

ロイヤル食品ロス削減タスクフォース始動

2020年6月よりロイヤル食品ロス削減タスクフォース(以下TF)が始動しました。この取り組みはロイヤルグループの各ブランドにおいて、食材・食品を無駄なく活用し、総合飲食企業としての持続的成長と社会貢献の実現を目指すものです。2019年より雑損金額を20%削減させることを目標としています。

このTFは4つのチームに分かれて活動しています。各社・各ブランドの担当者が毎月ミーティングを行い、お互いの店舗の現地視察、課題点の共有や解決に向けた議論を行っています。

ロイヤルグループの主な食品ロスは**雑損(膠着品)+歩留り+実物サンプル+食べ残し**と考えています。

このTFでは食材が食材として使われるよう、既に様々な取り組みを行っています。

■飲料業態チーム

雑損のデータ化
ライス小盛メニュー化

■ビュッフェチーム

課題共有
食べきり啓発POP

■ライス研究チーム

炊飯後の品質低減抑制の基礎研究

■商習慣見直しチーム

自社製品の賞味期限表示変更
→「年月日から年月表示へ」



△定例ミーティングの様子

シェーキーズの取り組み *Shakey's*

シェーキーズでは、フライドポテトのじゃがいもをカットする際に出る両端部分を廃棄していました。

現在、一部店舗では**廃棄部分が出ないようなカット方法に変更**したり、**カット後の両端部分を使用するレシピを開発**し、食材の有効活用に取り組んでいます。



▲シェーキーズフライドポテト



▲専用の機械でのカット工程で出る両端部分は廃棄されていました。
※実際の調理時には手袋を着用しています。



▲両端部分を使用できるレシピを開発しました。

▲カット方法を変え、廃棄部分を出さないようにしました。

シズラーの取り組み *Sizzler*

シズラーでは、ティータイムとディナー後半～閉店の時間のサラダバーに通常より浅いキッチンポッドを使用しています。これにより、お客様の少ない時間帯でも適量をディスプレイできるため、許容時間切れによる廃棄量を削減することができます。

また、この容器は他ブランドの閉店店舗の備品を譲り受け、廃棄することなく有効活用することができています。



▲浅いキッチンポッドを使用することで補充する量を調整することができます。



▲スープポッドも容量の少ない容器を使用しています。



天井てんやの取り組み *てんや*

天井てんやでは、これまで季節メニューの切り替え日に一斉に終了していたため、取り扱いの終了した食材のロスが発生していました。

9月より**1週間の切り替え猶予期間を設けたことにより10月は金額ベースで約30分の1まで雑損が削減され、食材のロスを防ぐことができました。**

他にも、閉店時の米のロスを削減する取り組みとして、1kg炊飯釜(通常2kg炊き)を一部の店舗で導入し、テストを行っています。



▲季節メニュー例

ロイヤルグループのCSR情報等配信中 →→→ Click!



ロイヤルグループは、国連が定める2030年までのSDGsの達成に繋がる取り組みに賛同しています。総合飲食企業として食材を大切に扱い、食品ロスの削減にグループ全体で取り組むことで、SDGsの目標12に貢献します。