

「食べきり協力店」

モデル事業に関するアンケート結果

平成25年度より、横浜市全域の飲食店や宿泊施設を営業されている店舗を対象に、「食べきり協力店」の募集を行っています。

登録店舗では、食べ残しの削減につながる取組(①小盛りメニュー等の導入、②持ち帰り希望者への対応、③食べ残しを減らすための呼びかけ実践、④ポスター等の掲示による、食べ残し削減に向けた啓発活動の実施、⑤上記以外の食べ残しを減らすための工夫)を実践していただいております。

そこで、この取組による効果を検証するとともに、今後の取組の参考とさせていただきますため、アンケート調査を実施し、その結果を、次のとおり取りまとめました。

実施概要

◇調査対象：「食べきり協力店」登録店舗（349店舗）

◇調査時期：平成26年1月～平成26年2月

◇調査方法：登録店舗に対し、アンケート用紙を送付

◇回答状況：対象店舗349店舗中114店舗（32.7%）
（内訳：飲食店 345店舗・宿泊施設 4店舗）

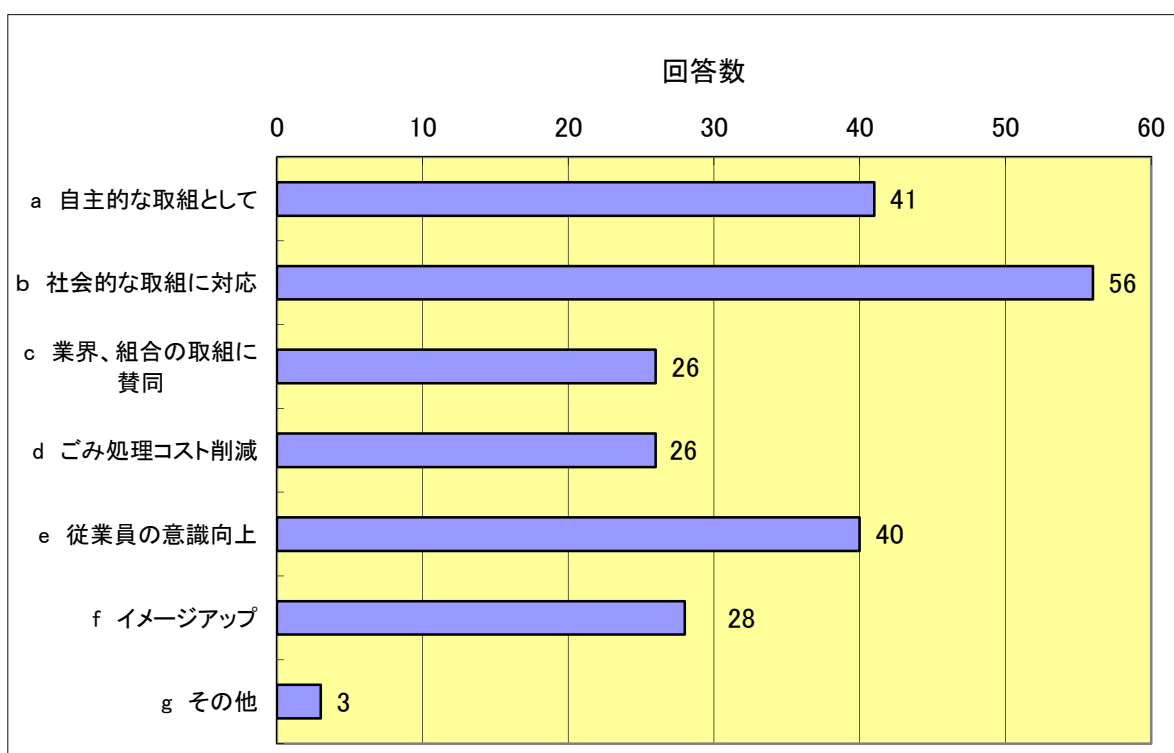
◇調査項目

1. 協力店に登録した目的として、特にあてはまるものはどれですか。【複数回答可】
2. 店舗で特徴的な取組やユニークな取組を行っていましたら内容を教えてください。
3. 事業に参加したことにより、食品廃棄物の削減効果はありましたか。
4. その他に事業に参加したことにより、実感された効果がありましたら教えてください。【複数回答可】
5. 協力店に登録した際にお渡ししたステッカーは掲示していますか。
6. 各協力店に配布しているステッカーやポスターについて改善してほしい点などはございますでしょうか？
7. 事業を実施する前と比較して、小盛りメニュー等の利用者の数はどのように変化したでしょうか。
8. 事業を実施する前と比較して、持ち帰り希望者の数はどのように変化したでしょうか。
9. 平成25年8月20日に「食べきり協力店」のウェブサイトを更新しました。新しいウェブサイトを御利用いただいたことはありますでしょうか？
10. 報道機関から「食べきり協力店」事業への取材があった際、取組事例の紹介として取材に対応していただくことはできますでしょうか？
11. その他、食べ残しを減らすための課題や御意見等がありましたらお願いします。

□協力店としての取組についてお伺いします

1. 協力店に登録した目的として、特にあてはまるものはどれですか。【複数回答可】

a 自主的な取組として	36.0%
b 社会的な取組に対応	49.1%
