



**フードシェアリングサービス
TABETE<タベテ>のご案内**

powered by:  **CoCooking**
cooking a better world



中食・外食・小売店舗の
ロス率改善利益最大化DXツール

TABETE



- VISION -

「持続可能」で「多様」な食の未来を見据えて
日々の「**食の選択肢**」を豊かにします。

- MISSION -

つくり手・食べ手間に新たなかたちの**関係性**を構築し
食業界の**持続可能性**を再定義します。

食品ロス



まだ安全に食べられるのに
捨てられてしまう食べもの

解決したい
社会課題



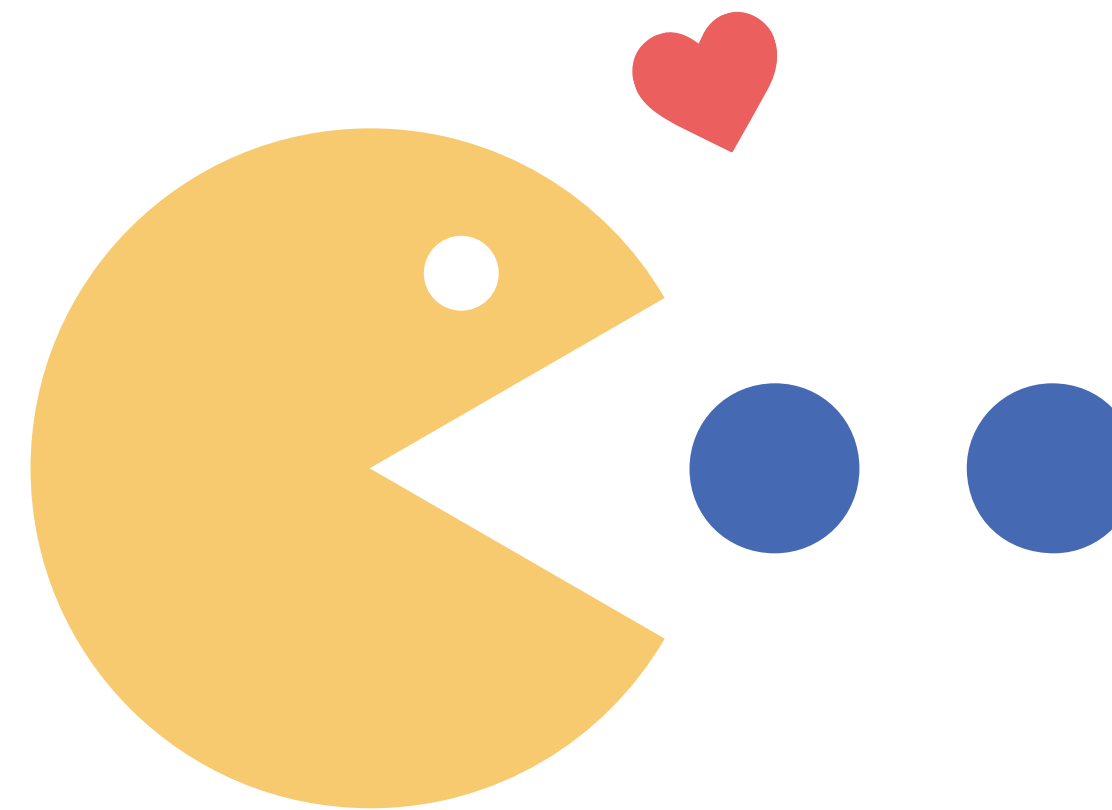
食品ロスとは



CoCooking
cooking a better world

食品ロス

とは、



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



▶ 小売・消費レベルにおける世界全体の1人あたりの「食品廃棄物」を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を減少させる。

