

「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24年6月1日～7月31日の2か月間、関内地区を中心に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」の募集を行ったところ、104の店舗から登録がありました。

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)を実践していただきました。

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くため、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（104店舗）

◇調査時期：平成25年1月～平成25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104店舗中64店舗（61.5%）
（内訳：飲食店 60店舗・宿泊施設 4店舗）

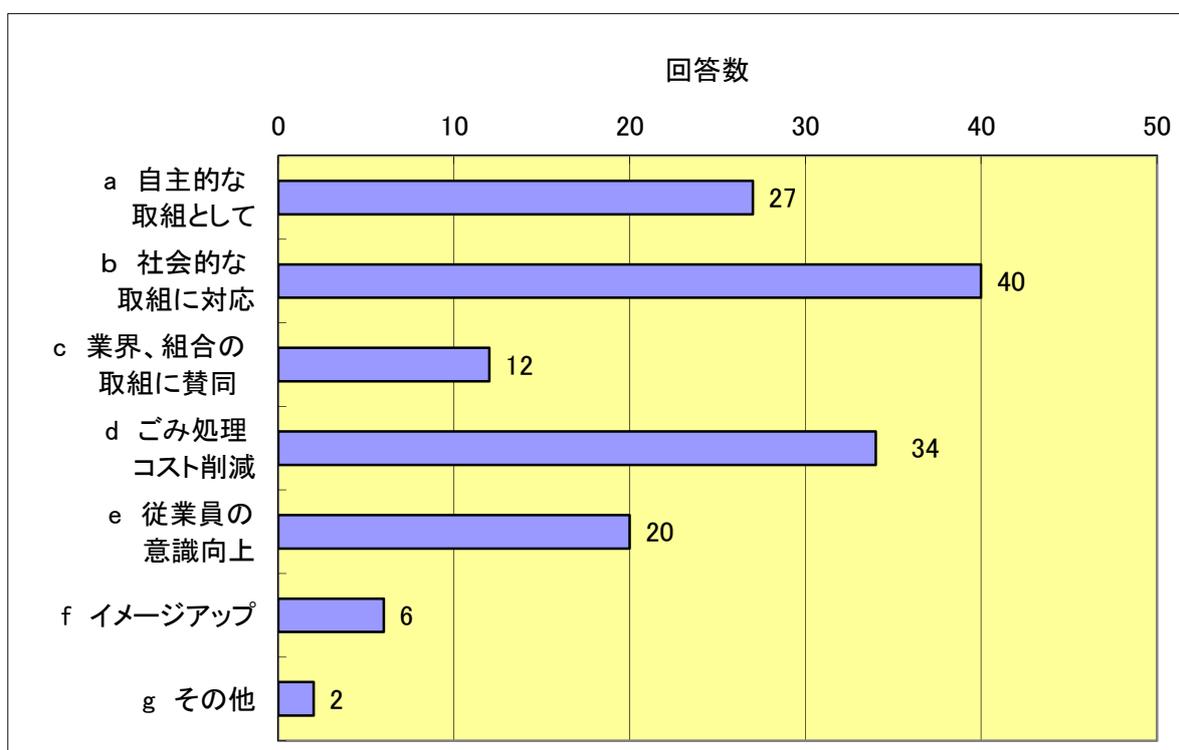
◇調査項目

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. 食べ残しを減らすために行っている取組は何ですか。【複数回答可】
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。
4. モデル事業に参加したことにより、どのような効果がありましたか。【複数回答可】
5. 取組を通じて、どの程度食品廃棄物が削減されましたか。
6. 小盛りメニュー等の希望は、全来客者のうちどの程度いらっしゃいましたか。
7. モデル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。
8. 食べ残しの持ち帰りを希望する方は、全来客者のうちどの程度いらっしゃいましたか。
9. 持ち帰りを希望する方に対し、注意事項の説明を行いましたか。【複数回答可】
10. モデル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。
11. 横浜市では今後、「食べきり協力店」事業の全市展開を考えています。その際には、引き続きこの取組に参加いただけますか。
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。

□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	42.2%
b 社会的な取組に対応	62.5%
c 業界、組合の取組に賛同	18.8%
d ごみ処理コスト削減	53.1%
e 従業員の意識向上	31.3%
f イメージアップ	9.4%
g その他	3.1%



