

困りごと解決ビジネス専科(第7回)

Q. 食品のロスを減らしたい(旧ネットの知恵袋 for Business)

2021.08.02

飲食店を経営していると、その日の集客状況や売れ行きによってどうしても食品が余ってしまいます。廃棄にかかるコストや環境への影響も考えて食品のロスを減らしたいのですが、何か方法はありませんか？

A.フードシェアリングサービスの利用を検討しましょう



フードシェアリングサービスとは

「食品ロス(フードロス)」の削減を目標に、余剰食品を抱える飲食店や小売店と買い手となる消費者やフードバンクを仲介するサービスです。

食品ロスとは、まだ食べられる状態・品質であるにもかかわらず食品が廃棄されてしまうことをさします。例として、フードシェアリングサービスでは次のような食品が取り扱われています。

- ・賞味期限が迫った食品
- ・仕入れ後、使用されず余った食品
- ・見た目や大きさが販売規格外の食品

一般的にフードシェアリングサービスでは、

アプリ

やWebサイト

を介して出品された余剰商品を、サービスを利用する消費者が通常より安価で購入できる仕組みになっています。

フードシェアリングサービスには、購入された商品を店頭で直接受け渡すタイプと購入者の自宅まで配送するタイプがあり、主に飲食店で発生する調理済みの余剰食品は、即日の店頭受け渡しに対応したサービスが適しています。

食品ロスの削減の推進に関する法律施行… 続きを読む