

2017年10月16日

永旺株式会社

制定减少食品废弃物目标

为实现可持续社会，永旺集团全力开展活动

永旺为了让单位销售额食品废弃物发生量^{※1}到2025年减半（与2015年度相比），并且将所产生的食品废弃物作为资源有效利用，制定了到2020年在全国10多个地方（以1000多家店铺为对象）打造“食品资源循环样板”的目标。

永旺集团减少食品废弃物目标

■ 到2025年减少一半食品废弃物

■ 到2020年在全国10多个地方（以1000多家店铺为对象）
打造“食品资源循环样板”

一方面，全世界每9个人中就有1个人，也就是约有7亿9,500万人^{※2}无法获得足够的营养，另一方面，每年被废弃的食品高达13亿吨^{※3}，相当于食品总产量的三分之一。在这种情况下，联合国的2030年“可持续发展目标（SDGs）”，明确提出了在零售和消费层面将全世界的人均食品浪费减半的目标。日本国内在粮食自给率跌破40%的情况下，每年废弃2,775万吨^{※4}食品，如何解决这一问题成为一项亟待解决的课题。

永旺过去一直采取3R（Reuse・Reduce・Recycle）的方法，为实现零废弃物而努力，这次将通过制定具体的数值目标，进一步加快行动。

对于食品废弃物，为了提前5年实现SDGs中提出的2030年目标，永旺将使其到2025年减半。为了实现这一目标，要通过每个店铺的废弃物情况的可视化，努力减少废弃物产生，同时还要在每个地区建立集团下属企业的横向推动组织，共享、实践最佳做法。

至于商品，对于保质期在1年以上的“TOPVALU（特慧优）”的加工食品，将在零售业中率先把保质期的写法从“年月日”改为“年月”^{※5}。以2018年4月为目标，对部分商品进行改换，并将依次处理。与此同时，还开展活动，让顾客了解保质期的意思是“最佳食用期限”，与在容易变质的食品上标示的消费期限不同。

此外，为了增加将废弃物作为资源有效利用的机会，而不是单纯地废弃，到2020年在全国10多个地方（以1000多家店铺为对象）打造“食品资源循环样板”。不仅要构建永旺完结型“封闭式循环利用环”，将店铺、“TOPVALU（特慧优）”商品的生产过程中排放的食品废弃物作为堆肥循环利用，在永旺的直营农场培育农产品，在店铺销售，形成良性循环，而且还要与全国各地的合作企业联手，构建符合各个地区特点的“食品资源循环样板”。

本公司秉持“以顾客为原点，追求和平，尊重人类，贡献地区”的基本理念，2011年制定了“永旺可持续发展方针”，为了进一步促进兼顾企业成长和社会发展的“可持续经营”，于2014年提出了“重大挑战2020”，努力开展丰富多彩的活动。

