

平成 23 年 11 月 1 日

業種別「発生抑制の目標値」の策定（案）に関するヒアリングについての意見等 【社団法人日本フードサービス協会】

現在、外食・中食産業の市場規模は約 30 兆円と推計され、平成 21 年には食料支出の約 42.2%（外部化率）を占めている。高齢化の進展などに伴う中食等調理加工品への傾斜が予想される中、国民の食生活の「外部化」傾向は、今後更に強まるものと考えられる。

このように国民の食生活における、外食・中食産業等の業務用需要部門の果たす役割は大きくなっており、今後も益々重要になっていくものと思われる。

外食産業がここまで拡大できた要因には、セントラルキッチンや協力業者に調理の前半過程を集約し、前処理・調理過程の外部化・分業化を進めることで、多店舗展開を進めてきた外食チェーン企業の取組がある。

このようなチェーン企業に代表される大手企業だけでなく、外食産業では「仕入れ」「調理」「提供」「サービス」を一貫して行う個人店など専門店的な中小事業者も、大きな役割を果たしている。一方、チェーン企業でも「分業化」の程度は、業種・業態・各企業により大きく異なり、提供メニュー・サービスの差別化とも関わり、多様化した消費者ニーズに応えるための外食ビジネスモデルの重要な発展要素になっている。

このような構造をした外食等産業における食品廃棄物の発生状況も多様である。

提供商品の違いで大きく異なり、単品メニュー中心のファストフードと、多様なメニューを扱うレストランでは食品廃棄物の種類と量も異なる。同じ業種業態でも分業化の在り方などで、食品残さの発生場所・量も異なり、食品製造業の協力工場に発注している場合などは、店舗での発生のみとなり、店内調理の割合が高くなれば発生量は多くなる。また自社内にセントラルキッチンを持っている場合は、セントラルキッチンが残さ発生の中心となる企業もある。

以上のような状況を鑑み、今後も外食産業の多様な事業活動を確保するとともに、環境施策の一層の推進が図られるためには、以下のような点が必要であると考える。

外食産業の様に業種・業態により事業者の食品廃棄物の発生状況が、各事業者によってかなり異なる産業においては、業界全体の目標に向けて各事業者がそれぞれの実情を踏まえた対応を進めることになる。

そのため、「発生抑制の目標値」を決定する場合には、個々の外食企業が自身の状況に応じた適切な対応を可能にするインセンティブのある柔軟な仕組みによって、「努力目標」を設定すべきである。

以上

「発生抑制の目標値」の策定に関する業界ヒアリング資料

【参考資料】

社団法人 日本フードサービス協会

業種別の「発生抑制の目標値」の策定(案)に関するアンケート調査概要

実施概要

食品リサイクル法における業種別「発生抑制の目標値」の策定に関して、緊急アンケートを行った。

- 実施期間 : 平成 23 年 10 月 13 日～25 日
- 配布数 : JF 環境委員会 委員中心に 38 社に配布
- 回収数 : 35 社回収(子会社分含む)

回収企業の年間売上推計値は約 2 兆円で、外食産業の市場規模 23 兆 6 千億円のうち約 8% のシェアを占める。

主な調査項目

発生抑制についての基本的な考え方と業界としての取組

1 飲食店における食品廃棄物の状況(業種業態の違いによる食品廃棄物等の発生に与える影響)

- Q1 店舗での食品廃棄物の内訳
- Q2 店舗以外の食品廃棄物の内容(FA)

2 業界毎の食品廃棄物等の発生量の把握方法の事例

- Q3 店舗での計量方法(SA)
- Q4 店舗以外での計量方法(FA)

3 業界毎の発生抑制の取組と特徴

- Q5 発生抑制の取組(FA)

発生抑制の目標値に設定方法に関する意見・要望

1 定期報告の報告内容の変更について

- Q6 定期報告書の記入法(SA)
- Q7 定期報告書を「飲食店」としてまとめて記入する理由
- Q8 定期報告書の様式を変える議論についての意見

2 業種の考え方(業種の区分をどのように考えるか)

