

参考資料

2R及び分別・リサイクルの促進による廃棄物の減量、廃棄物の適正な処理等を図るための取組例（飲食店業者）

取組項目		取組例
実 施 義 務		
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	<p>（食べ残さない食事を促進するための取組）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・少量メニュー、複数サイズなど、量を選択できることをメニューに明記または口頭説明 ・食べキリを促すPOP等の掲示 ・飲食状況に合わせた声かけ
努 力 義 務		
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	<p>（食べきれなかった料理の持ち帰りを希望される方に対応する取組）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べ残しの持ち帰り希望があった場合に容器を提供
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	<p>（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）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・需要予測の精度向上による仕入れ、仕込み量の増減調整 ・食品の下処理品や加工品を利用 ・従業員用の食事として使用する ・無駄な発注をしない ・「京都市食べ残しゼロ推進店舗」の認定
4	自ら持参した容器に飲料を入れて受け取ることで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	<p>（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）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マイボトルによる飲料の提供、販売 ・「マイボトル推奨店」の登録、ステッカーの掲示
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	<p>（使い捨ての食器類の提供を抑える取組）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・希望者に限り、割り箸・使い捨てのウェットティッシュ等を提供 ・使い捨て製品は使用しない