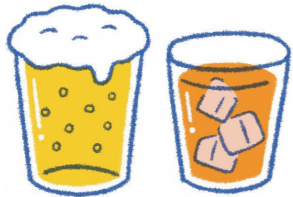


食器を準備しよう

一般に利用されているリユース食器は、平皿・お椀・カップ・スプーンなど様々な種類があり、出店者の提供する飲食物に合わせて食器を選ぶことができます。

例えば…



ビール・ジュース
カップ



おしるこ・豚汁などの汁物
お椀



焼きそば・カレーライス
平皿



大きさや素材はどのようなものがよいか？



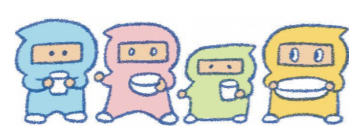
大きさ

地域イベント



集まる人の世代に合わせた
様々な大きさ
(※大人用・子ども用、S・M・Lサイズなど)

幼稚園や学校



子どもが使いやすい
小さなサイズ

スポーツ観戦



アルコール飲料を飲むための
大きなサイズ

素材

カップ



割れにくく
持ち運びや
保管が容易な
プラスチック
素材が
おすすめ

食器



熱に強く硬くて丈夫な
ポリプロピレン製がおすすめ

注意

スポーツ観戦でリユースカップを使用する場合は、競技会場に投げ込まれる可能性があるため、固くない・破損時に飛び散らない素材を選びましょう。

画像提供：認定NPO法人スペースふう

容量(ml)	用途・その他
650ml～560ml	500mlの炭酸飲料に適している
560ml～480ml	350mlの炭酸飲料に適している
400ml以下	無炭酸のソフトドリンクなど
280ml	ホットワインやカクテル等

費用はどのくらいかかる？

レンタルする食器の種類・数量によって費用が決まります。当日の販売予定数から、必要数を決めましょう。以下は、区民まつりの利用実績から積算した費用の参考モデルです。

※いずれも回収率95%、使用率90%で試算

〈例1〉全店舗で、複数の食器を導入：約12万円

※全体店舗数：62店舗／食器類を使用する飲食ブース：10店舗(全10店でリユース食器を使用)
※リユース食器レンタル数：5,000個弱
※使用するリユース食器：カップ 約1,200／どんぶり 約1,200／皿 約700／箸 約1,600

〈例2〉全店舗で、一部の食器のみ導入

①カップ類のみリユース食器を使用(約1,200個)：約3～4万円
②お箸のみリユース食器を使用(約1,500個)：約2万円
※例1と同じイベント規模で試算しています。①～②を組み合わせることも可能です。

〈例3〉一部の店舗のみで導入：約5～6万円

※使用店舗数：3店舗
※リユース食器レンタル数：2,000個
※使用するリユース食器：カップ 約1,000／どんぶり 約500／箸 約500



出典：ヨコハマ版 リユース食器導入の手引き

リユース食器はどのくらい用意したらよいか

参加想定人数をもとに、リユース食器をレンタルしている団体やリユース食器を使ったことがある団体に相談して決定するとよいでしょう。人数が全く読めない場合は、上限を区切ってリユース食器を使うという方法もあります。

食器が不足する場合に備えて、ストック数がどのラインを割ったらリユース食器以外の方法で提供するかを決めておきましょう。

また、回収後の数量管理が必要になりますが、一目でカウントできるように仕切りをつけたコンテナに収納するといった工夫も必要です。

自前で食器を用意する場合の保管場所は

レンタルをせず、イベント運営側が自前で食器を準備して、今後も繰り返し使う場合、食器の保管場所の確保が必要となります。夏場や梅雨の時期は常温で保管をした場合にカビが発生することがあるので、必ず衛生的な冷暗所で保管してください。

また、カップの内側は洗い残りが生じやすいので、内側の底の部分が丸く洗いやすいものを選ぶなどの工夫をしましょう。

