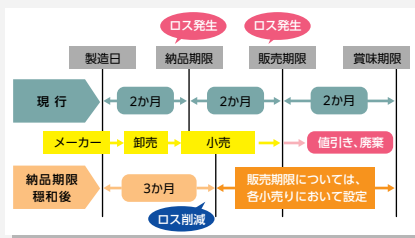


食品ロス削減の取り組み

お取引先さまと取り組む食品ロス削減

納品期限緩和

商習慣の一つである「1/3ルール」の見直しを行っています。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り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ことが期待されます。現在、菓子や瓶・缶・ペットボトル飲料等の納品期限緩和を実施し、賞味期限が1/2までの商品を店舗へ納品することに決め、流通段階での無駄な廃棄の削減につなげています。その他の品目についても積極的に検討していきます。



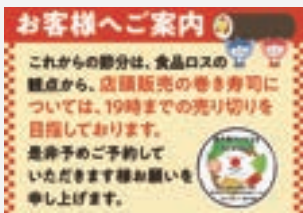
「1/3ルール」とは

製造日から賞味期限までの合計日数の3分の1を超過した日程までを納品可能な日とし、3分の2を超過した日程までを販売可能な日(販売期限)とする商習慣的なルール

お客さまと取り組む食品ロス削減

予約販売の強化

季節の催事商品にポイントを付与したり、フレスタスマイルネットを活用した便利な予約機能等で、予約販売の比率を向上させ、食品ロス削減につなげています。デジタル予約を活用することで、お客さまへのメリットだけでなく、従業員によっても予約作業の負担が軽減され生産性向上にも役立っています。



◀節分の巻き寿司予約では、店舗営業時間内の19時までに完売する事を目標とした販売計画を立て、廃棄を限りなくゼロに近づける取り組みを実施。ハーフサイズや中巻き等食べきりサイズの品揃えも充実!

てまえどり運動 エコ料理教室の開催



▲売場へPOPを取り付け呼びかけ



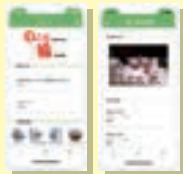
▲公民館連携事業
親子でエコ料理教室

SDGs ポイント

教育機関と取り組む食品ロス削減プロジェクト

岡山大学

岡山大学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、食品ロスを防ぐ取り組みを実施しました。



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いただくイベントを実施しました。

