



食品廃棄物発生抑制への取り組み

食品リサイクル法が改正され、「食品関連事業者においては、食品廃棄物等の発生抑制を最優先で取り組むもの」と位置づけられました。「売れ残り」や「食べ残り」など、消費者の消費行動にともない発生するものもあり、食品廃棄物などの発生抑制を進めるためには、食品関連事業者と消費者が連携した取り組みが必要です。ユニーは環境省「平成20年度 食品廃棄物等の発生抑制対策推進調査検討委員会」に参加し、アピタ長津田店で発生抑制のための実態調査に協力しました。

この調査研究は2009年度にも継続して行われ、特に「販売方法による食品廃棄物発生抑制」をテーマに、消費者の買い物行動と小売業の販売を関連させて廃棄物の削減を図るものです。

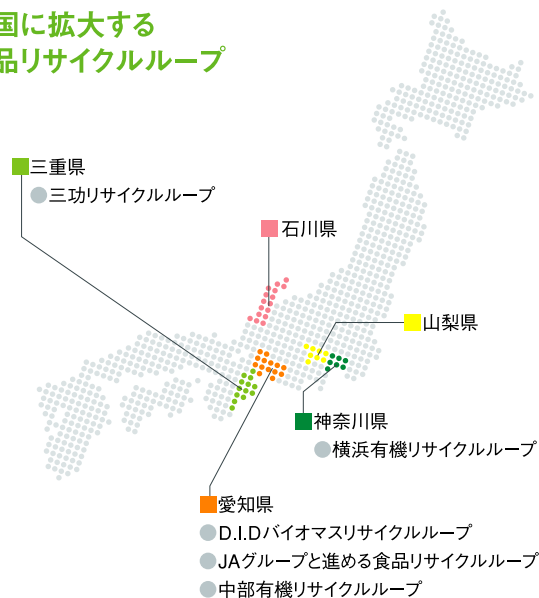


新しいリサイクルループの環

愛知県一宮市の一般廃棄物処理業D.I.Dの堆肥場に、ユニーグループ（ユニー・サークルKサンクス）の店舗で排出した食品残さを搬入し堆肥化します。その堆肥を使って地元のJAで野菜を栽培してもらいその野菜を店舗で販売します。この取り組みが、2008年9月に食品リサイクル法再生利用事業計画に認定されました。



全国に拡大する食品リサイクルループ



※「再生利用事業計画」に認定された食品リサイクルループ→2件

第1回環境省食品リサイクル推進環境大臣賞 最優秀賞を受賞

食品関連事業者であるユニーは、店舗から排出する食品循環資源（食品残さ）を環境に配慮し有効にリサイクルするために、堆肥製造者であるヒラテ産業（再生利用事業者）、堆肥を使って農作物を栽培するJA愛知経済連と食品リサイクルループを構築したことにより、2007年10月、第1回環境省食品リサイクル推進環境大臣賞 最優秀賞を受賞しました。



お店ではこのマークがついた商品が目印です