- Q9 発生抑制目標値の策定に関して、関連の強い要因についての意見

その他、発生抑制の目標値の設定にあたり、業界として関係者(行政、消費者、再生利用事業者等)への意見・要望

- Q10 その他の意見

1. 外食企業別 店舗での食品廃棄物の内訳

有効回答 31 社の個別データは以下の通り。

そのうち①食べ残しと、②調理残さの区別がわからないものが 7 社あった。

「その他」の主な内容としては、「うどん・そば・米の処分」、「調理ミス商品」、「仕込品の廃棄」、「水など(水切りし
ても残る分)」、「社食の売れ残り」、「閉店時の余り食材」、「社食の売れ残りバイキングロス」、「販売終了食材の廃
棄」、「キャフェテリアの売れ残り」、「乳製品ミックス」等であった。

◆Q1 外食企業別 店舗での食品廃棄物の内訳

		(%)				
回答ID	業態	合計	食べ残 し	調理残 さ	廃油	その他
1	FF洋風	100	5	45	50	0
2	FF洋風	100	0	13	44	43
3	FF洋風	100	0	40	60	0
4	FF和風	100	85		15	0
5	FF和風	100	40	0	41	19
6	FF麺類	100	10	43	7	40
7	FF麺類	100	90	5	5	0
8	FF麺類	100	85	15		0
9	FF麺類	100	48	33	19	0
10	FF持ち帰り米飯 / 回転寿司	100	2	1	5	92
11	FR洋風	100	80		20	0
12	FR洋風	100	91		7	1
13	FR洋風	100	40	20	30	10
14	FR洋風	100	28	5	30	37
15	FR洋風	100	10		90	0
16	FR和風	100	15	60	25	0
17	FR和風	100	25	25	35	15
18	FR和風	100	0	0	100	0
19	FR焼き肉、ラーメン	100	40	50	10	0
20	パブ・ビアホール	100	84		16	0
21	パブ・ビアホール	100	65	10	25	0
22	パブ・ビアホール	100	36	54	10	0
23	居酒屋	100	71	0	10	19
24	居酒屋	100	80		20	0
25	ディナーレストラン	100	97		3	0
26	ディナーレストラン	100	70	10	15	5
27	喫茶	100	5	5	0	90
28	事業所給食	100	20	30	15	35
29	事業所給食	100	25	15	20	40
30	事業所給食	100	40	20	20	20
31	総合飲食	100	20	20	20	40

注： 食べ残し、 調理残さの区別がつかない企業が7社あった。

注：回答数は有効回答数である。

2. 店舗以外での食品廃棄物の内訳

店舗以外での食品廃棄物の内容についてみると、ほとんどは「セントラルキッチン」等で発生しており、それ以外では「倉庫」「テストキッチン」「ケータリングセンター」等となっている。

それ以外では、協力企業の食品事業者へレシピ発注しているため、「セントラルキッチンは存在しない」企業や、セントラルキッチンは別会社のため数量に含まれない企業等も見られた。

◆Q2 店舗以外の食品廃棄物の内容(FA)

主な意見	
セントラルキッチン、工場から発生	○セントラルキッチンから発注した食材原料の切端(FF和風) ○発生場所⇒セントラルキッチン、発生物⇒白菜(FF和風) ○CKで発生残さロス(FF麺類) ○工場発生⇒製麺、餃子の皮(FF麺類) ○CKでの野菜くず(FF麺類) ○食品工場の食品残渣(FF持ち帰り米飯) ○セントラルキッチン、残さやロス等(FR洋風) ○CK(外販含む)。調理残渣、販売終了商品の廃棄。(FR洋風) ○全でリサイクル(工場から発生、製造ロス)(FR洋風) ○工場においてピザ製造を行っており、製造時の残さ等を業者に引き取ってもらい、メタンガスとして活用してもらっている(発電利用)(FR洋風) ○焙煎工場、豆についている薄皮(喫茶)
セントラルキッチン、工場以外から発生	○倉庫廃棄物(食品原材料)(FF洋風) ○テストキッチン(CKでない)、食べ残し、調理残さ、サンプル残さ、廃油(パブ・ビアホール) ○ケータリングセンター 生ごみ(内容は店舗と同じ)(ディナーレストラン)
その他	○セントラルキッチンは存在しません(FF洋風) ○CKは別会社のため数量に含まれない。(FR洋風) ○CKは別会社(総合飲食)

