

食品関連事業者等へのアンケート調査（課題・ニーズ）
（業種：喫茶店、ファーストフードなど）

- 1 対象 （一社）フランチャイズチェーン協会（会員6社、県内650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
<ul style="list-style-type: none"> ・ 売上予測精度の向上による製造個数コントロール ・ 販売数の少ない店舗に合わせて食材の容量を決め、出来るだけ食材のロスが発生しないようにしている ・ 作り置きをしないシステムを導入し、現在まで継続 ・ お客様の苦手な食材をご注文時に構成要素から抜いて製造 ・ 在庫管理と発注管理による原材料の適正な在庫率に努めている ・ 創業当初よりアフターオーダー方式を採用し、食品ロスが発生しにくい仕組みをしている ・ 店舗での食材仕込みは、需要予測に基づく適正在庫によりロスが出ないように管理している ・ 少量メニューの導入の実施、食材の製品単位でのポーション化（最小一人前単位） ・ 調理工程で発生する油脂の回収
イ 商品提供段階の取組
<ul style="list-style-type: none"> ・ お客様のお好みの大きさをご注文頂けるラインアップを揃えている ・ スイーツバイキングメニューのご注文時に食べ残しはないようにご説明している ・ ファーストフード形態のため、お客様が食べきれる適正量をご注文するので、基本的に食べ残しの発生はほとんどない。万が一食べ残した場合には、ご要望に応じて持ち帰り容器を提供している ・ 注文時にご飯の少量対応希望に対応している
ウ 普及啓発(利用者向け)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 万一食べ残しがあつた場合には、お客様のご要望に応じて、持ち帰りできるように3種類のサイズの袋を用意している ・ 折にふれて、外食時やコンビニエンスストアなどで購入した弁当類の食べ残しをしない、食べきれる量だけの注文や購入をする様に啓発している ・ 小学校の教育教材として、「バランスよく食べることや食べ残しをしないこと」を教える食育の教材を提供

2 食品リサイクルの取組

ア 概要
<ul style="list-style-type: none">・種類 パン（ドーナツなど）、コーヒーカス、茶葉、野菜かす（レタス、トマトのへた）、廃油、調理くず、原材料廃棄・排出量 —・再生等の方法 飼料、肥料・再生品の利用者 飼料メーカー（商社から飼料メーカーを経由し養鶏・養豚事業者にて利用されている）、畜産農家、バイオエタノールを各自治体等で利用・実施店舗数 約310店舗（廃油を含む）・費用 —
イ 取組の経緯
<ul style="list-style-type: none">・ 2001年に農水省の事業として開始・ 2009年に環境方針を策定して取組を実施・ 廃棄物処理法に則り実施・ 食品リサイクル法への対応のため・ ISO14001取得に際し、店舗廃棄物の減量化（環境影響・コスト面含め）に取り組み、管理会社と共にゴミリサイクルの地域的な取組に参加
ウ 推進体制
<ul style="list-style-type: none">・ 品質保証部・ 総務部・ 商品企画部が中心となって店舗へ指導し導入・ 環境推進部門及び店舗管理部門と物流部門が連携して実施・ 食品流通システム協会（当時の推進主体）が中心となって実行・ 本社（CSR部）が廃棄物処理の方向性、契約の管理並びに業者の管理監督を行い、それに基づき各店舗ごとに再生利用等の行動をとっている・ 管理部総務にてISO14001活動の一環として取り組み、店舗の取組課題や目標設定及びマニュアル化を進め、従業員教育の評価項目の一部に取り入れた・ 生ゴミリサイクルについては、(株)ウェス・ネットワークと協力し、回収ルートを選定などに協力して実施した
イ 取組の内容
【全般】

- ・ 食品リサイクルが可能な自治体内の店舗は、食品リサイクルを行っている。
- ・ 再生処理業者が物流センターにて回収し、リサイクル処理を行う。
- ・ 店舗から排出されたフライオイルの廃油は収集運搬業者を経て、再生利用事業者に渡り、そこで調整処理されたものが飼料原料に加工される。
- ・ 店舗廃棄時に各種別に分別し、契約事業者が収集後各自治体の指導の下、適切に廃棄
- ・ 廃油を有価物とせず産業廃棄物とし、マニフェストによって処理の状況を確認できる体制を取っている。
- ・ 廃油については、業者が収集しバイオエタノールに再生し自動車等の燃料として再利用している。
- ・ 県内店舗の約30%で食品残渣の分別回収を実施、堆肥化を行っており、廃油は、県内の全店舗で回収し、石鹼の原料として再生化に取り組んでいる。

【分別・保管】

- ・ 各ショップにて営業終了後、売れ残った商品を一般廃棄物と分別し店内保管
- ・ 毎日、店舗にてリサイクルするものを分別し、翌日に回収を実施
- ・ 厨房から発生した食品廃棄物は分別されて事業系一般廃棄物として収集
- ・ 生ゴミを分別して回収
- ・ 専用容器で保管し、専門業者による収集

【収集運搬】

- ・ 翌日、原材料を配達するドライバーが納品時に回収し、物流センターにて保管

【再生品を利用して生産した食品を自ら販売】

—

ウ 取組の効果

- ・ 動物性油脂が含まれているため、日本の畜産農家の資源循環に寄与している
- ・ 廃油の廃棄についてはリサイクルループによりリサイクル活動に貢献している

エ 問題点・課題

- ・ 処理業者の人手不足が問題
- ・ 食品リサイクルを行える施設、食品リサイクル回収業者のルートが少ないことが問題
- ・ 食品リサイクル処分費用が高い、・特に収集運搬コストが高いことが問題
- ・ 廃油以外の食品廃棄物に関するリサイクルに関して費用負担が増加することが問題
- ・ 適正処理業者の選定が容易ではないことが問題
- ・ 食品廃棄物と非食品の分別の理解を深めるため、店舗への説明が課題
- ・ 廃棄物処理法等の法令遵守が課題
- ・ 物流センターでの回収した有価物の保管スペースの確保が課題
- ・ ピーク時には、分別が実施しきれない場合があることが問題
- ・ カウンターの構造上、分別に必要な数のゴミ箱を設置できない場合があること

が問題

- 管理負担の増大が問題
- 分別に当たりペールの新規購入等が課題
- 適正処理の確認が課題
- 食品残渣の分別に手間がかかる（食べ残しの中に、爪楊枝やナプキン、その他ごみが混入）ことが問題
- 店舗で働く従業員への教育と情報提供を引き続き行っていくことが課題
- 都道府県枠を超えた対応について規制緩和を行うことが必要
- 分別段階ではペールの置き場所の確保が課題
- 分別をするためには、オペレーションの中で人員の確保が課題
- 適正処理の確認方法が課題
- 店舗における食品リサイクルの対応を拡大するためには、処理施設の増加及びコストの抑制が課題
- 回収コストの低減が課題
- 食べ切りできる量のメニューの開発
- リサイクル実施店舗の拡大

オ 行政との連携

- 今後検討していきたい