



マクドナルドの 発生抑制 (川崎市様)

日本マクドナルド(株)
コミュニケーション
&CR本部
CSR部 岩井 正人

REDUCE

発生抑制

マクドナルドで食べ残しを見ないのはなぜ？ メニュー構成

- 様々な大きさの
- バーガー類を用意しています。お客様に合わせて注文できます
- ドリンクやポテトの大きさもお客様に合わせてご注文できます
- 牛肉、豚肉、鶏肉、魚、卵など主要食材を豊富にラインアップしています



商品の破棄が半減したのはなぜ？ メイド・フォー・ユーシステム



作り置きシステムでは、
時間内に販売できない場合
商品を破棄するために
販売ロスが発生する

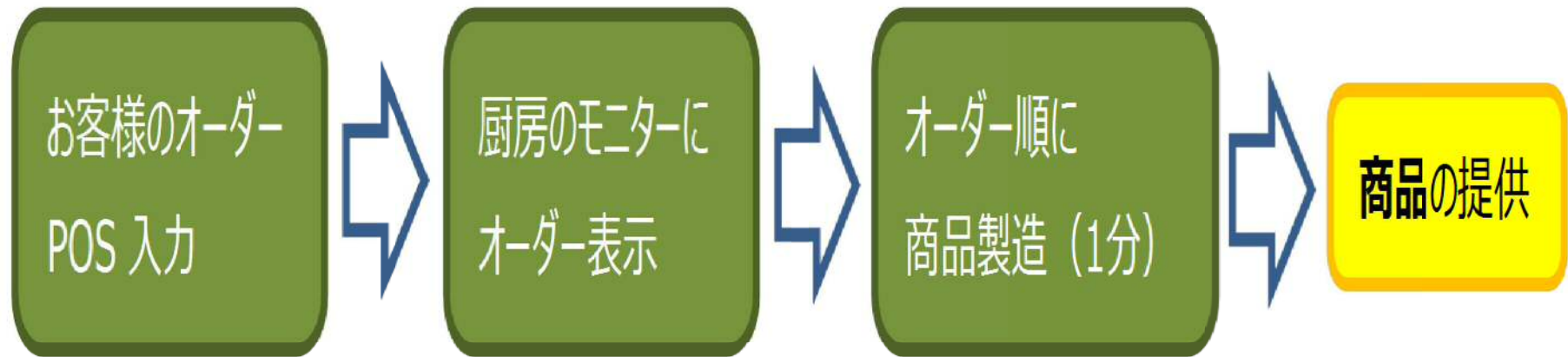
Made For You
お客様のご注文をいただいてから
製造するシステム



MFYシステム以前：作り置き



MFY(受注生産)システムとは？



第4回食品産業もったいない大賞 農林資産省食糧産業局長賞受賞

農林水産省補助事業 平成 28 年度食品リサイクル促進等総合対策事業

「第4回 食品産業もったいない大賞」

農林水産省
食料産業局長賞

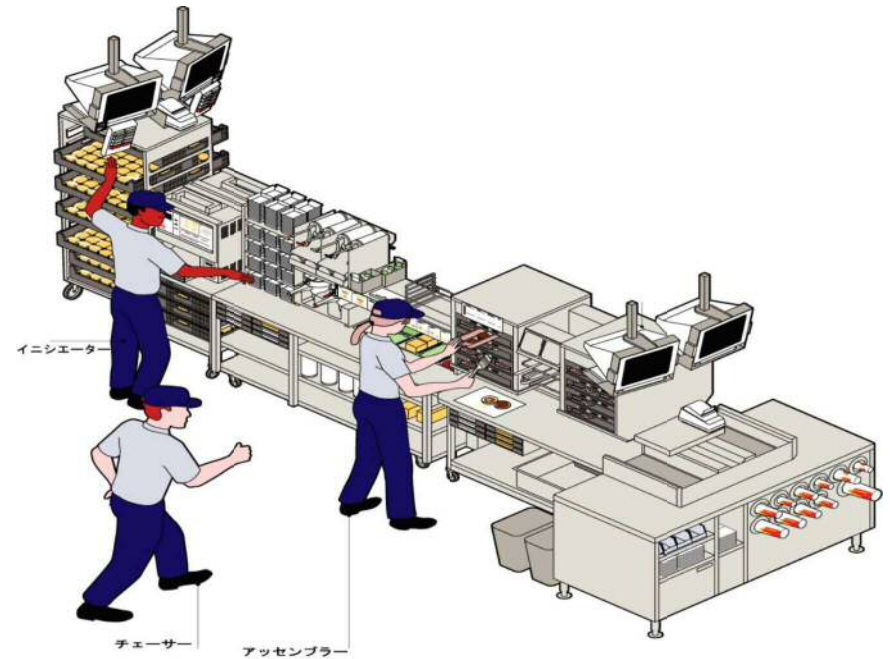
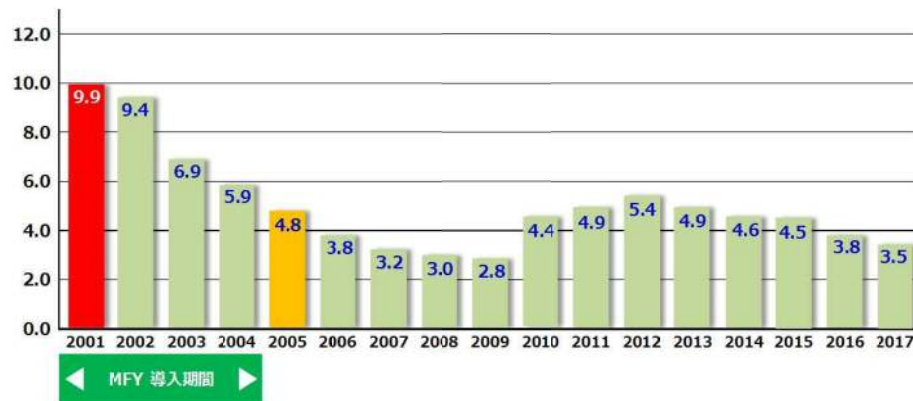
応募名称

