



●なぜ、食品ロスが発生すると思いますか。

- ・コース料理を注文するが、お酒を飲むばかりで食べない。
- ・瓶ビールが中途半端に残る。
- ・好き嫌いによる食べ残しがある。
- ・直前に予約をキャンセルされるケースがある。

●その他ご意見がありましたらご記入ください。

- ・全体的に元々食べ残しは少ない。
- ・調理段階での余り物はお通しや賄いとするため、食品ロスは発生しない。
- ・宴会コースを細かく設定しており、適度なコースを選択してもらっている（時には提案している）。
- ・コース料理を少なめに設定している。
- ・予約人数が多いほど、食品ロス量は多くなる傾向にある。
- ・飲み放題時に瓶ビールの中身が若干余っている場合、スタッフから注ぐようにしている。
- ・お客さん個人の問題もあるが、団体によって食品ロスに対する意識が異なる。
- ・飲食店の従業員は忙しく、一方的に売るだけとなり、食品ロスに意識が回っていない。
- ・少しずつ啓発を進めるしかない。
- ・食べきりの特典をより良い物にする必要がある。
- ・ご飯を少なめにし、おかわり制を導入している。
- ・ご飯を少な目や苦手な食材があれば、最初に言ってもらえるとありがたい。