

## 2012 オリンピック後の英国の食品廃棄物への対応

( Jones 氏から帰国後に送付された HP 資料の要約)

1. The London 2012 Food Vision was itself intended to be a legacy of the Games and was taken forward by Sustain, a UK non- governmental organisation (NGO).  
「2012 ロンドン Food Vision」は、オリンピックのレガシーを後世に持続的に受け継ぐため、NGO の支えで制定された。
2. The Vision was also embedded in the London Mayor’s Strategy for Sustainable Food.  
この vision は「ロンドン市持続可能な食物戦略」に組み込まれている。
3. WRAP also used the Vision as the basis for developing and rolling out its voluntary catering commitment – Hospitality & Food Services Agreement (HAFS).  
Wrap は、自主的な取り組みでこのビジョンを推進するため、政府と協力して、「おもてなしと食品サービスにかかわる業界のために HAFS 協定 を関係団体・業者と合意し、2014 年から 2015 年の 2 年間でモデル実験を実施。2016 年にその報告書は発行される予定。この協定は、2025 年までの期間とする。政府は、The Food Waste Recycle Action Plan を 2016 年 7 月 7 日に発行。  
<http://www.wrap.org.uk/content/hospitality-and-food-service-agreement-3>  
全体の資料はほぼ 90 頁あるが、この資料は本日の会議の参考になる部分の概要のみ。  
(以下参考資料)
4. ・Hospitality and Food Service Agreement: progress 2 years old
5. ・Overview of waste in the hospitality and food service sector
6. ・Taking action on waste information sheets  
(それぞれのより専門的な業者間の詳しい取り組みになっている)
  - Dairy sector supply chain
  - Fresh produce sector supply chain
  - Meat sector supply chain
  - Fish sector supply chain
7. ・Food waste in the hospitality and food service sector – infographic
8. ・Hospitality & Food Service Agreement Signatories
9. ・Hospitality & Food Service Agreement: Supporters

## 「おもてなしと食品サービス産業の食品廃棄物削減」の協定 (HAFS)

■期間:2015年～2025年

■現在の参加業種:9業種230社 英国全土を対象

■業種の分類(協定の対象者)

- ① レストラン: テーブルサービス形式のレストラン
- ② テイクアウト形式の店: ファーストフード、フィッシュアンドチップス、サンドイッチの店
- ③ パブ: お酒と食事をする店
- ④ ホテル: ホテル、キャラバンパーク ユースホステル B&B
- ⑤ レジャー: 博物館、ギャラリー、シネマ、スポーツクラブ、イベント、ドライブスルーアトラクション、交通の駅、道の駅、鉄道、空港
- ⑥ 社員食堂
- ⑦ 病院等施設: 公立・私立病院等の施設、ケアハウス、養護施設
- ⑧ 教育施設: 小、中、高等学校給食、大学の食堂、その他の研修施設
- ⑨ サービス: 刑務所、軍隊、警察消防署、公官庁(本省、出先機関、自治体が関係する食堂)

■合意書に記されているデータ

2014年 WRAP が全国の自治体や関係機関で行った大規模な調査結果

■課題の整理

英国のおもてなしと食品サービス企業で、無駄になっているコストは、年間 €25億(2011年)と見積もられている。2016年までに€30億に達するとみられる。(€25億=約3500億円)

- ① おもてなしと食品サービス産業で排出される廃棄物は、年間92万トン。72%は、回避できる食品廃棄物である。
- ② その食品廃棄物のうち、40%はポテト、パン、スパゲティ、コメなどの炭水化物である。これらを減らすことが、この業界のごみを減らすキーポイントになる。
- ③ 国内でごみになる食糧は、年間13億食。毎年80億食が提供されているので6皿のうち1皿がごみにされている計算になる。
- ④ 食品廃棄物の発生源は21%が食品の損傷、45%が調理段階、34%が食べ残しである。
- ⑤ 現在そのうちの12%がリサイクルされている。
- ⑥ その他に、130万トンの包装ごみとリサイクルが困難な食べ物以外のごみ66万トン(使い捨てのキッチンペーパー、ラップを含む)がある。
- ⑦ このうち包装ごみの67%は、リサイクル出来る。
- ⑧ 包装ごみは3段階に分類される。A: 直接食品を包むもの。液体が入っている容器。など  
B: その容器を梱包する容器、C: それを運送するときの容器
- ⑨ それらはリサイクルできるものがあるのに捨てられているものが56%ある。

協定の対象者:

2015年までは毎週50kgを排出するおもてなし・食品サービス事業者。

2016年からは毎週5kgを排出するおもてなし・食品サービス事業者。

コスト計算:モデル実験の成果(2011年をベースに)

2012年から2014年の2年間のモデル実験の成果

Co2の減量:3.6%、1万5000トンのごみの削減(5%)、€360万のごみ処理費の節約。

各セクターから平均18%の廃棄物が出ている。1店舗当たり€1万の廃棄物処理費とすれば€2800の節約となる。