オーダーメイド方式によるファストフードの
食品ロス削減

会社名、事業場名

日本マクドナルド株式会社
東京都新宿区 / <http://www.mcdonalds.co.jp/social/waste.html>

完成品ウェスト対売上100万円あたり[kg/100万円]



マクドナルドで食べ残してしまったら？ お持ち帰り用バッグの準備

- お客様が
- 『食べきれなかった商品を残したものをお持ち帰りしたい』
- というご要望があれば、大きさに見合った袋をご用意させていただきます。



お客様のご協力

『コーヒーにミルクと
シュガーはひとつずつでよろしいです
か?』

『しゅがーだけでよいよ』

『ピクルスが苦手なんだけど…』

『ピクルス抜きでお作りします』



3 R Reduce (発生抑制)

メニュー

残さない仕組み

- サンドイッチの主原料 (牛・豚・鶏・魚・海老・卵)
- サンドイッチ類のボリューム
- ドリンク・ポテトのサイズ (S,M,L)
- 包材

厨房

オーダーメイドシステム

- MFYシステム導入
- 高効率機器の導入
- 時間帯セールス予測の向上
- 原材料保管の精度アップ

カウンター・客席

お客様との協力

- お客様のニーズに合わせたコンディメント
- ご要望があったお客様に持ち帰り用袋を提供
- グリルオーダー (苦手なものを商品から除く)

RECYCLE

(再生利用)