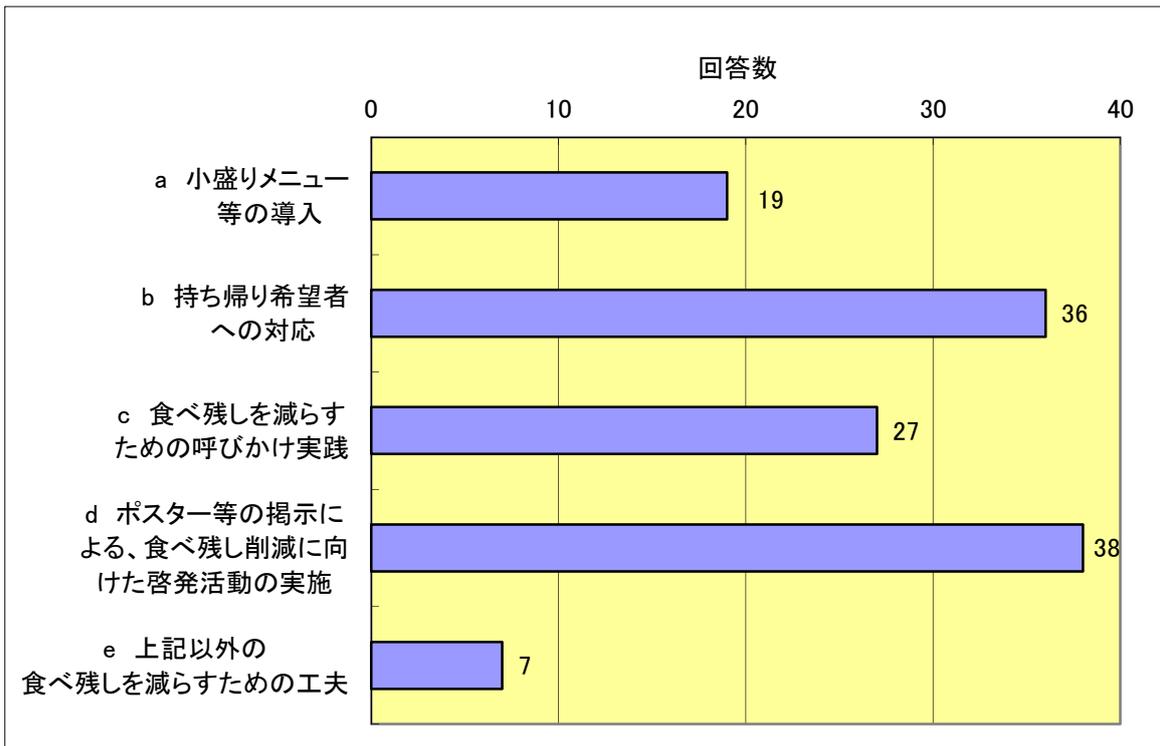
○協力店に登録した目的では、「社会的な取組に対応」という回答が62.5%と最も多かった。

○「処理コストの削減」という回答が、53.1%と事業者にとって切実な問題であることが垣間見えた。

○ついで、「自主的な取組として」が42.2%・「従業員の意識向上」が31.3%となっており、店舗の「食品ロスの削減」への関心の高さが窺えた。

2. 食べ残しを減らすために行っている取組は何ですか。【複数回答可】

a 小盛りメニュー等の導入	29.7%
b 持ち帰り希望者への対応	56.3%
c 食べ残しを減らすための呼びかけ実践	42.2%
d 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	59.4%
e 上記以外の食べ残しを減らすための工夫	10.9%



○「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」という回答が56.3%ともっとも多く、「持ち帰り希望者への対応」「食べ残しを減らすための呼びかけ実践」という回答が続いた。

○「上記以外の食べ残しを減らすための工夫」では、「年齢層や男女比など、利用者の構成状況を確認したメニューを作成している」「つま、パセリ、レモンなど、必要以上のガロニ(付け添え)を省略している」などといった回答があった。

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。

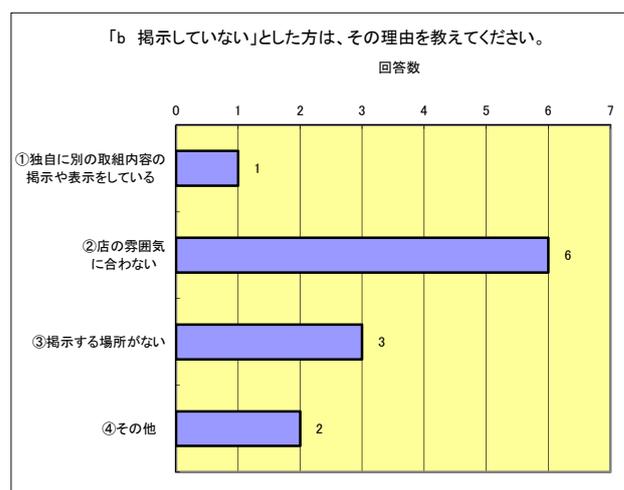
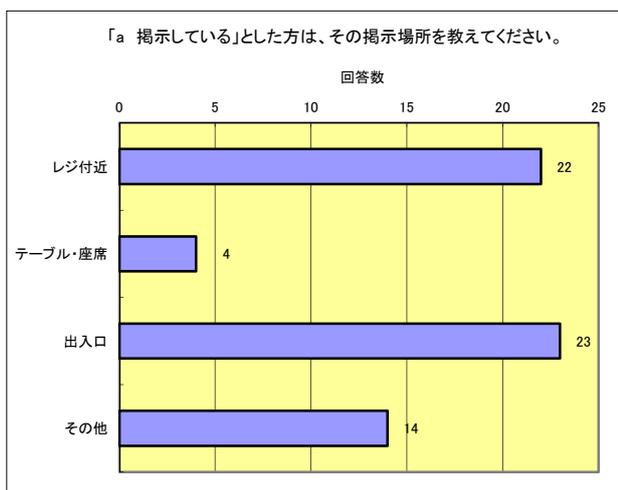
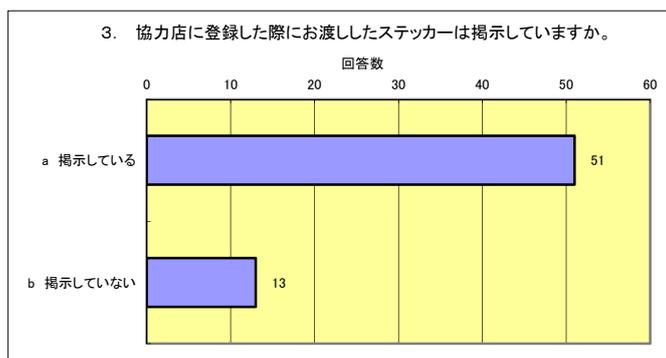
a 掲示している	79.7%
b 掲示していない	20.3%