永旺今后仍将通过形形色色的经营活动，为解决社会课题做贡献。

*“食品废物”是指食品数量或质量的总减少，而“食物损失”是指食品的食品供应链从食品供应链中去除或变质或失效，主要是由于经济行为、库存管理不当或疏忽造成的。

※1 单位销售额食品废弃物发生量：每100万日元销售额的发生量（在《食品回收利用法》中按行业制定了标准，零售业为每100万日元销售额的废弃物发生量）

※2 联合国粮食及农业组织（FAO）、联合国世界粮食计划署（WFP）及国际农业发展基金会（IFAD）《世界粮食不安全状况》（2015年）

※3 联合国粮食及农业组织（FAO）研究报告《全球食物损失和食品浪费》（2011年）

※4 环境省与农林水产省《包括食品浪费在内的食品废弃物利用情况等》（2014年度推算）

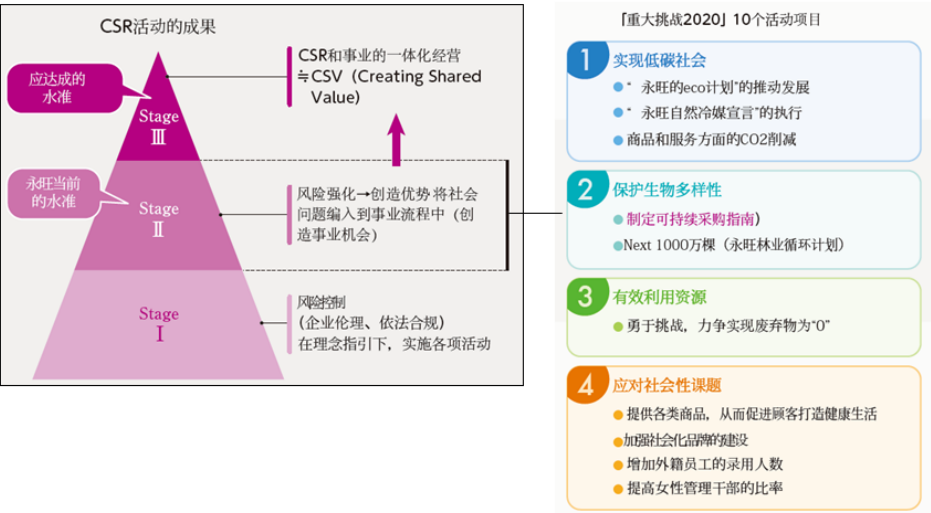
※5 《食品卫生法》规定的标示。

〔参考〕

【永旺可持续发展方针】



【重大挑战 2020】



【联合国可持续发展目标 (SDGs)】



2015 年 9 月在联合国峰会被采纳的“为了可持续开发的 2030 议程”里说提出的 17 个“可持续发展目标 (SDGs)”是面向 2030 年，适用于所有人的目标。不只是跨国企业、日本国内企业也为朝向达成目标迈步前进。

《供参考》

1. 废弃食品的外部环境
2. 永旺集团“零食品废弃物”活动的观点
3. 设定新的集团目标
4. 活动策划
 - ①通过店铺·商品
 - ②与地区共同携手
 - ③与顾客共同携手

现在需要采取减少食品废弃物的行动

社会责任的角度

世界粮食问题

日本的食物废弃物高达621万吨

社会日益关注
(食品银行等的要求)

