

食品ロス削減の取組み事例（未利用食品の活用）

（株式会社源様・やなぎまち子ども食堂様・富山県）

【株式会社源様のお取組み】

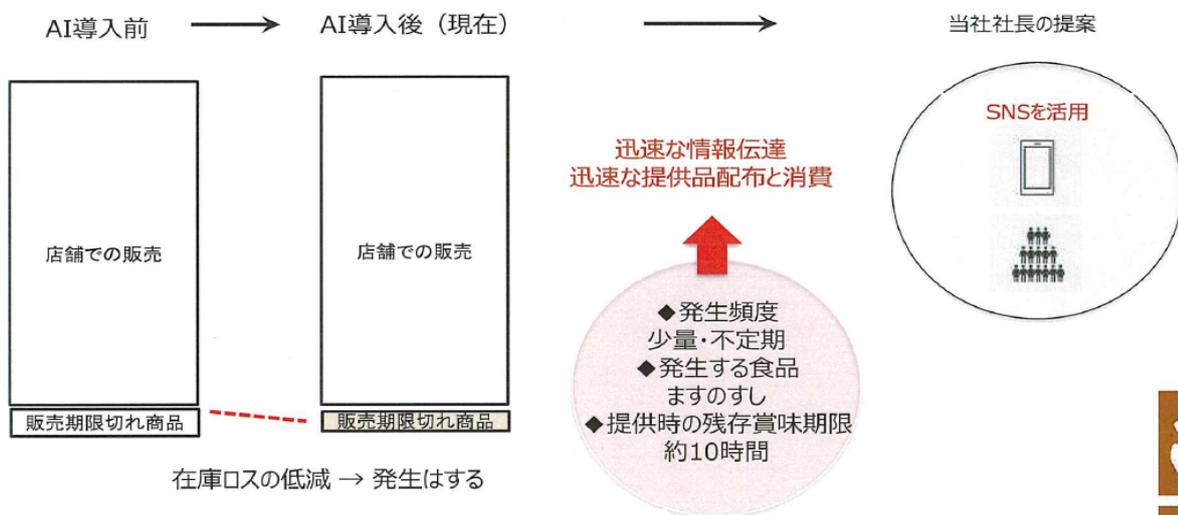
○富山駅で販売されている「ますのすし」でAI需要予測システムを活用して在庫ロスを低減

○それでも発生する販売期限切れ商品を「やなぎまち子ども食堂」様へ提供

※**残存賞味期限が少ない商品を短時間に確実に受け渡しできる体制**をつくるにあたっては「フードコーディネーター」の支援と「やなぎまち子ども食堂」様のLINEによる迅速な連携体制が実現のカギになったとのこと。（顔の見える信頼関係・配送の引き受け）

