

フードロス削減の取組みをブランディング活動で推進

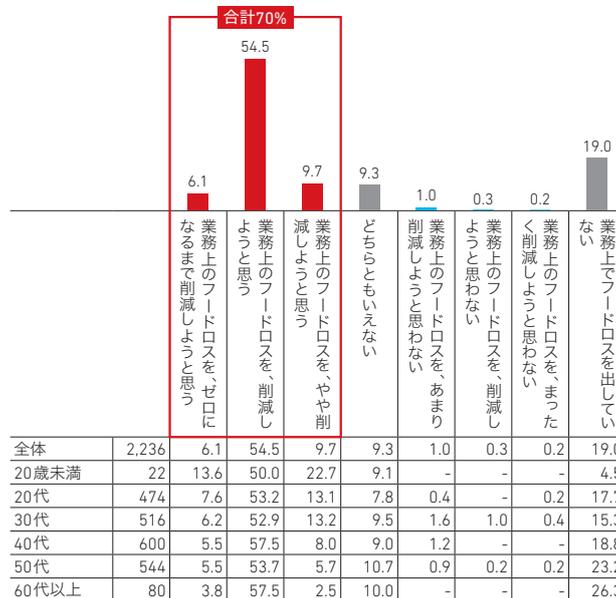
社内のフードロス状況調査・意識調査

日常の活動の中でどのくらいのフードロスが発生しているのか、社内で発生しているフードロスを多いと感じているかなど業務上のフードロス発生量、処理方法はもちろん、従業員の意識を把握するため、フードロス状況調査・意識調査を実施しました。

調査有効回答者数は2,236名(回答率82.4%)と世代の偏りなく、幅広い層から回答を得ました。世間一般よりも、当社従業員の方が「もったいない意識」が高い傾向が見られ※、「フードロスを削減したい」の回答は約7割、「フードロス削減に関する活動に参加したい」との回答は約8割に上りました。

一方で、フードロス削減のための課題は、「需給管理の見直し」、「フードロスの見える化」、「賞味期限の延長」などが挙げられ、「フードロス意識改革の必要性」を指摘する声も多く見られました。

Q.あなたは、業務上のフードロスについて、今よりも削減しようと思いませんか



※消費者庁「平成30年度消費者の意識に関する調査—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」と同様の質問でスコア比較

もらいあいマーケット開催

社内におけるフードロスを少しでも削減するための取組みのひとつとして、これまで廃棄されがちだった、商談用サンプルの残在庫などを捨てずに持ち帰る取組みを始めました。マルハニチロ(株)豊洲本社の一角に専用カウンターを設置し、従業員に配布することでフードロス削減に努めています。



もらいあいマーケットの様子

■ マルハニチロオリジナル保冷バッグの制作・配布

社内で発生した低温保存のフードロス品などを、持ち帰りやすいよう、廃棄漁網をはじめとした海洋プラスチックごみのリサイクル素材を使ったオリジナル保冷バッグを制作しました。従業員への配布を進め、社内でのフードロス削減に活用しています。



廃棄漁網などをリサイクルしたバッグ

■ フードロス削減レシピ募集

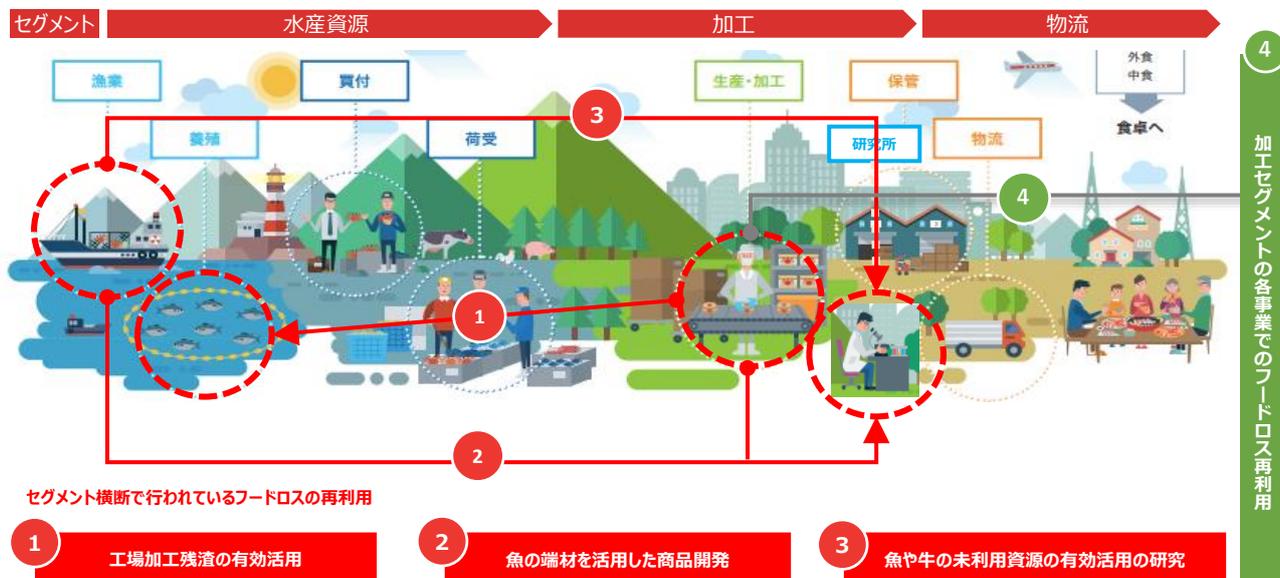
2021年3月に“フードロス食材×マルハニチロ商品”をテーマにしたレシピコンテスト「フードロスゼロごはんwithマルハニチロ」を開催し、全従業員からフードロス削減に役立つレシピを募集しました。応募されたさまざまなアイデアをシェアすることで、身近なフードロスから少しずつ減らしていこう、という従業員のフードロス削減の意識醸成を図りました。



下段左より、社長賞に選ばれた「魚缶のみぞれ汁」(サバ缶と大根(葉っぱも皮も使用))、プロジェクトオーナー賞に選ばれた「あざりとキャベツの炒め物」(あざり缶とキャベツ(外葉と芯も使用))、新入社員賞に選ばれた「鯖味噌煮缶と残り野菜のラタトゥイユ」

社内のフードロス削減活動集約マップ作成

社内の各所で行われているフードロス削減に関するさまざまな活動を収集、分類し、一枚のフードロスマップにまとめて見える化を実現しました。今後、事業を横断してさらにフードロス削減を推進するために、このマップを新たな取り組みのヒントとして活用していきます。



全社活動であるブランディング活動の一環として、フードロス削減活動に取り組むことで従業員の意識は確実に変わってきています。今後も、本活動への取り組みを継続することにより、従業員のさらなる意識向上に努め、循環型社会の構築に貢献していきます。