企业经营的角度

通过店铺减少废弃
以确保利润

因倒卖事件等
而加强对废弃食品的管控



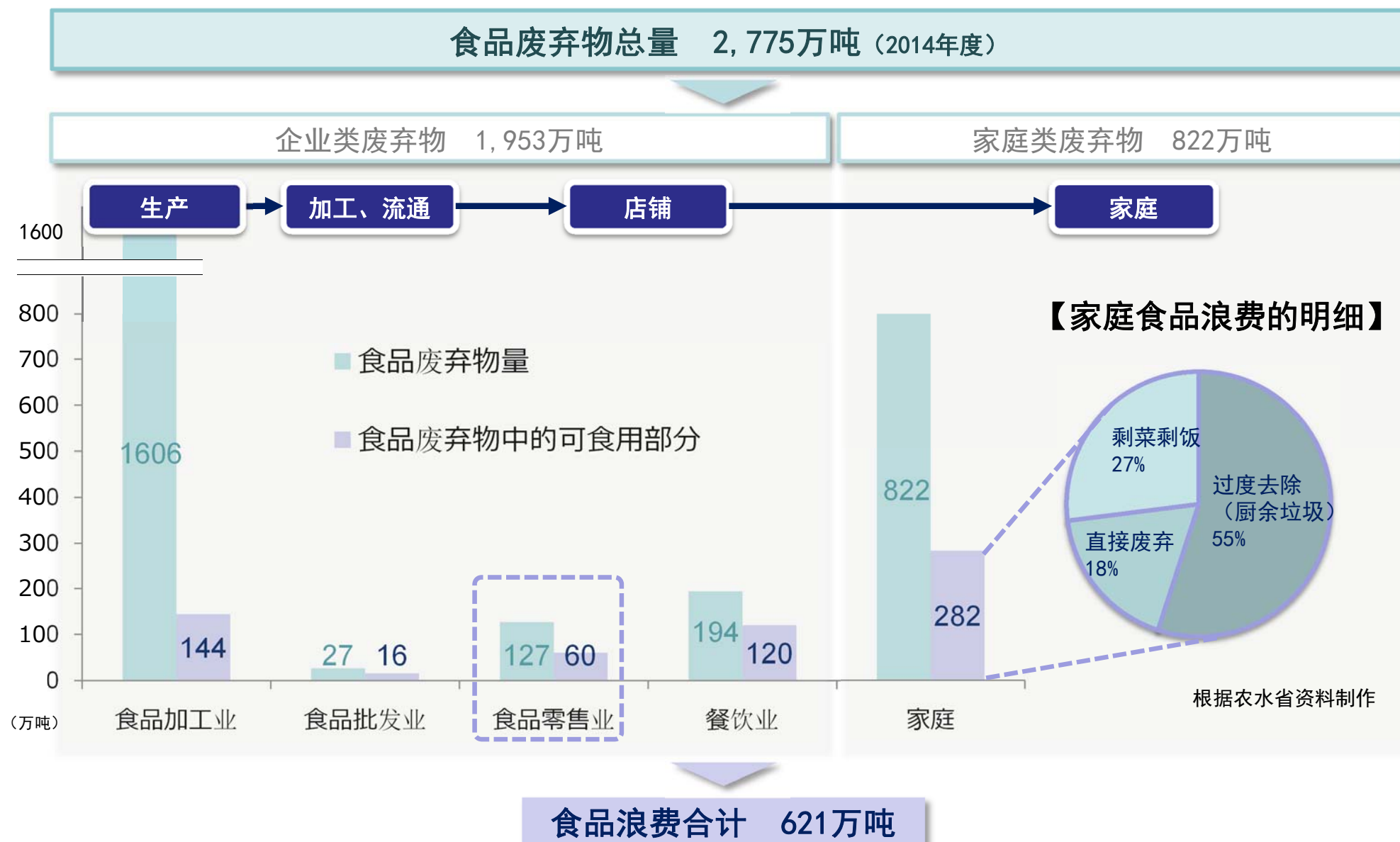
设定减少食品废弃物的
长期目标

解决社会性课题

降低管理成本

提高企业价值

废弃食品的外部环境：食品废弃物发生量



基本方针

永旺可持续发展方针

永旺将根据“以顾客为原点，追求和平，尊重人类，贡献地区”这一基本理念，与众多利益相关方共同为创建可持续型社会而努力。

在一系列措施中，我们始终以“实现低碳社会”、“保护生物多样性”、“有效利用资源”、“应对社会性课题”为核心，立足于全球化视角思考问题，积极推进扎根于各地区的各项活动。

