

(別表 1)

「九州食べきり協力店」取組項目・内容

【飲食店・宿泊施設用】

取組項目	取組内容
①小盛メニュー等の導入	○小盛り, ハーフサイズ, 食べきりサイズ等のメニューの設定 ○シニア世代や女性に配慮した適量プランの設定 ○希望に応じたごはん等の量の調節 等
②食べ残し削減に向けた啓発活動	食品ロスの問題や食べきりについて, ○独自のポスター掲示やメニュー・テーブルマットを利用した啓発 ○ホームページやフリーペーパーを利用した啓発 等
③食べ残しを減らすための呼びかけ	○注文受付時における適量注文の声かけ ○宴会等での食べきりの呼びかけ(30・10運動) 等
④注文確認の工夫や食べ残しの把握	○宴会等受付時や注文前に利用客の年齢構成, 嗜好, アレルギー等を聞き取り ○食べ残しの食材, 量を把握してメニューの改善に反映 等
⑤食品廃棄物のリサイクル	○仕込みすぎや食べ残しの食品の飼料化, 堆肥化の取組 ○食品リサイクルによる飼料・堆肥で育成した食材の利用 ○学校等の飼育活動への野菜くずの提供 等
⑥その他, 食品ロス削減につながる取組	○食べ残しの持ち帰り希望者への対応 (自己責任, 加熱物限定, 消費期限等を説明) ○食べきりに応じたポイントやサービス券の付与 ○無駄のない食材の仕入れ, 食材の使い切りの工夫 ○規格外の野菜等を食材として仕入れ調理 ○廃棄量を計量・可視化し, 店舗・社内で目標管理 等

【食料品小売店用】

取組項目	取組内容
①食べ残し削減に向けた啓発活動	食品ロスの問題, 無駄のない買い物, 食べきり等について, ○独自のポスター等の掲示や店内放送による啓発 ○ホームページやチラシを利用した啓発 等
②使い切りレシピ等の紹介	○使い切りレシピや残り物アレンジレシピの紹介コーナー設置 ○ホームページやチラシによる使い切りレシピ等の紹介 等
③ばら売り等の導入・充実	○ばら売り, 量り売り等による食料品(食材・総菜等)の提供 ○少量パックによる販売 等
④徹底した売りきりの推進	○割引販売の時期・割引率等の内規等に基づく売りきりの推進 ・賞味期限が近い加工食品 ・シーズンを過ぎた季節商品 ・商品の追加陳列時の古い商品 ・閉店間際の総菜・生鮮食品 等
⑤食品廃棄物のリサイクル	○賞味期限・消費期限切れの食品の飼料化, 堆肥化の取組 ○食品リサイクルによる飼料・堆肥で育成した食材の販売 ○学校等の飼育活動への野菜くずの提供 等
⑥その他, 食品ロス削減につながる取組	○3分の1ルールや欠品ペナルティ等の商習慣の改善(緩和) ○欠品防止の在庫の縮減や高度な需要予測に基づく仕入れ管理 ○過剰在庫等のフードバンク等への寄付 ○規格外の加工食品・野菜等の仕入れ・販売 ○廃棄量・返品量を記録・可視化し, 店舗・社内で目標管理 ○生鮮食品の「食べ頃」の表示 等