

④ 飲食店、ホテル、結婚式場 編

リデュース（発生抑制）行動例

- 調理時に無駄な生ごみを出さないよう、調理を工夫する。
- 数・量の注文ができるようにする等して、食べ残しの減少に努める。
- 生ごみを出す前は水切りをする。
- ペーパータオル、紙コップなどの使い捨て用品の使用を控える。
- 分包のシュガーやミルクなどの使用を控える。
- 石鹸、シャンプーなどは、ディスペンサー容器を採用する。
- ごみ箱は必要最低限とし、できる限り置かない。
- メーカーや卸売業者など、生産・流通業者に対し、梱包材や包装材の簡素化や引取りを依頼する。

リユース（再使用）行動例

- 酒類、しょうゆ、ジュースなどは、リターナブルびんを使用した商品を仕入れるよう努める。
- 割り箸を塗り箸に切り替える。
- 食品や物品の仕入れに使用する容器などを通い箱化する。

リサイクル（再生利用）行動例

- リサイクルボックスを設置し、来客者が分別排出できるようにする。
- 残飯や調理くずは、生ごみ処理機等によるたい肥化や、再生利用事業者へ搬入し、たい肥化や飼料化に努める。
- 廃食用油（植物油）を分別排出し、再資源化に努める。（18ページの「参考4」を御参照ください。）
- 紙類は、新聞、雑誌、ダンボール、雑がみ（OA用紙、包装紙、封筒など）に分別し、できるだけ質の高い資源化に努める。
- びん、缶、ペットボトルは納入業者に引き取ってもらうか、廃棄物処理許可業者に資源化物として引き渡す。

環境への意識

- ごみや資源物の発生量や資源化量を把握する。
- ごみや資源物の保管場所に十分なスペースを確保した上で、衛生的な状態に保つ。
- 経営方針にごみ減量、リサイクルを掲げるなど、行動計画を作成する。
- ごみ減量、リサイクルの意義などについて、社内での環境学習を推進する。
- 環境への取り組み推進のための社内の組織を整備する。
- 地域住民とともに、環境保全活動を推進する。
- 食べられるにも関わらず廃棄される食品を削減するための取組を推進する。

※食品リサイクル法について：13ページ参照