3. 業種業態別 店舗での計量方法(SA)

店舗での食品廃棄物の計量方法は、「サンプル店舗を決めて全体に伸ばし推計」(37.5%)が最も多く、次いで「ほぼ全店で計測」(34.4%)となっている。

「その他」については、「リサイクル委託業者による計測」、「リサイクル実施店舗の業者からの重量報告から全店を推計」であった。

◆Q3 業種業態別 店舗での計量方法(SA)

(実数)						(%)				
	回答数	ほぼ全 店舗で計 測	サンプ ル店舗を 決めて、 全体に伸 ばし、推 計。	全店 あるいは、 サンプル 店舗の曜 日等を決 め、全体を 推計	その他	合計	ほぼ全 店舗で計 測	サンプ ル店舗を 決めて、 全体に伸 ばし、推 計。	全店 あるいは、 サンプル 店舗の曜 日等を決 め、全体を 推計	その他
全体	32	11	12	2	7	100.0	34.4	37.5	6.3	21.9
FF洋風	3	1	2	-	-	100.0	33.3	66.7	-	-
FF和風	2	-	1	-	1	100.0	-	50.0	-	50.0
FF麺類	5	4	1	-	-	100.0	80.0	20.0	-	-
FF持ち帰り米飯／回転寿司	1	-	-	-	1	100.0	-	-	-	100.0
FR洋風	7	-	3	1	3	100.0	-	42.9	14.3	42.9
FR和風	3	-	1	1	1	100.0	-	33.3	33.3	33.3
FR焼肉	1	-	1	-	-	100.0	-	100.0	-	-
パブ・ビアホール	3	2	1	-	-	100.0	66.7	33.3	-	-
居酒屋	2	1	1	-	-	100.0	50.0	50.0	-	-
ディナーレストラン	2	2	-	-	-	100.0	100.0	-	-	-
喫茶	1	-	1	-	-	100.0	-	100.0	-	-
事業所給食	2	1	-	-	1	100.0	50.0	-	-	50.0

注：回答数は有効回答数である。

4. 店舗以外での計量方法(FA)

店舗以外での食品廃棄物の計量方法は、「セントラルキッチン等」では計測・実測しているという回答がもつとも多く、また、「野菜くずを入れるカート数から推計。及びリサイクルできない残さは業者の重量報告による」等、サンプルからの推計、又は委託業者が計量する等の回答もみられた。

◆Q4 店舗以外での計量方法(FA)

主な意見	
セントラルキッチン、工場で計測	○セントラルキッチンは計測・実測している(FF和風、FF麺類等各1社、FR洋風2社、)
サンプルから推計	○野菜くずを入れるカート数から推計。及びリサイクルできない残さは業者の重量報告による。(FF持ち帰り米飯／回転寿司) ○収容容器内の産廃物重量を実測し、1ケースあたりの平均重量を設定。これに日々の容器数量を乗じることで算出。(FR洋風)
委託企業が計量	○MDでは全工場で計量を実施している。又、委託業者に計量してもらいダブルチェックしている(居酒屋)

5. 外食企業における発生抑制の取組(FA)

外食企業における発生抑制の取組については、店舗やセントラルキッチン等の現場の取組だけでなく商品政策や、マーケティングの分野も広くかかわっている。

客数や出食数等、「売上予測の精度を向上」させ、需給ギャップの解消、売れ残りの削減、等による発生抑制に取り組む企業や、サイズ変更や付け合せ等ガロニの変更など、ロスの少ない「メニュー・商品政策の変更」など見られた。また、仕入段階で半加工品を導入し、店舗やセントラルキッチンでの発生抑制に努める取組も見られたが、加工品等の導入については、各企業のブランド政策・商品政策とのバランスにより進められる事案であり、一律に取り組める内容とはなっていない。

店舗やセントラルキッチンでの取り組みについては、分別や計測に努めることで、実態の把握と現状認識の向上により、発生原因を明らかにし、発生抑制につなげる取組も見られた。

一方、食品リサイクル法上の用語定義では、「減量化」に分類される「水切り」の取組は、一般的に取り組まれており、多くの企業が実施している。

◆Q5 外食企業における発生抑制の取組(FA)

