

平成21年度 「食べ残しを減らそう」推進事業

「食べ残しを減らそう」協力店取組実践効果アンケート結果

平成21年度、諏訪市をモデル地域として「食べ残しを減らそう」協力店を募集し取組の試行を行ってきました。

今回、協力店に対しアンケート形式により効果や課題の検証を実施しました。

モデル事業概要

「食べ残しを減らそう」協力店の募集開始 : 平成21年12月10日から

モデル事業での登録協力店 : 12店舗(飲食店11件、宿泊施設 1件)

登録店舗へはPR用に「協力店ステッカー」及び「取組証」を交付

取組項目

・小盛メニューの導入

『ごはんの量の調節』『小盛メニューの設定』『ハーフサイズメニューの設定』

・持ち帰り希望者への対応

『消費期限等を説明した上での持ち帰り提供』『持ち帰り可能な店内案内』『持ち帰り容器の設置』

・お店の形態やお料理に合った独自の取組

例:注文時に過剰注文を避けるよう呼び掛ける。

予約受付時に年代、性別等を伺い希望に合った料理を提供する。など

アンケート概要

対 象 : 諏訪市内の協力店舗12店舗

方 法 : アンケート用紙を郵送により送付及び回収

期 間 : 平成22年3月30日～4月9日

回答状況 : 対象事業者12店舗中8店舗(回収率:67%)

調査項目 : 食べ残し量の増減、取組効果などについての13項目

アンケート結果 (内の数は店舗数)

店舗形態・取組内容について

回答のあった全店舗において持ち帰り希望者への対応を取組んでおり、複数の取組項目を選択する店舗が多かった。宴会利用者のある店舗も多い。

1 店舗 回答店舗数 8店舗 (飲食店 7、旅館 1)

2 実際に取組んだ項目 (複数回答あり)

小盛メニュー	2
持ち帰り希望者への対応	8
その他独自の取組	4

独自の取組内容

- ・ 持ち帰り専用メニューの充実
- ・ アレルギー、好き嫌い等によるメニューの調整
- ・ 単品メニューによる追加注文OK (少なめに頼んで追加が可能)
- ・ 食べられない食材をあらかじめ確認し取り除き提供
- ・ セットメニュー提供時に客層 (年代・性別・高校生の部活) 等を確認
- ・ 注文内容が多いと感じた時は1品減らしてもらい、食べられたら追加注文するようアドバイスをする
- ・ 食べ残しを器ごと持ち帰られる

3 宴会利用の有無

宴会利用あり	7
宴会利用なし	1

食べ残し量について

回答のあった8店舗のうち6店舗が「食べ残しが減少した」と回答しており、その減少率は約5%から30%と回答があった。また、「食べ残しが増えた」と回答した店舗はなかった。

食べ残しが多く発生する食事形態として「飲酒を伴う団体客」「セットメニューによる団体客」が食事する際に食べ残しが多く発生している。

4 食べ残しの量の増減 (全体的に目分量、感覚で)

取組開始前	取組後		減少率 (開始前の約何%)	
減少	6	➡	5%	3
変化なし	1		10%	1
回答なし	1		20%	1
			30%	1

5 食べ残しが一番多く発生した形態(複数回答あり)

食事形態	客層	
飲酒を伴う	団体客	5
セットメニュー	団体客	3
飲酒を伴う	個人客	1
セットメニュー	個人客	1

⇒ (持ち帰り用パックに詰めて、それを忘れる方もいます。)

選択肢	客層
食事形態	
単体メニュー	ア 個人客
セットメニュー	イ 団体客
飲酒を伴う	ウ その他

取組の効果について

取組を実践しての効果が「少しあった」と回答した店舗が最も多く、効果があった点は「お客からの反応」や「取組項目に対する効果」「生ごみの量が減少した」だった。

逆に、効果がなかった原因としては「取組全体としてのムードの盛り上がり不足」という意見だった。

6 取組を実践しての効果が

とてもあった	1	あまりなかった	1	わからない	1
少しあった	5	全くなかった	0		

7 効果があった点、なかった点、また効果がなかった原因は何だと思いませんか。

(1) 効果があった点、なかった点

項目	有	無	回答なし
店での取組についてお客から反応があった	6	1	1
小盛メニューの注文が増えた	2		
食べ残しの持ち帰りが増えた	5	1	2
生ごみの量が減った	5	1	2
お客が増えた	1	5	2