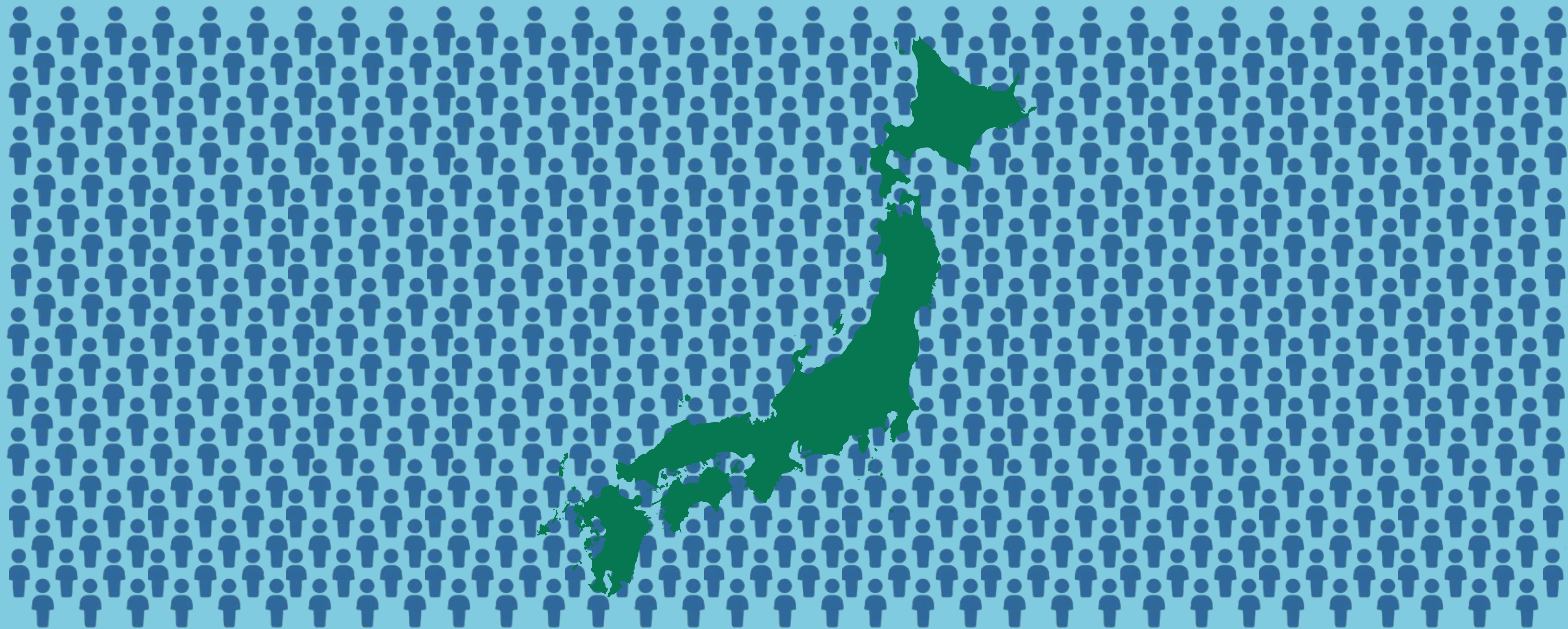
捨てられる食べ物のうち、
まだ問題なく安全に食べられるもの

522万トン



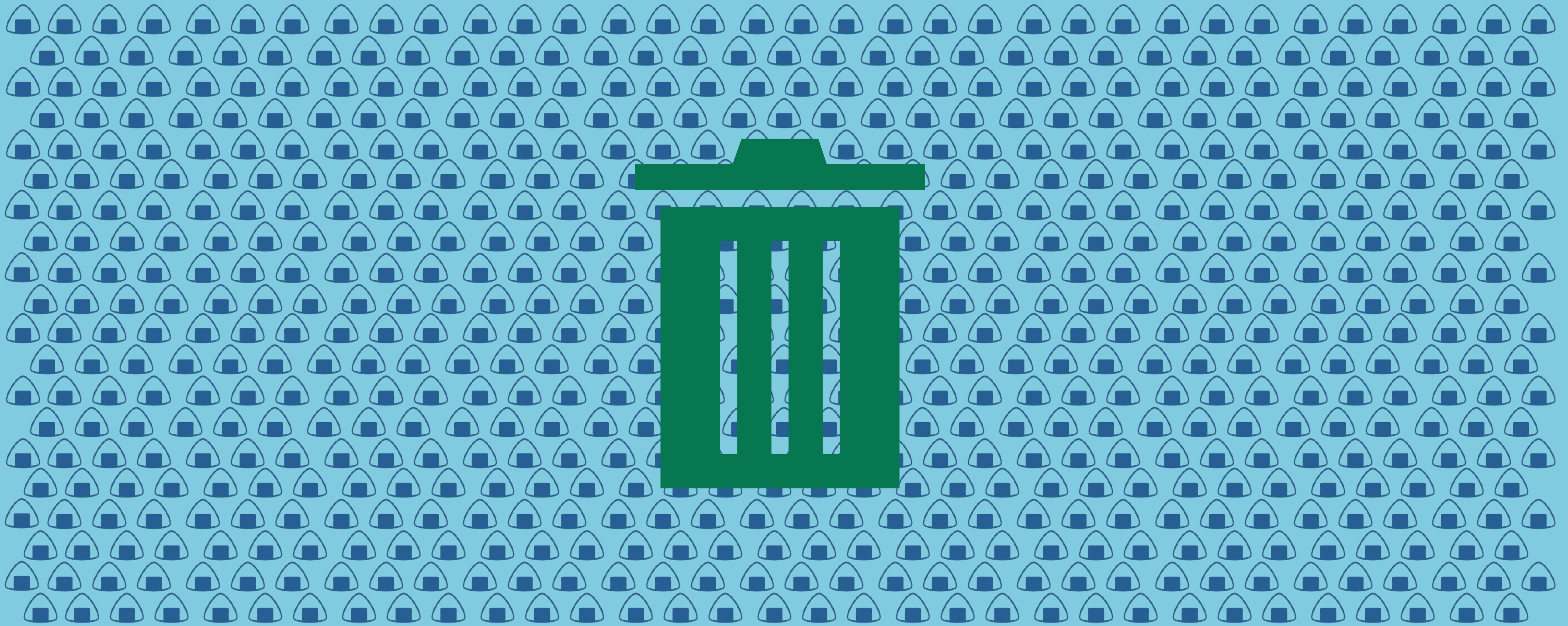
日本の年間食品ロス量





522万トン

日本国民全員が **毎日**



522万トン

おにぎりを1.5個捨てている



リテール食品ロス市場

Total Available Market

約 **3兆** 円

日本国内の食品ロス市場規模

Serviceable Addressable Market

約 **1.4兆** 円

中食・小売事業者から発生する
食品ロス市場規模

Serviceable &
Obtainable Market

約 **3,100億** 円

中食から発生する
食品ロス市場規模

食品産業全体市場規模：99.85兆円（2019）
ロス率：3%と仮定

出典：農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」（平成30年）

食品小売市場規模：45.5兆（2015年） / 食品小売ロス率：3%と仮定
外食市場規模：約26兆円（2019年）
外食ロス率：食材原価率30%、対食材原価ロス率平均1%と仮定

出典：農林水産省大臣官房政策課食料安全保障室「食品産業動態調査」（H27年）
一般社団法人日本フードサービス協会「令和元年(平成31年1月~令和元年12月)外食産業市場規模推計について」

市場規模：10.32兆円（2019年）
ロス率：3%と仮定

出典：日本惣菜協会『2020年版惣菜白書』

食品ロス削減推進法



CoCooking
cooking a better world

❗ 令和元年、食品ロスは「違法」に

- ▶ 令和元年5月24日「食品ロス削減推進法」が参院本会議で全会一致で可決、10月1日に施行
- ▶ 食品ロス削減を「**国民運動**」と位置づけて、国を挙げてロス削減に取り組むよう求める
- ▶ → 「食品ロス」に関する議論・取り組みが活発化

<https://news.yahoo.co.jp/byline/iderumi/20190524-00126214/>

日本初「食品ロス削減推進法」が本日ついに成立！2019年5月24日午前10時からの参議院本会議で可決

 井出留美 | 食品ロス問題ジャーナリスト・博士（栄養学）
5/24(金) 12:38

 ツイート

 シェア

 B! ブックマーク



2018年6月13日「食品ロスの削減の推進に関する法律案」緊急院内集会、筆者撮影

店舗の課題



CoCooking
cooking a better world

このような経営課題にお困りではありませんか？



売上をあげたいが
ロス率上昇が懸念で
踏み出せない



薄利多売の
販売モデルから
脱却ができない



原材料費や**人件費**の
高騰により利益率は
圧迫される一方



売上UPを図っても
利益率が改善しない



取扱量の増加に
比例して**廃棄量**も
増えてしまう



食品ロス対策や
SDGsに取り組みたいが
手が回らない

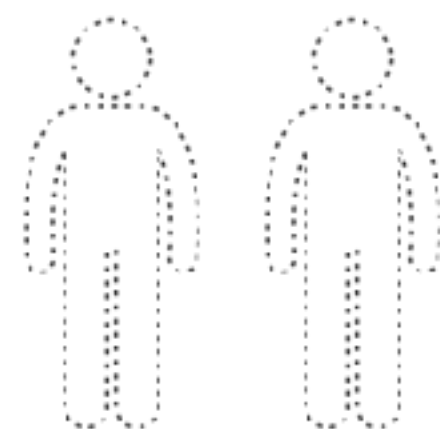
店舗で発生するロスの原因



CoCooking
cooking a better world



ロス原因 の一例



予約のドタキャン
(ノーショウ)



異常気象
(ゲリラ豪雨等)



食べ放題
バイキング



食材の端材
肉や魚の端っこ等



ディスプレイ
のパン・ケーキ等



持ち帰り不可
(食べ残し・衛生管理)



発注ミス
在庫過剰



試作品
研修なども含む



中食業界の 構造的課題

！ 中食ビジネスは食品ロスが前提となる

パン・洋菓子・惣菜などの「中食」店舗では
3%程度の目標廃棄率があり、それを下回ってはダメ



商品棚がスカスカだと客足が離れてしまうため
基本的には閉店間際まで商品棚を埋める必要がある



廃棄量が目標値以下だとチャンスロスがあったと
みなされる（もっとつくればもっと売れたはず）

中食業界における食品ロス



CoCooking
cooking a better world



売上追求と食品ロス削減は**相反**する関係にある

生産量を上げる 🍞↑



常に一杯の商品棚 🍞



購買意欲を刺激 🌟😊

売上↑

食品ロス↑



生産量を下げる 🍞↓



商品棚がスカスカに 🍞



客足が遠のく 😞

売上↓

食品ロス↓

食品ロスを**ゼロ**に
することはできない

しかし

売上の最大化と
ロス率の最小化は
目指すことができる

中食業態の
食品ロス
まとめ



中食業界における食品ロス



CoCooking
cooking a better world

従来、食品ロスに対する有効な手立ては**店頭値引きのみ**

しかし、過度な値引きは**ブランドを毀損**するため
特にミドル~ハイエンドのブランドでは**忌避**される

TABETEは**ブランドを傷つけず**に売り切りを推進す
ることが可能になるため多くのブランドに選ばれる





海外先行事例

フードロスアプリの先駆者 にしてトップランナー



Too Good To Go

- ・ 2015年にDKで始動、現在はEU内15カ国、US・カナダでも運営
- ・ TABETEとほぼ同じビジネスモデル
- ・ 飲食・中食店以外にも、ホテル、スーパーマーケット、ガソリンスタンド、卸売店、メーカー工場、空港など、幅広い業態が加盟している

ユーザー数	店舗数	販売食数	平均M率	ベロシティ
610万 ユーザー	17万 店舗	1.6億 レスキュー	70%	2 rescue/sec

累計\$85.9M調達・バリュエーション\$818M(約1148億円)
※2021.3の調達時点

UKのみで100万食/月レスキュー、売上高€1M/月(約1.5億円)

TABETEとは



CoCooking
cooking a better world

EAT ME!

