

ごみ減量&資源循環のための 指針・事例集【概要版】

本冊では、基本的な対策
や他業種の事例も紹介！



飲食業 編



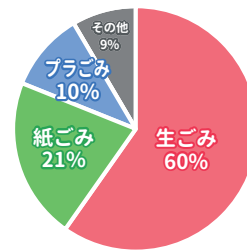
事業ごみの減量と資源循環を進めるため、ぜひ実践いただきたい内容をまとめています。
コスト削減や収益率アップ、事業者のイメージ向上などにもつながりますので、
より良い事業活動にお役立てください。

POINT!

食べ残しも多く、食べキリ推進が重要！
併せて、リサイクルの検討を！

飲食業のごみの内訳*

※業者収集ごみ（令和6年度）の調査結果

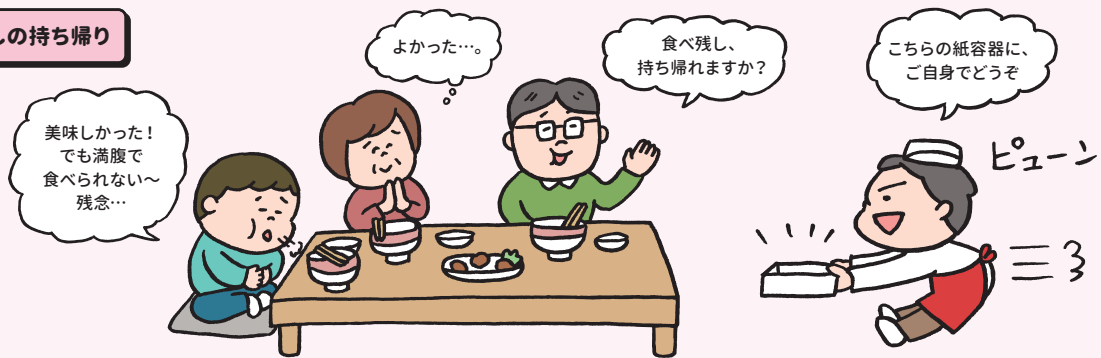


生ごみが6割を占めて
いるのが特徴です。



飲食店では、生ごみの減量と資源循環が大きな課題で
す。生ごみは利用客の食べ残しによるものも多いため、
「食べキリ」の呼び掛けや食べ残しの持ち帰り対応な
どを、利用客の理解と協力を得ながら進めていくことが
大切です。
また、テイクアウトやフードコートなどでは、使い捨て
プラスチックの削減や分別・リサイクルの徹底にも力を
入れる必要があります。

食べ残しの持ち帰り



給水スポット



食品の循環



1 食品ロス対策

✓ CHECK POINT!

○ 一歩進んだ取組 ⊙ 先進的な取組

- 1. 量の選択が可能なメニューの提供と利用客への周知
- 2. 「食べ盛り」の呼び掛け（声掛けやポスター掲示など）
- 3. 材料表示や注文時の確認を通じたアレルギー・好き嫌い等への対応
- 4. デジタル技術を活用した需要予測による発注の最適化 ⊙

- 5. 売れ残り商品のアプリなどを通じた販売* ⊙
- 6. 食べ残しの持ち帰りへの対応と利用客への周知* ○
- 7. 売れ残り食材や端材等を活用したメニューの提供* ○
- 8. 売れ残り食料品のフードバンクへの寄付や従業員への提供* ○

* 衛生管理上の支障がない場合に限る

👍 お得なメニューやアプリで売り切り、「廃棄ゼロ」に

● KAMOGAWA BAKERY

主力商品のベーグルは冷凍との相性◎。その特徴を生かし、売れ残りがあれば冷凍保存し、店内飲食メニューの「サステナブルビュッフェ」として提供。様々なベーグルをお得に楽しめるメニューとして利用客にも好評です。また、フードシェアリングのアプリ「TABETE」*の利用などを通じて、廃棄ゼロを達成しています。さらに子ども食堂に提供するなど、地域貢献にも取り組んでいます。

* TABETE: 店舗とユーザーをマッチングし、余剰食品を割安で販売・購入できる食品ロス削減フードシェアリングサービス。



👍 食べ残しの持ち帰りの仕組みでお店も利用客もスッキリ!

● 和食さと

食品ロス対策の一環として、食べきれなかった料理を安全に持ち帰れる仕組みを導入しています。利用客はテーブルのタブレットから有料の容器を注文。店員の説明を受けたうえで、十分に加熱した料理を利用客が容器に詰めて持ち帰るスタイル。容器は紙製で、環境省が推奨する食品ロス削減アクション「mottECO」のロゴ入りです。「以前から週に数件あった持ち帰りニーズに安心して対応できるようになった」と店舗から好評。利用客にもありがたい取組です。現在、全国の系列店舗で年間延べ18,000人もの方に利用されています。

そもそも少量を選択できるメニュー設定や、実績データを基に最適な発注量を自動計算するシステムの導入など、食べ盛り、使いキリの取組も並行して進めています。



食品ロスを減らす技術、進化中!

指針・事例集のナビゲーター ししんくん



2 生ごみ対策

✓ CHECK POINT!

