

## 外食における食品ロス削減対策の促進について

### 業態に応じた食品ロス対策について

#### ① 厨房からの食品ロスが多い店舗に対して

- ・メニュー単位の売上情報と食材管理のデータ連動による過剰在庫の抑制
- ・ICTを用いた来店予測精度の向上
- ・売れ残りそうなメニューについて積極的な客への声掛けや廉価販売
- ・チェーン店舗間における食品ロスを減らすノウハウの情報共有

#### 【留意点】

厨房からの食品ロス発生は、店舗のコストに直結  
安価な食材ほど食品ロスになる傾向が高い。

#### ② 客席からの食品ロスが多い店舗に対して

- ・顧客に料理の量の調整が可能であることを見せる小盛メニューの設定  
(廃棄実態や店舗調理で対応可能なメニューなどターゲットを絞って実施。)
- ・食べ残しの持ち帰りを顧客が意思表示しやすい店舗の雰囲気づくり