

そごう・西武の取り組み フードロス・食品リサイクル対策

環境・社会貢献委員会研修での教育 資料①



世界では飢餓に苦しむ人は
約8憶人(9人に1人)

※紛争や気候変動により10年前より悪化

日本でこの1年間で十分な食料がない
状態で過ごした経験のある人数は
約630万人(20人に1人)



環境・社会貢献委員会研修での教育 資料②



毎年**世界で廃棄**される食品は
その**生産量の3分の1**
にあたる約13億トン

毎年**日本で廃棄**される食品は
約500万トン～800万トン。

年間のコメ収穫量に匹敵



環境・社会貢献委員会研修での教育 資料③



〈フランス〉食品廃棄禁止法

大型スーパーマーケットの食品廃棄を禁止し、売れ残りの食品を慈善団体に寄付するか、肥料、飼料として転用することを義務付ける法律。食べられるものを廃棄した場合は罰金。

〈アメリカ〉ドギーバッグ

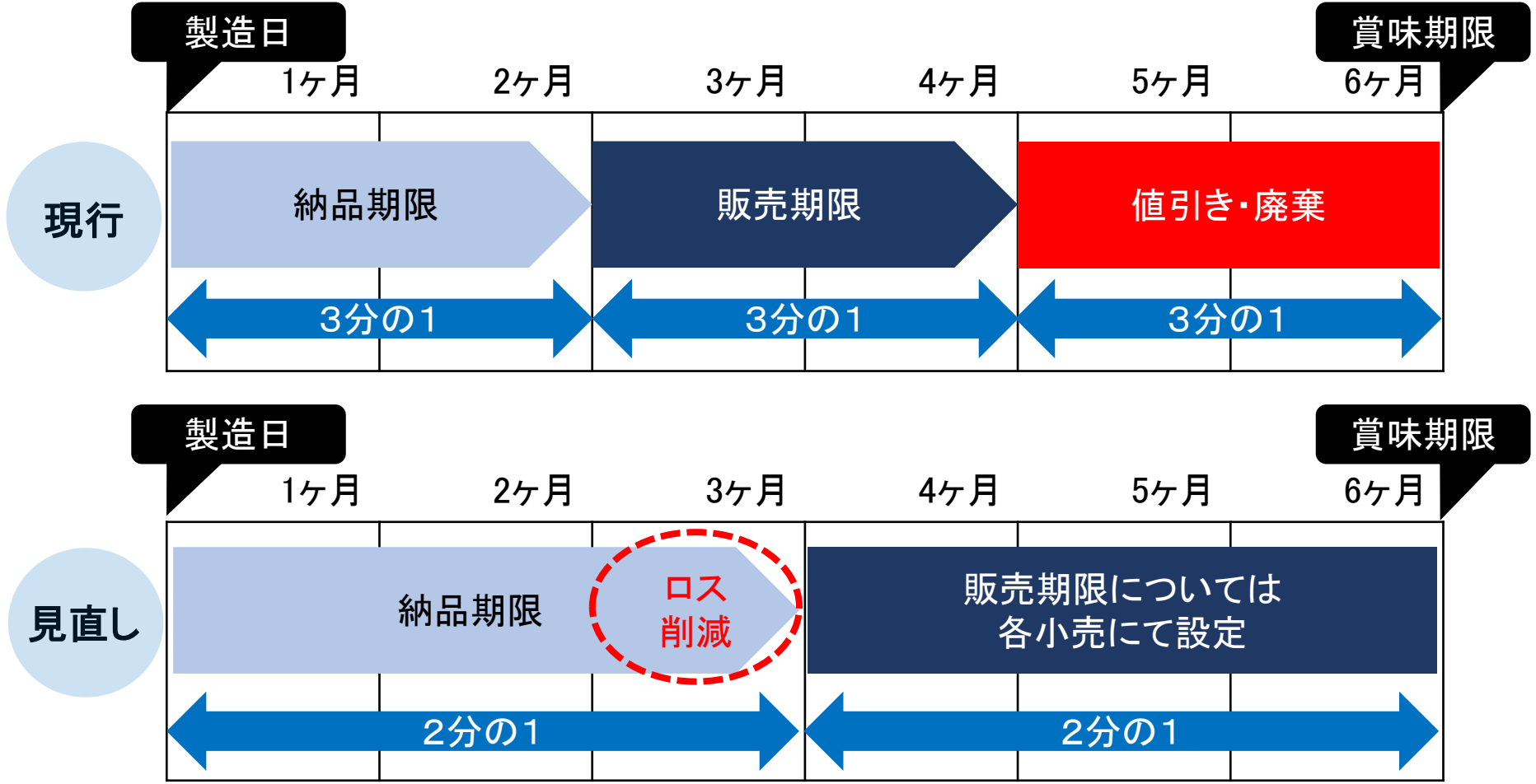
外食での食べ残し食品を持ち返ることを推奨



環境・社会貢献委員会研修での教育 資料④

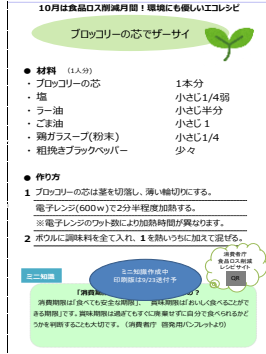
「3分の1ルール」商慣習の見直し

※賞味期限6ヶ月の例



「食品ロス削減」の取り組みについて(具体策)