H31年までの再生利用実施率目標

○ 平成28年度実績

※各項目の上段（ ）内の数値は、食品廃棄物等の年間発生量に占める割合である。

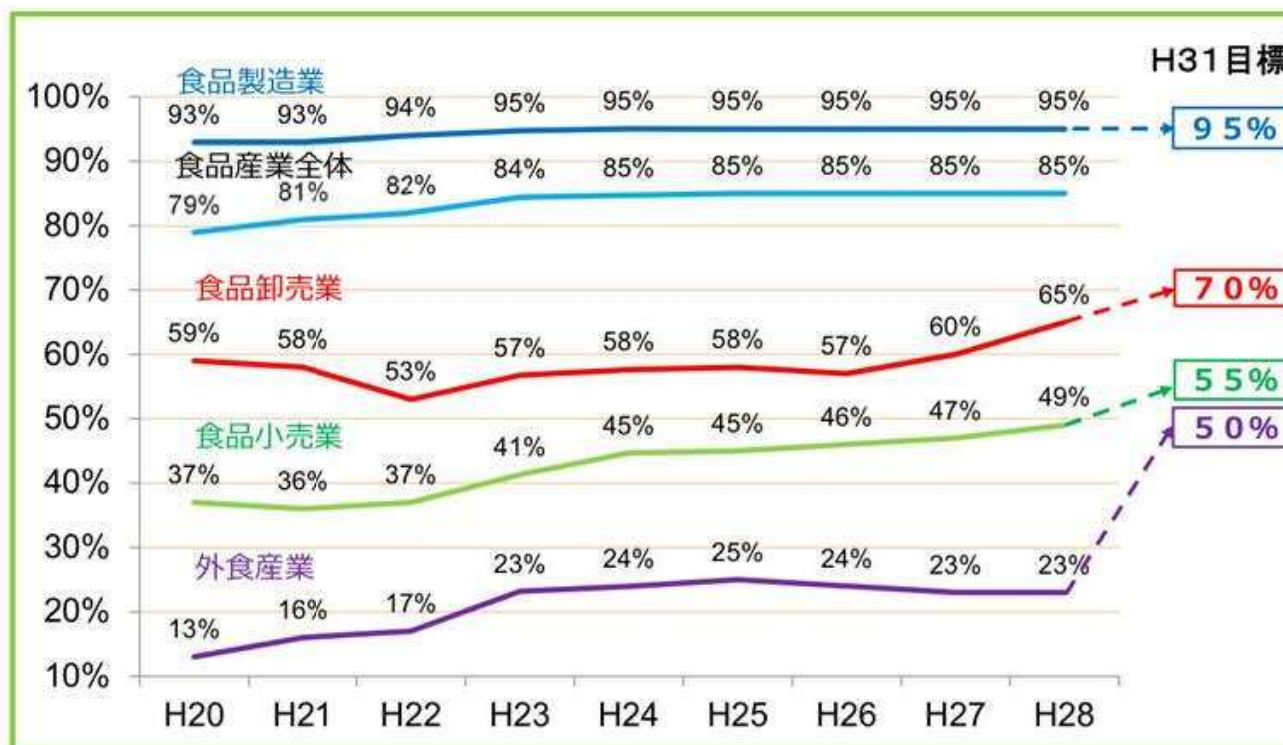
区 分	食品廃棄物等の年間発生量						発生抑制 の実施量	再生利用 等実施率	基本方針 における 目標値
	計	再生利用 の実施量	熱回収 の実施量	減量した量	再生利 用以外	廃棄物 としての 処分量			
	千 t (100%)	千 t (71%)	千 t (3%)	千 t (9%)	千 t (3%)	千 t (15%)	千 t	%	%
食品産業計	19,700	13,984	537	1,751	530	2,898	2,925	85	
食品製造業	16,167	13,090	533	1,671	446	427	2,420	95	95
食品卸売業	267	126	3	16	16	106	83	65	70
食品小売業	1,271	492	1	7	23	750	264	49	55
外食産業	1,994	287	-	56	44	1,607	161	23	50

注：1 平成28年度実績は、食品リサイクル法第9条第1項に基づく定期報告結果と農林水産省大臣官房統計部「食品循環資源の再生利用等実態調査結果(平成25年度)」を用いて推計したものである。

2 単位未満を四捨五入したため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある。

○ 食品産業における再生利用等実施率の推移

農林水産省
食料産業局



Thank you!

