

取 組 指 針

食品ロス削減の実践の目安となる基本的な取組内容、留意事項等は、次のとおりとする。

取組項目		取組内容	留意事項等
1	☆ 情報 提供	・食べきりメニューの提示	○自社ホームページやパンフレット等による来客、 旅行業者等へのPR
		・「取組協力店」のPR	○登録票、ポスター等の店頭・店内掲示 ○自社ホームページや他のサイト、フリーペーパー 等によるPR
2	☆ 情報 収集	・お客様への聞き取り ・食べ残しの材料の種類や 量の把握	○食事前：希望メニュー（料理の追加・不要、 アレルギー、嗜好、年齢等）の聞き取り ○食事後：満足度の聞き取り 食べ残し量等の把握→メニュー変更、改善
3	☆ 仕入 保存 調理	・無駄のない食材の確保 ・食材の使いきり	○希望メニュー・人数に応じた食材の確保 ○ロスの少ない食材の確保（カット野菜等） ○食材の先入れ・先出し ○野菜の芯や茎等の有効活用（スープ、ジュース等）
4	☆ 料理 提供	・希望量に応じた食事の提供	○量を選択可能なメニューの設定 1人前ごはんの1/2、1/4で提供 キッズサイズ、量り売りなど、おかずの量を 加減できるメニュー・仕組みの導入 ○おかわり可能なメニューの設定（ごはん等） 最初、小盛りで提供し、おかわり可能に設定
		・品出し方法の工夫	○お品書き（会席料理等）やメニューでの素材の説明 →嗜好等へ対応 ○お客様の食事スピードを考慮した声かけ、品出し →お客様からの品出し希望への対応
5	☆ 有効 活用	・料理の持ち帰り	○持ち帰り者に責任があることを周知徹底 ○十分に加熱した食品に限定 ○持ち帰り者に喫食時の再加熱を指導 ○食中毒が発生する6月～10月の持ち帰り禁止 ○注意事項を記載した文書の添付
		・食品廃棄物のリサイクル	○堆肥化、飼料化の取組