「もったいない」から「ありがとう」への思い

残存賞味期限の短い商品の提供



フードバンクコーディネーターの支援

源のますのすし ⇄ やなぎまち子ども食堂

源 富山駅コンコース売店



→ LINEメール

LINEメール ←

やなぎまち子ども食堂

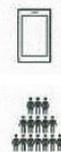


受渡し

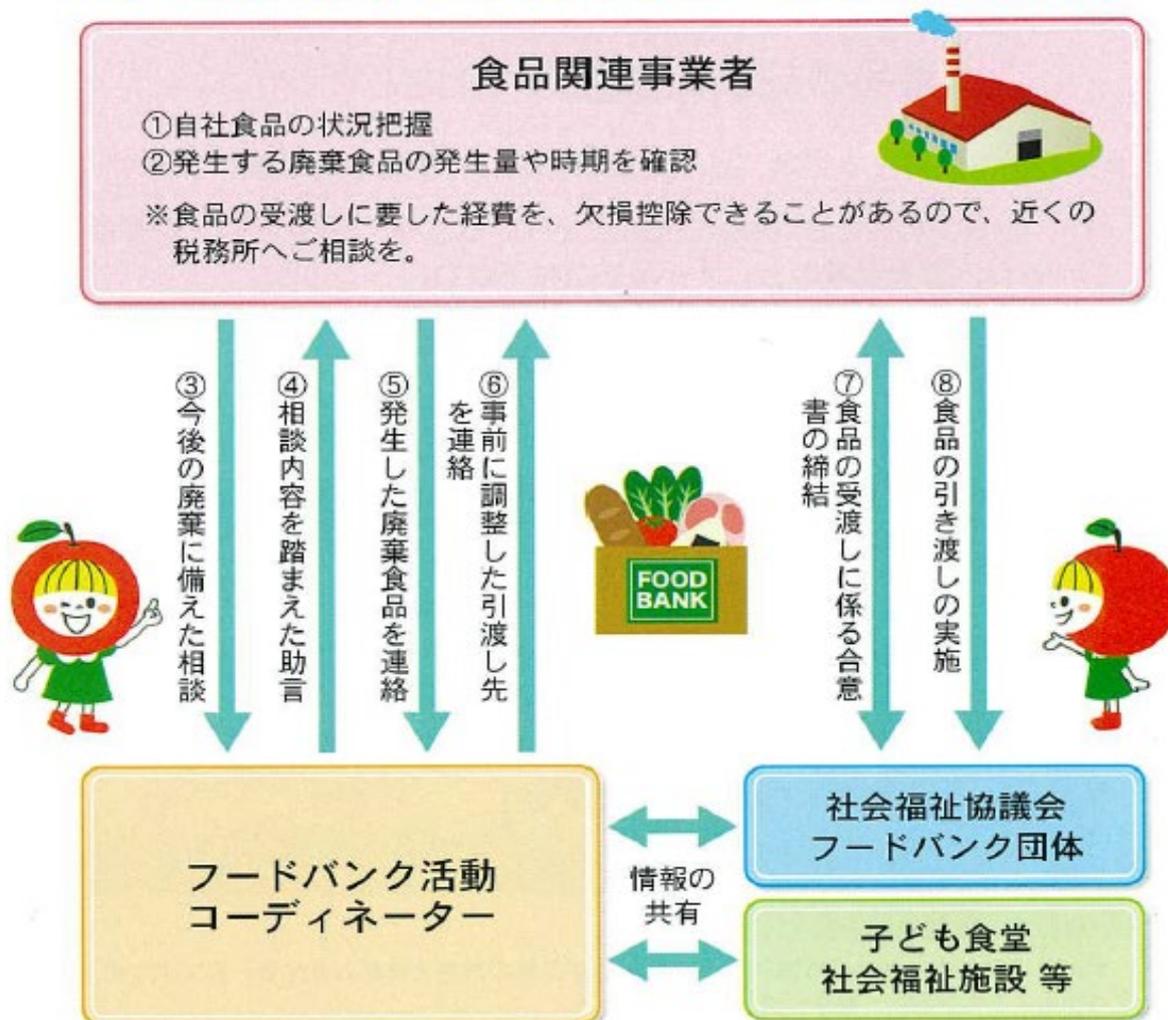
グループLINE
登録者数120世帯

受け渡し方法の調整

合意書作成の支援



「未利用食品の有効活用」を始めるために



よくあるお問い合わせ

Q. フードバンク活動に関心があるが、自社ではたくさん廃棄が出ていない。

A. 少量でも、その食品を有効に活用できる場合もあります。
まずは、フードバンク活動コーディネーターへご相談を！！

Q. 自社では、日配品を扱っており、残存賞味期間があまりない。

A. 賞味期間が短くても、近隣の福祉施設等で受け取っていただける事例もあります。
フードバンク活動コーディネーターにお知らせを。

Q. 急な事情により、食品の廃棄が発生した。

A. 事前に取扱っている食品等の情報があれば、受取団体とのマッチングを実施します。
円滑な食品の受渡しには、事前の情報提供が重要です。



一般社団法人富山県食品産業協会ホームページ

<https://toyama-shokusan.com/foodbanktop>

(各県の食品産業協会が加入する全国食品産業協議会連合会の事務局を
食品産業センターが務めています)