TABETE

すべての「食べて」を食べ手につなぐ



飲食店・中食店で

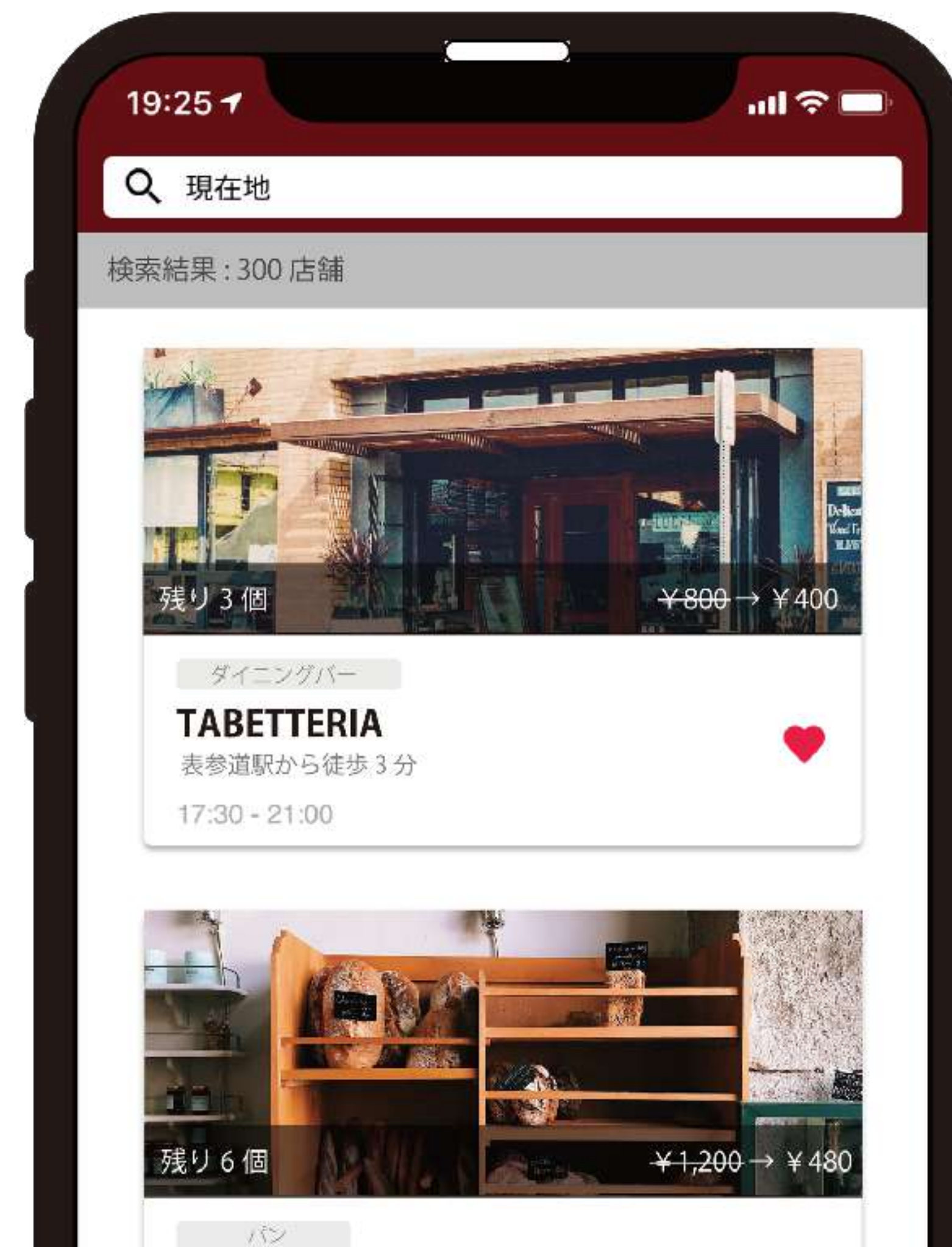
食品ロス**の危機**にある食事を

レスキューできるサービスです。



GOOD DESIGN AWARD 2019

BEST 100



サービスの流れ



CoCooking
cooking a better world

レスキュー隊員として、ユーザーが店舗に食品を受け取りに行く



ロス発生の危機



TABETEに掲載



「食べ手」の登場



お店で受け渡し

TABETE レスキュー隊に

入隊 して

食品ロスをレスキュー





TABETE利用の流れ

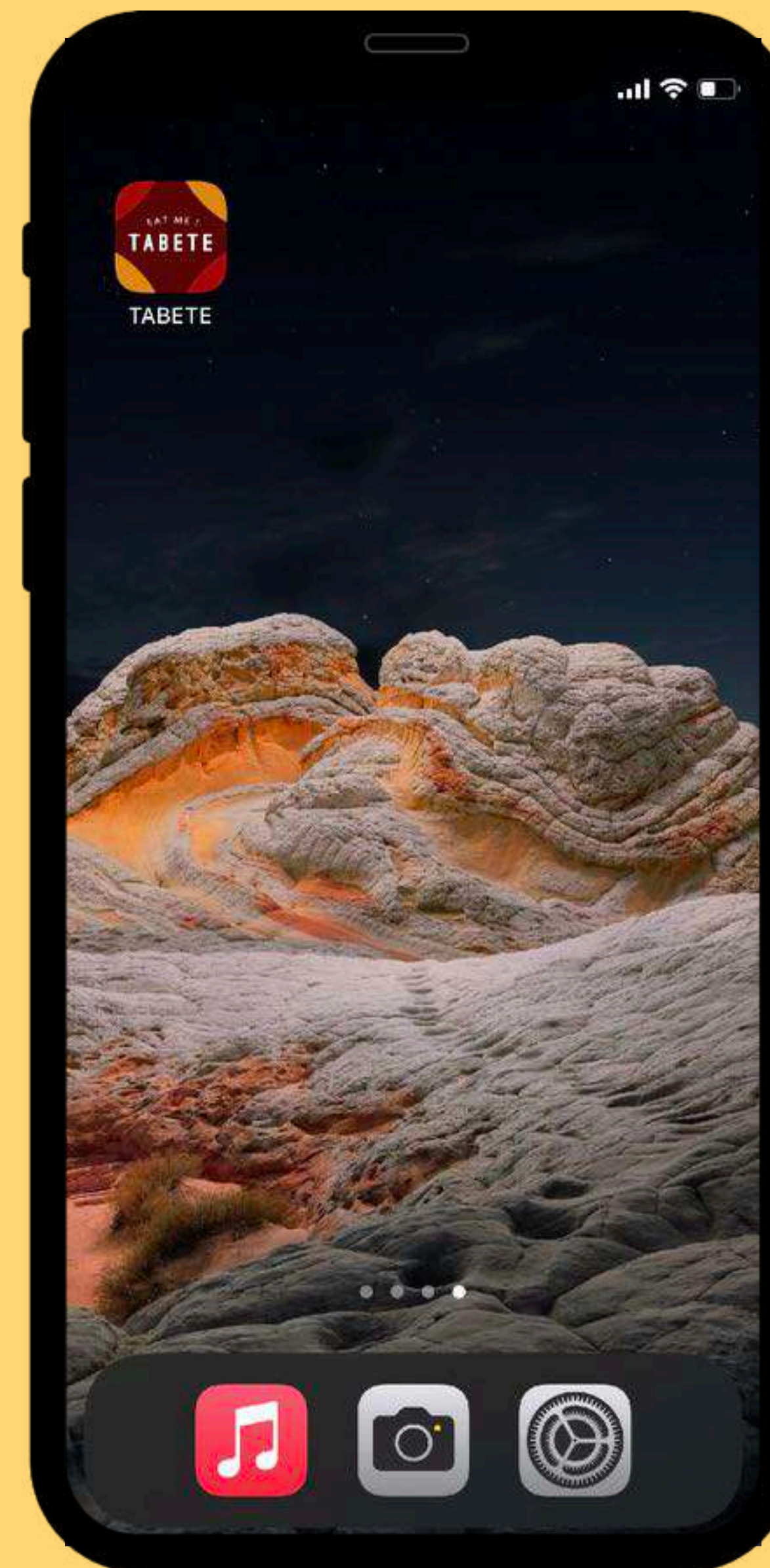
① アプリで「レスキュー依頼」を確認

16:00 品川



ちょっと休憩がてらTABETE
をチェックしてみよう

今日はどんなレスキュー依頼
が出ているかな？





TABETE利用の流れ

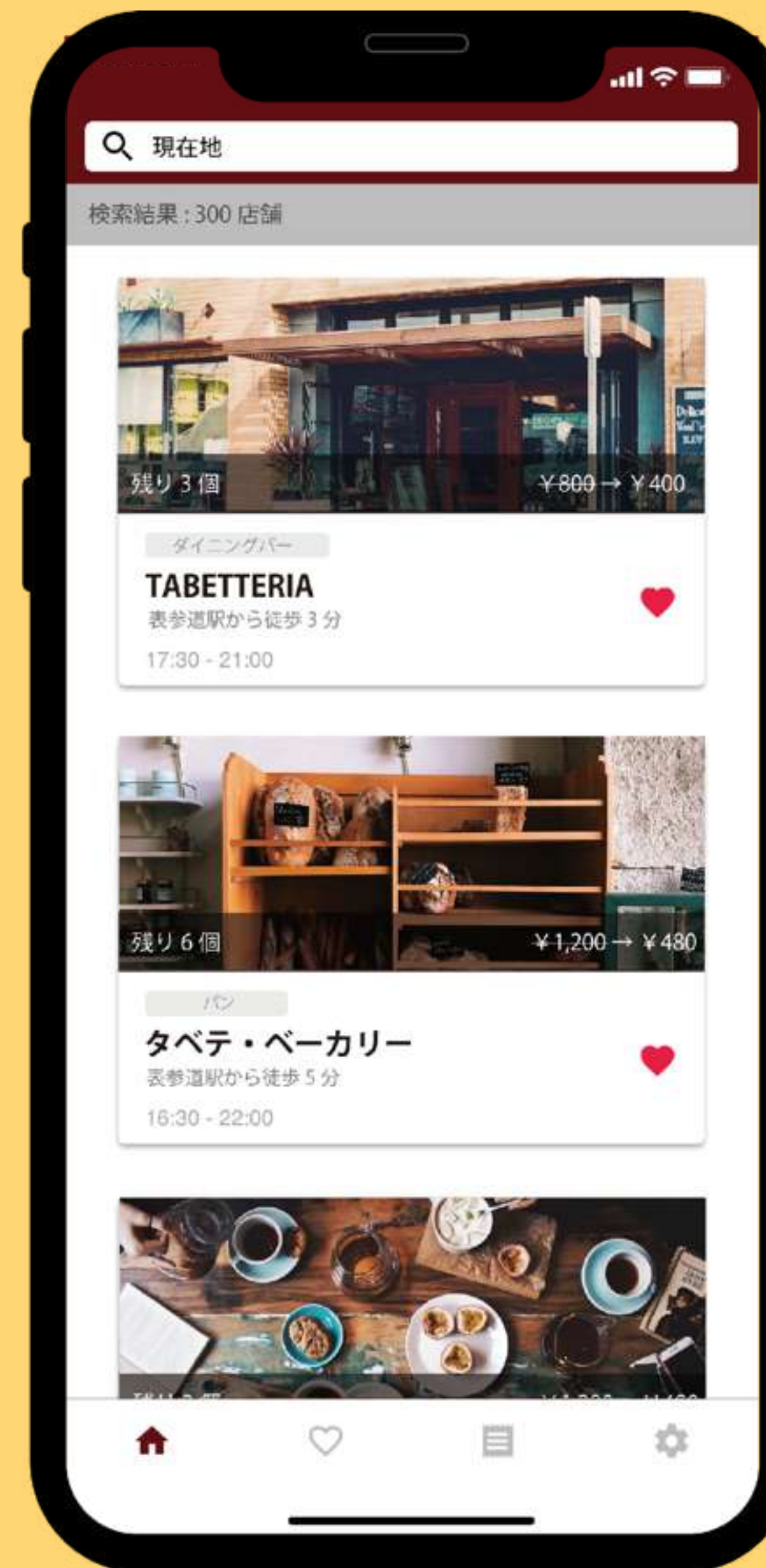
① アプリで「レスキュー依頼」を確認

16:00

品川



今日もいろいろなお店から
依頼が出ているなあ





TABETE利用の流れ

① アプリで「レスキュー依頼」を確認

16:00

品川



あ、このお店、気になっていたんだよね!

乗り換えで渋谷通るし、試しにレスキューしてみよう





TABETE利用の流れ

② 受け取り時間を設定してレスキューを予約

16:00

品川



引取時間をお店に伝えて。
決済は登録済みのカードで!





TABETE利用の流れ

③ レスキュー予約完了！

16:01

品川



レスキュー予約完了！

