

マネーダイエットが地球を救う？



B I G B A N Gが提供するアプリケーション「3R」は、[2022年10月16日](#)

から新時代の暮らしにゆとりをもたらし廃棄を未然に防ぐ。

さらに食品ロス&廃棄（Food Loss | Waste）を根元から見直し、新時代の食育へと踏み出した！その内容は未来を支える新時代の子供達の育成のための大きな方向性と「未来食育ビジョン」を公表。

「現状背景」

世界の食品ロスは9億トン、うち6割は家庭から！

「Food Waste Index Report

2021」によると、世界の食品ロス（フードロス）は9億3,100万トンだった。そこで知っておきたい。

世界の食品ロスの61%が家庭から排出。外食産業の26%、小売業の13%と続いている。食品ロスという言葉聞いた際に、「事業者による大量生産・大量廃棄」を思い浮かべる人も多いのではないだろうか。しかし実際には、家庭で発生するロスが非常に多いことがわかる。

また「Food Loss」と「Food Waste」は、定義が異なる言葉である。

Food

Lossとは、小売業者、外食産業提供者、消費者を除く、チェーン内の食品供給業者による決定と行動に起因するもの。一方で、Food

Wasteは、小売業者、外食産業提供者、および消費者による決定と行動に起因するものを指している

「未来の食育ビジョン」

社会システム全体を見直す大きな方向性を二つに整理し具体策を示しました。

一つ目は、「旧来の食品廃棄からの転換」です。

食材の廃材ゼロを目指す経営へや家庭内の改革を推進していく必要があります。

そのために事業者がお手本となり消費者へ美味しく食べられるレシピなどを公開し両輪で進めていくことが重要であり、変化を加速させる「場」として取り組みます。

この未来の食育ビジョンは、あくまでも最初の出発点として提示するものです。

それぞれの産業や職種において、組織内の人材育成の在り方の議論に一石を投じることになれば幸いです。

「3Rで解決できること」

- 1 : 廃棄ゼロに特化したプラットフォーム
- 2 : 廃材活用法&二次利用レシピ
- 3 : B to B・B to Cでのシェア

「事業者」

- ・ 新たな付加価値と集客
- ・ 店舗、ビル、街のブランド力向上
- ・ 焼却費削減
- ・ 経費削減と利益向上
- ・ CO2削減

「消費者」

- ・ 新たな気づき
- ・ 残さず食べ切る食育
- ・ 財布へのゆとり

新時代は新たな気づき

廃棄ゼロ→ 焼却削減→ CO2削減

「社会を助け地球を救う」

廃材特化型プラットフォーム3R

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>