<p>考え方</p>	<p>■セブン&アイグループは、環境宣言「GREEN CHALLENGE 2050」において、2050年までに食品廃棄物の75%削減とリサイクル率100%をめざしている。</p> <p>■「3R推進月間」「食品ロス削減月間」にあたる10月は、グループ各社にて食品ロス削減に向けた取り組みを実施していく。</p>
<p>全店共通</p>	<p>①「エコレシピ」の配布 ※データ送信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材を最後まで使い切ることで、ごみも少なく、環境にもお財布にもやさしい「エコレシピ」を配布 ・消費者庁のエコレシピサイトや食品の保存方法など食品ロスに関するミニ知識も紹介 <p>②セブン&アイ×環境省 ポスター等の掲出 ※データ送信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「賞味期限」の正しい知識をお客様に知っていただく、環境省×セブン&アイラボのポスターやPOPを店頭に掲出
<p>各店対応</p>	<p>※密を避けた対応が可能な場合はご検討お願いします。</p> <p>①フードドライブの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お客さまのご家庭で余っている食品を店舗にご持参いただき、フードバンク等へ寄付 <p>②フードロス対策講座</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域栄養学校や店舗の管理栄養士の方から食材の使い切りレシピなどご紹介いただく <p>③その他各店個別対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レストラン街での食べきりキャンペーン(残さず食べきった方にスタンプや特典の進呈)など



「食品ロス削減」の取り組みについて(従業員教育)

社内報で食品ロスの現状を広報

グループ環境宣言「GREEN
一人ひとりができる

「CHALLENGE 2050」達成に向けて
「食品ロス削減」を考えよう!

そごう・西武では、年間約6千トンの食品を廃棄しています!

私たちにできることは?

お客さまに食品ロスについて意識していただく

01 食品の期限表示について正しく知っていただきましょう

賞味期限とは、おいしく食べることができる期間です。期限を過ぎたからといって、すぐに食べられなくなるわけではありません。焦たり焼いたり、加熱処理をするなど調理方法を工夫して食べられることをお伝えしましょう。また消費期限は、過ぎたら食べないほうがよい期間です。すぐ使うものなどは消費期限の短い手前の陳列品から購入いただくようお願いすることができます。

※2020年10月、消費者庁が新しい「賞味期限」の愛称を「おいしいめやす」と発表しました。

02 行政などと連携した食品ロス削減の取り組みをPR

西武福井店では県と連携し「おいしいふくい食べきり運動」を実施。食材を使いきれないレシビ提供や少量サイズでの小分け販売、量り売りなど食べ残しを減らすための工夫を行っています。

03 フードバンクキャンペーン

西武所沢S.C.や西武東戸塚S.C.、西武福井店では各地域の行政やNPOと連携したフードバンクキャンペーンを実施。食べきれないもたらげど食べられないなどご家庭で余っている食品をお客さまから寄贈していただき、必要としている施設や団体、困窮世帯に無償で提供するための活動に協力しています。

もちろん自分たちの行動を変えることも大切!

01 お買い物

お買い物前に、食材をチェック。使う分・食べられる量だけ買います。

02 料理

ホームページなどの「食材を無駄にしないレシピ」を参考に食材を上手に使います。

03 外食

料理の量が選べるなど食品ロスに取り組みしているお店を選んでみては。

2020年は新型コロナウイルスによる営業自粛などの影響で食品ロスが増加する可能性があります。この機会に食品ロスについて考え、一人ひとりができることを実行していきましょう!

世界中で飢餓に苦しむ人々がいる一方で、先進国を中心に、食べることができる食品が大量に廃棄されています。食品ロスの現状や問題点を知り、限りある食料や食品の無駄をなくすため行動すべきか、一緒に考えてみましょう。

私たちはどのくらい食べ物をムダにしているか知っていますか?