仕事終わりが楽しみだ！





TABETE利用の流れ

④ お店へGO！

18:15

渋谷



さて仕事も終わり！

渋谷のお店に向かおう





TABETE利用の流れ

⑤ アプリ画面を見せて商品を受け取り

18:20

渋谷



レスキューにきました!





TABETE利用の流れ

⑥ レスキューした商品を楽しもう！

18:50

自宅



今日はどんな商品が
入っていたかな？





TABETEは完全成果報酬型

ランニングコストは一切なし

掲載費用(月額)	無料
サポート費用	無料
クレジットカード手数料	無料
決済手数料	無料
初期費用(1店舗あたり)	10,000円
販売手数料(1食あたり)	80円~1,320円



約20食販売で初期費用回収!

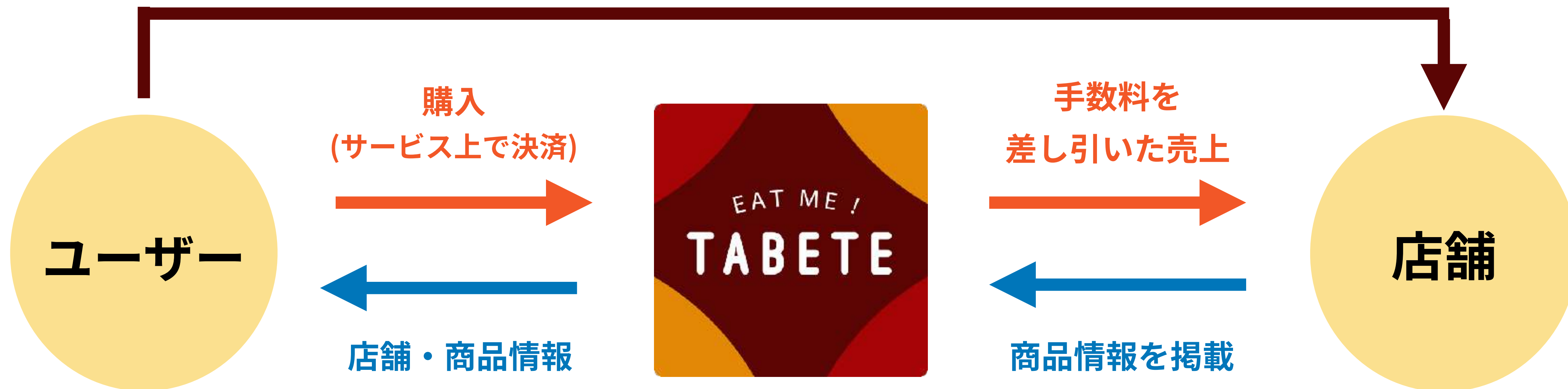
TABETEは**完全成果報酬型** ランニングコストは一切かかりません

料金内容		販売価格帯	手数料	販売価格帯	手数料
月額費用	無料	100~350円	80円	2,081~2,480円	550円
サポート費用	無料	351~680円	150円	2,481~2,980円	660円
クレジット 決済手数料	無料	681~880円	200円	2,981~3,480円	770円
初期費用 (1店舗あたり)	10,000円	881~1,080円	250円	3,481~3,980円	880円
販売手数料	販売価格で変動	1,081~1,280円	300円	3,981~4,480円	980円
		1,281~1,680円	400円	4,481~4,980円	1,100円
		1,681~2,080円	460円	4,981~5,480円	1,210円
				5,481~5,980円	1,320円