◆「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。【複数回答可】

レジ付近	43.1%
テーブル・座席	7.8%
出入口	45.1%
その他	27.5%

◆「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。

①独自に別の取組内容の掲示や表示をしている	8.3%
②店の雰囲気にな合わない	50.0%
③掲示する場所がない	25.0%
④その他	16.7%

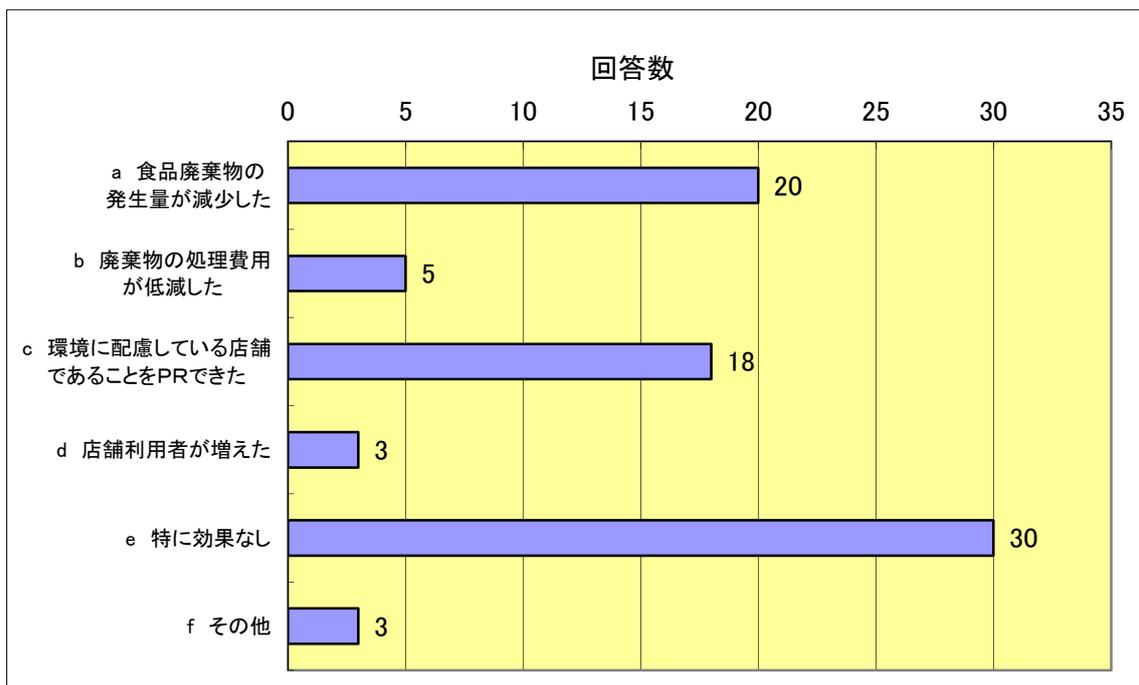


○80%の店舗がステッカーを掲示しているという回答だった。
 ○掲示場所は、出入口等、お客さまの目に付きやすい場所が多かった。

□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

4. モデル事業に参加したことにより、どのような効果がありましたか。【複数回答可】

