

(第3関係)

区分	具体的な取り組み事例
料理提供量の調整	来店者の希望に応じた料理の提供量の調節 小盛メニューの設定
食べ残し削減の呼びかけ	宴会での「食べきり運動」実施の呼びかけ 協力店である旨の呼びかけ
店舗でのポスター掲示等による啓発活動	啓発ポスター、卓上スタンドPOP、その他の啓発物の展開 食材を使い切るレシピの紹介 店内放送などによるPRの実施 店舗ホームページ等での啓発・PRの実施
持ち帰りへの対応 (食品販売店を除く。)	持ち帰り希望者への対応 持ち帰り容器の提供 (十分に加熱処理を行い、常温で保存が可能な食品であって、店舗が持ち帰り可能と判断した場合に限る。なお、持ち帰りについては、希望者の自己判断とする。)
特典の付与	食べきりを行ったグループ等に次回割引券、ドリンク券、ポイントなどの付与
適量購入につながる食料品販売方法の実施 (食品販売店に限る。)	ばら売り・量り売りによる食料品販売
上記以外の食品ロス削減につながる独自の取り組み	