



食品ロスを減らす

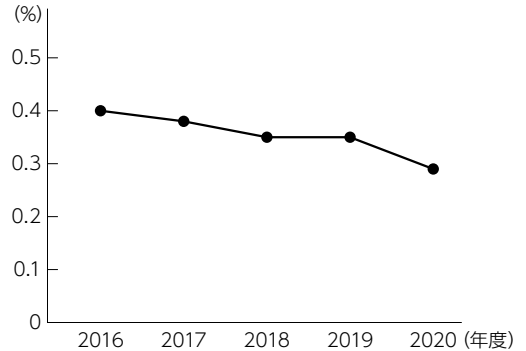
私たちは、データ・技術を活用することで、フードサプライチェーン全体の食品ロス削減を目指します。

食品廃棄物の発生抑制

データに基づいた商品製造数・発注数の決定、週中での計画の見直し、研修による商品作りの技術向上などにより、食品廃棄物をできる限り発生させないように努めています。

原信とナルスでは、環境マネジメントシステムの環境目標に「食品廃棄物の発生抑制」を掲げ、廃棄率(売上金額に対する廃棄商品金額の割合)を管理項目に定め、低減をすすめています。2020年度は2019年度比0.08ポイント減の0.27%に改善しました。

廃棄率の推移



季節商品の"もったいない"削減

恵方巻など、季節で拡販する商品については、確実にご購入いただけるお客様を増やす取り組みをすすめています。2020年度はご予約特典が例年以上に充実いたしました。さらに、販売期間中は各店舗の商品数量の過不足を把握し、商品を店舗間で移動させることで、食品ロスを減らしています。



循環ループで資源を守る

私たちは、食品廃棄物(廃食用油を含む)のリサイクル率100%を達成することで、循環型社会の実現を目指します。

食品廃棄物のリサイクル

発生した食品廃棄物はリサイクルをしています。堆肥や飼料、燃料など新たな資源に生まれ変わっています。2020年度は新たに1社とリサイクルの取り組みを開始いたしました。

リサイクルループの構築

店舗から排出された食品廃棄物を堆肥などにリサイクルし、その堆肥を使って栽培した野菜を店頭で販売するという循環型の取り組みを行っています。

原信では、このようなリサイクルの環を構築し、再生資源を有効に活用する計画「再生利用事業計画」が3件認定されており、地域での資源循環に貢献しています。

食品廃棄物(廃食用油含む)のリサイクル量および率

