

## 各部会における主な議論について

### 1 外食部会

平成 30 年 10 月 12 日（金） 第 1 回開催

平成 30 年 12 月 10 日（月） 第 2 回開催

#### 主な議論

- ・業態によって、客席側と厨房側と食品ロスの発生実態が異なるため、実態に応じた取組を実践すべき
- ・持ち帰りの推奨は、残すことを推奨しているように見えるため、店舗での推進には違和感がある。食べ切れるようにしていくことが重要
- ・持ち帰りなど言い出しやすい雰囲気重要、持ち帰れるか否か表示があると良い
- ・食品ロスの削減に向けた骨太の方針を示すべきだし、企業、消費者など誰が何をすべきか対策を整理して見せるべき
- ・狙いをしっかり持ったキャンペーンとしていくべき

### 2 小売部会

平成 30 年 11 月 16 日（金） 第 1 回開催

#### 主な議論

- ・小売店舗では、食品ロス対策として社会福祉施設などへの寄付行為も広がってきている。
- ・消費者に店舗側の削減努力が伝わっていない。伝える工夫が必要
- ・カット野菜やレトルトなどを賢く利用し、家庭の食品ロス削減に活用
- ・食品ロス対策は、小分けの普及などプラスチック問題とも関連してくるので、対策の整合性も確保していくべき
- ・小売にとって棚は非常に重要。ライフ（消費）スタイルの転換がなければ、棚を空にすることはできない。
- ・売り上げの良い店舗ほど、廃棄ロスが少ない傾向がある。棚を空にして客が遠のけば食品ロスが増える。