c 業界、組合の取組に賛同	22.8%
d ごみ処理コスト削減	22.8%
e 従業員の意識向上	35.1%
f イメージアップ	24.6%
g その他	2.6%



○「b 社会的な取組に対応」という回答が49.1%と最も多かった。

○その他の回答には「地球環境の為」といったものもあった。

2. 店舗で特徴的な取組やユニークな取組を行っていましたら内容を教えてください。

声掛け

- ・事前に量の聞き取りを行っています。
- ・ライスを注文される方に対し、必ず量を確認しています。（「半分ぐらい」を希望する方が意外に多いです。）
- ・年齢に応じた盛りの調整を実施しています。
- ・年齢・性別などにより盛る量を聞いています。
- ・女性客やお年寄りの方にはハーフサイズがあると伝えるようにしています。
- ・お刺身等は「つまも食べてください。」と勧めています。
- ・ライスの大盛りは3～4人前あるので、小分けの容器が必要か聞いてます。
- ・商品のボリュームに関してアナウンスを実施しています。
- ・基本的に食材・味付けの好き嫌いや量の大小等はなるべく提供前に確認を行っています。

持ち帰り

- ・残った料理をドギーバッグとして持ち帰ってもらっています。
- ・持ち帰り箱を用意しています。

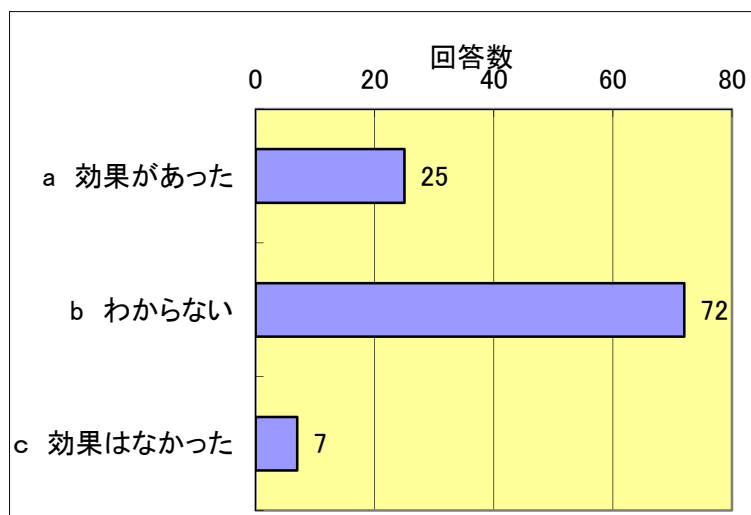
その他

- ・当店は、今まで量の多さをウリにしてましたが、次期メニュー変更時には、並サイズを設定し、大盛りを無料にするような取組を実施していきたいです。ただ、今までの顧客をがっかりさせたくないとも思います。
- ・食べ放題だが、食べ残しはしないほしい旨の説明をしているほか、ワゴンサービスにてお客様のほしい分のみを提供しています。
- ・茶碗を男性用と女性用に分けています。
- ・精米した際に出た糠を希望される方に無料で配布しています。
- ・食材にひと手間加え、調理くずを減らしております。（例：皮→くしに巻いて塩焼き、魚のあら→圧力鍋で骨ごと食べられるように）
- ・アジなどの小さな魚は骨せんべいを無料サービスしてお客様の意識を高めています。
- ・店長が率先して「もったいない」と口癖のように従業員に言っています。
- ・ステッカーをメニューに印刷しています。
- ・野菜くずは自宅の庭に埋めています。
- ・基準となるライス150gを見ていただき、量を決めてもらっています。
- ・メニューの内容を口頭で説明しているほか、メニュー表に量の説明を加えています。
- ・料理を小皿で提供しています。

