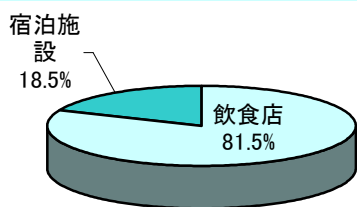


平成23年度食べ残しを減らそう県民運動
「食べ残しを減らそう」協力店取組効果アンケート結果(概要版)

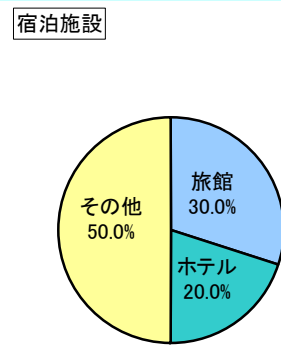
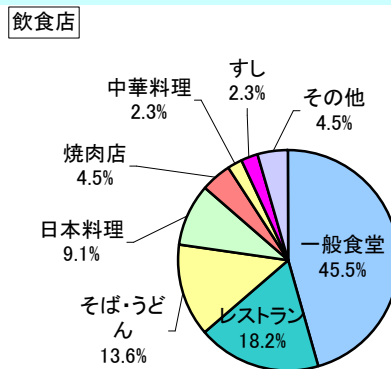
「食べ残しを減らそう」協力店での取組の実施状況を把握し、取組の効果を検証するため、協力店に登録された事業者の皆さまに対するアンケート調査を行いました。

- ◆調査対象：平成23年10月末現在登録された「食べ残しを減らそう」協力店239店舗
- ◆調査方法：アンケート用紙の郵送、郵送、FAX、メール等による回答
- ◆調査期間：平成23年11月24日～平成24年1月18日
(平成23年12月1日現在の内容で回答)
- ◆回答状況：239店舗中54店舗から回答(回収率22.6%)
- ◆調査内容：取組の実施状況や達成度などの質問

1 回答店舗の内訳



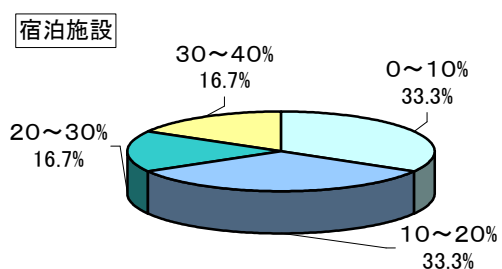
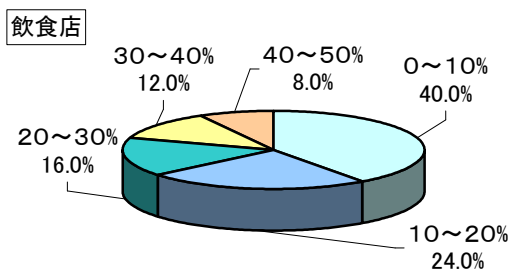
	回答数	配付数
飲食店	44	197
宿泊施設	10	42
合計	54	239



2 宴会の有無別、1ヶ月あたりの食べ残し発生割合

多人数の宴会を行った場合に多量の食べ残しが発生しやすい

○10人以上の宴会がある店舗での食べ残し率の分布



宴会あり	食べ残し率				
	0~10%	10~20%	20~30%	30~40%	40~50%
飲食店	10	6	4	3	2
宿泊施設	2	2	1	1	

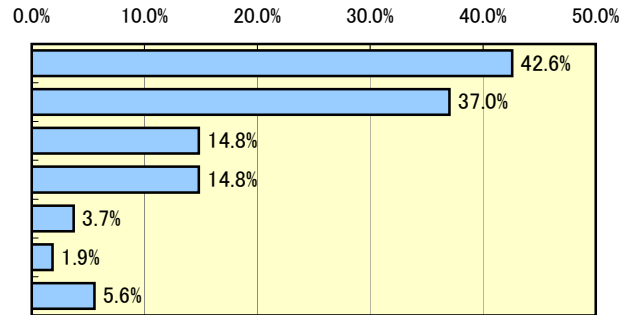
宴会なし	食べ残し率				
	0~10%	10~20%	20~30%	30~40%	40~50%
飲食店	1	1	2		
宿泊施設	1	1			

3 協力店となった目的

多くが社会的な取組に対応する事や自主的な取組が目的

○協力店となった際の目的は何ですか

項目	回答	n=54
社会的な取組に対応	23	42.6%
自主的な取組として	20	37.0%
業界、組合の取組に賛同	8	14.8%
ごみ処理コスト削減	8	14.8%
従業員意識向上	2	3.7%
イメージアップ	1	1.9%
その他	3	5.6%

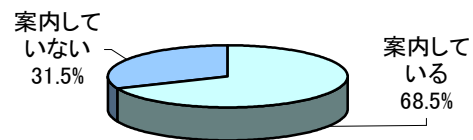


4 取組内容の来店者への周知状況

取組内容を声かけや案内表示などの工夫により周知している店舗が約69%

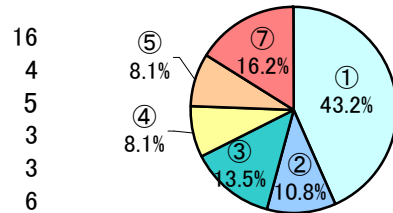
○取組内容をポスター等以外でお客様へのご案内を行っていますか

項目	回答
案内している	37 68.5%
案内していない	17 31.5%
合計	54



○案内方法

- ① 予約や注文受付時に声かけ 16
- ② テーブルごとの案内表示 4
- ③ 食べ残しのあるお客様にパックご用意の声かけ 5
- ④ 前もって食事の量を説明し食べられない物をお聞きする 3
- ⑤ ホームページやチラシで少量プランを案内している 3
- ⑦ その他 6

