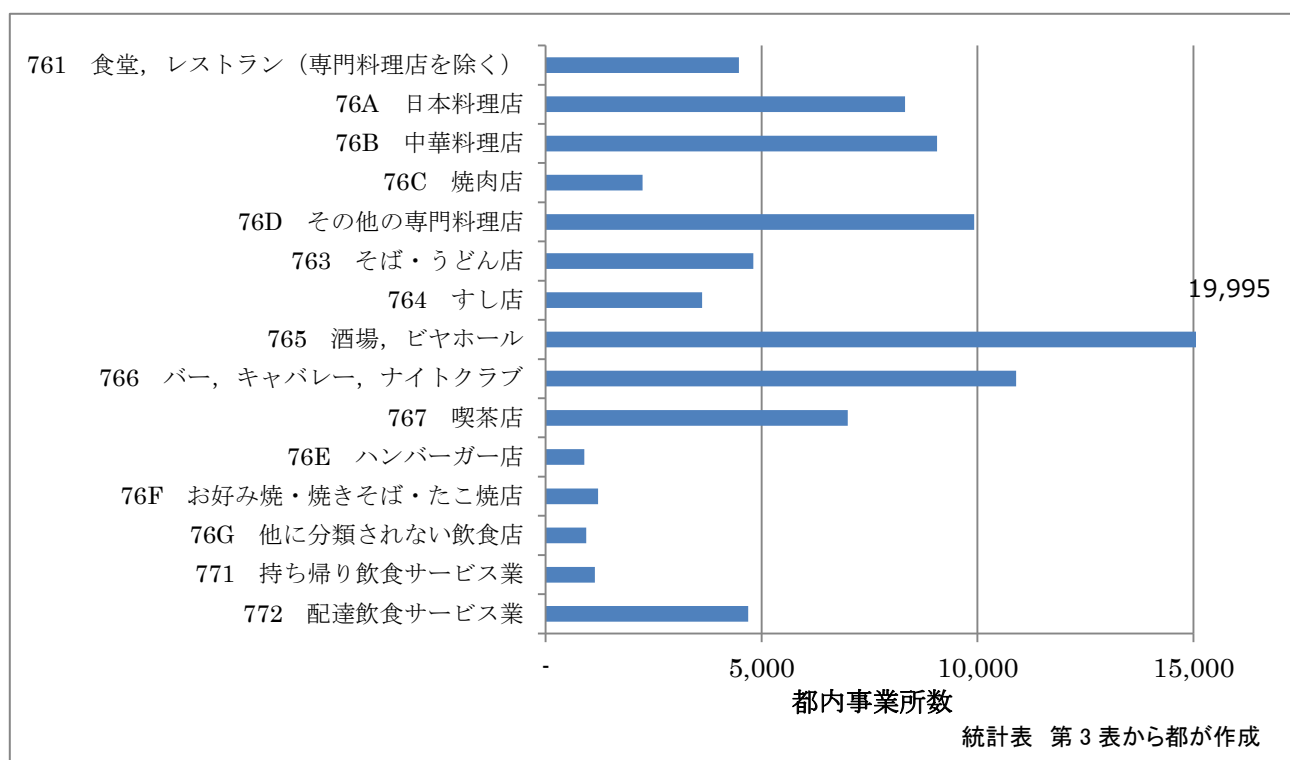


東京都における外食産業の概況

1 都内外食産業の事業所数状況

平成 26 年経済センサス-基礎調査報告書によると、都内の飲食店においては、765 酒場、ビアホールが 19,995 事業所と最も多く、次いで 766 バー、キャバレー、ナイトクラブ（10,892 事業所）、76D その他の専門料理店（9,923 事業所）、76B 中華料理店（9,065 事業所）、76A 日本料理店（8,325 事業所）となっている。

グラフ1 都内飲食店事業所内訳

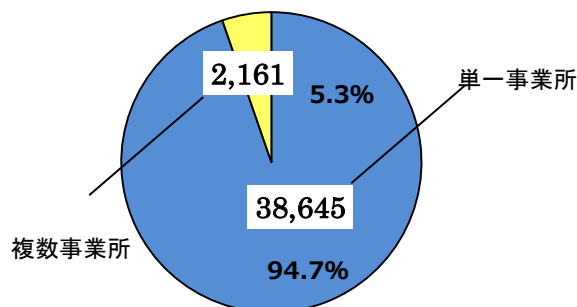


- ※ 761 食堂には、定食屋、ファミリーレストランが含まれる。
 76A 日本料理店には、懐石、牛丼店が含まれるが定食屋、すし、そば、うどんは含まれない。
 76B 中華料理店には、ラーメン店も含まれる。
 76D その他の専門料理店は、中華以外の各国料理店(フランス料理、カレー、スパゲティ店)
 765 酒場、ビアホールには、居酒屋も含まれる。
 76G 他に分類されない飲食店には、甘味処、ドーナツ店、フライドチキン、サンドイッチ店が含まれる。

