



●なぜ、食品ロスが発生すると思いますか。

- ・食事よりもお酒に比重を置いているグループは残が多い。一切れだけ残る
- ・ビール以外を飲みたい人が、別の人からビールを注がれるため、ビールグラスを置いておく ⇒ビール以外の飲み物とビールが結果として残る
- ・残さず食べてもらうためには、おいしいことが前提。おいしくても量が多くて残す場合もある
- ・客が残してしまうことについては、店側は何も言えない
- ・仕入れのロットが大きいとロスが出やすい。少ないロットでの仕入れる体制を社内ですべていきたい
- ・仕入れの段階からロスが出ないように気を付けている
- ・平日と土日での傾向を分析し、仕込み量を調整している
- ・大人数のグループの飲み会は残が多い
- ・注文されたものは全部出す。一品当たりの量は多くないので、注文する品数の問題
- ・お客さんが、きちんと食べきる派とインスタ映えやコスパが高いから残してもかまわないだろうと考えて、残してもいいと考える派に二極化している
- ・結局はお客さんのモラルの問題
- ・料理が口に合わない場合はどうしようもない
- ・注文しすぎや飲みすぎで、食べられる量を超えてしまっている
- ・個人で食べられる量が違うため、個人の注文する量の問題
- ・お客さんの心理として、お金を出すからには多く食べたいと思って、たくさん注文する ⇒思ったより多くて残すことがあると思う
- ・ビュッフェ形式で、気を利かせて上司の分まで持って行くことで、余る

●その他ご意見がありましたらご記入ください。

- ・一切れ残るような場合には積極的に声掛けし、食べきってもらっている
- ・客の意識の持ち方次第で食べ残しの量が変わる
- ・料理が冷めて残す客に対しては、温めなおしの声掛けをしている
- ・食材を捨てないよう、賞味期限が切れそうなものは自分たちのまかないに使う
- ・もったいないという意識が大切
- ・年配の方にはご飯少な目を提案し、足りなければおかわりをしてもらっている
- ・お客さんに対し声掛けを実施
- ・料理の写真等で注文する前に事前に料理の量を知ってもらえるようにす
- ・持ち帰りバッグの普及
- ・食材を使い切るよう、メニューを柔軟に変化させ提供するようにしている
- ・注文時にサイズや量を伝える
- ・ハーフサイズを提案する
- ・1人前の量を伝える
- ・食べ残すことに対し、罪悪感を感じてもらおうよう啓発してはどうか