(取組店舗2店舗中)

(取組店舗8店舗中)

その他

[・ 子連れのお客様に特に喜ばれている。]

(2) 効果がなかった原因(複数回答あり)

取組についてお客の反応の薄さ	2
店での取組についての認知度不足	1
全体としてのムード盛り上がり不足	3

(回答なし: 5店舗)

その他

[・ もともと行っていたことを明示したため、多少の効果はあったかと思うが目に見えるほどではない。
 ・ (食中毒発生時の)店側への責任への恐怖心が取組の拡大を妨げていますし、今後も妨げになります。その点を考慮してください。
 ・ メディアへの対応を店に振らないよう県・市の職員の方々にはお願いしたい。]

8 取組についてお客様の反応・ご意見について記入してください。

- ・ 諏訪市全体が取組んでいる事業ではあるが、事業主に対し助成金等のサポート補助も検討すべきではないか。
- ・ まだ店全体として認知されていない。

取組のPR方法について

協力店へ配布したPRグッズ（ステッカー・取組証）はサイズが大きく目立つものが良いとの声が多かった。

9 PRグッズについての意見・感想・アドバイス（サイズ・内容など）をお聞かせください。

(1) 協力店ステッカー

- ・ サイズが小さい
- ・ 特になし。良いと思います。
- ・ 食事会場が広いので目立つものが良い

(2) 取組証

- ・ サイズが小さく遠目に解りづらい
- ・ 特になし。良いと思います。
- ・ 食事会場が広いので目立つものが良い

(3)他にこんなPRグッズがあったらPRしやすい

- ・ キャンペーン用テーブルポップ（プラスチック製）
- ・ 取組証の～当店の取組～の各テーブルに置けるテントかステッカーか小さいものがあればよい。
- ・ 大判ポスター

その他

食べ残しを減らす取組のPR方法、持ち帰り希望者への対応方法など今後の課題となるご意見をいただきました。

10 協力店登録に申込みをする際に、取組項目について参加しにくいと感じた点がありましたか。

あった	4
なかった	3

あった理由

- ・ 食中毒が起こった場合の提供者の責任範囲
- ・ （制度について）口頭での説明がしにくい
- ・ なかったと思うがエコプロ会議であらかじめ知っていたためかも。

11 食べ残しを減らす取組のモデル事業について、改善点があれば具体的にお聞かせください。

- ・ 事業目的がエコだけでは、アピールが足りない。これから参入してくれる事業者に対してのメリット作りを協力しやすい環境をアピールしてほしい。
- ・ 事業の形態には特に問題はないかと思います。（こども課のパスポートみたいな変なのと比べるととても良いし）むしろ、PL等「店側の責任」への恐怖心をどうするかですね。
- ・ 10での意見（口頭での説明がしにくい）に対して、説明を含めた大判ポスターがほしい。

12 生ごみ処理機購入に関して、補助制度があれば利用しますか。

する	3	
しない	1	(小型のものでは利用しない。)
内容による	2	(金額、大きさと能力、にょいのからみで)
無回答	2	

13 その他ご意見・ご感想

- ・ 事業所に対して生ごみ処理費用の減少に対する補助金を検討してほしい。
- ・ 継続してPR、情報提供をして下さい。
- ・ 長野日報、信毎に募集広告を出してください。
- ・ 持ち帰った先(自宅等)に起こった食中毒の提供者側の責任の明確化(責任範囲の明確化ガイドラインを決めてください)
- ・ 協力店の会合を開いてください。(場所無料提供します)
- ・ 基本的には、当店では一人1人前の提供の仕方ではなく、お客様が食べられる範囲で追加をしていただくシステムなので、あまり食べ残しは最初から無いのが現状です。
- ・ 県全体での取組になった時、お客様の反応が多くなると思います。長野県の取組みとしてのPRが必要と考えます。