2 都内飲食業の事業所形態

都内の飲食店の企業等の数は、飲食店
1事業所のみ経営する企業等が、約94.7%
(38,645)と大半を占めている。

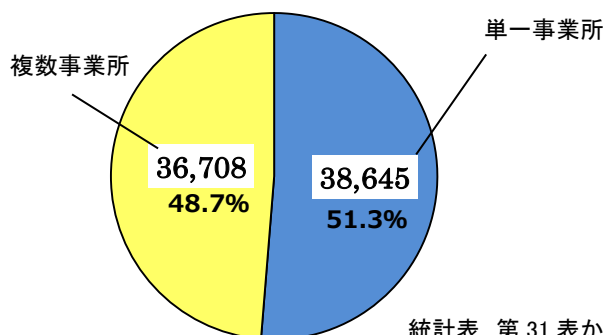
グラフ2-1 都内企業等数



統計表 第31表から都が作成

一方、都内の飲食店の事業所数は、複数事業所を営む企業等の事業所数(48.7%)と単一事業所を営む企業等の事業所数(51.3%)で概ね、同数となっており、複数事業所を営む企業等は、平均して17事業所を経営している。

グラフ2-2 都内飲食店事業所数



統計表 第31表から都が作成

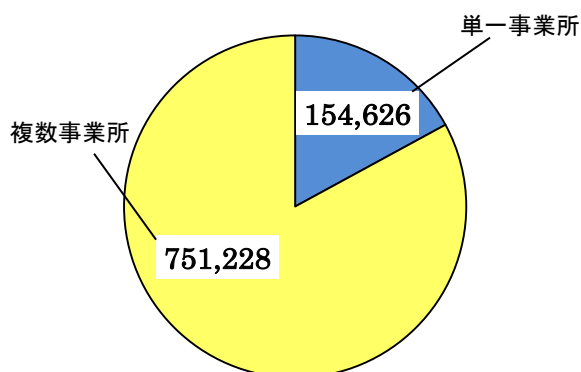
複数事業所企業の事業所数(38,645)

複数事業所企業等数(2,161)

=約17事業所/企業

従業員者数は、複数事業所を営む企業等の従業員数が8割以上を占め、1事業所あたりの従業員数が約20人であるのに対し、単一事業所を営む企業等の事業所では、1事業所あたりの従業員数は、4人となっており、複数事業所を営む企業等の事業所の方が規模が大きいことがうかがえる。

グラフ2-3 都内飲食店従業員数



統計表 第31表から都が作成

複数事業所企業の従業員数(751,228)

複数事業所等企業の事業所数(36,708)

=約20人/事業所

単一事業所企業の従業員数(154,626)

単一事業所等企業の事業所数(38,645)

=約4人/事業所

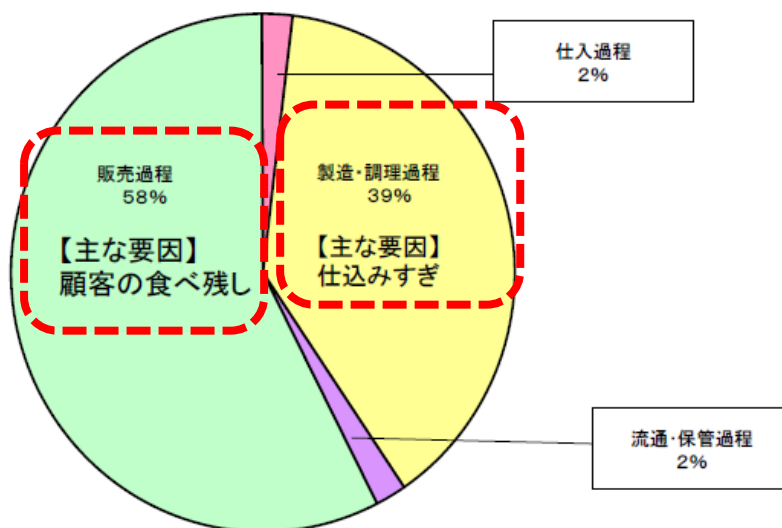
3 外食産業における食品廃棄物の発生状況と主な要因

農水省の過去の調査結果では、外食産業の食品廃棄物の発生要因は、顧客の食べ残し（58%）と仕込みすぎ（39%）2 つで、全体の 97%と大勢を占める要因となっている。