日本人一人当たり食品ロス量
お茶碗一杯のご飯
132g/日
※お茶碗一杯のご飯 = 132gと仮定

※家庭系食品廃棄量: レストランでの食べ残し、作りすぎによる売り残しや返品など
※業務系食品廃棄量: 家庭での食べ残しや取捨のれなどによる廃棄

平成29年度の食料費給表によると日本の食品ロスは年間612万トン。これは、毎日10トントラック1,680台分、日本人全員が毎日1杯のご飯を捨てていることとなります。

食品ロスが引き起こす3つの課題

経済的な損失

家庭での廃棄は家計の無駄ですが、企業にとっても仕入れや生産にかかるコストだけでなく、廃棄するための処分費用もかかります。

環境の悪化

食料廃棄によって発生する二酸化炭素の量は、中国・アメリカについて日本が3番目に多く、地球環境に大きな影響を与えています。

食料資源の無駄使い

先進国で食料を廃棄する一方で、飢餓や栄養不足に苦しむ途上国があるなど効率面だけではなく人道的見地からも問題があります。

課題解決のために私たち7&Iグループが掲げるゴール

食品廃棄物量の削減
地球規模で
(売上100万円当たりの発生量・2013年実績)

2030年の目標
50%削減

2050年のめざす姿
75%削減

食品廃棄物のリサイクル率

2030年の目標
70%

2050年のめざす姿
100%

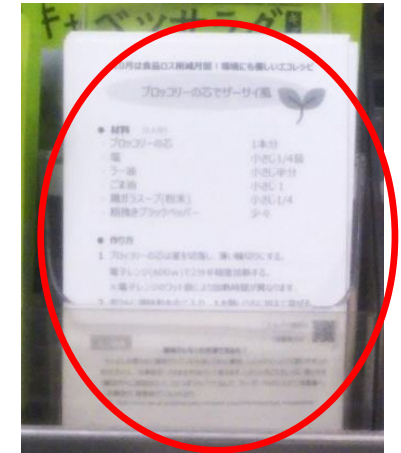
13 | SMILE | 1・2月号

1・2月号 | SMILE | 12

【そごう・西武】10月 食品ロス削減月間 各店取り組み概況①

＜環境省コラボポスター掲出＞

＜エコシビ°配布＞



【参考】フードドライブ実施店舗展開内容

西武池袋本店



《会期》
不定期

《会場》
B1階＝クラブオンゲート

西武所沢S.C.



《会期》
偶数月第4土曜日

《会場》
2階＝正面入口前

西武福井店



《会期》
不定期(年3回～4回)

《会場》
1階＝総合案内所

西武東戸塚S.C.



《会期》
毎月第1日曜日

《会場》
7階＝ファーストブリッジ

CSR・CSVニュース <食ロス削減関連>

～さまざまな社会課題の解決を目指す、SDGsの取組み事例をご紹介します～

◆地元の大学で作ったジャムを販売

千葉店

千葉店では3月26日(金)より、地元の千葉大学で作られたジャムの販売を開始しました。これは農学研究のために栽培した果実を原料として、学生の加工実習で作られたもので、研究の成果物である農産物を廃棄することなく、加工食材として大切に使用するとともに、お求めやすい価格で地元にも還元。さらに収益金の一部は千葉大学の次の教育研究のために役立てられています。



↑ 千葉大学の学生たちが作ったジャム

◆食品ロス予備軍を集めた販売会を開催

池袋本店

池袋本店では、9月22日(水)～28日(火)の期間、コロナ禍による観光客減で影響を受けたお土産や特産品、食品業界の商慣習3分の1ルールで店頭には並ばない食材、デザイン変更で取り扱い終了となった商品など、さまざまな理由で行き場を失った食品を集めた「フードシェアリング」販売会を実施。多くのお客さまにご購入いただくことで食品ロス削減につながるとともに、売上の一部を子供食堂などに寄付しています。



↑ 光の時計ロ イベントスペース

◆定食を遅番用弁当にアレンジでロス削減

渋谷店

渋谷店では、従業員から「遅番で社員食堂を利用する時には定食の営業が終わっていて、カレーなどの決まったメニューしか食べられない」との不満の声がありました。社員食堂改善委員会で協議し、定食時間終了後の残った食材を利用したお弁当を作り、隣接している喫茶コーナーで販売を開始。従業員の不満解消だけでなく、廃棄予定の食材を利用することで食品ロスの削減にもつながる取り組みとなっており、ISO14001外部審査でも高い評価を受けました。



日替わりの定食を利用したお弁当販売

◆フードロス削減に向けた取組を実施中

福井店

福井店では、毎月15日を「おいしいふくい食べきりの日」として、レストランで完食された方に、次回使える5%割引券の配布や、惣菜売場で50gから選べる少量販売などを実施。お客さまに向け、継続的にフードロス削減を呼びかけています。



4月15日
食べきり割引券
プレゼント

■本館2階=「イタリアントマトカフェジュニア」
喫茶では、お食事メニューご注文で完食
いただいた方に次回税込1,100円以上
ご利用時にお使いいただける **5%割引券プレゼント**
※ご利用期間:4月16日(木)～5月15日(金)