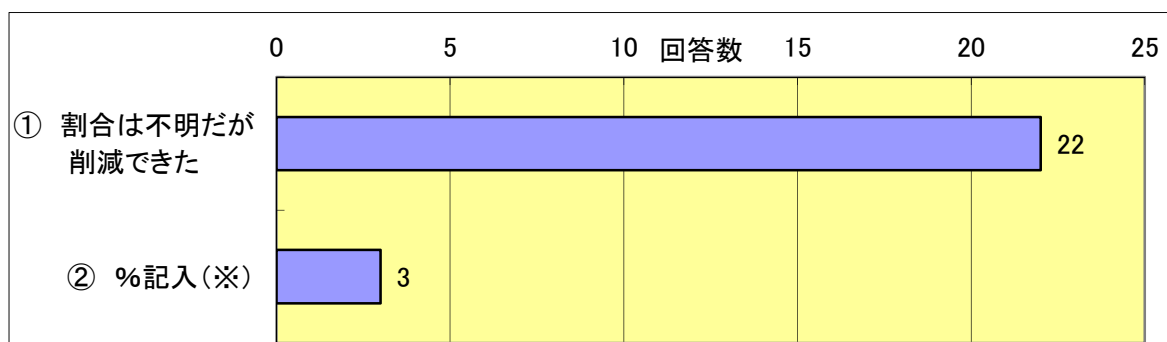
□協力店としての取組を行った結果についてお伺いします

1 事業に参加したことにより、食品廃棄物の削減効果はありましたか。

a 効果があった	21.9%
b わからない	63.2%
c 効果はなかった	6.1%



◆「a 効果があった」とした方は、削減された割合を教えてください。



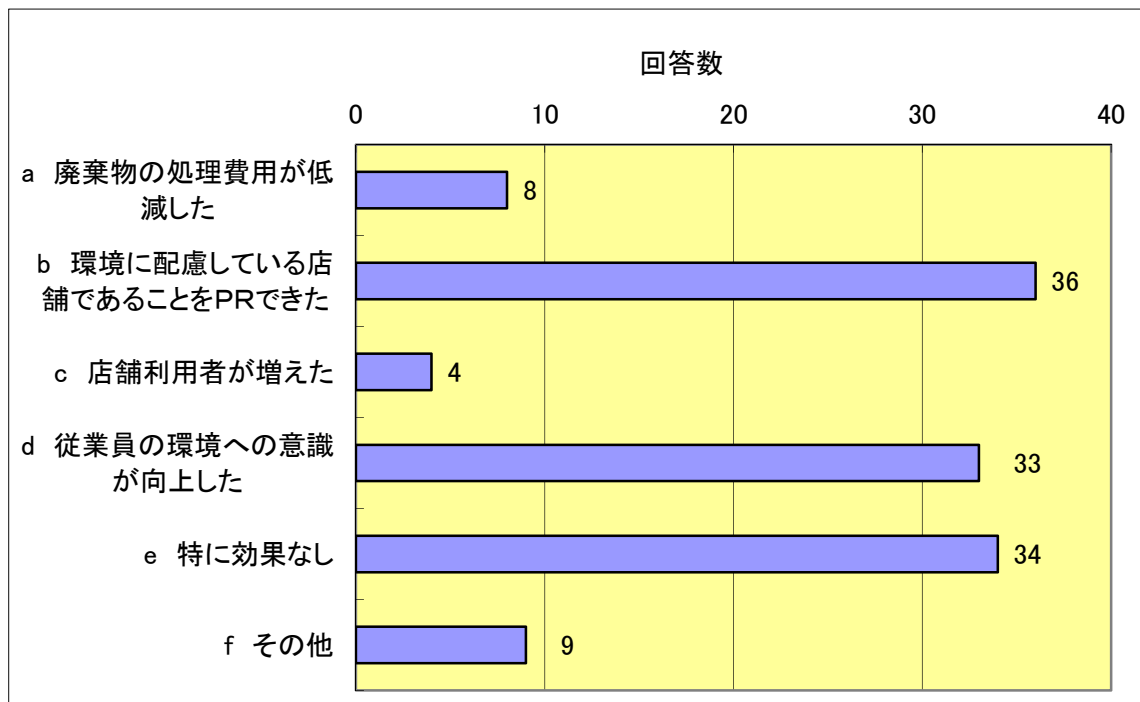
○効果を実感したという回答は21.9%にとどまった。

○「効果はなかった」という回答の中には、「食品廃棄物」全体は変化はないが「食べ残し」は減ったという意見もあった。

○記入があった削減割合はおおむね、5～10%だった。

