吉野家
YOSHINOYA

株式会社　吉野家

食材ロス削減の取り組み

2016年12月22日

●店舗での食材ロスの取り組み

店舗での生ゴミ排出量の削減

　吉野家の店舗では、生ゴミの排出量の削減に取り組んでいます。

❶ 商品クオリティを向上させ、食べ残しを減らす。
❷ 適正な食材準備量により、廃棄ロスを無くす。
❸ 排水ネットを活用し、生ゴミを脱水する。

といった取り組みにより、2014年度の1店舗1日あたりの生ゴミ排出量は、8.59kg（前年比87.8%）となりました。

排水ネットを使用して脱水（吉野家）

YOSHINOYA

●食材ロスを出さない取り組み事例①

食材ロス　クオリティＵＰ

適正な食材管理

店舗では、入客数に応じた適正な食材準備量表を準備して予め決められた、食材準備量を作成しています。当然、消費期限がありますので期限内での準備量となりますが、繁忙時間を除いては基本1時間から2時間以内で消費できる量をこまめに作成して、作成過多による食材ロスを減らす取り組みを実施しています。また、一方でお客様への商品提供もより新鮮な商品が提供できることへとつながっています。尚、食材準備量表は、環境の変動要素に応じて定期的な更新が実施されております。

調理マニュアル

品質管理表

食材準備量表

株式会社　吉野家　食材ロス削減の取り組み

●食材ロスを出さない取り組み事例②

商品作成時の品質管理

商品作成に際しては、調理工程はマニュアル化されており、使用する器具の指定をはじめとして、調理時間や調理方法の詳細に至るまで明記して商品の品質管理に努めています。

吉野家では、調理器具は耐性を考慮して指定されており、それ以外の器具は、厨房には持ち込まないように徹底しています。また専用の期限シール発行機を設置しており、そのシールを用いて下調理された商品に関しても、期限管理を徹底しています。

調理マニュアル

品質管理表

シール発行機

株式会社　吉野家　食材ロス削減の取り組み

●食材ロスを出さない取り組み事例③

食品の取り扱い

店舗までの配送には保冷車を使用して温度管理を徹底しています。また店舗においては、温度管理と共に期限管理と適正な在庫管理を徹底しています。

納品された食材の期限管理に関しては、食材の納品日とその期限を記録した上で、冷蔵庫や保管場所など誰にでも分かる場所に掲示し、万一、期限を超過した場合には、正しく廃棄を行っています。

配送用保冷車

株式会社　吉野家　食材ロス削減の取り組み

●グループでの食材ロスの取り組み

工場での生ゴミ排出量の削減

吉野家の工場では、生ゴミの排出量の削減に取り組んでいます。

❶廃棄肉・廃棄油のリサイクル

❷ 生ゴミ処理機の導入

❸野菜外葉のリユース

●食材ロスを出さない取り組み事例①

廃棄肉・廃棄油のリサイクル

吉野家の東京工場では、肉をスライスする際に使用する機材にたまった肉片や軟骨が混ざっており出荷できない肉片、その他、規格外で出荷できない肉を有償リサイクルしています。これらは肥料へと生まれ変わります。
また当社工場と吉野家の店舗では、
廃棄油のリサイクルも行っています。

店舗の廃油
回収

規格外などで出荷しない肉を
リサイクル(東京工場)

株式会社　吉野家　食材ロス削減の取り組み

●食材ロスを出さない取り組み事例②

生ゴミ処理機の導入

　吉野家の工場では、2014年7月、生ゴミ量の削減を目的とした「生ゴミ処理機」2台を導入しました。主に工場にて排出される野菜の芯や茎などの生ゴミの中、他のリサイクル用途に回されない生ゴミを対象として使用しています。
　処理能力は、1日1台あたり約1.5トンであり、現在1日あたり約3トンもの生ゴミ処理を実現しています。
工場における生ゴミ排出量の削減に大きく貢献しています。

生ゴミ排出量の削減に大きく貢献している生ゴミ処理機（東京工場）

バクテリアを使用して水分と気体に分解

●食材ロスを出さない取り組み事例③

野菜外葉のリユース

吉野家東京工場から出た野菜の外葉を埼玉県の東武動物公園に寄付し、動物の肥料として使用してもらっています。

東京工場では、1日約190kgの主にキャベツを中心とした野菜の外葉を寄付しています。動物園までの運搬には、自社運搬車を使用して廃棄コストの削減にも努めています。

リサイクルされるキャベツの外葉を出荷に向けて準備（東京工場）

シカなどの草食動物のエサにリユース（提供先「ハイブリッド・レジャーランド東武動物公園」）

●店舗での食材ロスの取り組みまとめ①

YOSHINOYA 吉野家

食材ロスの発生起源

- 在庫過多⇒期限切れによる廃棄、食材ロス
- 作成量過多⇒期限切れによる廃棄、食材ロス
- 規定量過多⇒提供過剰による食材ロス
- 失敗、ミス⇒①保管、調理工程での廃棄、食材ロス
  ②提供上での廃棄、食材ロス

●店舗での食材ロスの取り組みまとめ②

食材ロス撲滅への道筋

①仕組み、システム作り

②モチベーション

③研修、教育

④マネジメント（PDCAサイクルを廻す）

Thank you for your attention

（ご清聴ありがとうございました）