- 1.生ごみの「水キリ」の徹底、乾燥などによる減量
- 2.生ごみの分別・リサイクル（飼料化、堆肥化など）○

○ 一歩進んだ取組 ⊙ 先進的な取組

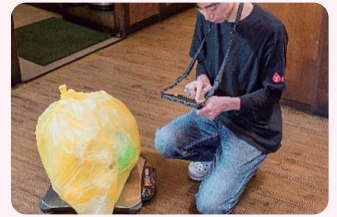
- 3.事業所由来の生ごみ堆肥等を利用した農作物・食品等の販売（食品リサイクルループの構築）⊙



ごみの計量を通じて課題を把握。生ごみは分別して飼料に

● 三代目鳥メロ 伏見桃山店

飲食店、なかでも繁忙を極める居酒屋という業態で、生ごみの分別を実現しました。分別した生ごみは委託事業者により飼料化され、活用されています。実現の鍵となったのは、分かりやすい分別表示。生ごみは青、プラは黄などと袋を色分けし、イラスト付きで表示し、新人スタッフや外国人スタッフでも迷わず分別できるよう工夫しています。さらに、ごみの量を把握し削減につなげるため、常に計量。メーカーと協力して、省スペースで操作性の高い計量器を導入しました。こうした取組の積み重ねにより、一般廃棄物の収集回数が減り、コスト削減にもつながっています。



コラム 生ごみリサイクル3つのパターン

市内の小売事業者等で現在取り組まれている主な生ごみリサイクル（処理）



委託事業者に引き渡すことで取り組まれています。



委託事業者に引き渡す場合と、建物内に処理機を設置して行う場合があります。



建物内に処理機を設置し、生ごみを分解します。

生ごみの性質や状態、建物内のスペースの有無、経費などを踏まえ、最適な方法を選んでください。

3 プラスチック削減対策

✓ CHECK POINT!

- 1.使い捨てプラスチックの削減目標の設定 ⊙
- 2.マイボトルの利用促進 ○
 - ①マイボトルへの飲料提供（ウォーターサーバーの設置含む）○
 - ②マイボトル利用者への特典の設定（ポイント付与など）⊙
- 3.店内飲食での使い捨て食器の不使用

○ 一歩進んだ取組 ⊙ 先進的な取組

- 4.使い捨てカトラリー類の削減
 - ①使い捨てカトラリー類の不使用
 - ②使い捨てカトラリーの素材変更（間伐材、紙素材など）
 - ③使い捨てカトラリー類の提供の要否確認（テイクアウト時）
 - ④使い捨てカトラリー類の分別・リサイクル

詳細はこちら
[ごみネット『京都市給水スポットマップ』](#)



👍 使い捨てない容器を「当たり前」にするために

●スターバックス コーヒー ジャパン

店頭から出る廃棄物の削減に向け、店内では繰り返し使えるマグカップや樹脂製グラスの利用を推進しています。これを「当たり前」にするために、まずは「従業員の理解、共感を得る」こと、次に「お客様に自分たちの言葉で話し、理解と協力を得る」という流れを大切にしています。タンブラーの持参も呼び掛けており、持参者には資源節約に協力したお礼として税抜本体価格から20円値引きのサービスがあります。



このほか、コーヒーかすのリサイクルにも積極的。関西ではコーヒーかすを堆肥化し、サンドイッチ用の野菜作りに利用。関東では乳牛の飼料になり、店舗でそのミルクを提供するなど、地域に合わせた食品のリサイクルループを構築しています。

コラム 「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度について

京都市では、「食べ残し」や「売れ残り」を減らす工夫など、食品ロス削減に取り組む飲食店や宿泊施設、食品小売店を「食べ残しゼロ推進店舗」として認定しています。認定店舗の皆様には、PRツールの提供や京都市ホームページでの取組紹介などの支援を行っていますのでぜひ御参加ください。

認定制度の詳しい情報や申請書のダウンロードは以下のホームページを御覧ください。



詳細はこちら
京都市食品ロスゼロプロジェクト『食べ残しゼロ推進店舗』



●認定ステッカー

コラム 「生ごみの3キリ」について

京都市では、次の3つの「キリ」を合言葉として、市民の皆様が生ごみの減量を呼び掛けています。



食材を必要な分だけ購入し、正しい保存でムダなく活用する。



残り物の上手な保存やアレンジレシピで残さず食べる。



生ごみの約8割を占める水分を、できるだけ切る。



詳細はこちら
京都市情報館『生ごみを減らそう!』

事業所でも、発注量の調整等を通じた「使いキリ」や、生ごみ排出時に軽く絞る・乾燥させるといった「水キリ」は、ぜひ実践いただきたい取組です。また、飲食や食料品の提供を行う場合は、量の選択が可能なメニュー・商品を提供するなど、利用客の「食べキリ」をぜひサポートしましょう。

京都市環境政策局 循環型社会推進部 資源循環推進課

〒604-8571 京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町488番地
電話 075-222-3946 FAX 075-213-0453 メール gomigenryo@city.kyoto.lg.jp

●本概要版は、ホームページからもダウンロードできます。(本冊も掲載!)

ごみ減量&資源循環のための指針・事例集