2011年 3月1日制定

重点课题

重点课题1
实现低碳社会

重点课题2
保护生物多样性

重点课题3
有效利用资源

重点课题4
应对社会性课题

举措视点

于店铺



于商品



与顾客
共同携手





永旺集团食品废弃物减少目标

1. 到2025年减少一半食品废弃物

与2015年度相比，到2020年使单位销售额食品废弃物发生量（每百万日元销售额的食品废弃物发生量）减少25%，到2025年减少50%

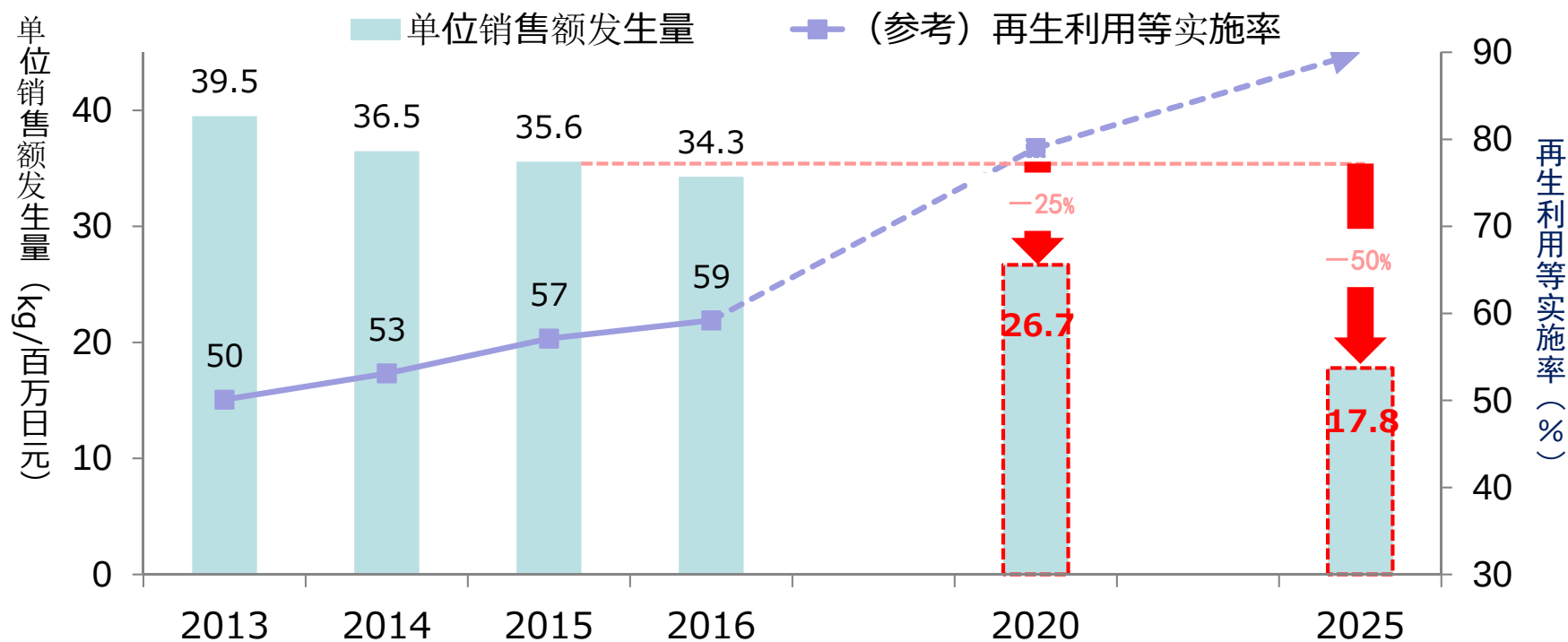
2. 打造食品资源循环样板

与店铺、生产者、回收利用企业等合作，到2020年在全国10个地方的1000多家集团店铺，打造地区循环样板

减少食品废弃物发生量（目标值）

以各地区为单位在集团横向开展活动

【永旺集团 单位销售额食品废弃物发生量的变化】



◆过去开展的活动

- ◆按地区设置推进组织
- ◆促进“废弃物的可视化”
- ◆打造10处资源循环样板

通过“可视化”，减少发生量并增强员工的意识

发生量的减少活动（示例）

增强员工的意识

抑制发生量

集团协同效应

改善问题

可视化