主な意見	
【マーケティング・商品政策面での取組】	
売上予測(客数・出数)の精度向上	○客数・出数予測精度の向上(FR洋風3社、事業所給食、総合飲食各1社) ○きめ細かな発注量(仕入れ)と販売予測(仕込み量のコントロール)フライ油の交換頻度を少なくする。(FF洋風) ○売上予測に基づいて、商品陳列量を調整(FF持ち帰り米飯／回転寿司) ○廃棄ロス・適正在庫量・適正発注量を把握するための店研修の実施(FR洋風) ○売上予測に基づいた適正な仕込量の準備によるロス軽減。(FF洋風) ○店舗においては食材の適正な準備量設定により廃棄ロスを極力なくすようしている。また牛脂の中にタレが混入しないように分別をしっかりとるようしている。(FF和風)
メニューの見直し・商品政策の変更等	○減量・商品サイズの多様化(FF和風) ○調理残さを減少させるため、余分な付け合せを減らす、等の調理方法の工夫を行っている。(FR洋風) ○工程改善、従業員教育の実施による製品品質及び歩留まりの向上。(ただし、店舗においては、全社統一的な取り組みがされているとは言えない状況です。)(FR洋風) ○共通食材での調理を主に考えたメニュー構成により無駄も省く、使用食材の選定と管理を本社にて行っています。(パブ・ピアホール) ○商品見直し(食べ残しの多いメニュー・バイキングなど)、ロスの抑制(ディナーレストラン) ○ロスの少ないメニュー構成。売れ残りの少ない商品開発。(事業所給食、FR洋風、総合飲食各1社) ○オーダーメード方法(メイド・フォー・ユー)の強化(FF洋風)
【仕入れなどでの取組】	
仕入れ関係、半加工品の利用など	○カット野菜、半加工済み食材(肉、魚)等の利用。小ポーション(お一人様向)。メニューの開発による食べ残し削減。(パブ・ピアホール) ○野菜などをロスの出にくい商品を購入(FR洋風)

◆Q5 業種業態別 発生抑制の取組(FA) (続き)

主な意見	
【店舗ハックヤード・セントラルキッチンでの取組】	
生ごみの計量・分別の徹底	○日々の計測にて意識向上(FF麺類) ○定期的な生ごみの計量、ロス管理の指導(ディナーレストラン) ○食材カス、販売ロス、残飯(食べ残し)に分けて原因別に重量を把握し、発生原因を顕在化させ、オペレーションの改善をはかる。(事業所給食) ○分別の徹底(FF麺類、FR和風)
水切り等減量廃棄	○水切りの徹底、仕込み量の徹底。毎月、前月の結果等を資料として配布(FF麺類) ○水切り、生ごみ水切り(FF麺類2社、FR洋風、FR和風1社) ○濾過機導入⇒廃油の発生抑制、揚げカス絞り機の導入⇒揚げカスの減量化と油のリユース(FR和風) ○天かすの圧縮。(絞った油はリサイクル)(FR和風) ○加工はMDで実施することで、店舗の廃棄物を抑制している。食べ残しは水切りを重点的に実施している(居酒屋) ○お持ち帰り(食べ残り)の推進、ゴミの水切り(居酒屋)
その他	○工場での内製化拡大(FR洋風) ○食品廃棄物については無い。廃棄物に関しては、野菜の段ボール配送の撤廃(パブ・ビアホール) ○フードバンク等の取組(FR洋風) ○プライベートブランドの推進(FR焼き肉、ラーメン)

6. 定期報告書の記入方法(SA)

外食企業における定期報告書の記入方法については、「飲食店などとして他の業種データもまとめている」(70.0%)が多く、「各々の業種に分けて報告」は 30.0%となった。

◆Q6 定期報告書の記入法(SA)

