



Vol.
01

飲食店の皆様へ

食品ロス削減 Idea Book

桜木町駅前、「コレットマーレ」の1階にあるハワイアン・カフェ・ダイニング。ハワイ在住のアーティスト「ヘザーブラウン」の巨大アートが掲げられた店内でハワイの雰囲気を楽しんでください。天気の良い日は優しい陽光と心地よい風を感じながらゆったりとしたハワイ時間をお楽しみいただけます。

取組1

見える化&スタッフのコメントで適量注文を誘導

小盛・大盛の選択率が低かったため、実在するスタッフの写真・コメントを掲載したメニュー表を作成し、注文時にライス量を確認する注文方法に変更しました。これだけで、小盛・大盛の選択率は8%から26%と、およそ3倍になり、食べ残しも減りました。



ゼネラルマネージャー
川瀬 易利さん

取組2

インセンティブで 子供の完食を促進

完食した子供へ、表彰状とお菓子のつかみ取りをプレゼント♪子供が食べきろうとすることで、大人への波及効果も生まれました。

取組3

食の大切さを イラストでインプット

生産から調理されるまでの食材の物語をイラスト化し、注文後の待ち時間に読んでいただくことで、食べきりを誘導しました。

STAFF COMMENT

食品ロス・フードロスへの関心を、お店もスタッフも持つことが大切だと感じました。そして、食品ロスの中で何を軽減させていきたいのか、常に探求していくことが大事ですね。ですが、あまり深く考えず、気持ちを軽く持つことで続けることができると思えますので、気軽に取り組んでもらいたいです。

Column

// ナッジは、こんなところで使われています! //

case 01



投票箱型の灰皿

吸い殻のポイ捨て防止のため、灰皿を投票箱の形式に変更。路上の吸い殻が約26%削減された。

Daily Mail Online (2015) より引用

case 02



音の出る階段

健康増進のため、音の出る階段にすることで、エスカレーターではなく、階段を利用するよう誘導。

出典：オーバード・ホール(富山市芸術文化ホール)

case 03



足跡で誘導する ごみ箱

足跡を描くことで、自然とごみ箱へ誘導。この手法でポイ捨てが45%改善。

Nudge Unit Greece (2019) より引用



食品ロス削減の新提案!

行動経済学の一つである「ナッジ」を活用した食品ロス削減の取組のご紹介

横浜市からのお知らせ

まずはこちらを
ご覧ください!





What is a nudge?

// ナッジって? //



“ナッジ”とは、禁止・命令することなく、

ちょっとした **デザインや仕掛けによって、人が自然に行動してしまうように誘導する手法** です。

例えば、ペットボトルのお茶のラベルの裏におみくじを印刷するキャンペーンを行うことで、

ラベルをはがしてもらうようにする事例などがあります。

この Idea Book では、飲食店の食品ロスを減らすためのナッジをご紹介します。

食品ロスを減らして、コストダウンを目指しましょう!

まずはこちらを
ご覧ください!



Idea
02

TSUBAKI 食堂

横浜市役所2階にある、地元横浜の食材を楽しむ地産地消のお店です。横浜の地産地消の魅力をお伝えすべく、新鮮で安全な美味しい横浜野菜をたっぷり使い、生産者の皆さんの熱い思いと共に、おいしい一皿を皆様にお届けしています。

注文方法を ちょっとだけ工夫



これまでもご飯の量は選択できるようにしていましたが、写真とコメント入りのメニュー表を新たに作成し、量が選択できることを明確に表示しました。併せて、環境に対するメッセージを記載し、お店として取り組んでいることもPRしました。その結果、なんとごはんの食べ残しがゼロの日も!



STAFF COMMENT

横浜野菜の魅力や食の大切さを、もっとお客様にお伝えしたいと考えていました。今回の取組では、食べ残しを減らすことと、お店のコンセプトを伝えることが同時に達成でき、従業員からも好評で、継続的に実施しました。



オーナーシェフ
榎 直樹さん



Idea
01

フェリス女学院大学 食堂



フェリス女学院大学緑園キャンパス内にある食堂です。女子大の食堂ということもあり、ボリュームは少な目ですが、栄養バランスを考えたメニューが中心です。定番メニューのほか、日替わりのメニューを数種類用意しています。テイクアウト用のお弁当やパンも販売しています。

“売り切れ”をポジティブに!



日々の食べ残しはほとんどなく、日ごとの登校者数・利用者数が予測できないことによる仕込み残(売れ残り)が課題となっていました。お店が不安に感じていた売り切れについて、利用者に理解してもらうため、学生発案のポスターを掲出するなど、仕入れ量に着目した食品ロスの削減に取り組みました。取組の結果、余分な仕込みを減らすことができ、仕入れコストを5%削減することができました!



STAFF COMMENT

SDGsの観点から、売り切れに対する考え方を学生さんが変えようとしてくれたことは大変素晴らしいと思います。今回の取組で、私自身も売り切れの考え方が少し変わりました。お店とお客様、双方が理解し一緒に取り組むことで、より大きな効果が生まれると感じました。



店長
井上 公二さん

FERRIS COMMENT

私は、普段食品ロスを考えながら学食を利用したことは正直ありませんでした。しかし、現状を知り、何かできないか、特に持続可能なものにするために、我慢をせずできる取組がないかなど考え、まずは売り切れに対する意識を変えることに力をいれました。お店の方も学生も双方の意識を変えることで食品ロスはもっと減っていくのではないかなと思います!



フェリス女学院大学
西森 夕花さん(左)
森下 純さん(右)



Idea
03

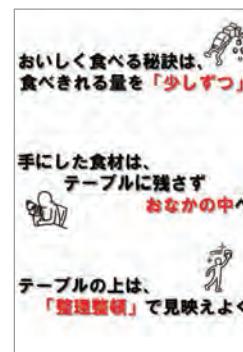
横浜モアーズ 食べ放題BBQビアガーデン

横浜駅西口「横浜モアーズ」最上階にある期間限定、全天候型のビアガーデンです。晴れた日は開放的な屋外、雨天時は屋内空間で、彩り豊かなエスニックフードをバイキングスタイルで楽しめます。

ナッジを仕掛ける “タイミング”



食べ放題特有の取り過ぎてテーブルに残る食べ残しをターゲットとし、POPと声掛けを合わせた働きかけをしました。入店時、開始時、終了直前の3回働きかけを行いました。終了直前の働きかけに反応される方が多く、ナッジのタイミングの重要性が浮かび上がりました。



STAFF COMMENT

これまでは、食べられる分量以上に食材を取ってしまい、その結果残してしまわれるシーンも少なくありませんでした。今回の取組のように、シンプルなメッセージを印象付けることで、一定数のお客様は無意識的に食材を取りすぎない行動に変わったと感じています。



店長
丸山 竜磨さん