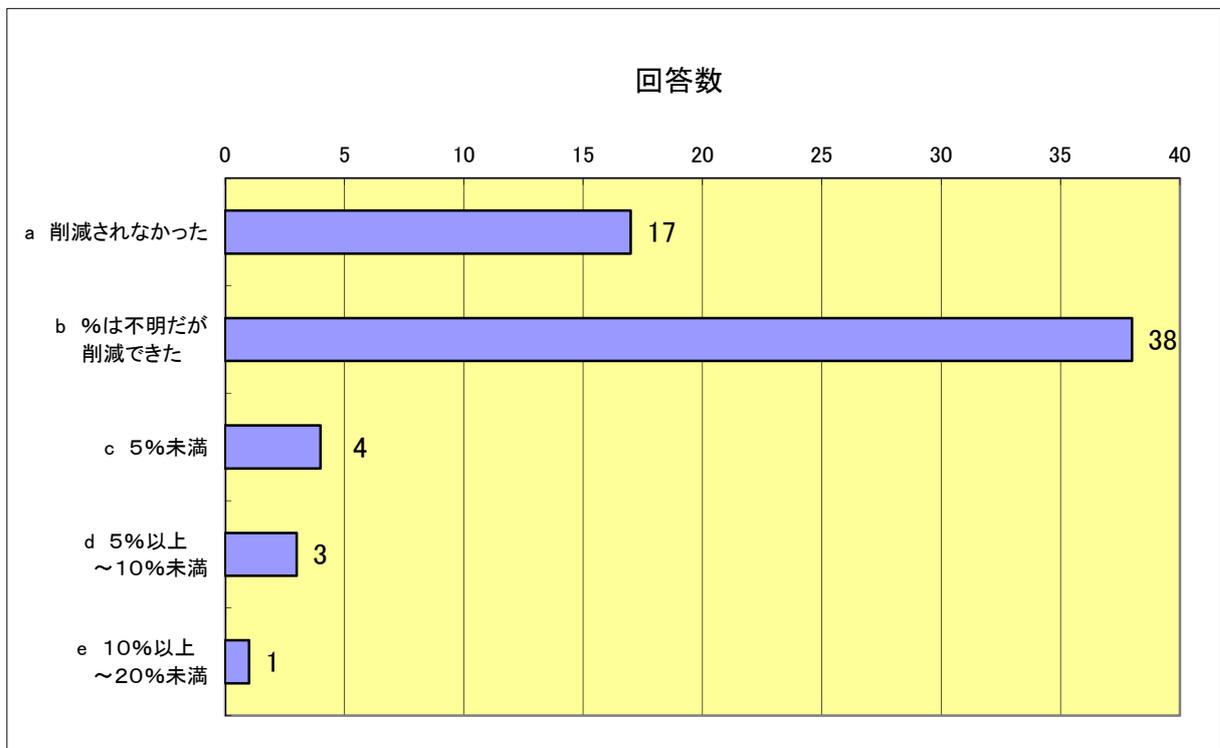
a 食品廃棄物の発生量が減少した	31.3%
b 廃棄物の処理費用が低減した	7.8%
c 環境に配慮している店舗であることをPRできた	28.1%
d 店舗利用者が増えた	4.7%
e 特に効果なし	46.9%
f その他	4.7%



○モデル事業での主な効果は、「食品廃棄物の発生量が減少した」が31.3%・「環境に配慮している店舗であることをPRできた」が28.1%というものだった。

5. 取組を通じて、どの程度食品廃棄物が削減されましたか。

a 削減されなかった	27.0%
b %は不明だが削減できた	60.3%
c 5%未満	6.3%
d 5%以上～10%未満	4.8%
e 10%以上～20%未満	1.6%
f 20%以上～30%未満	0.0%
g 30%以上～50%未満	0.0%
h 50%以上	0.0%