食品ロスの発生要因についても同様の状況にであるか確認するため、都は、日本フードサービス協会の協力を得て、外食産業における食品ロスの実態調査を実施予定

⇒ 平成 30 年 10 月 15 日～ 概ね 20 店舗

グラフ3-1 外食産業における食品廃棄物の発生状況と主な要因

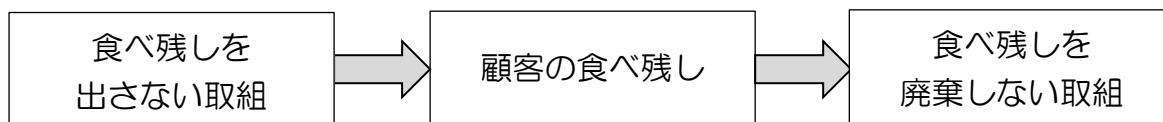


「平成 13 年 食品循環資源の再生利用等実態調査報告」
(農林水産省統計部作成) 抜粋

今回は、発生要因「顧客の食べ残し」を対象に検討。今後の都の調査結果も踏まえ、次回部会においては発生要因「仕込みすぎ」について議論していただきたい。

4 顧客の食べ残しの背景

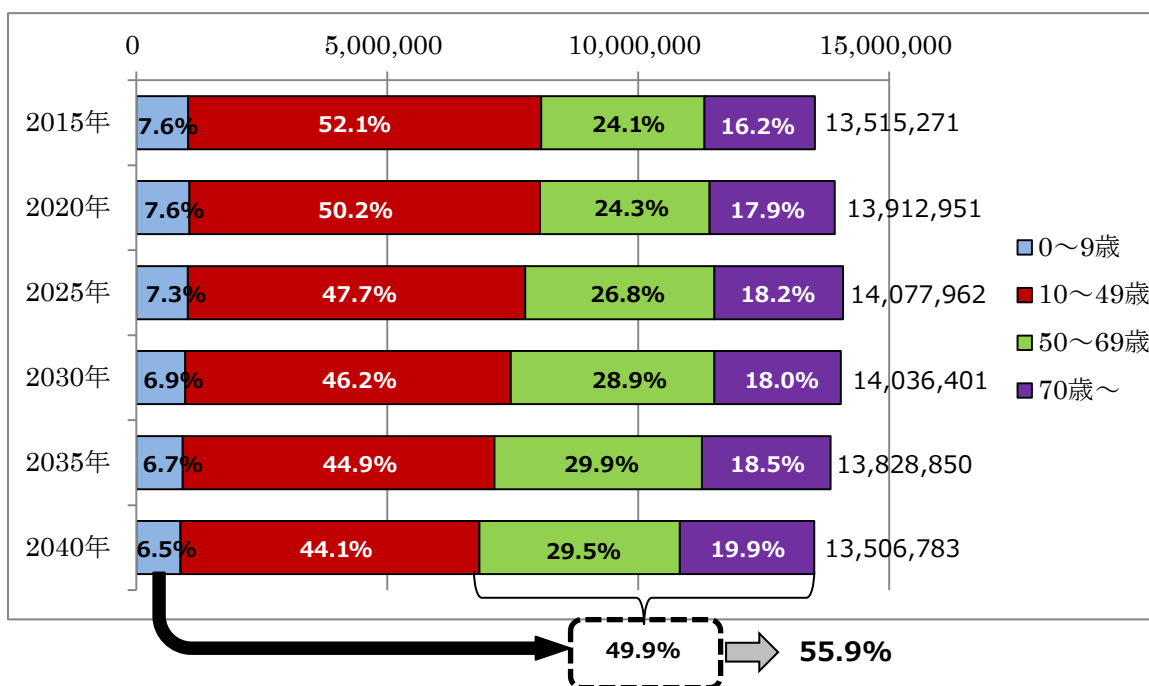
食べ残し対策については、食べ残す（食べる）前段階⇒食べ残しをさせない対策と食べ残し（食べた）後⇒残った食品に対する対策が必要。



今後の人口予測（高齢化）を踏まえると、食品ロスの削減に向け、顧客の食べ残し対策は一層重要になることが予想される。

- ⇒ 舌の肥えた高齢者の食べ残しには、味覚が十分に発達していない子供の対策（例 お子様ランチ）とは、違った取組が必要。
- ⇒ 食べ残しを廃棄しない取組では、食べ残しを持ち帰る（例 ドギーバッグ（持ち帰り容器））対策が必要。

グラフ3-2 都における今後の人口予測



都の人口調査では、若年層の減、高齢層の増により人口減に加え、年代構成も異なることが予測されている。

- ⇒ 外食で提供されている現状の食品の量では、今後、食べ残しが一層増加する可能性。