2 その他に事業に参加したことにより、実感された効果がありましたら教えてください。

a 廃棄物の処理費用が低減した	7.0%
b 環境に配慮している店舗であることをPRできた	31.6%
c 店舗利用者が増えた	3.5%
d 従業員の環境への意識が向上した	28.9%
e 特に効果なし	29.8%
f その他	7.9%



○「環境に配慮している店舗であることをPRできた」が31.6%と最も回答が多かった。

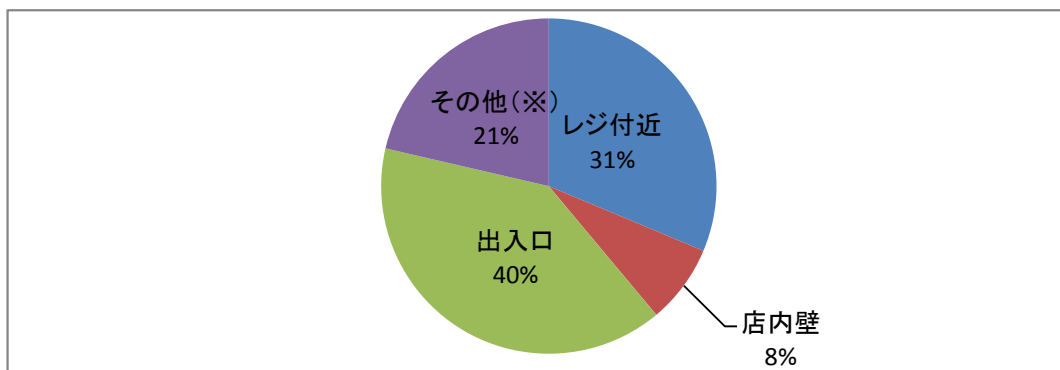
○その他の回答には、「食べきれないものを持ち帰る方が増えた」、「店員が無駄は減らそうという気持ちになった」、「ポスター等を貼ったことで、お客の意識も変わったと思う」、「お客から量の調整を要望してもらえるようになった」といったものがあった。