	(実数)			(%)		
	回答数	各々の業 種に分けて 報告	飲食店など として他の 業種データ もまとめて いる	合計	各々の業 種に分けて 報告	飲食店など として他の 業種データ もまとめて いる
全体	30	9	21	100.0	30.0	70.0
FF洋風	2	1	1	100.0	50.0	50.0
FF和風	1	1		100.0	100.0	-
FF麺類	4	1	3	100.0	25.0	75.0
FF持ち帰り米飯 / 回転寿司	1	1		100.0	100.0	-
FR洋風	8	4	4	100.0	50.0	50.0
FR和風	2		2	100.0	-	100.0
FR焼肉	1		1	100.0	-	100.0
パブ・ビアホール	3		3	100.0	-	100.0
居酒屋	1		1	100.0	-	100.0
ディナーレストラン	2		2	100.0	-	100.0
喫茶	1	1		100.0	100.0	-
事業所給食	3		3	100.0	-	100.0
その他 / 総合飲食	1		1	100.0	-	100.0

注: 回答数は有効回答数である。

7. 定期報告書を「飲食店」まとめて記入する理由(FA)

定期報告書を「飲食店」としてまとめて記入する理由としては、「セントラルキッチン(CK)での食品廃棄物の発生量は売上げと連動している」ことをあげる企業や、また、企業によっては「多業種多業態であるため、別々に分けると作業が困難であること」を理由として挙げる企業もあった。

◆Q7 定期報告書を「飲食店」まとめて記入する理由

主な意見	
CKの発生量は売上で連動している	☐ CKの発生量を売上に連動しているため(FF麺類) ☐ CKの発生量は店舗の売り上げと連動している。又、発生量も中程度の店舗と同等であるため。(FR洋風)
業態が多く作業が困難	☐ 業態、条件、把握方法が多岐にわたるため、作業が困難。(事業所給食) ☐ 業態数が多く、条件も異なり、多大な作業になってしまうため。(事業所給食)
農水省と相談・指導に従った	☐ 報告に当たっては、農水省に相談して指導に従った。(FF洋風) ☐ 指示どおり(FR洋風)
その他	☐ 内訳は分けていますが、報告はまとめています(FF麺類) ☐ OMDは別法人なので別々に報告している(居酒屋) ☐ 空港や高速道路SAという特殊立地のため施設に左右され細かなデータ把握が困難。(自社計量はコスト高)(総合飲食)
飲食店のみであるため	☐ 飲食店以外の業種なし(FF洋風) ☐ 廃棄物での業種は飲食店のみで書いた(FF麺類) ☐ 単一チェーン業態のため(FR洋風) ☐ CKと店舗の作業場の差がないので(FR和風) ☐ 単一チェーン業態のため(FR和風) ☐ 飲食店としての事業であるため(パブ・ビアホール) ☐ CK、その他食料品製造等持っていない。(パブ・ビアホール) ☐ 飲食店の為まとめて報告している(居酒屋) ☐ ケータリングの占める割合はごくごく一部であるため、飲食店としてまとめている。(ディナーレストラン) ☐ 飲食店のみであるため。(事業所給食) ☐ 飲食店としての発生しかない為(FR焼き肉、ラーメン)

8. 定期報告書の様式を変更する議論についての意見(FA)

～有価取引分(副産物)やテイクアウト分(発生抑制できない部分)についての追加記入等

定期報告書の様式に有価取引分(副産物)やテイクアウト分(発生抑制できない部分)を追加記入する議論についての意見としては、様式を「変えるべき」という意見と「変える必要はない」との意見に分かれた。

「様式を変えよう」との意見には、「売り手では発生抑制できないテイクアウト分等については別記して発生量から外す等の様式変更が望ましい」といった意見や「適性・正確な目標を設定すると考えれば大きく数値に変動がでるものについては変える必要がある」との意見が見られた。

「様式を変えようではない」との意見には、「テイクアウト等の特記事項がない」など直接関係しない企業からは不要であるとの意見があり、また、一部の企業からは「前提となる数量の把握手法に推計が介在する以上、細かくしても作業が増えるだけで、出てくる数値にあまり意味がない」といった意見も見られた。