食事が余っているお店と、エコな食事を探しているユーザーをマッチング

店舗で食品をピックアップ



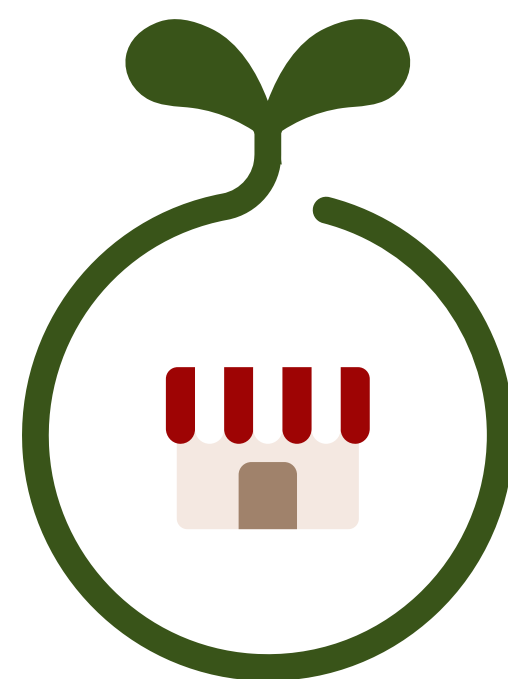


TABETE登録のメリット



ロスを減らして利益増！

これまで捨ててしまっていた食品を、**追加の利益**に転換することができます。
ゴミ処理費用の節約もできるので、ダブルでお得！



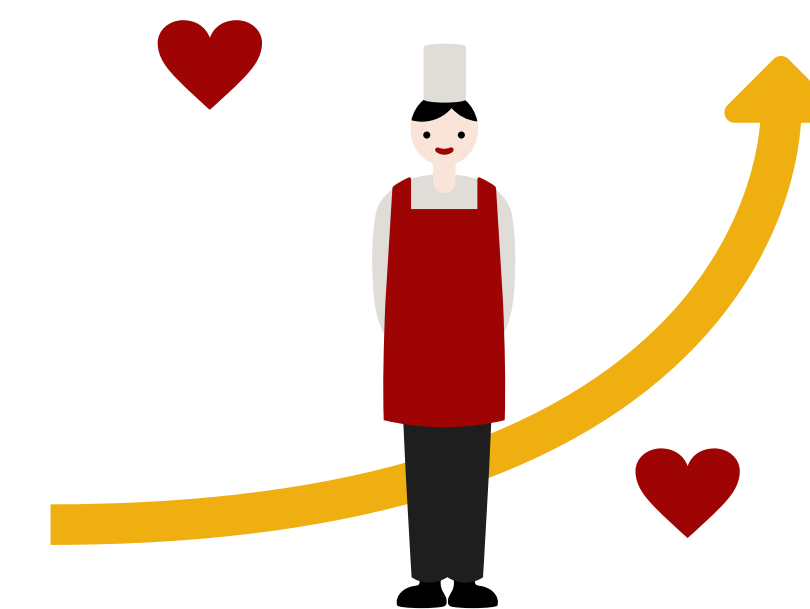
エコなお店として認知向上！

TABETEの利用で、食品ロスや二酸化炭素排出の削減に貢献できます。**環境配慮型のお店**としてアピールできます。



新規顧客につながる！

アプリ通して**新しいお客様**にお店を発見してもらえます。TABETE経由で通常来店され割合は購入ユーザー全体の**35%**になります。

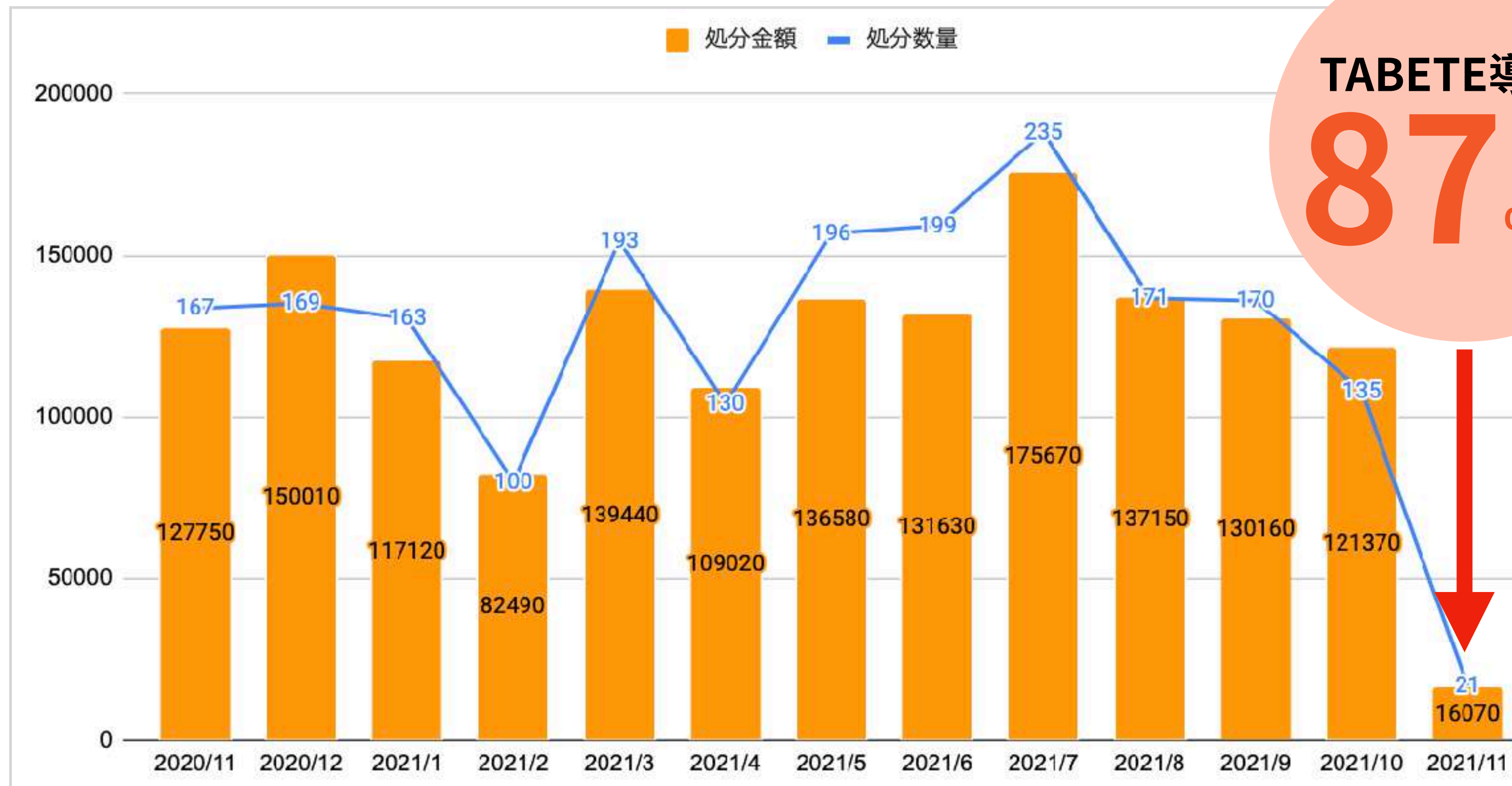


従業員満足度 UP!

