

記入例 飲食店業者

- ◎ チェーン店全体の延床面積が3,000m²以上かつ、チェーン店の中に単体で500m²以上の個店がある場合、チェーン店全体の報告書とは別に、単体で500m²以上の個店の報告書の作成が必要です。
- ◎ 前年度の実績には、平成28年4月1日から平成29年3月末日までの取組実績を記入してください。
- ◎ 今年度の計画には、平成29年4月1日から平成30年3月末日までの取組計画を記入してください。

報告書兼計画書（飲食店業者）

(宛先) 京都市長	平成29年 ●●月 ●●日	<input type="checkbox"/>
提出者の住所(法人にあっては、主たる事務所の所在地) 〒604-0925 京都市中京区上本能寺前町●●番地	提出者の氏名(法人にあっては、名称及び代表者名) (株)京都フード 代表取締役 減量太郎 電話 075-123-4567	<input type="checkbox"/>
	担当者の氏名 総務部総務課 再生花子 電話 075-123-4568	<input type="checkbox"/>

平成29年6月30日までに提出してください。

フランチャイズチェーン店の場合

- チェーン最上位の総本部の事業者名で提出してください。
- チェーン内部の具体的な作成担当者は任意です。
- フランチャイズ契約等に基づく商号使用権に対するギャランティや、経営指導等の関係がない事業者は、同じグループに属していても、別の主体とします。

京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例第17条第1項の規定により提出します。		
年 度	平成29 年 度	
提 出 の 区 分	<input checked="" type="checkbox"/> 全ての店舗等の床面積の合計が提出の要件を満たす場合 <input type="checkbox"/> 1の店舗等における床面積が提出の要件を満たす場合	
名称、屋号又は商号	レストラン●●, カフェ▲▲	
店 舗 等 の 数	25店舗	
床 面 積 の 合 計	3,456 平方メートル	
店舗等	名 称 所 在 地	
	レストラン●●一条店 京都市上京区・·····	
	レストラン●●二条店 京都市中京区・·····	
	カフェ▲▲三条店 京都市中京区・·····	
	カフェ▲▲四条店 京都市下京区・·····	
	カフェ◆◆五条店 京都市下京区・·····	
取 組 項 目	実 施 状 況	
	前 年 度 の 実 績	今 年 度 の 計 画

- 合計3,000m²以上のチェーン店は上に、単体で500m²以上の個店は下にチェックしてください。
- 両方にあてはまる場合（合計3,000m²以上のチェーン店であり、かつそのうち単体で500m²以上の個店が1つ以上ある。）⇒チェーン店全体の報告書作成の際は両方にチェックしてください。また、個店分の報告書作成の際は下のみにチェックしてください。

- 店舗数は、平成29年4月1日現在で記入してください。
- チェーン店の場合、京都市内の全店舗数を記入してください。

- 店舗数が多いチェーン店の場合、記入欄を追加するか、別紙に記載してください。
(別紙の様式は任意です。店舗の名称と所在地を記載してください。)

取組項目	実施状況	
	前年度の実績	今年度の計画
1 食事として提供された食品をできる限り消費することを飲食店の利用者に対して促すために必要な事項を周知する取組	<ul style="list-style-type: none"> メニューに食べ残しなしを促すメッセージを記載 小盛り大盛りなど、サイズが選択できることをメニューに記載 カフェ●●が「食べ残しそれぞれ推進店舗」に認定済み 	<ul style="list-style-type: none"> 前年度の取組を継続
2 飲食店の利用者から食事の一部を持ち帰ることを希望する旨の申出があったときに、衛生管理上支障がない限りこれを認めるよう努める取組	<ul style="list-style-type: none"> 加熱済みメニューの持帰りについて事例を研究 	<ul style="list-style-type: none"> 加熱済みメニューの持帰りの申出への対応を開始
3 食品廃棄物等の発生を抑制するための工夫をするよう努める取組	<ul style="list-style-type: none"> データに基づき仕入れと仕込みの量を精査 オーダーミス防止に向けたシステムの改善と従業員の再教育 少量のサイドメニューや単品メニューの採用 刺身のつまなどの飾りを減量 盛りを減らしてお代わりを無料化 	<ul style="list-style-type: none"> 前年度の取組を継続
4 自ら持参した容器に飲料を入れて受け取ることのできる販売方法を実施し、及び容器の持参を促すために必要な事項を周知するよう努める取組	<ul style="list-style-type: none"> マイボトル持参者への対応と、ポイント付与を実施 	<ul style="list-style-type: none"> 前年度の取組を継続

【実施義務】食べ残さない食事を促すPRの取組です。

- 店舗におけるPRの取組が該当します。店舗外のPRの取組は、「6 上記以外の廃棄物の減量の取組」に記入してください。
- 京都市の「食べ残しそれぞれ推進店舗」に認定されている個店については、その旨を記入してください。PRを行っていることになります。
- 京都市が作成・提案するPRツールを活用した取組も該当しますので、その場合は、「京都市のスターを活用したPR」などと記入してください。

チェーン店の場合、一部の店舗の優良事例は、このように記入してください。

【努力義務】食べきれなかった料理の持帰りを希望される方に対応する取組です。(ドギーバッグなど)

- 生鮮食品等の調理の必要がある食品は提供しないなど、衛生管理上の配慮が必要です。

【努力義務】食品ロスの削減に向けたサービスの実践と、そのPRの取組です。

【努力義務】飲料の提供に伴うマイボトル等への対応の実践と、そのPRの取組です。

5	使い捨ての食器の譲渡又は使用を抑制するよう努める取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ ウェットティッシュは、希望者に限り提供 ・ その他の使い捨て食器は不使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前年度の取組を継続 <p>←</p> <div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px; margin-left: 20px;"> 【努力義務】使い捨ての食器類（スプーン・おしほりなど）の提供を抑える取組です。 </div>
6	上記以外の廃棄物の減量の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ ホームページに、食品ロス削減への協力を促すPRを記載 ・ フードバンクへの参加を検討中 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前年度の取組を継続 <p>←</p> <div style="border: 1px dashed blue; padding: 5px; margin-left: 20px;"> 飲食店業者と利用客との協働でごみの減量を図る取組のうち、上記以外のものを、自由に記入してください。 </div>

注1 「店舗等」とは、本市の区域内に存する店舗その他の事業の用に供する建築物をいいます。

2 床面積の合計の欄は、全ての店舗等の床面積の合計が提出の要件を満たす場合は当該全ての店舗等の延床面積を合計した面積を、1の店舗等における床面積が提出の要件を満たす場合はその延床面積を記入してください。

3 「食品」とは、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律第2条第1項に規定する食品をいいます。

4 「食品廃棄物等」とは、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律第2条第2項に規定する食品廃棄物等をいいます。

5 「使い捨ての食器」には、飲食に際して使用する物品を含みます。