流を運用、エコ物流加盟店舗においては、回収した食品廃棄物を用いて食品リサイクルを行う

ている

【再生利用】

- ・ 食品再生事業者は回収した食品残渣を破袋分別し、乾燥・脱脂等を行い、堆肥、飼料に加工
- ・ 県内の3取引先で食品リサイクルを実施
- ・ 県内の3取引先で廃油リサイクルを実施
- ・ 飼料は配合飼料メーカーに販売し、豚や鶏の餌として提供
- ・ 肥料は肥料メーカーに販売
- ・ 廃油は加工してBDFや飼料用添加剤、石鹼などに生まれ変わる
- ・ 廃油は産業廃棄物として適正処理（契約書締結・マニフェスト発行）

【再生品を利用して生産した食品を自ら販売】

- ・ 再生品を利用して生産した豚肉を使用した商品を販売
- ・ 店舗で販売するおでんの大根については、リサイクル肥料を活用した畑（県外）で生産されたものを使用

ウ 取組の効果

- ・ 平成20年度以降、食品リサイクル率を毎年2%改善
- ・ 食品リサイクルを促進することで、リサイクルに対する加盟店の意識向上が図られた
- ・ 消費者から高評価をいただいた
- ・ 食品循環資源の有効活用はもとより、事業系一般廃棄物の削減にも寄与
- ・ 食品リサイクル法の遵守
- ・ 食品リサイクル工場に、分別破碎機があるため、食品の「容器」と中身の「生ゴミ」を分別せずに包装されたまま排出しているため、食品リサイクルを実施することで、店舗での分別作業が軽減できている

エ 問題点・課題

- ・ 再生事業者が少なく、コンビニエンスの食品残渣は分別状態に問題があり、敬遠されていること
- ・ 回収拠点多く、1店舗の排出量が少ないので回収効率が追えないことが問題
- ・ 該当地域の食品リサイクル施設の存在有無が問題
- ・ 食品リサイクル工場選、廃棄物収集運搬業者選定、コスト、商品の分別などが課題
- ・ 継続して取組ができる仕組みづくりが課題
- ・ 発生抑制はコスト低減と直結するが、一方で、販売チャンスロスが発生させるため、そのバランスが課題
- ・ 食品リサイクルに取り組む目的や意義を関係者に浸透させることが課題
- ・ 店舗での分別の手間を極力抑えることが課題
- ・ 協力業者が少ないため、準備や調整作業に時間がかかることが問題
- ・ リサイクル工場が店舗の近くになく、実施したくてもできない場合があること

が問題

- ・ リサイクルはコストがかかるため、条件交渉が困難を極めることが問題
- ・ 加盟店経営費負担の削減
- ・ 加盟店オーナーへの説明、説得
- ・ 行政により廃棄物の分別が異なること
- ・ コンビニは個々の店舗が独立した事業者のため、コストを含めた食品リサイクルの取組に賛同してもらうための仕組みづくりが課題
- ・ 食品循環資源の処理コストは加盟店負担であり、リサイクルコストと比較し、焼却コストが安価なため、拡大が難しいことが問題
- ・ 登録再生事業者数が少なく、食品循環資源をリサイクルしたくてもできない地域が存在することが問題
- ・ 発生する費用を極力抑えることが課題
- ・ 費用等の面からリサイクルに前向きでない店舗があることが問題
- ・ 他のコンビニエンスストアと収集運搬業者を共有し、効率化を図ること
- ・ 販売実績データの活用、POS による予測発注制度の向上による無駄な廃棄の削減に努めること
- ・ コスト高となる食品循環資源のリサイクル処理を促進するうえで、継続的な普及活動は欠かせない
- ・ 加盟店には罰則規定が無いので、趣旨は賛同しても経費負担を承知しないので、友好的な解決策が見出せない
- ・ リサイクルコストと焼却コストの差額を自治体が負担するなどの措置をお願いしたい
- ・ 行政がリサイクル工場の建設に深く関わるなど、登録再生事業者数の拡大をお願いしたい
- ・ フランチャイズチェーンは一体と見なされているが、加盟店オーナーの納得、了承無しでは実施できない。
- ・ 食品リサイクルを実施するには、通常の廃棄物処分費より 15,000 円から 20,000 円程度余計に費用がかかり、加盟店オーナーの参加が得られにくい
- ・ 食品リサイクルへの切り替え・運用による処理コストの増加が直接的に加盟店のコスト増に繋がること
- ・ 食品リサイクル店舗の拡大
- ・ 食品リサイクルを拡大するための廃掃法の規制緩和
- ・ 登録再生利用事業者数の増加
- ・ 食品リサイクルコストの低減
- ・ 神奈川県内の未実施店に対しての食品リサイクルの促進
- ・ 循環型リサイクルの取組を実現・拡大していくこと
- ・ 既存実施中のリサイクルループの拡大
- ・ 県内での食品リサイクルループの構築

オ 行政との連携

- ・ 行政が食品残渣の専用回収車を運行させ、経費負担増が苦で取り組んでいない店舗の食品残渣を、焼却処分費用と同等コストで回収すること
- ・ 店舗への家庭ごみの持込をしない啓発活動を強力に推進し、店舗における廃棄物処理費用負担軽減と、分別する手間の負担を軽減すること
- ・ 中間貯蔵施設の設置・運営にて取組を行えればと考えている。
- ・ 業態間を横断したリサイクルの取組
- ・ 発生抑制、食品リサイクルへの取組を更に促進させるため、定期的に強化月間を設けるなど、広く国民に啓発をしていただきたい。
- ・ 現状のリサイクルでは費用がかかるため、神奈川県で食品リサイクル施設を建設し、低コストで利用したい。
- ・ 経済的負担が大きい排出事業者向けの支援策を検討していただきたい。
- ・ 家庭からの食品廃棄物を対象とした、自治体自身のクリーンセンターとしての位置づけで、食品リサイクル工場の建設を検討していただきたい。