○「特に効果なし」の中には、「事業に参加したことによってお客様が利用した訳ではないため」、「以前から取組を実施していたため変化はない」といった意見もあった。

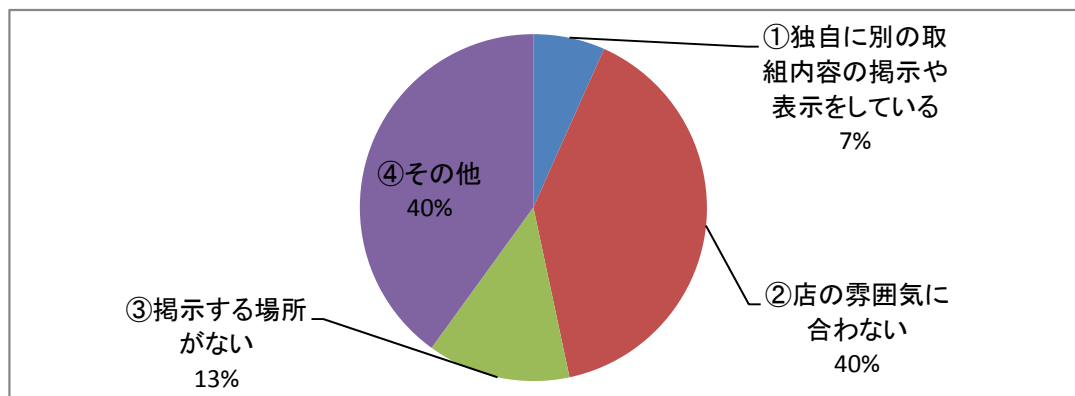
3 協力店に登録した際にお渡ししたステッカーは掲示していますか。

a 掲示している	79.8%
b 掲示していない	11.4%
c 回答なし	8.8%

◆「a 掲示している」とした方は、その掲示場所を教えてください。



◆「b 掲示していない」とした方は、その理由を教えてください。



○御回答いただいた店舗のうち、約80%の店舗から「掲示している」という回答があった。

○掲示場所の「その他」には、「メニュー」、「トイレ」、「サンプルケース」などがあつた。

○掲示していない理由の「その他」には、「紛失した」、「掲示する場所を作ろうとしてそのままに…」などがあつた。

4 各協力店に配布しているステッカーやポスターについて改善してほしい点などはございますでしょうか？

ポスター

- ・「勇気を持って、自分の食べきれる量を注文しよう。」等のキャッチフレーズがあるとよりいいと思います。
- ・大きなポスターがあれば、もっとお客様の目に留まりやすいと思います。
- ・行政側の意見を強調しすぎ、生産者側への敬意をもっと前面に出してほしいです。
- ・もう少し高級な店や洋食店等でも貼れるスタイリッシュなデザインがほしいです。
- ・事業の趣旨がわかりにくいので、具体例をのせた方がいいと思います。

ステッカー

- ・ステッカーはもっと大きくてもいいと思います。
- ・ご当地キャラを使用したステッカーがほしいです。
- ・ホテルなどにも合うデザインにしてほしいです。

その他

- ・着ぐるみや置きマスコットなどがあるといいと思います。



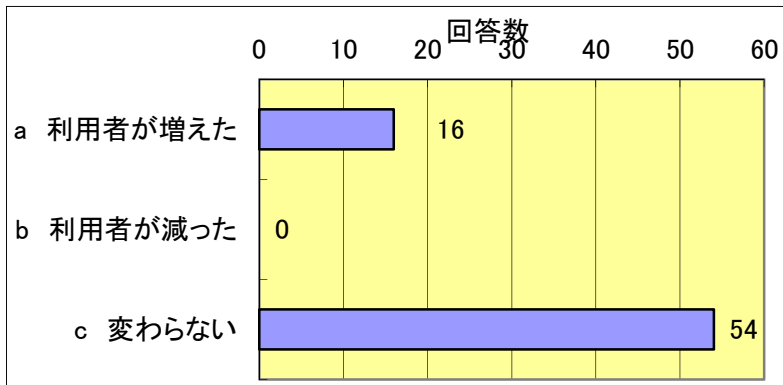
食べきり協力店ポスター



食べきり協力店ステッカー

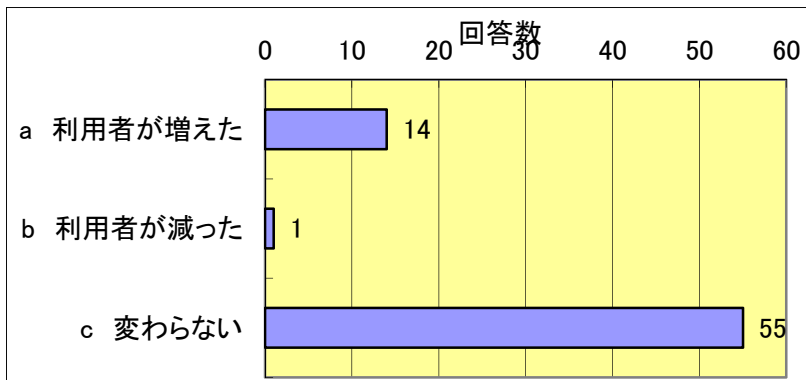
5小盛りメニュー・ハーフサイズメニューを導入しているお店にお聞きします。
 事業を実施する前と比較して、小盛りメニュー等の利用者の数はどのように変化しましたでしょうか。

