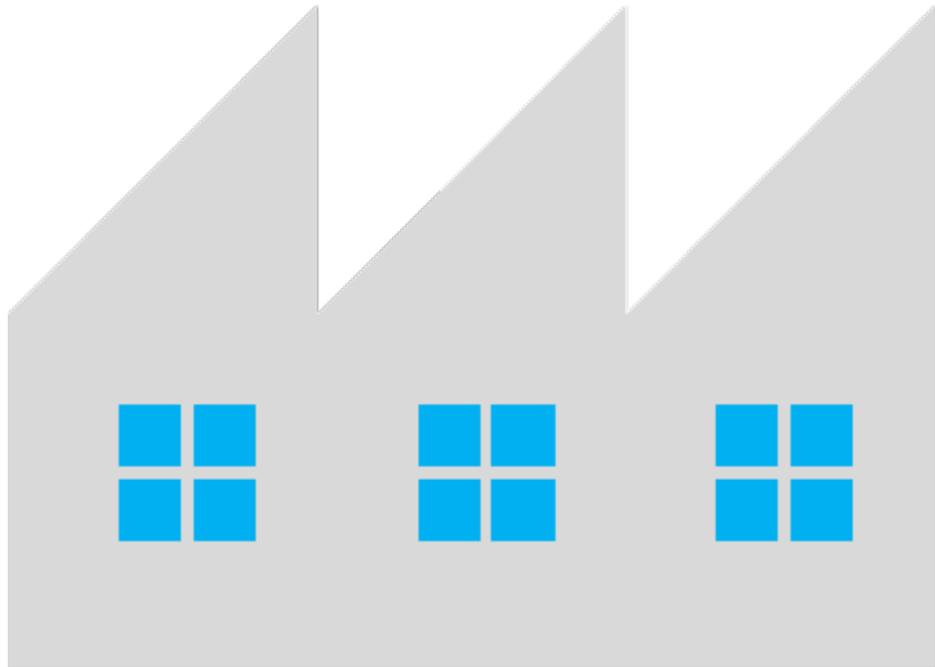


外食産業での食品ロス削減について

- ①. 製造段階での取組
- ②. 物流段階での取組
- ③. 店舗段階での取組

吉野家の各段階での食品ロス削減取り組み



製造工場での取組



輸送段階での取組



店舗での取組

- ①納品～提供前
- ②提供後

①. 工場段階での取組



- ・規格外品の他の商品への再利用

牛肉・玉ねぎの規格外食材



ハンバーク・ドレッシングの具材

- ・葉物野菜の外葉など⇒動物園等への飼料提供
- ・野菜の芯など⇒生ごみ処理機での減容

工場外観



生ごみ処理機



白菜の芯など

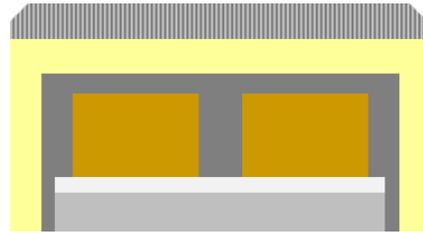


処理機上部より投入

②. 輸送段階での取組



製造工場



配送センター



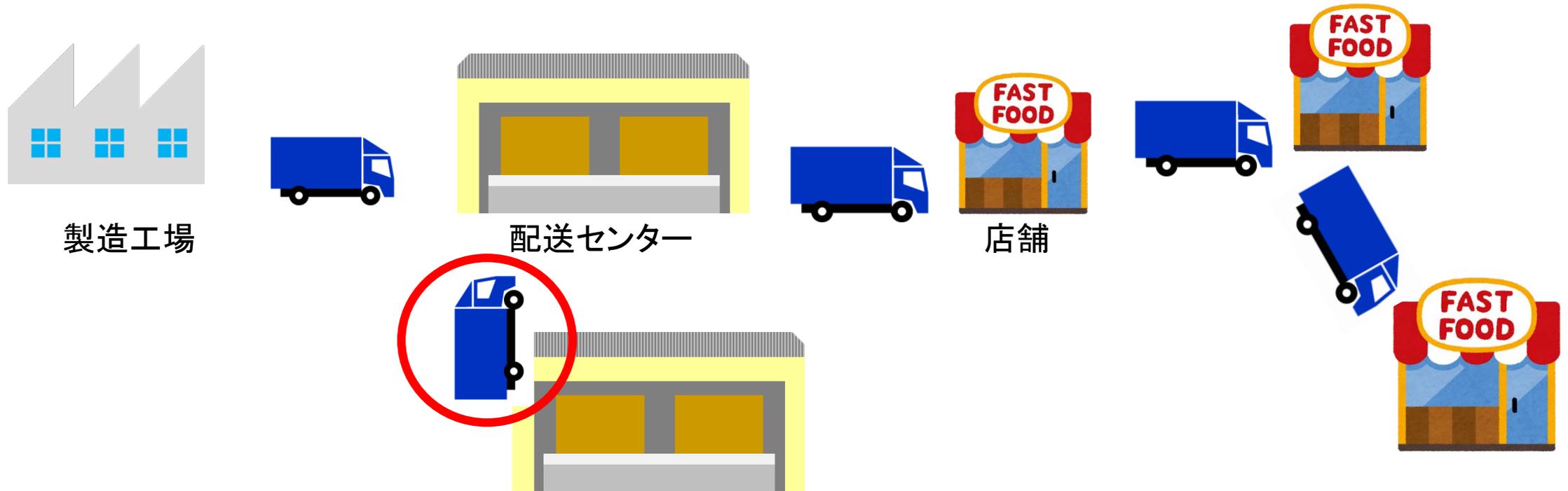
