

食品リサイクル等の取組に関するアンケート（食品小売業） 回答結果とりまとめ

項目	コンビニエンスストア	その他（喫茶店、ファストフード店など）
1. 店舗数	県内4,458店舗	
2. 発生抑制の取組		
製造流通段階の取組	<ul style="list-style-type: none"> 販売実績等のデータを利用した発注量の調整 商習慣（3分の1）ルールの見直し検討 	<ul style="list-style-type: none"> 製造量の適正なコントロール アフターオーダー方式の採用
商品提供段階の取組	<ul style="list-style-type: none"> POSシステムの活用 店員の声がけによる販売 ロングライフ商品の検討 	少量メニューの導入
普及啓発	<ul style="list-style-type: none"> 実績をホームページで公開 社員や店舗への教育、啓発 	<ul style="list-style-type: none"> お客様へ食べ残しをしないよう呼びかけ 持ち帰り容器の提供
3. 食品リサイクルの取組		
食品廃棄物	消費期限切れ又は売れ残った弁当、惣菜、パン、おにぎり、サンドイッチ、廃油など	食品残渣、コーヒーかす、廃油など
再生飼肥料	飼料、肥料、油脂、メタンなど	飼料、肥料
食品廃棄物分別収集方法	<ul style="list-style-type: none"> 分別：店舗、リサイクル工場 収集：廃棄物収集運搬業者、専用回収車 	店舗で分別して、契約事業者が回収
廃棄物等再生事業者	<ul style="list-style-type: none"> 横浜環境保全㈱ 武松商事㈱ 湘南有機リサイクル㈱ など 	横浜環境保全㈱ など
再生物利用者	<ul style="list-style-type: none"> 農家 畜産農家 など 	畜産農家 など
循環利用の有無	一部で、リサイクル飼肥料で生産した家畜や農産物を販売	—
実施店舗	3,071	315
効果	<ul style="list-style-type: none"> リサイクル率の向上 加盟店の食品リサイクルに対する意識向上 廃棄物排出量の削減 消費者からの高評価 	リサイクルループができています
4. 取組の経緯等		
経緯	<ul style="list-style-type: none"> 食品リサイクル法の施行 など 	食品リサイクル法や廃棄物処理法への対応
体制	社内 担当部署、加盟店オーナー 社外 廃棄物管理会社 など	社内 担当部署 社外 当時の取引先や推進主体

項目	コンビニエンスストア	その他（喫茶店、ファストフード店など）
5. 課題		
食品リサイクル等の課題		
立案段階	<ul style="list-style-type: none"> ・リサイクル業者が少ない ・商品の分別 	<ul style="list-style-type: none"> ・リサイクル費用の増加（主に回収） ・リサイクル業者が少ない
解決方法	<ul style="list-style-type: none"> ・分別の手間を極力抑える ・無駄な廃棄の削減に努める 	—
実行段階	<ul style="list-style-type: none"> ・リサイクル費用の抑制 ・加盟店への説明、説得 	<ul style="list-style-type: none"> ・リサイクル費用の増加 ・分別に手間がかかる
解決方法	有効な解決策が見出せていない	—
今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・リサイクル実施店舗の拡大 ・リサイクル費用の抑制 ・リサイクル業者の増加 	<ul style="list-style-type: none"> ・リサイクル費用の抑制 ・リサイクル業者の増加
6. その他		
今後検討している食品リサイクル等の新たな取組	食品リサイクルループの構築、拡大	<ul style="list-style-type: none"> ・対象店舗の拡大 ・食べきりできる量のメニューの開発
行政との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・リサイクルによる経済的負担への対応 ・食品リサイクルの取組に係る啓発 	今後検討していきたい