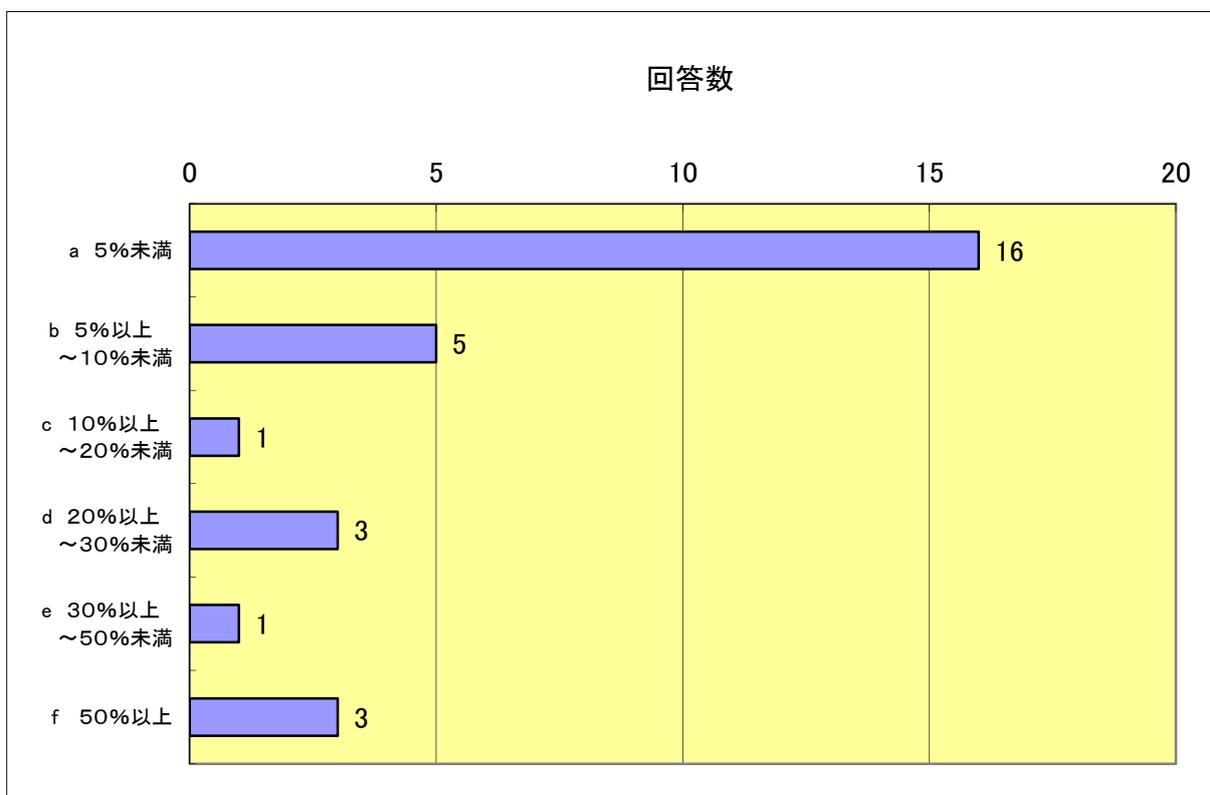


○約6割が「%は不明だが削減できた」と回答しており、全体では、約7割の店舗が削減を実感していた。

○「削減されなかった」という回答の中には、「当事業に参加する以前から、小盛りメニュー等の導入を行っているので、当事業に参加したことによる効果はなかった」というものもあった。

□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。
 6. 小盛りメニュー等の希望は、全来客者のうちどの程度いらっしゃいましたか。

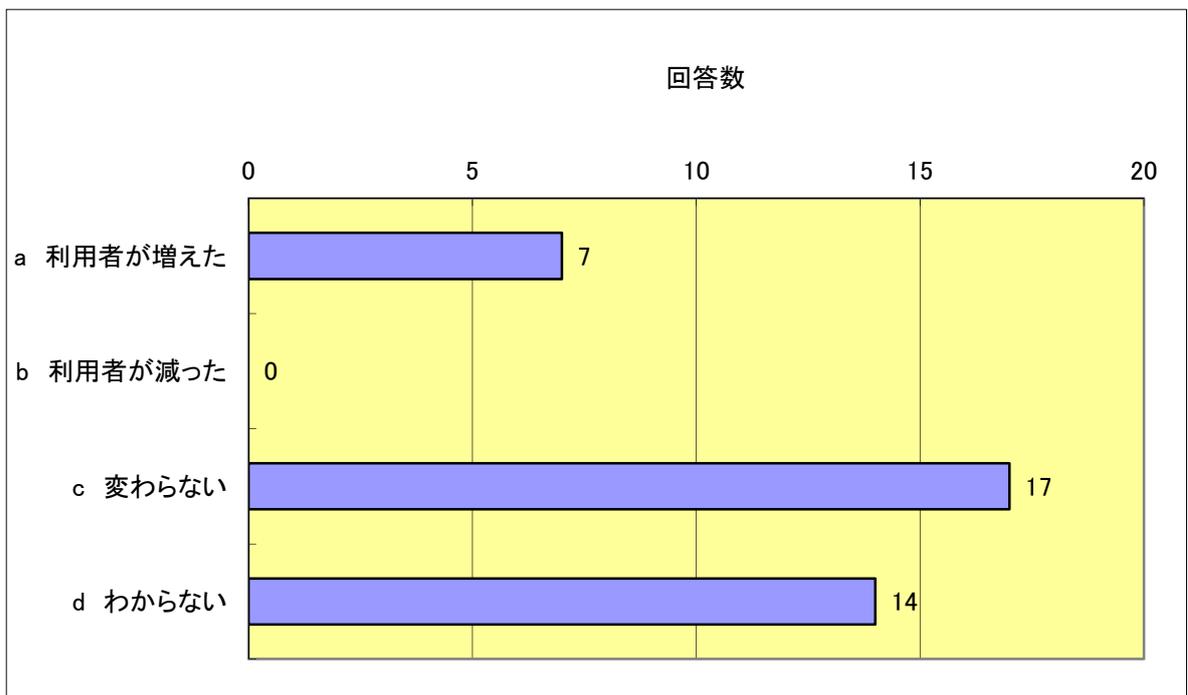
a 5%未満	55.2%
b 5%以上～10%未満	17.2%
c 10%以上～20%未満	3.4%
d 20%以上～30%未満	10.3%
e 30%以上～50%未満	3.4%
f 50%以上	10.3%