店舗



製造工場からの出荷⇒配送センター⇒店舗

食材の輸送について、冷蔵車両を使用し保管温度を一定に保ち、品質維持している。

②. 輸送段階での取組その2



全国各地の配送センターの在庫一元管理により、一部の配送センターで在庫過多になった場合、他の配送センターへ在庫を移動し、期限切れを発生させない様なコントロールを行っている。

③. 店舗段階での取組



・食材仕入れ量の決定方法

食材の自動発注システム……地域のイベントなど外的環境変化や過去の販売実績に基づき、1日ごとに販売数を予測し、使用する食材を発注する。

・食材準備量の設定方法

1時間ごとの販売数予測に基づき、食材の仕込みを行っている。

・調理過程

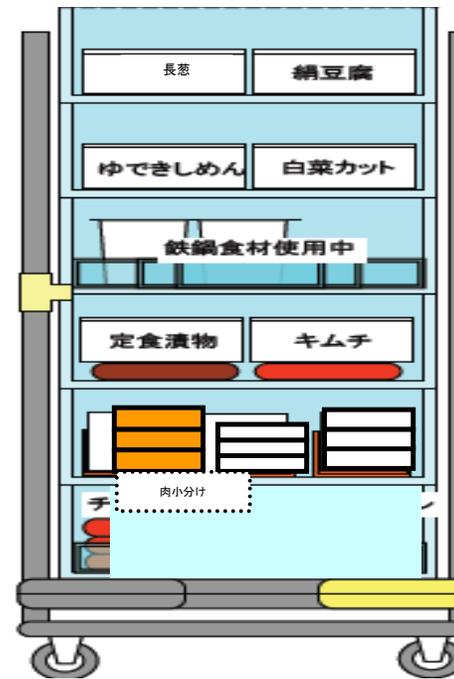
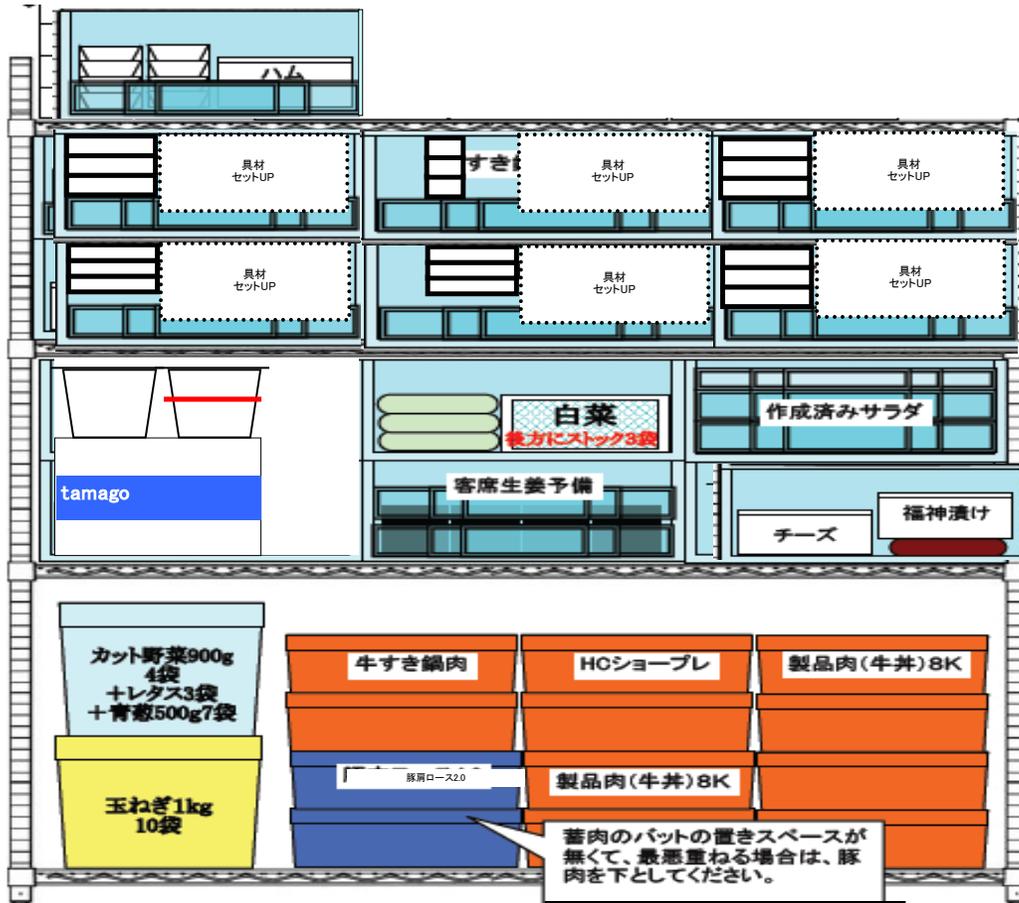
牛丼作成時に発生した牛脂は全国で回収し、飼料へリサイクル実施

