

2018年9月18日



東京2020大会における飲食提供について

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

副事務総長 坂上優介

飲食提供にかかる基本戦略（2018年3月公表）

- 東京2020大会の飲食提供における基本的考え方

選手村内における飲食提供業務委託事業者の選定について

- 委託の概要
- 審査項目
- スケジュール

飲食提供にかかる基本戦略（2018年3月公表）の概要

1 飲食戦略が目指すもの

○東京2020が飲食提供を通して目指すもの

参加選手が良好なコンディションを維持でき、競技において自己ベストを発揮できる飲食提供を実現することを目標とし、その達成に向けては、大会に向けて以下に取り組むとともに、大会後も含めて日本の食の分野におけるこれらの一層の進展を後押しする。

- ① 東京2020大会における食品衛生、栄養、持続可能性等への各種配慮事項を網羅した飲食提供に努めることで、生産・流通段階を含めた大規模飲食サービスの対応力の向上を図る。
- ② 食品の安全については、東京2020大会が盛夏の時期に開催されることに十分配慮した食中毒予防対策を講じるとともに、国際標準への整合も含め、先進的な取組を推進する。
- ③ 持続可能性については、従来から培われてきた生産から消費までの信頼に加え、認証やこれに準ずる取組による国際化への対応を促進する。また、食品廃棄物の抑制に向けた取組を推進する。
- ④ 日本の自らの食文化の良さを改めて理解し、発信するきっかけとする。また、食文化の多様性に配慮しつつ、外国人が受け入れやすい日本の食による「もてなし」を追求する。

2 大会の規模

○大会の期間

- ・ 第32回オリンピック競技大会：
2020年7月24日（金）～8月9日（日）
- ・ 東京2020パラリンピック競技大会：
2020年8月25日（火）～9月6日（日）

○大会の会場（主な飲食提供場所）

選手村、IBC/MPC、約40の競技会場 等

○ステークホルダーの人数（オリ/パラ 想定）

- ・ 選手及びチーム役員等（18,200人/8,000人）
- ・ 国際競技連盟（2,900人/1,200人）
- ・ オリンピック・パラリンピックファミリー、要人（調整中）
- ・ 放送サービス（20,000人/7,500人）
- ・ プレス（5,800人/2,000人）
- ・ マーケティングパートナー（17,100人/調整中）
- ・ 観客（780万人/230万人）
- ・ スタッフ（168,000人/98,000人）

飲食提供に係る基本戦略の概要

3 飲食の提供

○組織委員会の責任において飲食提供を行うエリア

選手村、IBC/MPC、競技会場、練習会場、
ホスピタリティセンター 等

○配慮事項

- 食品安全管理
食品衛生法等の遵守、自主的衛生管理、行政機関との協働、食品防御、飲食提供対象者との相互コミュニケーション、不測の事態に備えた体制
- 栄養管理
スポーツ栄養等に基づくメニュー構成、リラックスできる環境、食習慣への配慮、アレルギー情報の提供、栄養ヘルプデスクの設置、選手がいつでも必要な時に栄養補給できる体制を確保、食材を通じた意図しないドーピングの防止
- 多様性への配慮
食習慣や宗教上の制約に配慮し、多様な選択肢を用意、配慮内容の情報提供
- 暑さ対策
適切な水分補給ができる環境づくり、事前の情報提供、メニューへの配慮

○飲食サービスの基本方向

- 各ステークホルダーの特徴に応じた飲食提供を検討
- 有償提供
放送サービス、プレス、マーケティングパートナー、観客、スタッフ（ボランティア等除く）
飲食の内容と価格のバランス、サービス内容最適化
 - 無償提供
選手及び各国・地域の国内オリンピック委員会 / 各国・地域の国内パラリンピック委員会、国際競技連盟、オリンピックファミリー・パラリンピックファミリー及び要人、ボランティア等
必要なレベルのサービスを予算の範囲内で実現

○パラリンピアンに対する配慮事項

- 設備・備品の配置といったハード面のアクセシビリティ
- 運営の工夫による利便性や負担軽減
- 飲食提供担当スタッフの人的サポートについての意識向上

飲食提供に係る基本戦略の概要

4 持続可能性への配慮

○基本的な考え方

- ・ 「持続可能性に配慮した運営計画」に則した運営
- ・ 費用対効果及び実行可能性を考え、優先順位をつけながら実効性の高い運営

○持続可能性に配慮した運営上の取組

- ・ 「持続可能性に配慮した調達コード」に合致した食材の調達
- ・ 食品廃棄物抑制の重要性についての意識啓発
- ・ 料理の給仕量を調節するポーションコントロール等の食品廃棄物の発生抑制
- ・ 飲食提供の形態（運営特性）や実行可能性も十分に考慮したうえで、可能な限りリユース食器を利用
- ・ リユース食器が利用できない場合、資源化が可能な素材の使用等、リユースに相当するような持続可能性への取組の追求

