

## フードロス&ウェイスト

日々の自助努力に加え、廃棄食品の有効活用を通じた社会貢献にも取り組んでいます。

### 在庫の発生抑制

#### 研修の実施

商品の発注担当者向けに、需要予測システムに関する研修を実施することにより、在庫管理レベルの向上を図り、滞留在庫や過剰在庫の削減に取り組んでいます。



#### 成功事例の共有による取組みの強化

商品の仕入や在庫管理に責任を持つユニットマネージャーを対象とした会議を開催し、各所属の現状の取組み内容・成功事例を共有し、全体的な業務改善及び取組水準の底上げを図っています。



### 在庫の有効活用

総合食品展示会や新製品発表会などで発生した不要サンプル品を有効に活用する取組みを行っています。試食品や展示用として使用した商品をフードバンク団体に寄贈し、それらの商品は福祉団体や子ども食堂、ひとり親家庭などへ無償で届けられています。

こうした活動を通じて、従業員一人ひとりが「もったいない」の意識を持ち、持続可能な社会づくりに貢献できるよう取り組んでいます。



### 廃棄の環境負荷低減

#### 廃棄食品の有効活用

どうしても発生してしまう食品廃棄に関して、2024年度より一部の事業所にて食品廃棄物からバイオガス発電を行う産業廃棄物処理業者への切替えを開始しました。

バイオガス発電とは、食品廃棄物や汚泥、家畜糞尿などの湿分の高い原料をメタン発酵によりバイオガスを発生させて、それを燃焼させることで生じた高圧の蒸気により、タービンを回転させて発電する方法です。

今後も、エリアごとに環境に配慮した処理方法を行う産業廃棄物処理業者との連携を深め、廃棄せざるを得ない食品の有効活用を進めていきます。



▲食品由来の廃棄物などを原料としてメタン発酵を行い、発生したバイオガスを燃料にバイオガス専焼発電機で発電する仕組み