

2017.03.09

マクドナルドのオーダーメイド式キッチン「メイド・フォー・ユー」
食品ロス削減が評価され
「食品産業もったいない大賞 農林水産省食料産業局長賞」を受賞
メイド・フォー・ユー全店舗導入で約50%の商品廃棄削減を達成

日本マクドナルド株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長兼 CEO：サラ・エル・カサノバ）は、2005年に導入したマクドナルドのオリジナルオーダーメイド式キッチンシステム「メイド・フォー・ユー」が、2017年3月1日（水）に行われた一般社団法人 日本有機資源協会が表彰する第4回「食品産業もったいない大賞」の「農林水産省食料産業局長賞」を受賞したことをお知らせいたします。

「食品産業もったいない大賞」は、農林水産省協賛の表彰制度で、食品産業の持続可能な発展に向け、地球温暖化・省エネルギー対策の一環でもある「エネルギー・CO2削減」、「廃棄物量削減・再生利用」、「教育・普及（消費者に最も身近な食品を通してこれらの啓発を促す）」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組みを促進・支援している企業、団体及び個人が表彰されるものです。



（表彰式に出席された来賓、受賞者の皆さま）



（賞状を授与される宮下 CR 本部長）

この度受賞した「メイド・フォー・ユー（Made For You）」は、2005年に導入した、お客様からご注文をいただいてからバーガーをお待たせしないでお作りする、マクドナルドのオリジナルのキッチンシステムです。お客様にできたてのおいしさをご提供するとともに、可能な限り商品廃棄を削減することを目的に、それまでの「作り置き方式」から変更した結果、商品廃棄量は導入前のほぼ半減となったことが、廃棄物量削減（食品ロスの発生抑制）実績として評価されての受賞となりました。

日本マクドナルドはこれからも、『ひとりひとりのお客様のために商品をお作りする』という思いを込めて命名された「メイド・フォー・ユー（Made For You）」システムで、今後もできたての美味しさのご提供とともに、各設備機器の能力や効率、品質安定の改良を継続的に行い、更なる廃棄量削減に貢献できるよう活動してまいります。

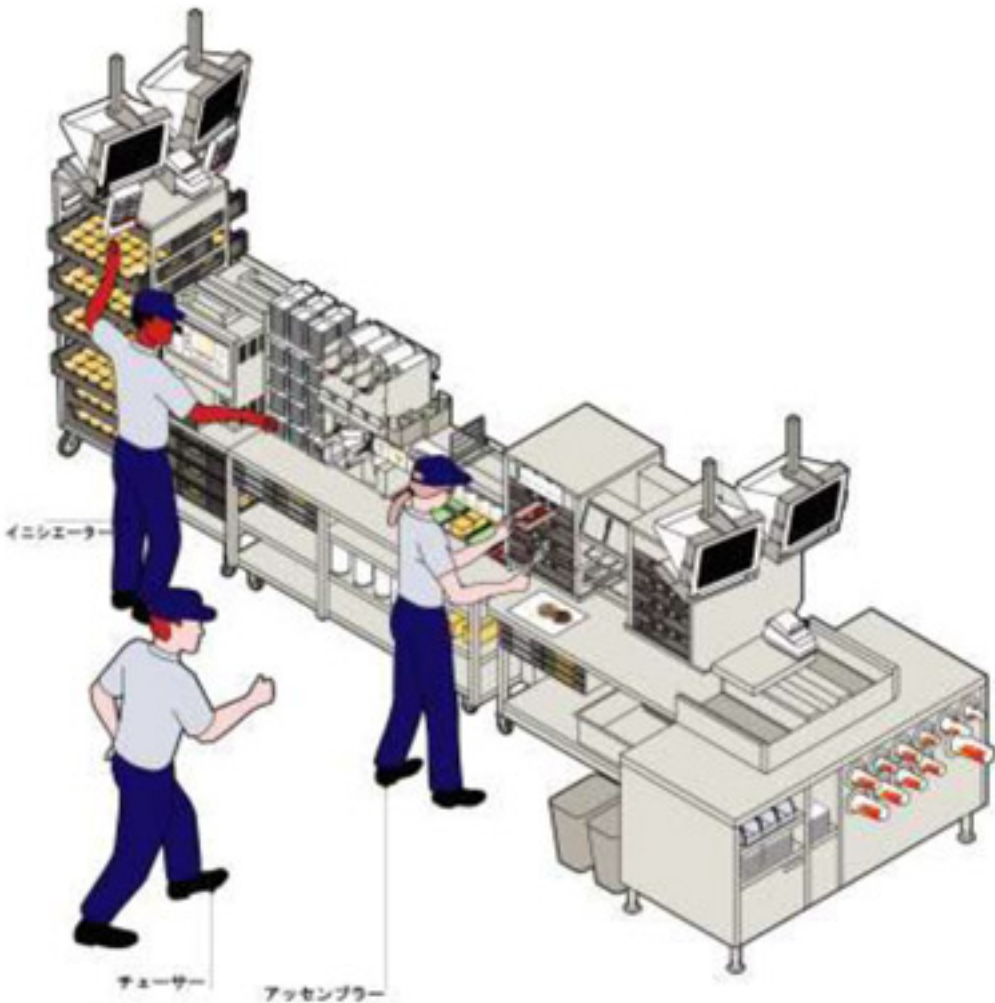
メイド・フォー・ユー（Made For You）
【『できたてのおいしさ』をお届けしたいと考えました】

お客様よりご注文をいただいてからつくりはじめるマクドナルドのオリジナルシステム、それが「メイド・フォー・ユー」です。マクドナルドがこのシステムを取り入れたのは、何より「できたてのおいしさ」をお届けしたいから。そこで、ご注文をいただいてからハンバーガーをつくりはじめ、しかもお客様をできるだけ待たせずにそのハンバーガーをお渡しできるシステムを開発したのです。

【『できたて』をお届けする仕組み】

「メイド・フォー・ユー」で、いくらおいしい「できたて」のハンバーガーをお渡しできても、そこに長い時間がかかっては「クイック・サービス・レストラン」とは言えません。そこでマクドナルドは、オーダーを受け、パンズを焼いてマスタードとケチャップをトッピングし、ピクルスとオニオン、さらにパティをのせてラッピングするまでの基準となる時間を、50秒と規定しました。そのために厨房内の調理体制を一新、注文内容がPOSレジを通して厨房内のディスプレイに表示され、すぐに正確な調理に取り掛かることができます。加えて、調理時間を短縮できるトースターやスチーマーを新たに開発するなど、一つひとつの工夫の積み重ねでスピーディーな調理を実現したのです。

「メイド・フォー・ユー」は、できたてのおいしさを素早くサービスするほかに、食材の廃棄ロスを大幅に削減しました。また、調理時間を短縮できる調理機器の採用はCO2削減にも貢献しています。「メイド・フォー・ユー」は、エコ時代にマッチしたオーダーメイドシステムでもあるのです



※画像はイメージです。