a 利用者が増えた	14.0%
b 利用者が減った	0.0%
c 変わらない	47.4%
d 実施していない・回答なし	35.1%



6持ち帰り希望者への対応をされているお店にお聞きします。
 事業を実施する前と比較して、持ち帰り希望者の数はどのように変化しましたでしょうか。

a 利用者が増えた	12.3%
b 利用者が減った	0.9%
c 変わらない	48.2%
d 実施していない・回答なし	35.1%

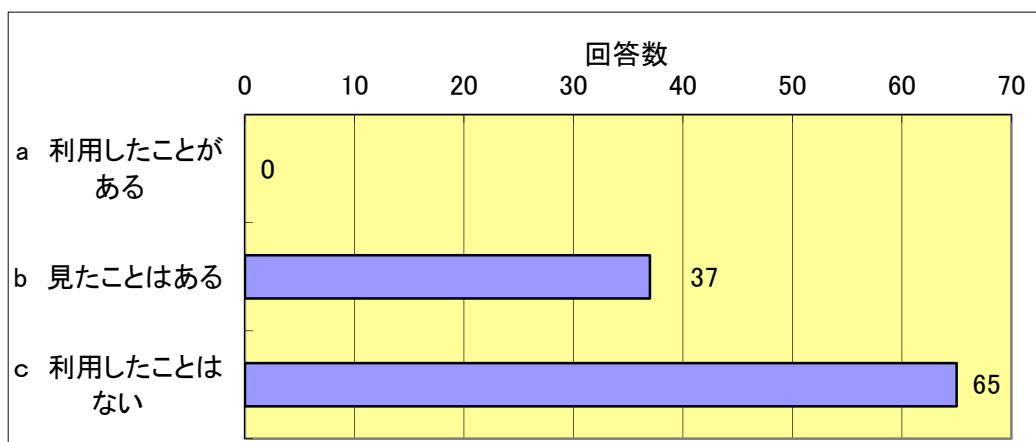


○小盛りメニュー・持ち帰りともに、「利用者が増えた」という回答が13%前後あり、短期間ながら、ある程度の効果があったと思われる。

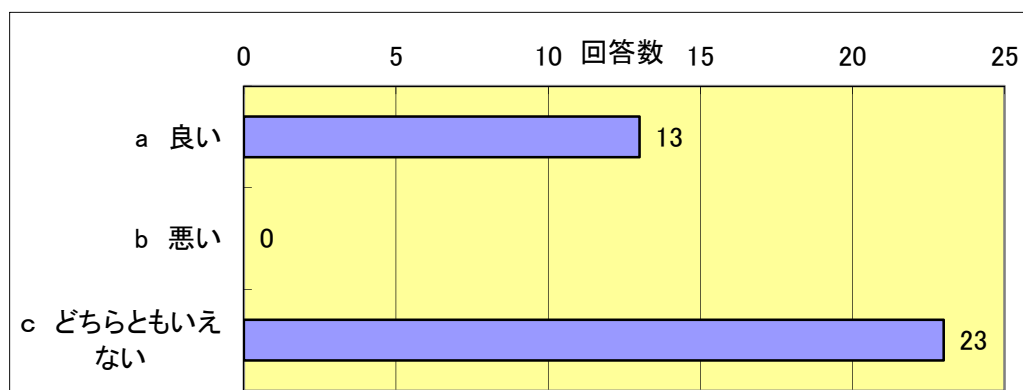
○「変わらない」という回答の中には、「事業に参加する前からこういった取組は行っていたため、変化はない」といった回答もあった。