・商品提供後

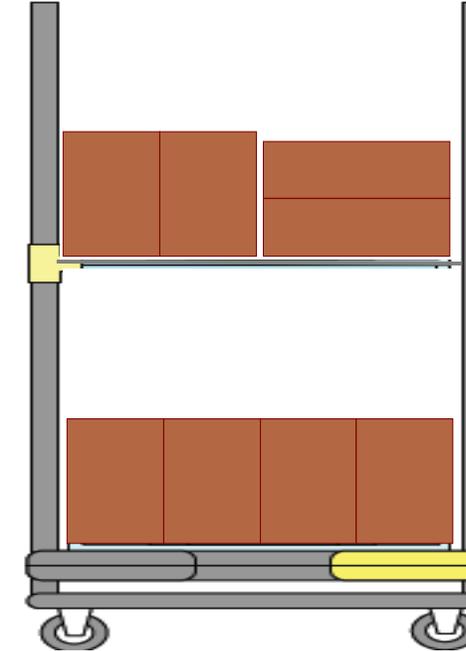
食べ残し残渣は計量し、商品作成方法のミスや顧客ニーズに合致しているか？の参考としている⇒商品開発（小盛メニューの導入など）

冷蔵庫内の配置を例示(1)

在庫管理を分かり易くする方法を例示し、店舗に伝えている。



鍋膳食材専用カート



タレ・汁物専用カート

冷蔵庫内の配置を『ガイド』で例示

(写真での表示で従業員がイメージし易いようにしている)



鍋膳専用食材が
1カートに収まる。



サラダバットがサンテナに収まる為、
具材セットアップをバット管理できる。
(エレクターへの直置きも無くなる)



肉類(牛丼以外)は、エレクター下段を
使用して種別で管理できる。



何がどこにあるか
分かりやすい。



下から上まで空間を使うこと
ができ、収納効率が上がる。



タレ缶の下に
タレ缶台を設置。

食べ残り残渣計量



生ごみは水切り後
ゴミ箱へ

その他

- 店舗近隣でリサイクル施設がある所については、店舗で発生する生ごみを肥料・飼料などリサイクルを行っている。
- 通販部門では、大量に商品が残ってしまった場合は、フードバンクと連携し、食品ロス削減に努めている。

吉野家の食品リサイクル率(2017年実績)

食品廃棄物発生量

工場	1205. 8t	食品リサイクル率	100. 0%
店舗合計(1267店舗)	5516. 7t(1日1店舗 11. 9Kg)	食品リサイクル率	79. 2%

うち調理過程で発生する牛脂等(食品廃棄物)が約80%、
残り20%が食品ロス(顧客の食べ残しが大部分・・・75%以上を占めている)

食品ロス削減キャンペーン参加について

- 参加店舗：都議会レストラン店（株）はなまるが運営
- キャンペーン内容：宴会コース利用者で食べ残しゼロにて、利用者全員50円引き
- キャンペーン期間：10／1（月）～10／12（金）の平日
- 進捗状況：10/1～10/5宴会コース利用者総数：227名にて
食べ残しゼロ組数は出ていない状況（全組食べ残し発生
食べ残し量：平均62g／名）

