

ホテルの食品ロス問題に取り組む運動

私たちが食べる食糧を生産することは、地球に大きな影響を与えます。食糧を無駄にするということはエネルギー、水、野生生物の生息環境を含む食糧生産に関わるすべてを無駄にするということです。準備を整え、食品管理戦略を成功させるには、**1) 食品廃棄物を他のすべての廃棄物から分離する、2) 毎日または毎週生成する量を測定する、3) 測定情報を使用して削減戦略を立てる、4) 削減することができないものを寄付する、そして5) 削減または寄付できないものを埋め立てごみ処理場以外の場所で転用することが必要です。**次のチェックリストは、これら**5本柱**を達成する方法の概要を示しています。詳しくは「[ホテルの食品ロス問題に取り組む運動](#)」ツールキットをご確認ください。

区分

- ニーズと予算に合った区分スキームを選択してください。第5章:区分および測定、ステップ1
- すべてのロスの流れを捉えるために、ホテルの適切な領域に（食品ロス用として好ましいのは緑色の）保管ボックスを調達して配置します。第5章:区分および測定、ステップ2
- 新しい区分システムについて、スタッフを指導します。第5章を参照:区分&測定、ステップ3、[HotelKitchen.org/ビデオトレーニング](#)

測定

- ニーズと予算に合った適切な測定プロセスまたは技術を選択してください。選択肢として、廃棄物運搬業者からの報告を改善すること、毎日手作業で保管ボックスの数を数えること、測定技術と転用の仕組みを導入することなどが含まれます。第5章:区分および測定、ステップ1
- 基準値を（理想的にはゲストごと（一膳ごと）のロス抑制の基準を）確立するために、設定された期間にわたってお使いの計測システムを使用してデータを収集します。第5章:区分および測定、ステップ4
- 過剰生産を減らし、十分に活用されていない食糧を救出する目標を設定してください。第5章:区分および測定、ステップ5

削減

計画中の無駄を防ぎます

第6章:削減 (29ページ)、付録D&G

- ケータリング/イベント販売で販売されるメニューにロス削減の原則を組み込み、メニューの食品を販売するスタッフを訓練します
- 正確なバンケットイベントオーダー（BEO）数を確認してください
- 過剰生産を減らすために食べる人の人口統計学上のクライアントデータを使用します
- 廃棄直前の材料を安く手に入れ、その材料を最大限活用する戦略を開発します

受取中および保管中の食品ロスを防ぎます

第6章:削減 (30ページ)

- 材料品質及び注文の正確性について、受け取る際に注文が適切かどうかを検査します
- 腐敗を最小限に抑えるために適切な食品保管管理（先入れ先出しの原則）を確認してください
- 再利用や寄付のために、未利用の食べ物を適切に保管してください

材料の準備と食数の無駄を防ぎます

第6章:削減 (31ページ)

- 正確なゲスト数と必要な食数を知らせます
- 予測データと過去データを使用してメニュー開発のために情報を提供します。（例えば肉類を多く食べる人もしくは炭水化物の少ないグループなど）
- 適切な一人前の分量を維持します。注意：平均的な人の食事は1回に1.2ポンドを下回ります

提供中と提供後の無駄を削減します

第6章:削減 (32ページ)、付録D&J

- 無駄を減らした提供方式による朝食とイベントビュッフェの改革
- サービス後に食品ロスが最低限になり、その上十分な食事が提供できるようにビュッフェを効率的に補充したり提供を停止したりします
- テーブルやビュッフェラインに注意喚起のためにゲストメッセージを準備します。サンプルメッセージは第4章:はじめに (18ページ) にあります
- 準備されたが提供されない食品の食品安全基準を維持することにより、できるだけ多くを寄付できるようにします

寄付

- 信頼できる経験豊富な食糧回収コミュニティパートナーを特定し、食糧救済パートナーシップ契約を開発します。第7章:未利用食品の回収、寄付:ステップ2
- 新しい手順についてスタッフに通知して訓練します。第7章:未利用食品の回収、寄付:ステップ4
- データを収集し、パフォーマンスレポートを作成します。第7章:未利用食品の回収、寄付:ステップ5
- すべてのイベント、顧客契約交渉、BEO会議において、寄付のための時間を設けます。付録D

転用

- お住まいの地域の規制と廃棄物処理の要件を理解してください。第7章:未利用食品の回収、転用:ステップ1
- 所有権の制約に基づいて転用の地方選択権を評価します。これにはコンポスター、地元の農家、現場の浄化槽、地域の嫌気性消化設備の活用などが含まれます。第7章:未利用食品の回収、転用:ステップ2
- 新しい技術やプロセスに関し、スタッフを訓練します。第7章:未利用食品の回収、転用:ステップ3
- 転用オプションを選択する際には測定が必要です。第7章:未利用食品の回収、転用:ステップ4