

飲食店、宿泊施設、食品小売店のみなさまへ

京都市

食べ残しゼロ推進店舗

募集中

京都市では、手つかず食品や食べ残しなど、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品ロスの削減に取り組む事業者の皆様を「京都市 食べ残しゼロ推進店舗」として認定しています。皆様のお申込みをお待ちしています！



認定無料

ここみちゃん

認定対象

食品ロスの削減に取り組む京都市内の飲食店、宿泊施設、食品を取り扱う小売店

取組項目

8項目のうち2項目以上を実践（詳しくは裏面へ→）

推進店舗のメリット!!

メリット1

市がホームページで取組を紹介!

メリット2

SDGsの取組をPRできる!



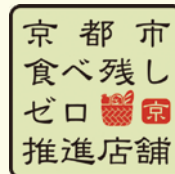
メリット3

ポスターやステッカーがもらえる!

飲食店・宿泊施設版

食品小売店版

外国語版



▲ステッカーは3種類

申請方法

申請書を二次元コードからダウンロードし、以下の方法でご提出ください。



郵送・持参



FAX



メール

申請方法や、その他詳細については
こちらから▶





飲食店・宿泊施設の場合

① 食材を使いきる工夫	食材の無駄が出ない仕入れ、余った食材のまかない料理への利用等
② 食べ残しを出さない工夫	ご飯の小盛対応、注文時のアレルギー確認等
③ 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫	宴会等での食べ切りの呼びかけ等
④ 食べ残しの持ち帰りができる工夫	要望があった場合に食べ残しの持ち帰りを可能とする対応、持ち帰り用容器の提供等
⑤ ごみ排出時の水キリ等の工夫	水キリ専用ザルの取り付け、生ごみコンポストの利用等
⑥ 使い捨て商品の使用を抑える工夫	マイ箸・マイボトル持参の推奨、紙製やプラスチック製の使い捨て容器等の使用抑制等
⑦ 食べ残しゼロに向けた啓発活動	ポスター等の掲示等
⑧ 上記以外の食べ残しを減らすための工夫	フードシェアリングサービスの活用等

食品小売店の場合

① 店頭での手つかず食品(賞味・消費期限切れ食品)の削減につながる取組	販売期限の延長、消費期限、賞味期限の近い商品の値引き等
② 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組	ばら売り、量り売り、少量パックでの販売、上手な保存方法について説明等
③ 惣菜等の製造・調理段階での取組	食材の使いキリや生ごみの水キリ等
④ イートインコーナー等での飲食に関する取組	食べ残し、飲み残しのない利用の呼び掛け等
⑤ 食品ロス削減に関する自社の取組についてのPR や社内での情報共有	自社HP等での食品ロス削減に関する取組のPR等
⑥ フードバンク活動等への支援	余剰食品等のフードバンクやこども食堂への提供等
⑦ 食品リサイクルの推進	飼料化などによる食品リサイクルの実践等
⑧ 上記以外の食品ロスを減らすための取組	理由あり商品の販売、フードシェアリングサービスの活用等

