










7. 実施段階での注意事項

ポイント

1. 周辺に比べて回収所が目立つことが重要
2. リハーサルの実施で問題点の早期解決を
3. 協力者やボランティアを集めよう
4. 衛生面に関して関係者に改めて周知を
5. 利用者に対して説明できるように
6. 食器数の管理がしやすいように工夫
7. 撤収スケジュールを組んでおく

ポイント	該当ページ									
1 周辺に比べて回収所が目立つことが重要	60		○	○	○	○	○	○	○	○
2 リハーサルの実施と問題点の早期解決	61		○	○	○	○	○	○	○	○
3 協力者やボランティアを集めよう	61		○	○	○	○	○	○	○	○
4 衛生面について関係者に周知を	61		○	○	○	○	○	○	○	○
5 利用者に対して説明できるように	61	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6 食器数の管理がしやすいように工夫	61		○	○	○	○	○	○	○	○
7 撤収スケジュールを組んでおく	62		○	○	○	○	○	○	○	○

1. 周辺に比べて回収所が目立つことが重要



▽埋もれない工夫を

回収率向上の鍵は、リユース食器の置き去りやごみ箱への混入を防ぐために回収所を目立たせることです。回収所の案内看板などが、周りの状況に比べて目立つものとなっているか、現地に設置した段階で確かめるとよいでしょう。



新宿 RUIDO K4 (ライブハウス) の表示例

2. リハーサルの実施と問題点の早期解決



▽計画画面での問題点を現場で解決

計画どおりにリユース食器のシステムを動かし、問題点があれば準備段階で改善を行いましょ。こうすることで当日の混乱を防ぐことができます。関係者が多い場合は特に念入りに準備が必要です。

また、リユースカップ等を新たに導入する売店では、注入量の目安の調節などに時間を要するかもしれません。実際に食器を使ってみて、混乱が発生しないよう研修を行うとよいでしょう。

3. 協力者やボランティアを集めよう



▽協力者を確保する

イベントのごみを減らすことに多くの人が少なからず関心を持っています。ごみの削減に関心のある多くの人を巻き込んで、リユース食器の導入を成功させましょ。

4. 衛生面について関係者に周知を



▽衛生面での知識共有

リユース食器の衛生面の配慮について、関係者やボランティアに対して再度周知ましょ。

5. 利用者に対して説明できるように



▽何を聞かれても分かるように

デポジット制度の場合、お客からデポジットの仕組みについて質問を受けることがあります。そうした場合に備え、スタッフの誰もが答えられるようにしておましょ。

6. 食器数の管理がしやすいように工夫



▽食器数の管理効率化が鍵

レンタルの場合でも自分たちで洗う場合にも、数の管理に一工夫あると良いでしょう。回収後に食器の数量管理が必要となってきましたが、効率化することが作業を楽にさせる鍵です。一目でカウントできるように仕切りをつけた収納コンテナなどが工夫の例としてあげられます。

リユース食器を管理する本部から各店舗に食器を供給する場合、出店者に対する1回の貸出個数を120個または240個で統一した例があります。貸出数を一定数とすることによって、食器数の管理の効率化を図った事例です。

7. 撤収スケジュールを組んでおく



▽撤収後の洗浄について

イベント等では終了直後に撤収しなければならない場合、会場に設置した洗浄機で終了後の洗浄を行うことが難しい場合があります。そうした時には洗浄スペース提供の協力者やイベント終了後の洗浄先を探す必要があります。また、イベント開始前に食器を洗う必要がある場合、会場のスケジュール的に可能か確認しましょう。