□その他の項目についてお伺いします。

- 1 平成25年8月20日に「食べきり協力店」のウェブサイトを更新しました。
新しいウェブサイトを御利用いただいたことはありますか？



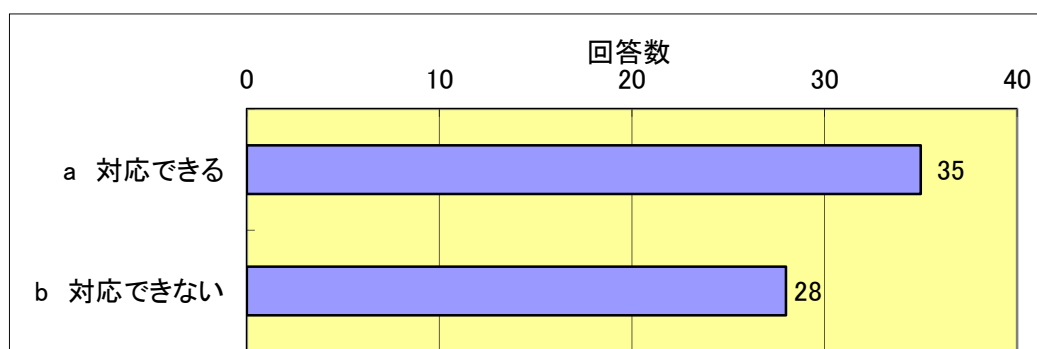
- 2 (先の質問でa,bと回答された方のみ回答ください。)
ウェブサイトの操作性はどうでしょうか？



○年度途中にリニューアルを行ったこともあり、「ウェブサイトを利用したことがない」という回答が半数以上あった。

○どちらともいえないの回答の中には、「旧ウェブサイトを使用したことがないので比較ができない」という回答もあった。

- 4 報道機関から「食べきり協力店」事業への取材があった際、取組事例の紹介として取材に対応していただくことはできますでしょうか？



12. その他、食べ残しを減らすための課題やご意見等がありましたらお願いします。

- ・ハーフサイズを割引料金で提供していますが、最近は健康面を気にしてご飯の量を減らす方も多くなってきたような気がします。
- ・この取り組みは「ハーフサイズでお願いします」と言いやすくなって良いと思います。
また、持ち帰りに使用したお弁当箱も洗ってきていただければ回収することとしており、実際にその希望も受け付けております。
- ・食べ残った料理全てが持ち帰れるわけではないので、希望者が多数いても期待に添えない場合があります。
また、お客様の中には、料理が残ることに満足される方もいるので難しいです。
- ・お客様から残ったパンなどの持ち帰りを提案していただけるなど、多少効果はあったと思います。
ただ、お店側からの提案は、取組が浸透していない現状では押し付けになりかねないと思います。
- ・「食べきり協力店」のことをより多くの方に知っていただくために、食品廃棄物の現状等を簡単に紹介できるパンフレット等があるといいと思います。
- ・量を減らしてくれた方に対してポイントを提供するような制度を導入できればいいと思います。
- ・生ごみ処理機の設置や仲卸業者の梱包材などの無駄をなくす取組などを項目に加えるとより食品廃棄物の削減につながると思います。
- ・最近、自分の子どもに対して「食べ残し」について 注意しないのでしょうか？
- ・私たちは料理に使用する原材料で利益を捻出するのではなく、技術を売っていますので、量を半分に減らしたからといって価格も半額というわけにもいかないのです、その辺のさじ加減は常に課題と思っています。
- ・世間でももう少し「食べ残しはもったいない」という意識が必要だと思います。
- ・小盛りにできますと案内をしても希望せずに結局残してしまう方もいます。
- ・基本的に食べ残しをする方はいませんが、苦手なネタがある場合は変えてもらっています。
- ・当店では、「食べきり協力店」に参加する前から、食べ残しを減らす取組を実施していました。その結果、うちは常連客が中心なので食べきれる量を注文してくれる方が増えてきました。しかしながら、そういう流れの中でもかたくなに残す方(主に若い女性の方)がいます。量を減らしてほしいともいわず、食べ残すことを習慣にしているようです。「食べ残しダイエット」というものでしょう。世の中の美容研究家や栄養研究家の中には食べ残しを奨めている方もいます。そういう風潮を打破するには、影響のある方々が「食べることの利点」や「食事マナー」について声を大にして(TVやCMなどで)言う必要があると思います。ごみを減らすことも大切ですが、それ以上に人道的観点でも食べ物を粗末にすることは良くないことということをたくさんの方に自覚してもらいたいです。
- ・好き嫌いはともかく、一番残るのは御飯だと思います。見本の掲示は手間ですが、やはり「食べ残し」を減らす上で重要なことだと思います。