○小盛りメニュー等を導入している店舗での希望者割合は、5%未満が55.2%という結果だった。

7. モデル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。

a 利用者が増えた	18.4%
b 利用者が減った	0.0%
c 変わらない	44.7%
d わからない	36.8%



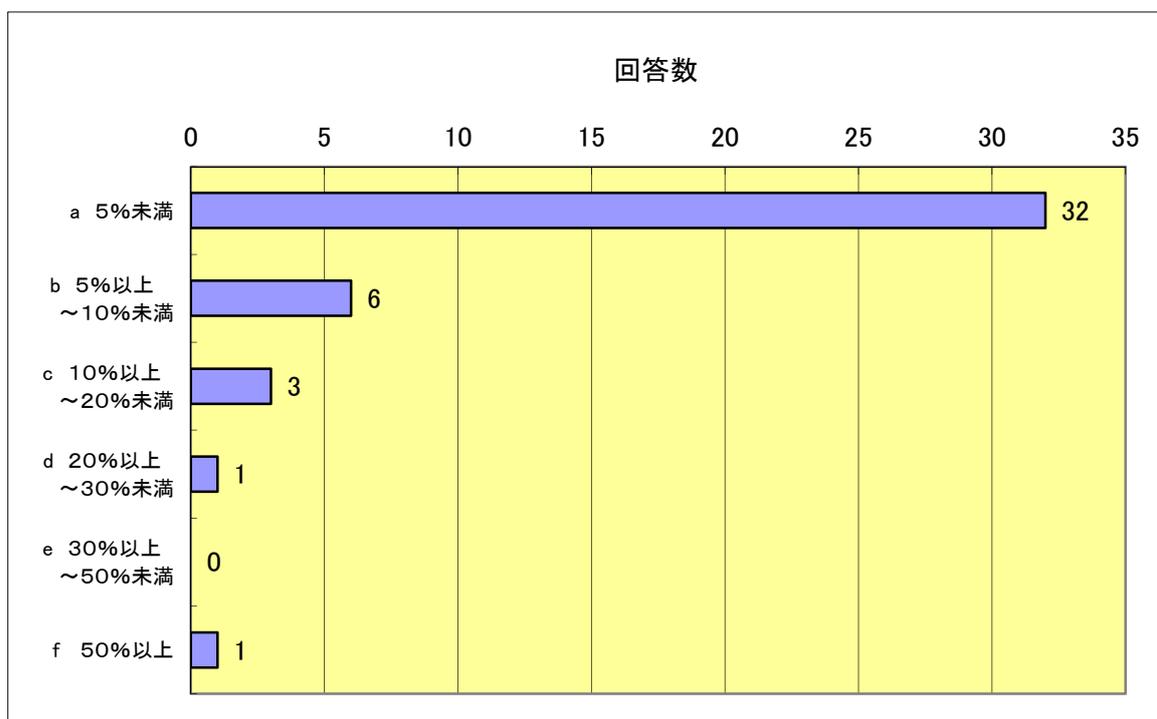
○「利用者が増えた」という回答が18.4%あり、短期間ながら、ある程度の効果があったと思われる。

○「利用者が減った」という回答は無かった。

□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。

8. 食べ残しの持ち帰りを希望する方は、全来客者のうちのどの程度いらっしゃいましたか。

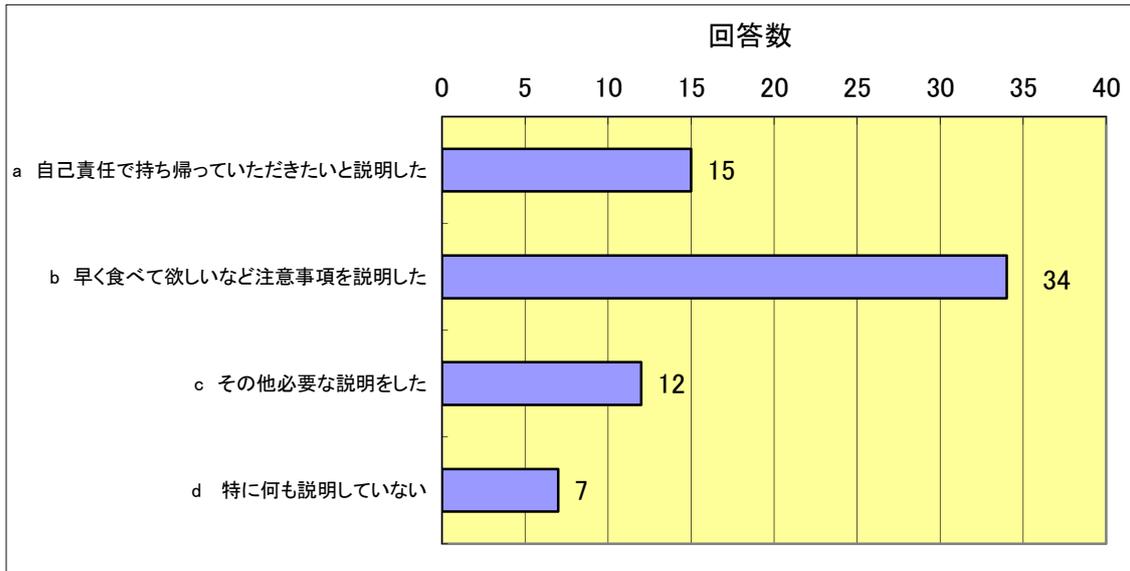
a 5%未満	74.4%
b 5%以上～10%未満	14.0%
c 10%以上～20%未満	7.0%
d 20%以上～30%未満	2.3%
e 30%以上～50%未満	0.0%
f 50%以上	2.3%