5 将来につなげていく取組

○日本の食文化の発信・継承

- ・ 日本の「食」の特徴を活かした提供
食材や調理を工夫しながら大会各場面で提供し、日本食の特徴や魅力を知ってもらう
- ・ おもてなしの雰囲気
リラックスして飲食できる空間を提供
- ・ 地域性豊かな食文化
地域特産物の活用
- ・ 新しい技術や優れた品質等の発信

○国産食材の活用（地産地消等）

- ・ 予算の範囲内で国産食材を優先的に活用

○飲食による復興支援

- ・ 被災地食材を活用したメニューを提供、高品質の食材を生産できるまでに復興した被災地域の姿を発信
- ・ 被災地食材の安全性の適切な情報発信

○飲食提供の取組の他の関連分野への波及

- ・ 大会の飲食提供を通じ、東京や日本全体で、食文化の多様性への配慮がより一層進むことを期待
- ・ 将来を担う世代へのプラスの波及効果を期待

6 関係者との連携等

○飲食提供事業者、マーケティングパートナー、行政機関等との連携

○エンゲージメントの推進

【参考】飲食提供基本戦略の検討メンバー（2017年9月13日現在）

（座長）大久保 洋子	一般社団法人和食文化国民会議調査・研究部会 副部会長
池田 信太郎	オリンピック（オリンピックバドミントン日本代表）
小田 敬	オリンピック・パラリンピック大会における選手サポート経験事業者 （エームサービス株式会社地区支配人）
勝野 美江	内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部 事務局参事官
佐伯 弘一	公益社団法人日本給食サービス協会専務理事
鈴木 志保子	公益社団法人日本栄養士会理事
高戸 良之	オリンピック・パラリンピック大会における選手サポート経験事業者 （シダックス株式会社シダックス総合研究所 主席研究員）
田口 亜希	パラリンピアン（パラリンピック射撃日本代表・一般社団法人パラリンピアンズ 協会理事）
武田 直克	東京都産業労働局安全安心・地産地消推進担当部長
田中 彰	東京都オリンピック・パラリンピック準備局運営担当部長
田中 健一郎	一般社団法人日本ホテル協会（帝国ホテル専務執行役員 総料理長）
谷上 裕	東京都環境局資源循環推進部長
西 経子	農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長
仁科 彰則	東京都福祉保健局食品医薬品安全担当部長
道野 英司	厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
山脇 啓造	明治大学国際日本学部教授（東京都多文化共生推進委員会委員長）

選手村内における飲食提供業務委託事業者の選定について

1 業務の目的

- (1) 選手村運営期間中の各国・地域選手及び選手団関係者等に対する、オリンピック・パラリンピック競技大会における特殊事項（多様性への配慮、マーケティング要件、セキュリティ要件等）を踏まえた飲食の提供を目的とする。
- (2) 2018年3月に公表した「飲食提供に係る基本戦略」の内容に基づき、食品の安全衛生、選手への栄養、持続可能性、日本の食文化発信等の各種配慮事項を達成し、参加選手が競技での自己ベストを達成できるための飲食提供実現を目的とする。



2 委託の概要

(1) 件名

東京2020大会における選手村内選手及び選手団等に対する飲食提供業務委託

(2) 主な委託内容

選手村内メインダイニング、カジュアルダイニング、クラブ&ゴー及びスタッフダイニング等における飲食提供業務を大量調理の実績がある事業者に委託

(3) 予定契約期間 2018年10月～2020年12月

(4) 予定調達方式 一般競争入札（総合評価方式）

(5) 主な配慮事項

- ①カジュアルダイニングを中心とした日本の食文化の発信
- ②宗教（ハラール等）、食習慣等の多様性への配慮
- ③衛生管理の徹底による食中毒の未然防止
- ④スポーツ栄養に基づく食事の提供

3 選手村内における主な飲食提供内容

3-1 メインダイニング

(1) 求められる機能

選手が競技において最高のパフォーマンスを発揮できるよう、栄養管理や多様な食習慣等への配慮に主眼をおいた飲食の提供

(2) 対象者 各国地域選手及び選手団

(3) 想定食数 最大45,000食/日、トータル約860,000食
(ロンドン大会実績ベース)

(4) 提供メニュー

具体的なメニューについては、運営事業者より提案を募る

【過去大会の参考例】

開催国料理、ワールドフレバー、アジア・インドア、ピザ・パスタ、ハラル、サラダ、パン

(5) 施設の概要 (予定)

