

食べ残し



ゼロ

をお店から

飲食店・宿泊施設・食品小売店のみなさまへ
「京都市食べ残しゼロ推進店舗」
認定制度にご参加ください

食べ物が食べられることなく捨てられる「食品ロス」の削減は、喫緊の大きな課題として世界で関心が高まっています。日本では、一年間で世界の食料援助量(約320万トン)の2倍に相当する約650万トンもの「食品ロス」が発生しています。こうした課題の解決に向け、食品を無駄なく使いきり、食べきる「食べ残しゼロ」の取組の輪を、みんなで広げていきましょう。

「京都市食べ残しゼロ推進店舗」認定制度とは？

「私たちの命をつなぐ食べ物を、感謝の気持ちをもって使いきる(食べきる)、食品ロスのない社会をつくろう」…
仕入れ、調理、販売、消費まで、食に関わるすべての方の合い言葉「食べ残しゼロ」の概念です。
京都市では、本来食べられるはずの食品がお店や家庭で捨てられることのないよう「食べ残しゼロ」を目指して、
様々な工夫や努力を行っている事業者を認定しPRしています(詳細は裏面をご覧ください)。

認定制度の認定要件、申請方法などの制度の詳細は、
「京都生ごみスッキリ情報館」に掲載しています。

京都市食べ残しゼロ推進店舗

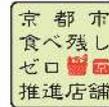
検索



認定店舗には京都市が様々なサポートを行います

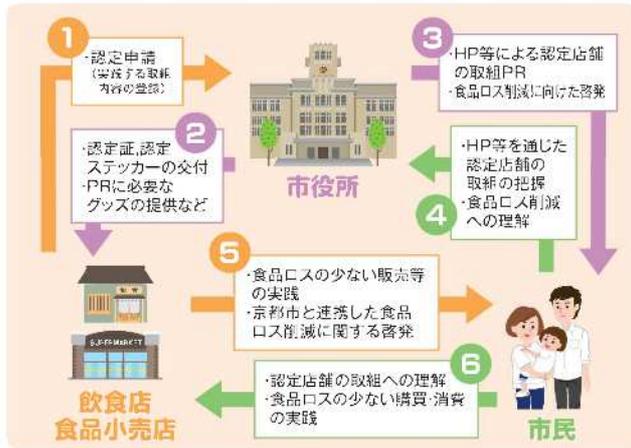
認定店舗の取組を広く発信し「見える化」するとともに、市民の皆様にも「食べ残しゼロ」へのご理解と実践を呼びかけるなど、認定店舗との連携による情報発信によって、食品ロス削減の実践の輪を広げていく取組を行っています。

認定店舗には、認定証とロゴステッカーを提供する等、京都市から様々なサポートを行います。



食品小売店版

飲食店・惣菜店版



認定店舗への京都市からのサポート

- 京都市ホームページで取組を紹介
- 食品ロス削減に関するPRグッズの提供
- 食品ロス削減に関する情報の提供

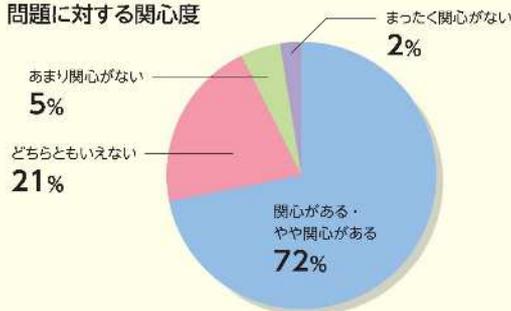


食品ロスの削減を市民の皆様も応援しています

多くの市民が食品ロスの削減に関心を持ち、食品ロスの削減につながる取組に賛同しています。みなさまの取組をどんどん発信しましょう。

販売期限の延長による食品ロス削減効果に関する調査・社会実験での市民アンケート調査 (H29)

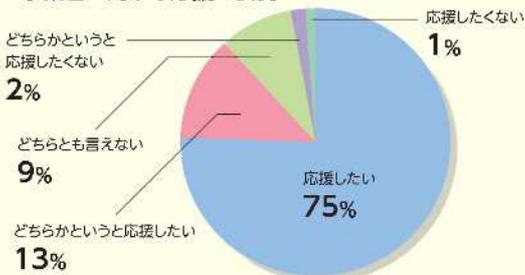
食品ロス削減やごみの減量などの問題に対する関心度



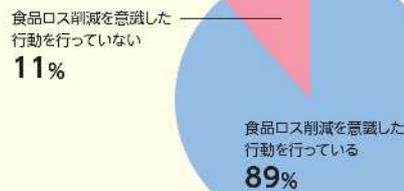
加工食品の販売期限の延長等により、食品ロス削減に取り組む企業についてどう思うか



食品ロス削減に取り組む事業者に対する応援の姿勢



消費者の食品ロス削減への取組意識の有無



この事業は家庭ごみの有料指定袋の収入を活用しています



京都市はSDGsを支援しています。