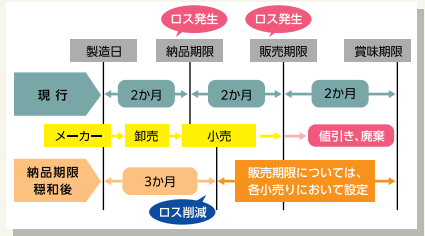


食品ロス削減の取り組み

納品期限緩和

商習慣の一つ「1/3ルール」の見直しを実施。このルールのもとでは、賞味期限まで多くの日数を残すにも関わらず、商品の行き場がなくなり廃棄となる可能性が高まるため、この厳しい納品期限ルールを緩和することは食品ロスの削減につながる事が期待されます。瓶・缶・ペットボトル飲料および菓子の納品期限緩和を実施し、賞味期限の1/2までの商品を納品することとし、流通段階での無駄な廃棄の削減につなげています。今後は、その他の品目についても積極的に緩和に向けた検討を実施していきます。



「1/3ルール」とは
 製造日から賞味期限までの合計日数の3分の1を経過した日程までを納品可能な日とし、3分の2を経過した日程までを販売可能な日(販売期限)とする商慣習的なルール

お客さまと取り組む、食品ロス削減

予約商品にポイント付与したり、スマイルネットを活用した便利な予約機能などで、予約販売の比率を向上させる取り組みで食品ロス削減につなげます。予約はデジタルを活用することでお客さまへのメリットだけでなく従業員にとっても負担が軽減され生産性向上にも役立っています。節分予約に関しては、店舗閉店前の20時までに巻き寿司を完売することを目標とした販売計画を立て、巻き寿司の廃棄を限りなくゼロに近づける取り組みを実施。また、購入後の食品廃棄防止として、ひとりで食べ切れるハーフサイズの品揃えも充実させています。



▲節分予約パンフレットへの記載

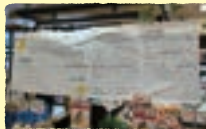


▲てまえどり運動の啓発

教育機関と取り組む食品ロス削減プロジェクト

広島経済大学

広島経済大学「祇園から食品ロスなくそうプロジェクト」のメンバーが、フレスタ祇園店内でクイズやパネル展示を通してお客さまに食品ロス問題への関心を高めてもらうイベントを実施しました。



▲フレスタ祇園店バナナ売場パネル展示

岡山大学

岡山大学の食品ロス削減プロジェクト「のこり福キャンペーン」に参画。フレスタ津島店内にライブカメラを設置し、その中継画像を配信することで値下げ商品を見える化し、食品ロス削減を防ぐ取り組みを実施しました。



食品廃棄物の再資源化

現在、フレスタ各店舗から発生している食品ごみの中で魚のあら・野菜くず・牛脂・廃油の多くはリサイクルされています。魚のあらは養鶏・養魚・飼料等に、野菜くずは堆肥化され肥料に、牛脂・廃油は油脂及び油脂製品に生まれ変わっています。

【食品ごみの発生割合】