商品を捨てるのは、従業員にとって大きなストレス。捨てる量を減らし、エコに貢献することで従業員の**離職も抑える**ことができます。

ロス削減の実績

TABETE導入店舗様 処分金額・数量推移



TABETE導入後
87%削減

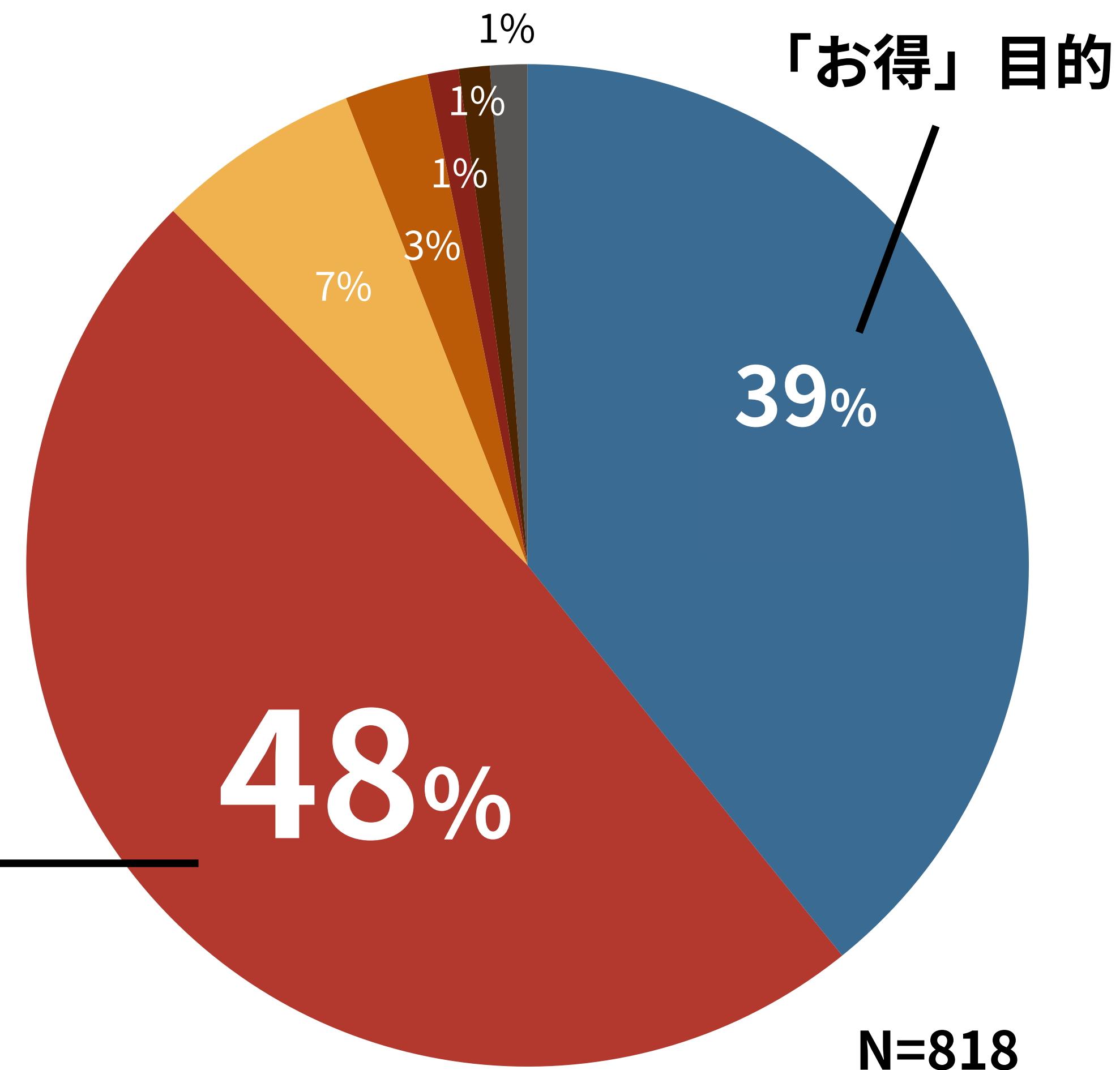
導入前処分金額
約**120,000**円/月
※2020/11~2021/10の平均実績

導入後処分金額
約**16,000**円/月
※2021/11の実績

エシカル意識の高いユーザーが中心に利用

Q. TABETEに登録したのは、どのような理由でしたか。
最も当てはまるものを1つ選択してください。

TABETEユーザーアンケート（2020.10 実施）より抜粋



- お手頃な価格で食品が購入できるから
- 近くのお店が登録されていたから・興味があるお店が登録されていたから
- 登録が無料だったから
- その他
- フードロス（食品ロス）削減に貢献したかったから・フードロス（食品ロス）に興味があったから
- 新しいお店が開拓できそうだったから
- 友人・知人に勧められたから