- ① 構造 鉄骨造、地上2階建て(1, 2階使用)
- ② 想定客席数 約4,500席
- ③ オープン時間 24時間オープン

3-2 カジュアルダイニング

(1) 求められる機能

地域特産物を活用した日本食等の提供

“ほっとする”“楽しい”空間づくり

(2) 対象者 各国地域選手及び選手団

(3) 想定食数 最大3,000食/日、トータル約42,000食

(ロンドン大会実績ベース)

(4) 提供メニュー

具体的なメニューについては、運営事業者より提案を募る

(5) 施設の概要 (予定)

- ① 構造 鉄骨造2階部分
- ② 想定客席数 約400席
- ③ オープン時間 午前6時から午後9時まで

3-3 グラブ&ゴー

(1) 求められる機能

メインダイニングの朝食時の混雑緩和、補食としてエネルギーや栄養素の摂取、軽食や果物等のテイクアウトが可能な食事の提供

(2) 対象者 各国地域選手及び選手団

(3) 想定食数 最大約1,500食/日、トータル140,000食 (ロンドン大会実績ベースを基に利用率上昇を加味)

(4) 提供メニュー

サンドウィッチやヨーグルト、フルーツ、コーヒー等、手軽に摂取できる食事の提供
(過去大会は、フルーツ、マフィン、グラノーラバー等)

具体的なメニューについては、運営事業者より提案を募る

(5) 設置の想定

① 設置場所 居住エリア及び選手動線等を考慮した適切な場所

② 設置方法 柔軟な配置の観点から可動式のものを用意

③ オープン時間 原則として、午前7時から午後2時
(過去大会は、午前6時から午後2時まで、競技スケジュールに合わせ柔軟に対応)

3-4 スタッフダイニング

(1) 求められる機能

選手村内で従事するスタッフのモチベーションの向上につながるような飲食の提供

(2) 対象者 選手村内で従事するスタッフ

(3) 想定食数 最大10,000食/日、トータル約340,000食

(4) 提供メニュー

具体的なメニューについては、運営事業者より提案を募る

(5) 施設の概要 (予定)

- ① 構造 鉄骨造2階部分 ※カジュアルダイニングと併設
- ② 想定客席数 約800席
- ③ オープン時間 朝食、昼食、夕食、深夜食に時間帯を分けて営業

3-5 主な飲食提供内容の一覧

	メインダイニング	カジュアルダイニング	Grab & Go	スタッフダイニング
提供内容	<ul style="list-style-type: none"> ・選手団へ飲食を無償提供する拠点 ・過去大会と同等レベルの食事を提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本食や地域特産物を活用した食事の提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・時間の無い選手及び選手団役員がテイクアウトできる軽食等を提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・現場調理したホットミールを提供 (スタッフの多様な食習慣にも配慮)
設置エリア	居住ゾーン	居住ゾーン	居住ゾーン	居住ゾーン
主要な利用者	各国地域選手及び選手団	各国地域選手及び選手団	各国地域選手及び選手団	スタッフ
席数	4,500席	400席	-	800席
1日最大食数想定	45,000食/日	3,000食/日	1,500食/日	10,000食/日
オープン時間 (想定)	24時間	午前6時～午後9時	午前7時～午後2時 (競技スケジュールに合わせ、柔軟に対応)	朝食、昼食、夕食、深夜食に時間帯を分けてオープン

4 委託事業者の選定に当たっての審査項目

NO	区分	評価項目
1	価格点 (30点)	見積書
2	技術点 (70点)	各飲食提供施設の運営計画（持続可能性への配慮を含む）
3		日本食文化の発信、国産食材・被災地食材等の活用
4		多様性の尊重
5		衛生管理計画
6		組織・人員体制
7		コスト管理計画
8		物流計画
9		運営スケジュール
10		企業体制

5 委託事業者の選定スケジュール（予定）

NO	項目	期間等（予定）
1	案件公示	8月3日
2	入札説明会の実施	8月10日
3	企画提案等受付期間	8月24日から9月14日まで
4	企画提案審査	9月19日から9月20日まで
5	審査結果通知（候補事業者の決定）	9月21日
6	最終審査	9月25日から9月27日
7	審査結果通知	9月28日までに通知
8	本契約の締結	10月末頃

大会の飲食における日本の食文化発信に向けて

■ 今後の主なスケジュール

- ・ 選手村の事業者選定（2018年10月）
- ・ メインメディアセンター、各競技会場の事業者選定（2019年前半まで）

■ メニュー策定

- ・ 2019年秋頃までにIOCの承認。
- ・ 日本の「食」の特徴を活かした工夫や、被災地復興等の視点の反映（メニューの内容は会場の設備条件にも左右される見込み）。

■ 地域特産物の活用

- ・ 選手村カジュアルダイニングを中心に、地域特産物の活用を検討。
- ・ 産地の表示は、都道府県、市町村名まで可能と判断（ブランド表記に当たらない範囲）。運営計画に照らして、具体的な表示方法や表示可能な場所については引き続き検討。