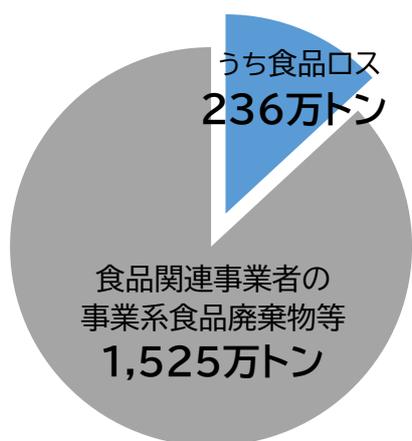


お店にとって “おいしい” 食品ロス対策

食品ロスを減らして、コストも削減！

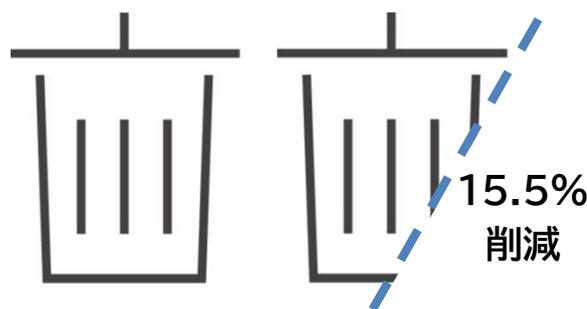


「食品ロス」とは、まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。
食品関連事業者の事業系食品廃棄物等のうち、食品ロスは約15.5%
(資料:農林水産省及び環境省「2022年度推計」)

苦手な食材を事前確認

量り売り・ばら売り

食べ残しの持ち帰り対応



食品ロスの15.5%分を削減できたら廃棄コストも15.5%減?!
仕入れコストの無駄もなくなるかもしれません。

まだ食べられるのに捨てられそうな食品と
消費者をマッチングするなら

TABETE ▶▶



食品ロス削減に取り組んでいるなら
ぶんきょう食べきり協力店 ▶▶



詳細は裏面へ ▶▶▶

在庫管理の精度向上



EAT ME!
TABETE ME
すべての「食べて」を食べ手につなぐ

全国**120万人**が利用!

まだ安全においしく食べられるのに飲食店等では廃棄されてしまう食品を、通常より安い価格で提供し、その食品を食べたい、買いたい消費者とマッチングするアプリです。

登録・販売手数料は区ホームページをご確認ください。

TABETE
 区ホームページ ▶▶



<https://www.city.bunkyo.lg.jp/b038/p007586.html>

たべものに
 ありがとう、
 ごちそうさま。



ぶんきょう食べきり協力店

「たべものにありがとう、ごちそうさま。」を合言葉に、食べ残し対策に取り組む店舗を「ぶんきょう食べきり協力店」に登録し、区がその取組をご紹介します。

以下のいずれか1つ以上に取り組んでいれば登録対象です。



小盛りメニューなど利用者の要望に沿った量での提供



賞味期限間近による値引き販売



苦手な食べ物やアレルギー等の事前確認



食べ残した料理等の持ち帰り



食べきりの呼びかけ・ポスター等の掲示



一人前の総菜の販売



量り売り・ばら売りの実施



その他食べきり推進活動のための取組

ぶんきょう食べきり協力店
 区ホームページ ▶▶



<https://www.city.bunkyo.lg.jp/b038/p000923.html>