◆Q8 定期報告書の様式を変える議論についての意見

主な意見	
様式を変えた方がいい	○報告書の作成に手間がかかりそうであるが、報告値の精度はより高まると判断します。(FF洋風) ○必要性が明確であれば、項目が増えることについて異論はありません。しかし、その分内容が複雑になるのも事実であり、十分な議論と検討をお願い申し上げます。(FF洋風) ○定期報告書はなるべく簡素化してもらいたい。(FF和風) ○テイクアウト分については、売り手では発生抑制できないものであると考えます。その部分については考慮いただけるよう、別記する欄を設ける等の様式変更が行われることが望ましいのではと思います。(FR洋風) ○適性・正確な目標を設定すると考えれば大きく数値に変動がでるものについては変える必要があると思われます。(パブ・ビアホール) ○定期報告書の様式をわかり易く変える事には賛成です。あまり細分化しすぎて、専門性が増加するのは賛成できません。(ディナーレストラン) ○最終的な、結果数値ありきではなく、現実に即した目標値を設定できるようにしていただきたい(FR焼き肉、ラーメン)
様式を変える必要はない	○不要(FR洋風、パブ・ビアホール、喫茶各1社) ○現状のままで特筆事項はありません。(FR洋風) ○テイクアウト等店舗以外の発生分を持っておらず、特に困らない。(パブ・ビアホール) ○弊社ではごくわずかなため手間が増える。発生の抑制につながるとも考えにくい。(ディナーレストラン) ○前提となる数量の把握手法に推計が介在する以上、細かくしても作業が増えるだけで、出てくる数値にあまり意味がない。(FR洋風、総合飲食各1社)
その他	○「有価物取引分」は廃棄物として除外され食品リサイクル法からも除外されるのであれば、一気に廃食油(産業廃棄物)から有価に代わってくるのは必然。国は廃食油を産廃から除外する方針はあるのか？(FF洋風) ○現実的に有価取引は可能ですが、テイクアウト分は計測可能な範囲が限定されると考えます。(FF麺類) ○テイクアウトされた商品はすでにお客様の所有物であり、動ずることもできない。(FF持ち帰り米飯／回転寿司) ○テイクアウト分の発生量、排出量を算出することは不可能(FR洋風)

9. 発生抑制目標値の策定に関して、関連の強い要因についての意見(FA)

発生抑制目標値の策定に関して、関連の強い要因についての意見としては、各種意見が寄せられた。業種・業態間で客単価(一人当たり金額)に大きな違いがみられる「飲食店」では、売上を指標としてみることは難しいといった意見も見られ、業界全体としては各社のスタンスによって、実態がかなり異なる状況がうかがえた。

◆Q9 発生抑制目標値の策定に関して、関連の強い要因について

主な意見	
一概には決められない	○客数については、テイクアウト比率の高い業態であれば、客単価を想定で算出する方法をとらざるを得ない。飲食店からさらに分類して、それぞれの目標値があって良いと思う。(FF洋風) ○「売上」、「レジ数」、「客数」の数値は相関が強いとは言えない。店舗個別の要素が大きく作用しており、一律での計算は認めにくい。(FF洋風) ○店舗数の増減、売り上げの増減により、総排出量に影響していることは事実です。正確さを期するのであれば、やむをえません、…先に解決してもらいたきことがあるのも事実です。(FF麺類) ○業種・業態によって違うので各社に任せればよい。(FR洋風) ○業種、業態による差も大きい。飲食店という一率の括りで目標値を制定するのは問題があると思います。(パブ・ビアホール) ○「発生原単位の目標値の改定」をすることは反対しませんが飲食店とは言っても様々な業種業態があるので、ひとくりにできないと思います。上記「売上」、「レジ数」、「客数」どれかを選択するようにしてはどうか？(ディナーレストラン) ○季節指数や、メニュー変更により、「発生原単位」の値が大きく変わります。また指標が3つある場合には、3つの数値の整合性が取れない可能性があり、効果測定しにくいと思います。(FR焼き肉、ラーメン)
売上高が妥当	○相関性の高い「売上」、「レジ数」を分母とすることには異論ありません。「来店客数」に関してはデータがなく、対応ができません。(他社でも同様であると思います)ただし、業種によっても同業種であっても販売内容の違いから、発生原単位は異なります。したがってどの様なグループ区分をするか慎重な検討が必要だと思います。(FF洋風) ○飲食店では①売上高データが把握しやすく、また、発生量との相関が強いと思います。(FF和風) ○売上高を主として頂けると取組易い(FR洋風) ○弊社ではこれまでの定期報告において、「売上高」を基準として計算してきました。発生量に相関が高く、捉え易い数字でもあるため、今後も使いたいと思っています。(FR洋風)
客数が妥当	○定期報告書提出時から客数(来店人数)から算出しています。単価政策により売上高は上下するので、売上高での算出は見送ってほしい。(FF和風) ○一人前料金が数百円～一万円超もある外食は、売上より来客の方が食料のムダを測るには適当。(FR洋風、総合飲食各1社) ○今回の震災及び計画停電により、営業停止、営業時間の縮小により、廃棄物発生量が、多くなった。昨年までは相関数として売り上げを選択していたが、今年は客数を選択している。また今後も客数を考えている。(パブ・ビアホール) ○弊社では③客数が相関性が比較的強いが、業態が多種にわたるため、平均を目標とすることは難しい。(ディナーレストラン)
その他	○業態によりことなのでいづれか一つを選択が妥当。「各々の…」は困難(FR洋風) ○～商品のばらつきがあることによって、大きく変化してしまい、適正な数値となるか判断しにくいのではないかと思います。(パブ・ビアホール) ○「発生原単位」の統一目標値の設定には問題があり、反対です。理由は一人当たりの発生量は当社と他社では大きく異なります。(喫茶)

