

報道関係者各位(企業情報)

2022 年 3 月 29 日

社員食堂の「食品ロスゼロ化」を目指して 排出された生ごみは堆肥化して循環型の資源活用に

株式会社ファンケルは、4月1日(金)から本社ビルの社員食堂「ファンケル学べる健康レストラン」から排出される生ごみの資源化を行い、社会的な環境課題である「食品ロスのゼロ化」を目指してまいります。登録再生利用事業者*の横浜環境保全株式会社(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:高橋 義和)と連携し、社員食堂から排出された生ごみを堆肥化することで資源活用としていきます。

※登録再生利用事業者とは、再生飼料や再生肥料のような食品循環資源を製造している事業者

当社では、2018 年からサステナブル宣言を制定し、重点テーマの一つを「環境」としています。さまざまな資源循環や廃棄物の削減に取り組み、社員食堂においてもできるだけ、食品ロスをなくす工夫を準備数の調整などで行っています。しかし、コロナ禍での在宅勤務状況や天候などで、提供数が余ってしまいロスが発生することもありました。

食品ロスは、昨年東京で開催された国際的なスポーツイベントにおいても問題となるなど、今では社会的な環境課題の一つです。そこで当社でもこの課題解決に向け、生ごみの資源化事業に着目しました。

生ごみの資源化は、ごみの減量化にもつながり、資源の循環型にもつながります。食品ロスのゼロ化により、限りある資源の有効活用と環境配慮を推進し、SDGsの達成目標にも貢献していきます。



「ファンケル学べる健康レストラン」

また、同日から総合研究所と飯島ビル(共に、神奈川県横浜市)の社員食堂でも、排出される生ごみを再生利用事業者(廃棄物運搬:武松商事株式会社/廃棄物処分:株式会社Jバイオフーズリサイクル)と連携し、バイオガス発電*に活用する取り組みを行います。

*バイオガス発電とは、食品廃棄物や木質廃材などの有機残渣からバイオガスを生成し、そのバイオガスを燃やして発電する方法。化石原料を燃やしたときのように大量に温室効果ガスを排出せず、温暖化対策に有効である。

【ファンケル学べる健康レストラン】

2017 年 8 月から運営しているファンケル本社ビル 1 階にある社員食堂。従業員の健康維持のために開発した健康メニューを提供している。健康メニューとは、塩分が 2g前後、野菜量 120g、食物繊維 6g以上、適正カロリー、当社の健康食品である発芽米や青汁の使用を特徴としたメニュー。従業員の毎日の食事から健康をサポートすることで、健康寿命を延ばし、健康経営のさらなる推進を目指して開発。

本件に関する報道関係者の皆様からのお問合せ先

株式会社ファンケル 広報部 陣内真紀

TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202 / <https://www.fancl.jp/>