2023年2月現在

ローンチ4年強で累計**56万食**、**280トン**のレスキュー

登録ユーザー数

70

万人

登録店舗数

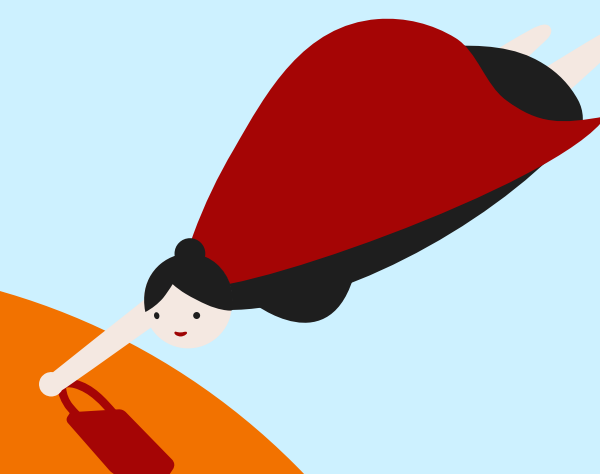
2,490

店舗

レスキュー食数

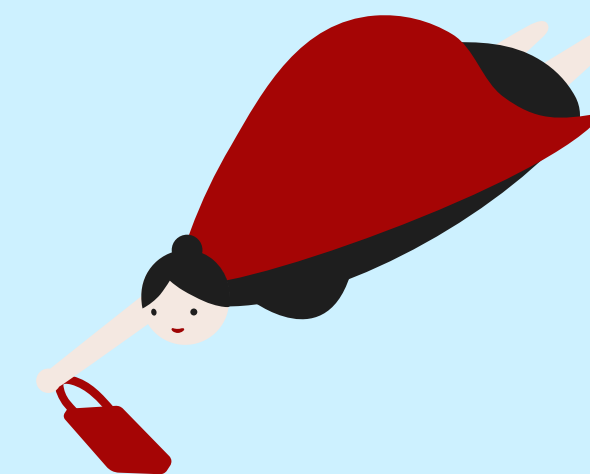
560,000

食

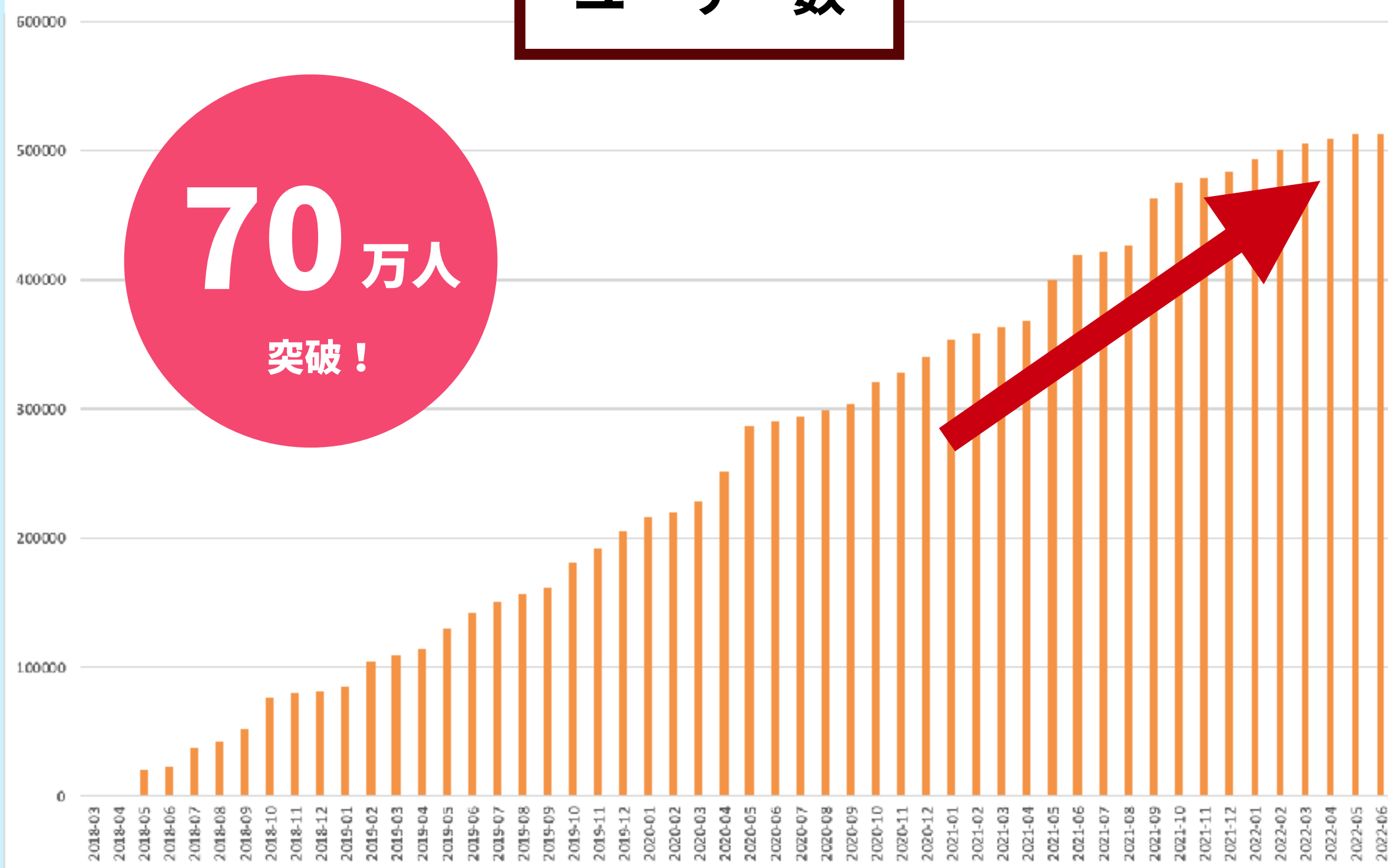




ユーザー数・店舗数ともに堅調な成長

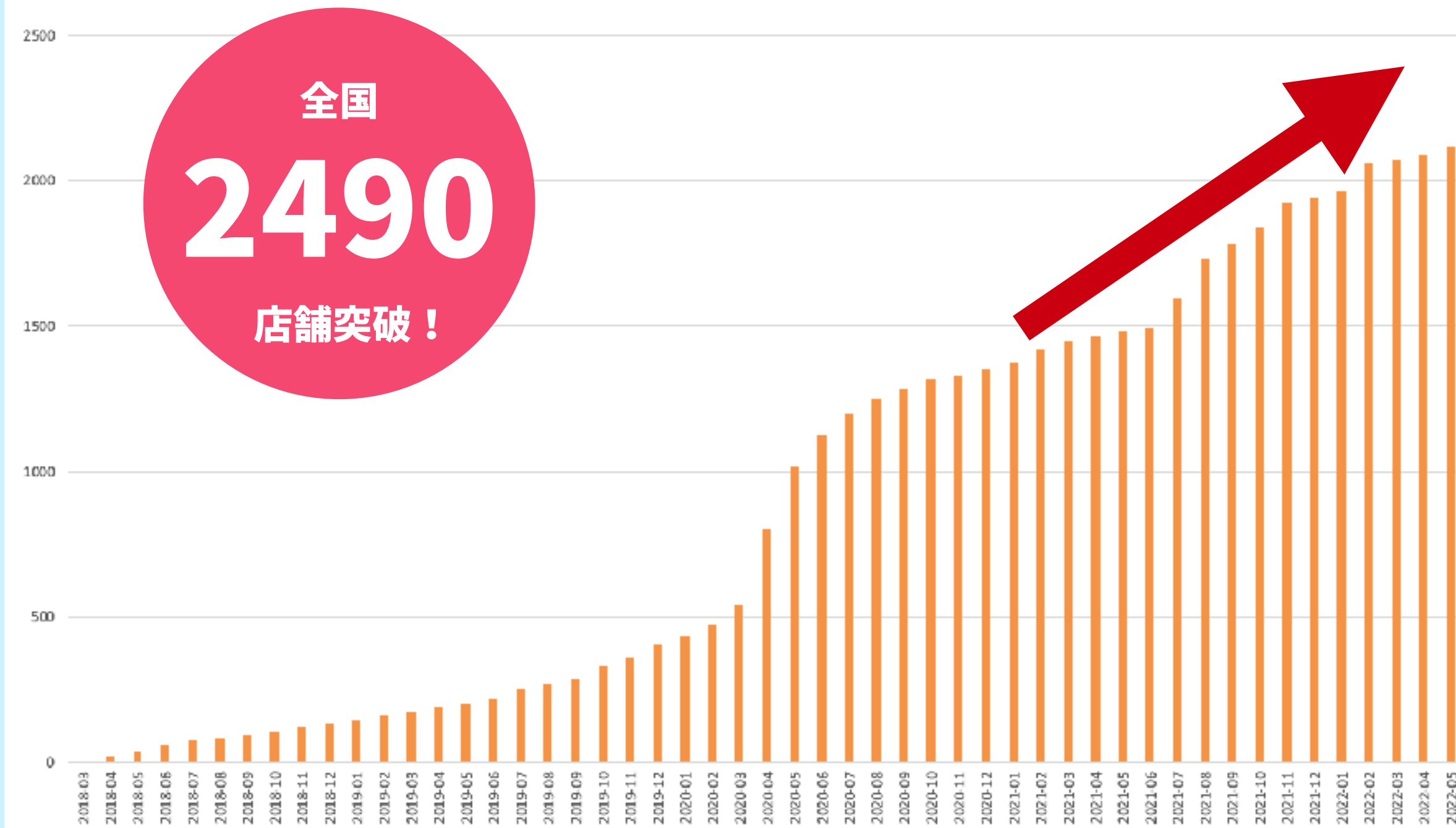


ユーザー数



<https://redash.tabete.me/queries/409/source#602>

店舗数



<https://redash.tabete.me/queries/410/source#603>

導入企業



CoCooking
cooking a better world

大手パン・洋菓子・ホテル・小売店舗などが続々導入中！



DEAN & DELUCA

俺のGrand Market



JEAN FRANÇOIS
FRANCE

Hotel Okura



EXCELSIOR CAFE

ANDERSEN

銀座
一ツミツシ



ecute



CANTEVOLE



S-PAL
SENDAI



Shakey's
Pizza Parlor

HOTEL GRACERY

LUCUA



WASHINGTON HOTEL



おいしいは、しあわせ。
CIAL
YOKOHAMA

導入法人



CoCooking
cooking a better world

パン

株式会社ヴィ・ド・フランス
株式会社アンデルセン
株式会社タカキベーカリー
株式会社神戸屋

株式会社レアールパスコベーカリーズ
株式会社木村屋總本店
株式会社サンジェルマン
株式会社アルテゴ(BAGEL&BAGEL)