○持ち帰り希望者への対応をしている店舗での持ち帰り希望者数の割合は、約75%の店舗が「5%未満」という回答だった。

9. 持ち帰りを希望する方に対し、注意事項の説明を行いましたか。【複数回答可】

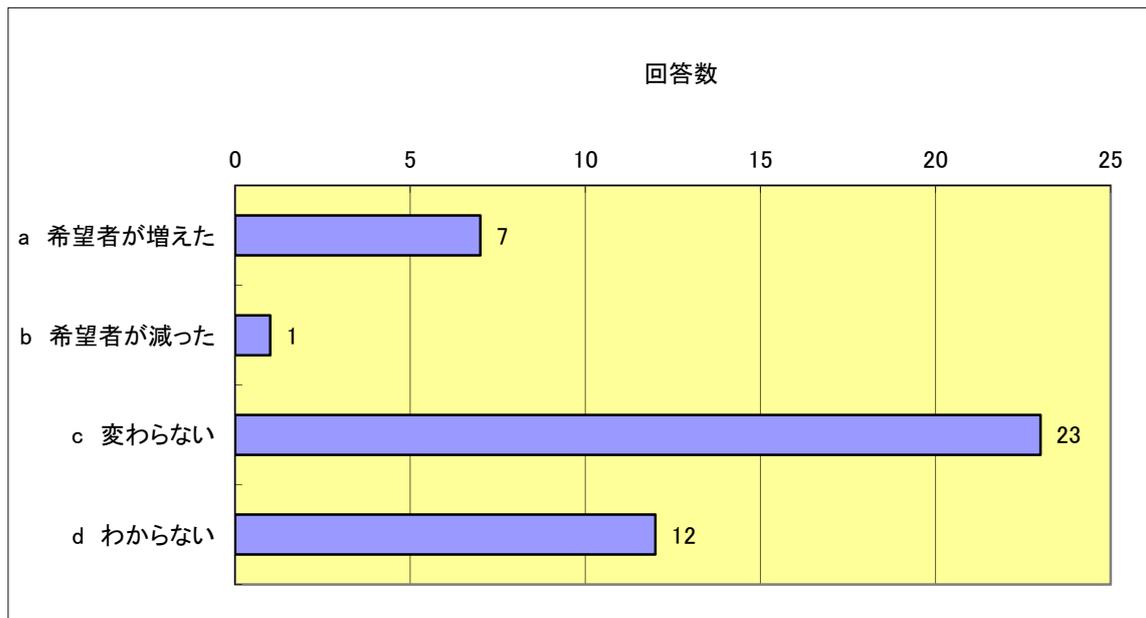
a 自己責任で持ち帰っていただきたいと説明した	23.4%
b 早く食べて欲しいなど注意事項を説明した	53.1%
c その他必要な説明をした	18.8%
d 特に何も説明していない	10.9%



○持ち帰り希望者への説明の内訳は「早く食べて欲しいなど注意事項を説明した」というものが50%となっており、ついで「自己責任で持ち帰っていただきたいと説明した」というものが22.1%と続いた。

10. モデル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 希望者が増えた	10.9%
b 希望者が減った	1.6%
c 変わらない	35.9%
d わからない	18.8%