10. その他行政などへの要望(FA)

◆Q10 その他行政への要望等

主な意見
○JF及びJP未加入の飲食業で対象となるべき会社のうち、報告書未提出でリサイクルに関心のない会社を把握し、指導を徹底すれば、発生抑制につながる。(FR洋風) ○外食と一つにまとめるのではなく、個別の業態に分けた目標設定でなければ、かけ離れた数値となる。また、テナントビル等、オーナー、デベロッパー側の協力がなければ、何も進まない。(パブ・ビアホール) ○現状では、近郊に登録再生利用事業者がいない、若しくは不足しているが為に、再生利用が進まないという問題があります。その問題が解決するまでは高い目標値は現実性に欠けると考えます。(FR焼き肉、ラーメン) ○外食では業態によって発生量が全く違うため、小分類をもう少し細かく分類した方が良い(FR和風) ○当社(店舗)での発生抑制は事実上不可能のため、再生利用に重点を置き取り組んでまいります。早く、各自治体にリサイクル施設を整えてほしいです。(喫茶) ○外食業界で原料の方策として良く取り組まれている「水切り」本当に環境負荷を低減しているの？との店舗からの質問に困っています。(ディナーレストラン) ○この先どこでも発生抑制に努めるのか、最終的な数値が難しい、その他抑制に努めるモチベーションの維持を継続させることができる(パブ・ビアホール) ○消滅型(発酵)の処理は排出事業者に処理させているだけであり、発生抑制に含まれるのはおかしい。生ごみが発生している事実是不変である。(FR洋風) ○会社ごとの基準年に対する改善率という指標にしなければ、目標が非現実、あるいは容易になって形骸化する。(多業態) ○外食産業の経営を圧迫するようなハードルの高すぎる目標設定は問題あり。(FF洋風) ○未実施の会社への罰則を強化すべきでは？しっかり実施している会社が評価されれば実施率は上がると思う。正直者が得をする体制にすることが、継続性を生む。(居酒屋) ○工場の有無や内製化の比率で大きく変わるので、考え方を業界内で統一すべき(FR洋風) ○何でも企業にかすという行政姿勢はいかがなものか。まずは行政が市民(国民)への啓蒙活動を行い、食べ残しのない食べ方で飲食店や家庭の残さ減に導くのが本筋と思う。(FF麺類) ○生ごみ等の水切りを行ったことについては、水の分量だけ廃棄物発生を抑制したとして、評価いただくことはやはり難しいでしょうか。水切りという行為を推進できることから、結果的にも「ごみ」抑制にはつながるのではと考えています。廃棄物の出にくい原料を選ぶこと、可能な限り使い尽くすことも大切と思いますが、毎日の水きりという店舗の努力も、何らかの形で評価、推進できればと思います。記述欄に記載すれば評価いただける等、関係省庁におかれてはご配慮いただきたく思っております。(FR洋風)