洋菓子

株式会社銀座コージーコーナー
株式会社ダロワイヨジャパン
株式会社ブルミッシュ
株式会社不二家

ホテル

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
京阪ホテルズ&リゾート株式会社
三井ガーデンホテル
藤田観光株式会社

カフェ

株式会社ドトールコーヒー
株式会社ウェルカム(DEAN&DELUCA)
ロイヤルフードサービス株式会社
株式会社デイジイ

外食・惣菜・弁当

株式会社バケット
株式会社サンマルクグリル
株式会社TBIホールディングス
俺の株式会社
株式会社芝寿し

商業施設

株式会社ジェイアール東日本クロスステーション(エキュート上野など)
仙台ターミナルビル株式会社(エスパル仙台・福島など)
JR西日本SC開発株式会社(ルクア大阪・天王寺MIO)
株式会社横浜ステーションビル(グランデュオ蒲田・立川)



導入事例：株式会社ドトールコーヒー様

confidential

【導入理由】

- ・ 会社全体の方針として、SDGsの取り組みがニューノーマルになったため
- ・ ただの値下げではなく「**食品ロス削減のための取り組み**」であることがお客様に伝わりやすく、ご理解いただきつつ協力を得ながら食品ロス削減に取り組めるため

【店舗展開について】

東京都内直営6店舗から、食品ロス削減率やオペレーションの確認も兼ねて、**リアル導入**を行った。各ショップより**TABETE導入の要望**があがってきたのを皮切りに、2021/8には追加で44テナント。2021/12には、合計直営店99店舗にて展開された。



○パニーニセット



○ケーキセット

株式会社ドトールコーヒー「エクセルシオール カフェ」等99店舗が食品ロス削減のためTABETEを導入

累計2,255食・250kg以上のロス削減実績を元に、食品ロス削減・SDGs推進に向け約50店舗の追加導入が決定。

(株)コークッキング/TABETE

2021年12月6日 15時30分



株式会社コークッキングの展開する食品ロス削減のためのフードシェアリングサービス「TABETE (タベテ)」が、株式会社ドトールコーヒーが運営する「エクセルシオール カフェ」等99店舗に導入されることが決定いたしました。同社は2021年8月より50店舗でTABETEを導入していましたが、食品ロスの削減効果が十分に計測できたため、49店舗の追加導入が決定いたしました。

株式会社ドトールコーヒー「エクセルシオール カフェ」等



食品ロス削減のため「TABETE」を49店舗で追加導入
計99店舗に

■ 既存導入店舗での実績が追加導入の決め手に

ドトールコーヒーは2021年8月下旬より、同社が運営する「エクセルシオール カフェ」50店舗でTABETEを本格導入していました。単なる値下げではなく「食品ロス削減のための取り組み」であることが伝わりやすいことから、お客様のご理解・ご協力を得ながら食品ロス削減に取り組めるための手段として活用されていました。またこれまで来店されなかったお客様に対しても、同社の食品ロス削減の取り組みを広く訴求することができることもTABETE活用のメリットとなっていました。

約3ヶ月の本格運用の結果、累計1,455食・139.38kgの食品ロス削減に成功しました。TABETEの運用による食品ロス削減・SDGs推進の効果が十分に確かめられたことから、今回新たに49店舗への追加導入が決定いたしました。

*引用:<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000112.000017141.html>

【大手老舗パン屋業態】導入事例

TABETE^{ME}



法人名：株式会社木村屋總本店
店舗名：銀座木村家 アトレ吉祥寺店
エリア：吉祥寺
販売商品：パンの詰め合わせ
引取時間：14:00~19:00
利用頻度：週4~5回

【TABETE運用ご担当者より】

ブランドイメージの点からも、会社全体で「あんぱんは絶対に値引きをしない」と決めており、夕方からのセールなどはやっていませんでしたが、**TABETEはフードロス対策として取り組んでいるものなので、単なる値引きとは別のこととして考えて利用しております。**店舗で売れ残った分は工場に返品するのですが、TABETE導入前は15%くらいの返品率でしたが、**導入後、月の返品率は10%を切るようになりました。**

また、木村屋の普段の客層は50代以上の方が8割~9割を占めていますが、TABETEでレスキューされる層は、だいたい25歳~40歳くらいの方が多いので、**今まで来店いただけいなかった方々が、TABETEを通じて吉祥寺店に来店されていると感じております。**「木村屋さんのパンを食べてみたかったのでTABETEを利用した」というお声もいただきました。



【写真】販売商品：パンの詰め合わせセット

※①社外秘資料になります

※②引用:<https://note.com/tabete/n/n0ab42ef629b5>

ホテルビュッフェ導入事例①

TABETE^{ME}



法人名：株式会社三井不動産ホテルマネジメント
業態名：ザセレスティンホテルズ
出品開始時刻：10:00~(朝食ブッフェ終了後)
引取時間：11:00~13:00

■ご担当者様より

ユーザーさんの食品ロスや環境配慮への感度が非常に高いと感じたことが、TABETEを選んだ一番の決め手でした。せっかくTABETEを導入するのであれば、余ったものをお弁当にするという考えではなく、「ホテルクオリティの美味しさで、お弁当を皆様に召し上がっていただきたい」と思い、美味しさを保ちながら、衛生基準をクリアできる方法を模索しました。さらに、商品お渡しの際に、持ち帰り2時間以内に召し上がっていただくように必ずお伝えしています。

導入後、パンは90%以上、料理については50%~60%以上、食品ロスを削減できています。特に、パンについてはほとんど余ることがなくなりました。原材料高騰の影響も受けているので、TABETEを導入したことで原価率を抑えることができ、思い切った食材の活用を使うことができるのもありがたいです。TABETEで得た売上は、よりお客様に楽しんでいただける形で還元していこうと考えております。これまで廃棄物として処理費用がかかっていたものが売上に転換されるのもありがたいですね。今後も継続的にビュッフェを実施していく以上、TABETEは併用していければと考えています。



商品名：本日のお弁当盛り合わせ



商品名：本日のパン詰め合わせ

※①社外秘資料になります

※②引用:<https://note.com/tabete/n/n4dc1c6aac935>

ホテルビュッフェ導入事例

TABETE^{ME}



法人名：藤田観光株式会社
業態名：ワシントンホテル・ホテルグレイスリー
エリア：全国
販売商品：ホテルビュッフェのお弁当詰め合わせ
出品開始時刻：10:00~(朝食buffet終了後)
引取時間：11:00~13:00

■TABETE導入前の課題と導入理由について

前日に宿泊のお客様の人数と、外来(朝食buffetのみ利用される)のお客様数を予想して、どの程度仕込むべきかを決定しています。あとは、buffet後半で「お料理を小鉢に移し替える」工夫も実施しています。食品ロスが大量に出ないように、後半は陳列する量を減らしつつ、見栄えもキープできるように小鉢に移してご提供しています。それでも、buffetである以上食品ロスを絶対に0にすることはできないので、自分たちだけの取り組みに限界を感じていました。

そこで出会ったのが、テレビで紹介されていた食品ロス削減アプリ「TABETE」。この「TABETE」を活用して、残食廃棄を減らしたい！ランチボックスに詰めて、近隣のビジネスマンのランチとして提供できないかな？そんな思いをきっかけに、**弊社内の衛生基準の緩和も検討され、安全安心を担保しながらの運用をスタート**いたしました。



商品名：ホテルビュッフェのお弁当詰め合わせ

※①社外秘資料になります

※②引用:<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000127.000017141.html>

持続可能で多様な食の未来に向けて
チャンスロスが減らして、食品ロスも減らしたい
「店舗様・法人様」を探しています！



力を合わせて食品ロスを
レスキューしましょう!





**フードシェアリングサービス
TABETE<タベテ>のご案内**

powered by:  **CoCooking**
cooking a better world