

飲食店におけるナッジを活用した実証事業について（案）

目的

大阪における適正な持ち帰り文化の定着を図り、消費者の自発的な食品ロス削減行動を促すため「ナッジ※」を活用した飲食店における持ち帰りのモデル事業を実証する。

※ナッジ（nudge：そっと後押しする）：人々が自発的に望ましい行動を選択するよう促す仕掛けや手法を示す用語。

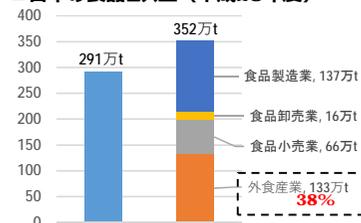
ターゲット

飲食店の食品ロス

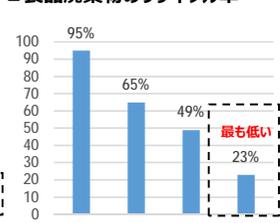
- ① 食べ残し（持ち帰り）
- ② 食材廃棄、仕込みロス
- ③ 調理くず

背景

■日本の食品ロス量（平成28年度）

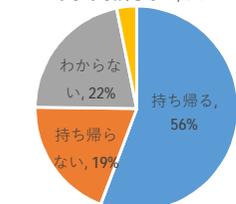


■食品廃棄物のリサイクル率



■食べきれなかった料理の持ち帰り意向について

食べきれなかった料理の持ち帰り意向
そもそも残さない、3%



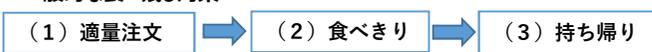
年代別では、統計的な有意差は見られず、性別では、女性の方が男性に比べて、食べ残しを持ち帰ると答えた人の割合が高かった。

○持ち帰った料理の衛生面の責任

食べ残しを持ち帰る人は、持ち帰らない人に比べて、持ち帰った料理の衛生面での責任は自己責任と思っている人の割合が高かった。

※おおさかQネット「飲食店における食品ロスに関するアンケート」（平成30年度）

■一般的な食べ残し対策



■持ち帰りの現状



実証内容

■持ち帰りに対する消費者の自発的な行動を促すモデル事業と効果検証

1 内容

- (1) 飲食店向けのガイドライン作成
 - ・国が発出している以下の文書などを用いて、持ち帰り可能なメニューの設定からオペレーション、POPやシールの配置、声掛けの仕方などを記載したガイドライン作成
 - (2) 消費者向けPOP、配布リーフレット作成
 - ・国が発出している以下の文書などを用いて、消費者に対する持ち帰りに係る注意事項をわかりやすく、また持ち帰り後の適正な衛生管理を促すPOP、配布用リーフレットを作成
 - (3) 持ち帰り容器等の提供
 - ・各店舗50セット、大・小の2サイズ、紙の容器（汁がこぼれにくい）仕様の容器を用意
 - ・手提げ袋も併せて用意
- 【国の発出文書】
- ・飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むにあたっての留意事項（平成29年5月）
 - ・外食時のおいしく「食べきり」ガイド（令和元年5月）

2 ポイント

- ・大阪府（行政）がガイドラインを作成し、府内飲食店の持ち帰り導入を後押し
- ・行政が一連の持ち帰りシステムを構築するのは初
- ・行動科学を取り入れた持ち帰り普及（メッセージ、おしゃれな容器）
- ・飲食店におけるオペレーション方法など現場の課題を抽出
- ・持ち帰りモデルを実証し、事業者におけるメリットを証明

3 対象

パートナーシップ事業者

■事業の進め方

時期	取組	得たい効果	消費者の適正な持ち帰り促進実証仮説	効果測定
1月第5週目	取組未実施	・食べ残し量の減少 ・持ち帰り者数増加	・店員の声掛けは効果がある ・テーブルPOPは効果がある	・食べ残し量を計量（事業者計量） ・持ち帰り者数を把握（事業者記録）
2月第1週目	持ち帰り実証	・消費者の満足度向上	・容器の提供は効果がある	・取組み未実施店舗での変動も考慮
2月第2週目		・適正な食品衛生管理	・リーフレットは効果がある	・消費者アンケートを実施

作成物イメージ

ガイドライン POP

リーフレット 持ち帰り容器

出展：横浜市記者発表資料（H30.9.25資源循環局3R推進課）

- 【事例】
- ・横浜市とリクルートがシェアバッグを配布
 - ・大津市がドギーバッグガイドライン作成
 - ・ドギーバッグ普及委員会による活動

持ち帰りモデルの構築
（大阪府版ガイドライン確立）

業界団体（ORAなど）
やHP等を通じて普及

大阪における適正な
持ち帰り文化の定着

内容	年間スケジュール									
	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
		協力店舗募集・調整		委託業者契約	事業内容検討 協力店舗との調整 備品等準備		実証事業実施		結果取りまとめ 報告書作成	成果物提出