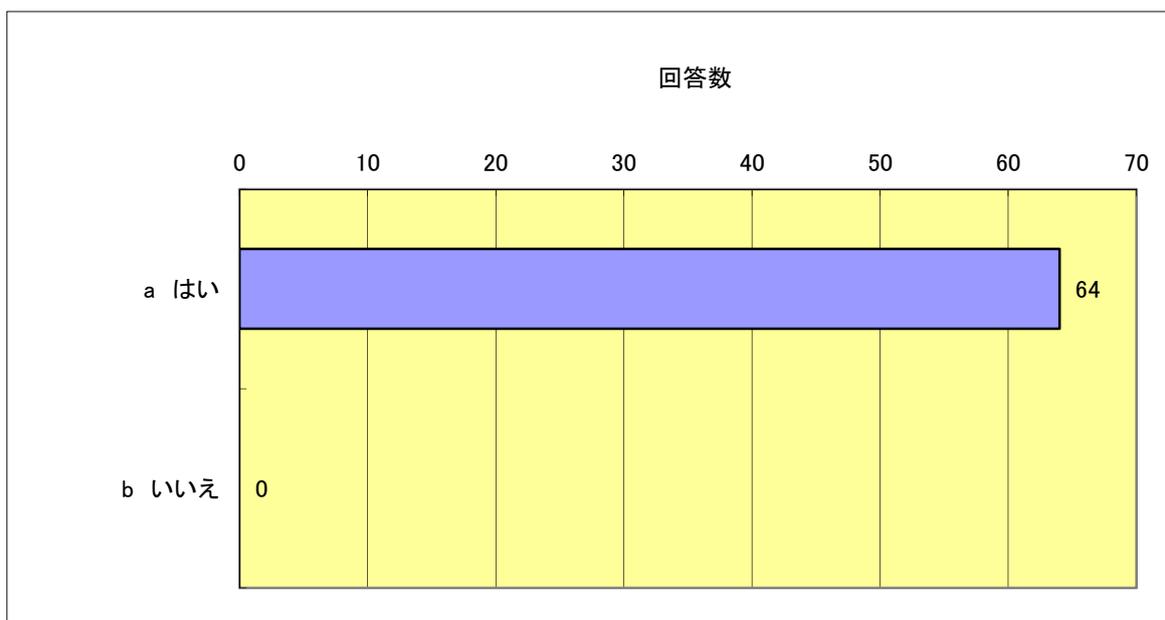


○短い期間ながら、16.3%の店舗が「利用者が増えた」という回答となっており、ある程度の成果は出ているようだった。

○「利用者が減った」という回答については、当事業に参加する前は、希望者のみに持ち帰りを行っていたが、外部に取組事例を公表するにあたり、持ち帰りへの対応を行わないように変更したためというものだった。

11. 横浜市では今後、「食べきり協力店」事業の全市展開を考えています。
その際には、引き続き、この取組に参加いただけますか。

a はい	100%
b いいえ	0%



○今回、実施したアンケート調査では、回答頂いた全ての店舗で、
引き続き、取組に参加すると回答していただいた。

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。

- 打合せの段階で、年齢層や男女比等を伺い、それに沿った料理を提供しております。また、結果を宴会カルテという形で残し、次回の参考としております。
- 過去にも、様々な市の施策に協力してきましたが、今回の事業が一番タイムリーで店側にとってもメリットのあるものだと思います。
- 衛生面を考えると持ち帰りはあまりお勧めできません。また、ごみの減量化を考えると生ごみよりも梱包材の減量のほうが、効果的だと思うので、企業レベルでの努力が必要だと思います。
- 今後は、レストラン以外のテイクアウト中心の店舗も含めた方法を検討するとともに、その他のごみの増えない工夫や箸の再利用方法等を合わせるとよりいいと思います。
- 当施設の業務の関係で、小盛りメニューの導入は現実的な対策にはならないです。ただ、今後、お客様の年齢構成や男女比などによってメニュー構成を考慮していくことなどを考えています。
- 売上に響くので、小盛りは導入してないが、持ち帰りを今後も推進していきます。
- ごみを減らすためのよい取組と思います。
- 飲食店のみの訴えかけのみの限界を感じました。家庭・学校・職場などでの教育指導や啓発活動がベースにあればこそその訴えかけが成立すると思います。
- お客様が喜ぶよう日々メニューを工夫しています。
- 外国人の方や関西出身の方には、テーブル上に食べ物が無いことを嫌う傾向があるので、注文の量については、声掛けが難しいので、持ち帰りの推進に力を入れています。また、美味しい物を適正な量で提供すれば食べ残しはそう出ません。
- この取組に参加するにあたり、副食をつけるのを止めました。
- 持ち帰り希望者は、ほとんどが同建築物内の勤務者でした。
- 以前から小盛りメニューや持ち帰りを実施していたため、特段変化はありませんでした。
- 協力店に参加する以前から、声掛けていたので、変化はあまりなかったが、逆にお客様がポスター等を見て声掛けがしやすくなったと思います。
- よい取組だと思うので、他の部署とも密に連携をとり、より大きな効果がでるよう続けてほしい。
- 出された料理に携わった生産者や料理人等の方々の気持ちを考えると、そう安易には、食べ残しはしないと思ってましたが、実際に取組を行うと、量を減らしてほしいと頼んでくださるのは、年配の方ばかりで、若い、特に女性の方の中には、一口程度しか食べずに残してしまう方もいます。本人のモラルといえばそれまでですが、改めて、食への教育の重要性を実感しました。