

質問に対する回答

質問① 仕様書4（1）イの事業所向け調査の提供リストについて、いただけるデータの項目について教えてください。

回答① 事業者名、業種、住所、連絡先を提供させていただく予定です。

質問② 仕様書4（2）の中に「企業紹介のWEBページを掲載する。」とありますが、これは記事文面を提供するのではなく、貴市のWEBページの管理アカウントで受託者がログインして、WEBページへのアップロードや加工を行うということでしょうか。（上記の処理ですと相当セキュリティ上問題がある処理になるかと存じます）

回答② 企業紹介のWEBページの掲載に当たっては、委託期間中に、本市ホームページ「京都ごみネット」の管理アカウントで受託者がログインし、WEBページへのアップロードや加工を行うことを想定しております。

御指摘のあったセキュリティ上の問題につきましては、管理アカウントのユーザー権限の範囲の限定や本ホームページの保守管理業者による定期的なバックアップの実施などにより対応することを考えておりますが、詳細については、受託者と調整させていただく予定です。

質問③ 貴市で頒布可能なリニューアルに関する広報資料について作成されておりますでしょうか。

回答③ 別添資料を御参照ください。（ごみゆにけーしょん Vol. 45）

“へらす”“わかる”で
目指せ一歩先行く
ごみゼロ事業所!!



バックナンバーは
こちら →

取り入れる店舗が増えています! プラスチックに代わる注目素材!

バイオマスプラスチックのススメ

バイオマスプラスチックってなに?

バイオマスプラスチックは、トウモロコシやサトウキビなど、植物由来の原料を使用して作られたプラスチックで、容器包装、衣類繊維、電気・情報機器、自動車等に使われています。ある一定の条件の下で微生物などの働きによって分解し、最終的には二酸化炭素と水に変化する生分解性のバイオマスプラスチックも一部あります。



なぜバイオマスプラスチック?

海洋プラスチックごみ問題、気候変動問題などへの対応を契機として、使い捨てプラスチックの削減が求められ、利用せざるを得ないものについては、代替素材としてバイオマスプラスチックを活用することが注目されています。

店舗での取組事例は
チラシ裏面をチェック!

令和4年4月からプラスチック資源循環促進法が施行

プラスチックを使用した製品の設計・製造から排出・回収・リサイクルまでのライフサイクル全体で資源循環を促すことを目的に、プラスチック資源循環促進法が制定されました。



「販売・提供」での取組の一例

店舗でのスプーン、フォークなど、消費者に商品やサービスとともに、無償で提供されるプラスチック製品12品目(下欄に記載)を削減するため、**提供事業者に対し、ポイント還元や有料化、要否確認、軽量化、代替素材への転換などの取組**が求められています。

対象製品			
	フォーク スプーン テーブルナイフ マドラー ストロー	ヘアブラシ くし かみそり 歯ブラシ シャワー用キャップ	ハンガー 衣類用のカバー
対象業種	<ul style="list-style-type: none"> ●各種商品小売業(無店舗のものを含む。) ●飲食料品小売業(野菜・果実小売業、食肉小売業、鮮魚小売業及び酒小売業を除き、無店舗のものを含む。) ●宿泊業 ●飲食店 ●持ち帰り・配達飲食サービス業 	●宿泊業	<ul style="list-style-type: none"> ●各種商品小売業(無店舗のものを含む。) ●洗濯業



※この印刷物は、不要になりましたら「雑がみ」としてリサイクルできます。



京都市は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。



詳細はこちら▶



プラスチック資源
循環促進法の特設
サイトはこちら▶



CASE 1

バイオマスプラスチック配合の弁当容器を使用しています。

導入品について ナポリタンやドライカレー用にバイオマスプラスチック配合の容器を導入しています。

●導入に当たって

テイクアウト・デリバリー部門を拡大させたいと考えていた時、京都市の事業でバイオマスプラスチック配合の容器があることを知り、一部のメニューの容器を切り替えました。

その他のメニューもカタログなどを調べ、適した容器を検討中です。



●成果

容器の青と白のカラーリングが料理を引き立てて、利用客からの評判も良いです。揚げ物を入れる容器は、空気穴のついたものを選ぶことで、料理が蒸気でべたつくことを防止でき、従来と遜色ありませんでした。

●今後の取組

バイオマスプラスチック配合の容器を探しているうちに、その他にも環境に配慮した容器があることを知り、視野を広げるきっかけになりました。今後は、店で使用するバイオマスプラスチック配合の容器の割合を増やしながら、箸やスプーンなど使い捨て品の提供を減らしていきたいと考えています。



■導入者 株式会社じじばば

CASE 2

バイオマスプラスチック配合の弁当容器とリユース食器を組み合わせて使用しています。

導入品について ランチセットやタパス盛り合わせ用にバイオマスプラスチック配合の弁当容器を、パエリア用にリユース食器のパエリアパンを導入しています。

●導入に当たって

プラスチックごみを捨てることに罪悪感があり、エコ素材やリユースできる容器を使いたいと考え、ランチセットやタパス盛り合わせ用にバイオマスプラスチック配合の弁当容器を、パエリア用にリユース食器のパエリアパンを導入しました。

テイクアウトメニューでは、特別な日に自宅でレストランの味を楽しめる「スペシャル感」を大切にしており、美しく盛り付けられることを選ぶ基準にしました。



●成果

ごみ削減だけでなく、近隣の利用客の増加や、パエリアパンはSNS映えるため、SNSの投稿を見た新規利用客からのオーダーにもつながりました。スペシャル感のある料理は利用客から「美味

しいご飯を食べられて嬉しい」と好評です。

●今後の取組

この取組を機に、テイクアウト用に渡しているフォークやスプーンを木製に変更するとともに、利用客にフォークやスプーンの要否を確認して、できる限りごみが出ないように配慮しています。今後は、更なる脱プラスチックを目指し、この取組が社会より良くなるきっかけになればと考えています。



■導入者 株式会社カナルトレス

そのほかの店舗の取組事例は、ホームページで紹介しています。



バイオマスプラスチックの環境面のメリットは？

原料として植物などの再生可能な有機資源を使用するプラスチックであるため、化石資源をはじめとする枯渇性資源の使用を削減できます。また、温室効果ガスの排出の抑制につながります。

プラスチック資源循環戦略

バイオマスプラスチック製品の国内出荷量約7.2万トン(2018年度)に対し、我が国では2030年までにバイオマスプラスチック約200万トンの国内導入を目指しています。



京都市公式YouTube
「きょうと動画情報館」
3月公開!

焼却処分せざるを得なかった汚れたプラスチックを分別し、工夫を凝らすことでマテリアルリサイクルに挑戦する京都の地元企業を動画で紹介!京都市公式YouTube「きょうと動画情報館」で3月公開。ぜひ見てね!



コラマ 事業所から出るごみ

お店やオフィスなどの事業所から出るごみは、「事業ごみ」です。家庭ごみ用の有料指定袋(黄色や透明)を使って、市の収集定点に出すことはできません。収集運搬の許可を持った業者へ委託するなどして適正に処理してください。

詳しくは、廃棄物の適正処理ガイドブックを御確認ください!
URL:<http://kyoto-kogomi.net/downloads/>



|事|業|系|一|般|廃|棄|物|の|ご|相|談|は|

京都環境事業協同組合 TEL: 075-691-5517

受付時間

無許可の業者(管理会社や清掃業者等)が他人のごみを収集運搬処分することは違法です。 月～金 13:00～17:00

発行: 京都市環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課
京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町488番地
TEL: 075-222-3948 FAX: 075-213-0453
令和4年3月 京都市印刷物 第035070号