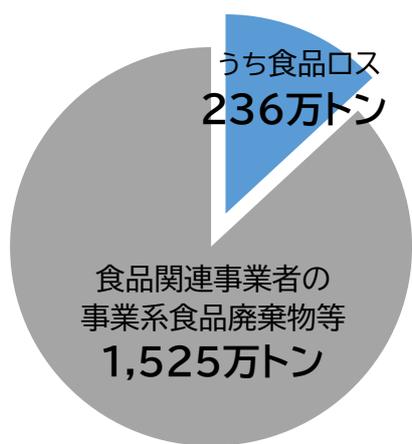


お店にとって “おいしい” 食品ロス対策

食品ロスを減らして、コストも削減！

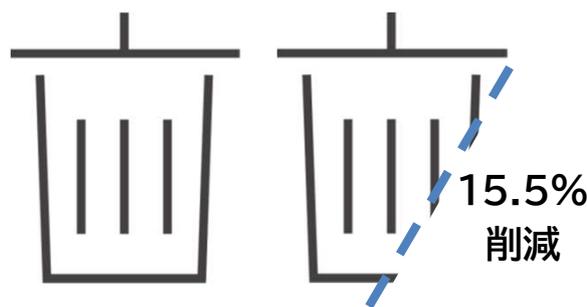


「食品ロス」とは、まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。
食品関連事業者の事業系食品廃棄物等のうち、食品ロスは約15.5%
(資料:農林水産省及び環境省「2022年度推計」)

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。

在庫管理の精度向上

売り切りたいものと消費者をマッチングするなら
文京×タバスケ >>>



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 >>>



文京×タベスケ

登録・利用料 無料

文京区内の飲食店舗等において期限間近や予約のキャンセルなどで廃棄となりそうな食品を割引価格でWebサイト上などに出品し、お得に食品を購入したい消費者とマッチングするサービスです。

■毎月16・19・30日は「**文京×タベスケ**の日」（取引成立強化日）

より活発な取引を行うため、取引成立強化キャンペーンを開催中！

毎月16日、19日、30日を「文京×タベスケの日」とし、出品数の強化をお願いしています。

※16日：エコの日、19日：食育の日、30日：食品ロスを考える日

文京×タベスケ
区ホームページ ▶▶



<https://www.city.bunkyo.lg.jp/b038/p001055.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>