- 通过采用计量器等，掌握每个品目的排放量
- 店铺与本部共享信息
- 分析、排查问题
- 由本部指导、支援
- 彻底分类、回收利用

- 共享最佳方案
- 以地区为单位促进共同收集搬运



【最佳方案事例集】



【用计量器实际测量】

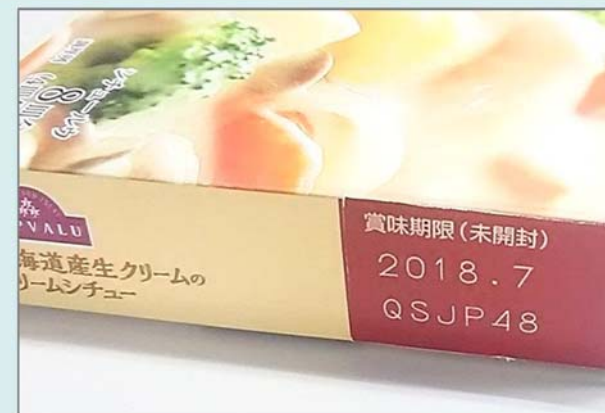
通过店铺·商品：标注保质期的年月

属于PB的加工食品，保质期在1年以上的商品，在今后2年内向标注年月过渡。计划以2018年4月为目标变更下列3个品目。

标注年月的示意图



变更前



变更后

计划自2018年4月起改为标注年月的商品



TOPVALU纯蜂蜜（250g）



TOPVALU什锦鸡焖饭材料（264.7g）

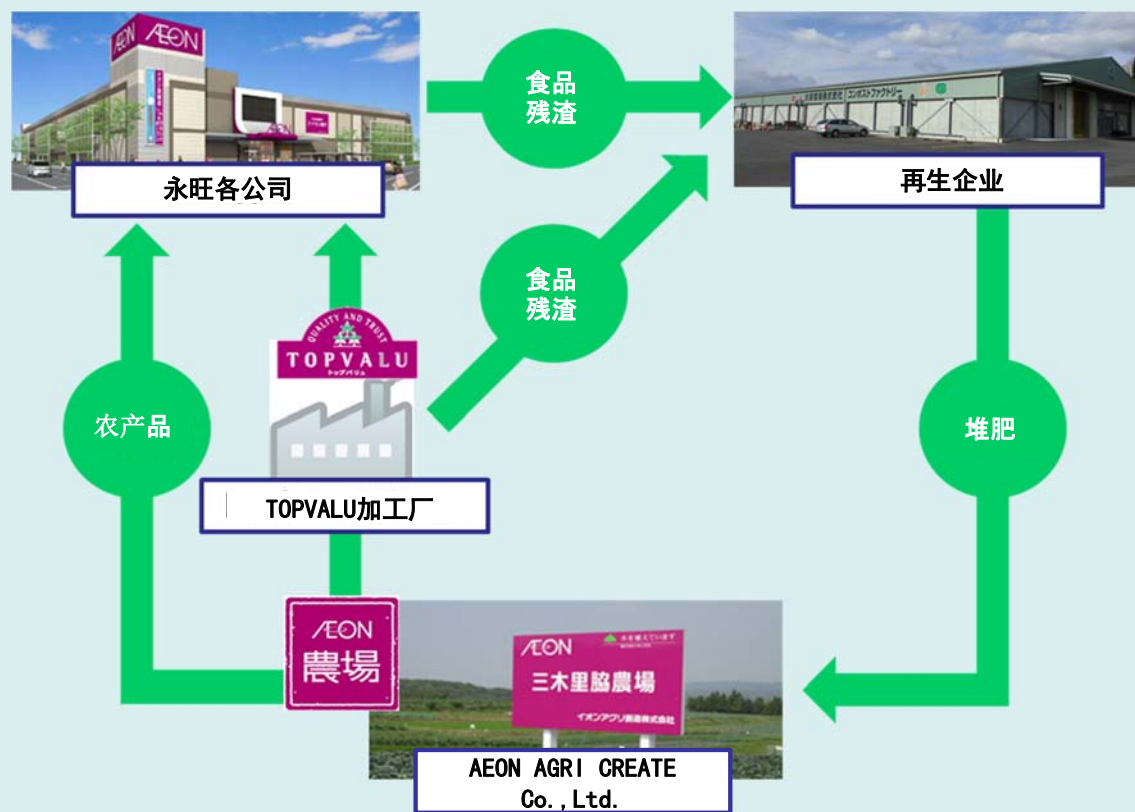


TOPVALU北海道产鲜奶油的奶油炖菜（150g）

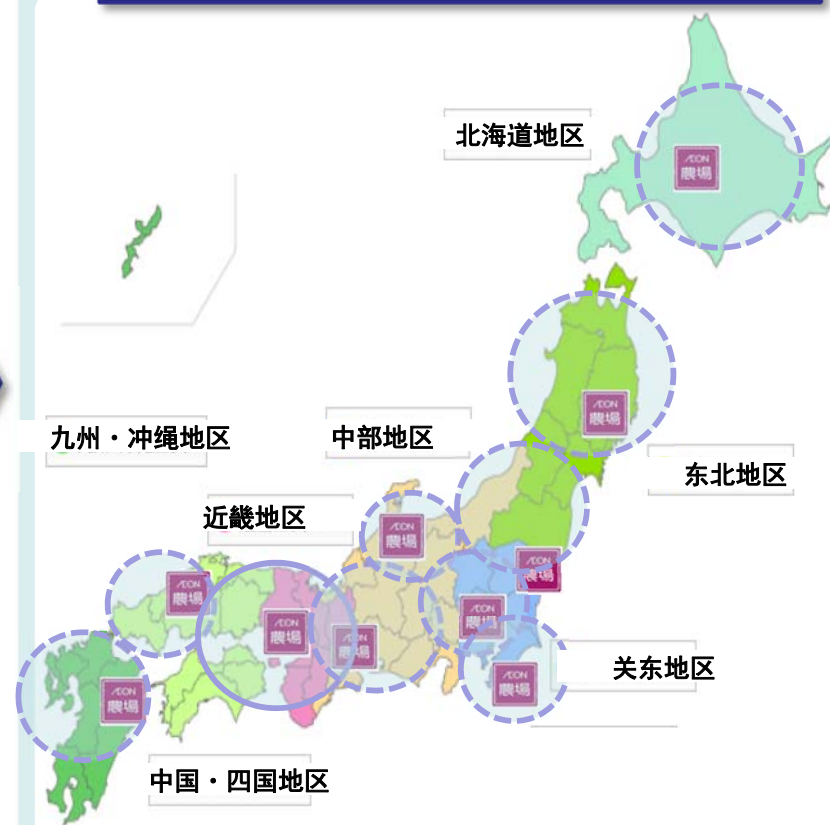
与地区共同携手：打造食品资源循环样板

以店铺、直营农场为基地，在全国打造永旺独有的循环样板

食品回收利用环（农产品）



全国10个地方、 1000多家集团店铺



店面促销活动 (2017年)

征集减少食品浪费的好主意



促销保存食品的商品

そのままレンジ
保存容器 角型M
(約) 16.4cm x 11.1cm x 5.1cm
400mL
4個入
フタもそのままレンジ加熱ができます。本体とフタのフタが
フラットな形状で扱いやすくすぐさま清潔です。

Barcode: 4 974713 144478
JAN 4974713144478
HÓME CÓORDY



在整个价值链开展活动

	生产	加工、流通	店铺	家庭
抑制发生	· 非标准农产品（形状、尺寸） · 缩短运输时间 · 利用回收的原料	· 发展保鲜技术 · 延长保质期 · 统一进行生产、加工 · 利用非标准原料 · 放宽交货期限 · 标注保质期的年月	· 提高订货精度 · 调整订货单位 · 调整容量、皮重 · <u>废弃物的可视化</u>	· 启蒙活动（预防食品浪费） · 食育研讨会等
回收利用	· 用作绿肥、用于堆肥 · 气体化 · 有效利用不可食部分	· 饲料化、肥料化 · 气体化、热回收 · 有效利用不可食部分 · 打造资源循环样板	· 彻底分类 · <u>打造资源循环样板</u> · 捐给食品银行	· 启蒙活动（促进分类）