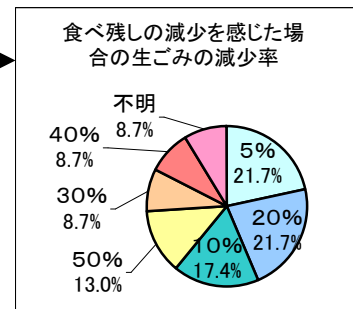
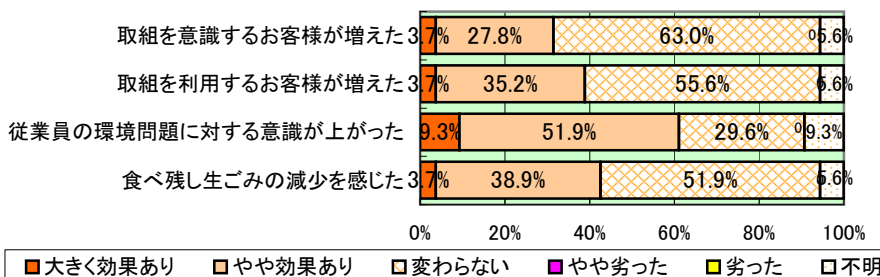


5 取組に対する達成度

従業員の環境問題に対する意識が向上したことに特に効果を感じている

○1年前(協力店登録が1年未満の場合登録時)に比べ、取組の達成度はそれぞれの程度と感じますか

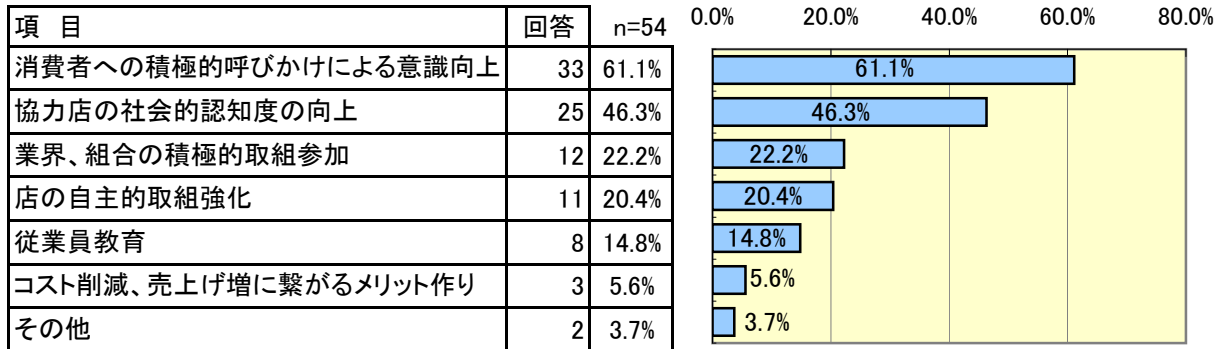
項目	大きく効果あり	やや効果あり	変わらない	やや劣った	劣った	不明	合計
取組を意識するお客様が増えた	2	15	34	0	0	3	54
取組を利用するお客様が増えた	2	19	30	0	0	3	54
従業員の環境問題に対する意識が上がった	5	28	16	0	0	5	54
食べ残し生ごみの減少を感じた	2	21	28	0	0	3	54



6 協力店制度の今後の課題

課題は消費者への呼びかけによる意識向上と、協力店の社会的認知度向上

○協力店制度において、より効果を上げるための課題は何だと思いますか(2つまで選択)

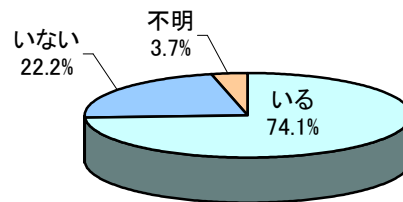


7 宴会食べきりの声かけの取組状況

取組は状況に応じた説明や声かけによる促しで利用者の理解が得られる

○宴会の受け入れ(10名以上の団体)を行っていますか

項目	回答	
いる	40	74.1%
いない	12	22.2%
不明	2	3.7%
合計	54	



○「ステッカーや登録証などの掲示物に興味を示されたお客様に説明すると納得された」ことや、「料理の取り分けなど積極的に声かけをすることで手を出しやすくなった」という例があった。

○企業の忘年会でも、既に食べきりの呼びかけを行っていて目的が同じであるという統一感を得られた例があった。

○キャンペーンに関係なく「もったいないから持ち帰りたい」というお客様もいる。

8 協力店制度全体へのご意見

キーポイントは宴会。取組の盛上がりにはPRすること、継続していくこと、メリットが増えることが必要。

○制度の目標を達成するためには食べ残しの多い宴会やパーティーがキーポイント。

○世の中の環境に対する意識が向上してきている中での取組は時代に合った内容。メディアや広告等のPRが必要。

○続けていくことやメリットが増えると取組も盛上がる。

○持ち帰りに対する考えは組合や行政の考え方を統一しなければ進まない。

○お客様にはもったいない精神がある中で、取組を煙たがる人もいる。