

令和4年度 食品ロス0 ベストプラクティス展開事業について

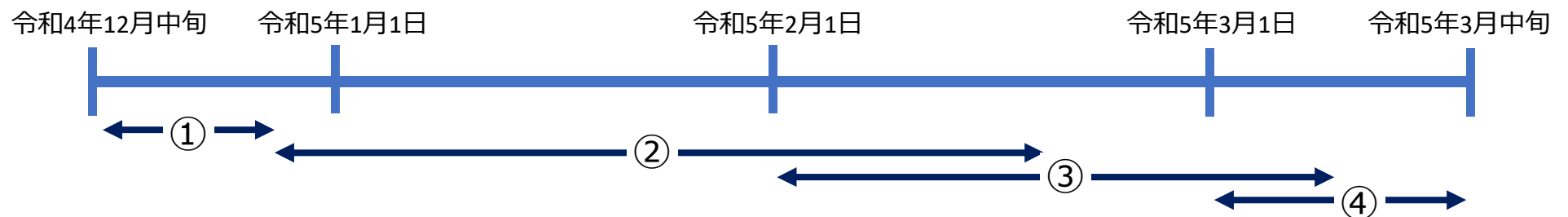
株式会社 エスアイ総合研究所

1. 事業実施状況

○事業概要

- 事業系における食品ロス削減に向けたベストプラクティスの構築とその発信による横展開を狙う。
- 昨年度は小売業の分野で事業を実施したが、今年度は外食分野において実施。

○実施スケジュール



①計画書作成

- ### ②モデル事業者の支援による食品ロス削減対策の取組モデルの蓄積・ベストプラクティスの構築
- ベストプラクティス構築に向けた調査実施体制の整備
 - モデル事業者の選定
 - モデル事業者への訪問・電話指導の実施
 - ベストプラクティスの構築

③横展開の取り組み

- 現場における食品ロス削減事例紹介セミナーの実施
- 現場における食品ロス削減事例についての小冊子作成

④報告書作成

2. モデル事業者① はなの舞 下赤塚店

○店舗情報

- ①店舗名：はなの舞 下赤塚店
- ②店舗住所：東京都板橋区赤塚新町 1-2 3-5
- ③店舗区分：フランチャイズ店
- ④営業内容：居酒屋/飲み放題あり/宴会等で使用/
サラダ・刺身・やきとり等提供
- ⑤スタッフ数：5名（店長1、調理2、ホール2）



○食品ロスの取り組み状況

- ・ ヒアリング調査の結果、店舗側の発注と消費者（お客様）の注文のミスマッチから食材が余ることを確認。
- ・ 食品ロス対策の取り組みとして、余ってしまった食材を有効活用し、お通しとして活用することを実施。



余った食材で作った炊合せ

○取り組み結果等

- ・ 1月17日（火）から23日（月）の1週間で、余り食材から56皿のお通しを調理（野菜類を中心に計5.6Kgのロス削減効果 ※1皿あたり100gと仮定）。
- ・ 店舗側からは、少しの工夫で食品ロスを削減できることに加え、料理人が個性を発揮できることで楽しんで料理ができるといった声があった。
- ・ 消費者からは、「毎回違うお通しが出てくるので飽きない」といった前向きな反応があった。