

小規模外食店の食べ残し食品の持ち帰りの実態について (ヒアリング結果の概要)

1 ヒアリング店舗の概要

- うどん店 テナントビル入居
客席 10 席程度 (カウンターあり)
全て店舗で仕込・調理

- 洋食店 独立店舗
客席 10 席程度 (カウンターあり)
全て店舗で仕込・調理

2 持ち帰りの実態について

持ち帰りについて主なヒアリング結果

- ▶ つまみの食べ残しなどはたまに持ち帰っている。(うどん店)
 - ▶ 家で待つ家族に持ち帰るため、持参した鍋に煮込みうどんを調理し、入れた。(うどん店)
 - ▶ ごくまれに発生する食べ残しには、店から声をかけお店が用意するプラスチック製容器に入れて持ち帰ってもらっている。(洋食店)
- 顧客の持ち帰りに対して比較的寛容な実態が判明
- 経営者自らが店頭に立つため、持ち帰りの可否をその場で判断

<参考> 廃棄の実態について

- ▶ 食べ残しはほとんどない
- ▶ 調理過程で発生する食品廃棄物もほとんどなく、廃棄物収集を毎日行うだけの量が発生していない
- ▶ まかないとしての調理や、メニューの工夫などにより食材廃棄の抑制が可能
- ▶ 食品ロスの発生はコストに直結し、経営にダメージ