

フードロスの低減

アプローチ

世界では1年間に約13億トンもの食料が廃棄されています^{※1}。これは世界全体で消費のために生産された食料の約3分の1に当たり、農業による生産から家庭での消費に至るフードサプライチェーンの全体で食料の損失や廃棄が起きているといわれています。食資源は限られている一方で、今後世界人口の増加や食品の需要増が見込まれており、フードロスの低減は重要な課題です。

味の素グループは、原料の受け入れからお客様の使用・廃棄までの製品ライフサイクル全体でフードロスを低減することを目指し、サプライヤーや生活者と連携しながら取り組みを進めています。

※1 出典：FAO「世界の食料ロスと食料廃棄(2011年)」

具体例

- ・ 原材料の有効活用
- ・ 生活者啓発(持続可能な消費等)
- ・ 流通過程での廃棄削減

関連する機会とリスク(○機会/●リスク)

- 返品・製品廃棄の削減の取り組みによるコスト削減
- フードロス低減の取り組み遅延による企業価値毀損

味の素グループの主要な取り組み

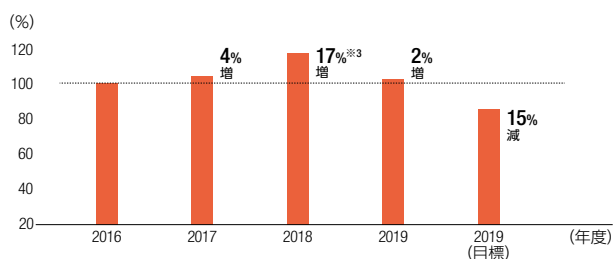
- ・ 原料をムダなく活かし切るモノづくりの実践
- ・ デジタルを活用したSCMの高度化・効率化
- ・ 賞味期限延長等による返品・製品廃棄の削減
- ・ お客様の使用時のロス削減
- ・ おいしく残さず食べ切る「食エコ」提案

貢献するSDGsのゴール



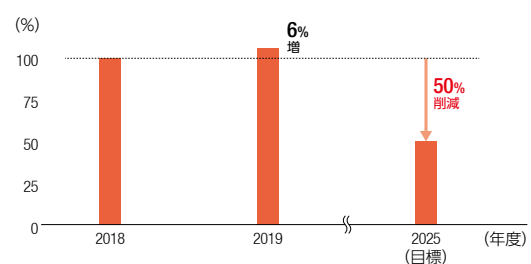
17-19中計KPI

フードロス削減率(発生量)^{※2}(対2016年度)



20-25中計KPI

フードロス削減率(発生量対生産量原単位)^{※2}(対2018年度)



※2 原料受け入れからお客様納品まで。17-19中計では飼料化・肥料化したものを含む。

※3 新たに味の素グループに加わった会社分を補正。