

「第4回 食品産業もったいない大賞」



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

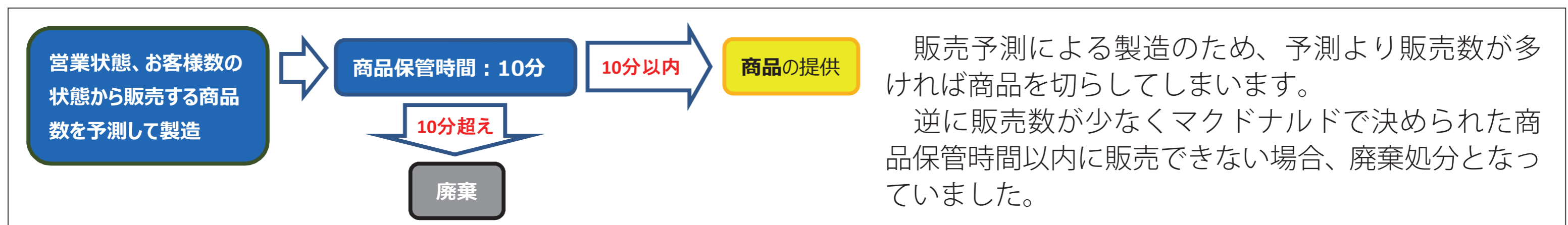
東京都新宿区 / <http://www.mcdonalds.co.jp/social/waste.html>

■具体的な取組内容■

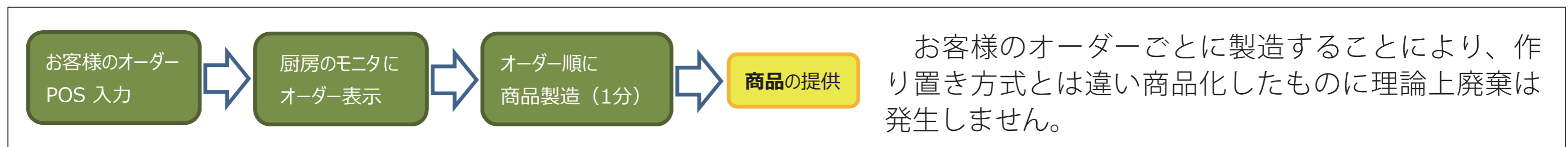
当社は、常に出来立ての商品をお客様に提供する、つまりフレッシュ&スピードを実現し、可能な限り商品廃棄を削減することを目的に調理システムを「作り置き方式」からお客様の注文ごとに製造する「オーダーメイド方式」に変更しました。このシステムにより完成品（商品）廃棄量は導入前のほぼ半減となりました。

この「オーダーメイド方式」は「メイド・フォー・ユー」と命名され、2005年から直営・フランチャイズにかかわらず全店舗で運用を開始し継続的に行い、現在も運用しています。

作り置き方式

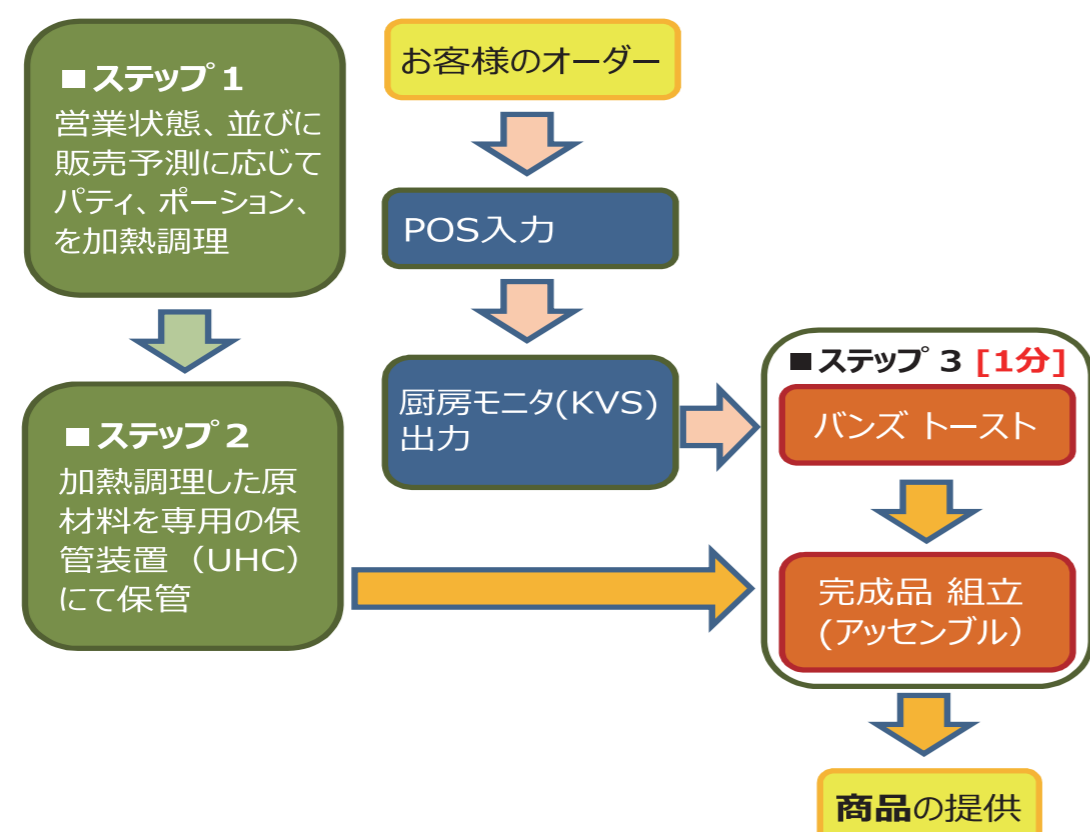


オーダーメイド方式（メイド・フォー・ユー）



大量の商品を扱う飲食店の場合は、商品の保管を前提とした「作り置き方式」となるのが一般的ですが、最高の品質をタイミングよくスピーディーに提供し、同時に保管による商品の廃棄ロスを最小化することを達成する方法としてまったく新しいシステムです。

図 メイド・フォー・ユーのオペレーションの流れ



■厨房後方から見たメイド・フォー・ユーシステム

赤いバンズケースのあるバンケース台の上に厨房モニタ（KVS）があり、そこからトースター、アッセンブルライン、パティ、ポーションなどを保管する保管装置（UHC）があります。UHCには販売データ等から算出したタイミングでグリル、フライヤーでパティ、ポーションなどを加熱調理し、保管されます。



■前方から見たメイド・フォー・ユーシステム

手前に見えるのは、調理したパティ、ポーション、を保管するUHCです。上に厨房モニタ（KVS）が見えます。



■メイド・フォー・ユーを導入するための投資

メイド・フォー・ユーシステムの導入のために、POSシステムを変更するとともに厨房モニタ（KVS）の導入、短時間調理が可能なトースターやスチーマー、保管装置（UHC）、メイド・フォー・ユーの為にアッセンブルラインを導入しました。また、メイド・フォー・ユー導入に伴い厨房設備機器のレイアウトの変更も行いました。

導入の投資は避けられないものの、全てのフランチャイズの了解のもと、2001年から4年をかけて全店舗に導入しました。

■評価■

ファストフード店では、あらかじめ予測して作り置きし、品質保持の観点から一定時間を過ぎると廃棄することが頻繁に行われているなか、商品の提供スピードと食品廃棄の関係をトレードオフ問題として捉え、食品廃棄の削減を実現した点が高く評価できる。この考え方が、ファストフード業界全体にも普及し、消費者がサービスの提供の在り方について考え直す契機になることを期待したい。