



食品廃棄の実態について

KYOTO COOP

一緒に考えて
ほしいワン!



食品
廃棄の
現状

日本の
食品廃棄の量

年間
643万トン
(平成28年度推計値)

このうち
京都の食品廃棄

京都府
13~17万トン

京都市
6.5万トン

京都生協
キャラクター
きょうまる

国民一人につき、1日あたりお茶
碗約1杯分(約139g)の食品が
捨てられている計算なんだワン

京都生協
宅配の
食品廃棄

宅配の食品返品は廃棄になっています。

京都生協の宅配では、「注文間違い」などを理由とした食品の返品を組合員から受け付けるケースがあります。これは年間10万点にのぼります。この商品は生産者やメーカーに返すことはできず、職員が買い取るなどの対応をしていますが、**多くは廃棄せざるを得ない状況です。**

毎週約2,000点もの
返品が発生している
計算にならんだワン

年間
約10万点の返品が
発生しています

「もったいないから
ばくらが買ひ取らなきゃ…」



重要なお知らせ

＼この問題を改善するため／
食品の良品返品がお受けできなくなります

食品の良品返品は、
返品による廃棄を減らすため、宅配では
2020年3月4回からお受けできません。
ご協力ををお願いします。

ご協力
お願いします



商品のお届けでは、品質管理に十分注意してますが、野菜や果物で腐りや傷みがある場合や、配送途上での振動などによる商品の破損・包材破れのような場合は、「交換」「部分返金」「返金」をさせていただきます。

お問い合わせ

組合員コールセンター



0120-11-2800

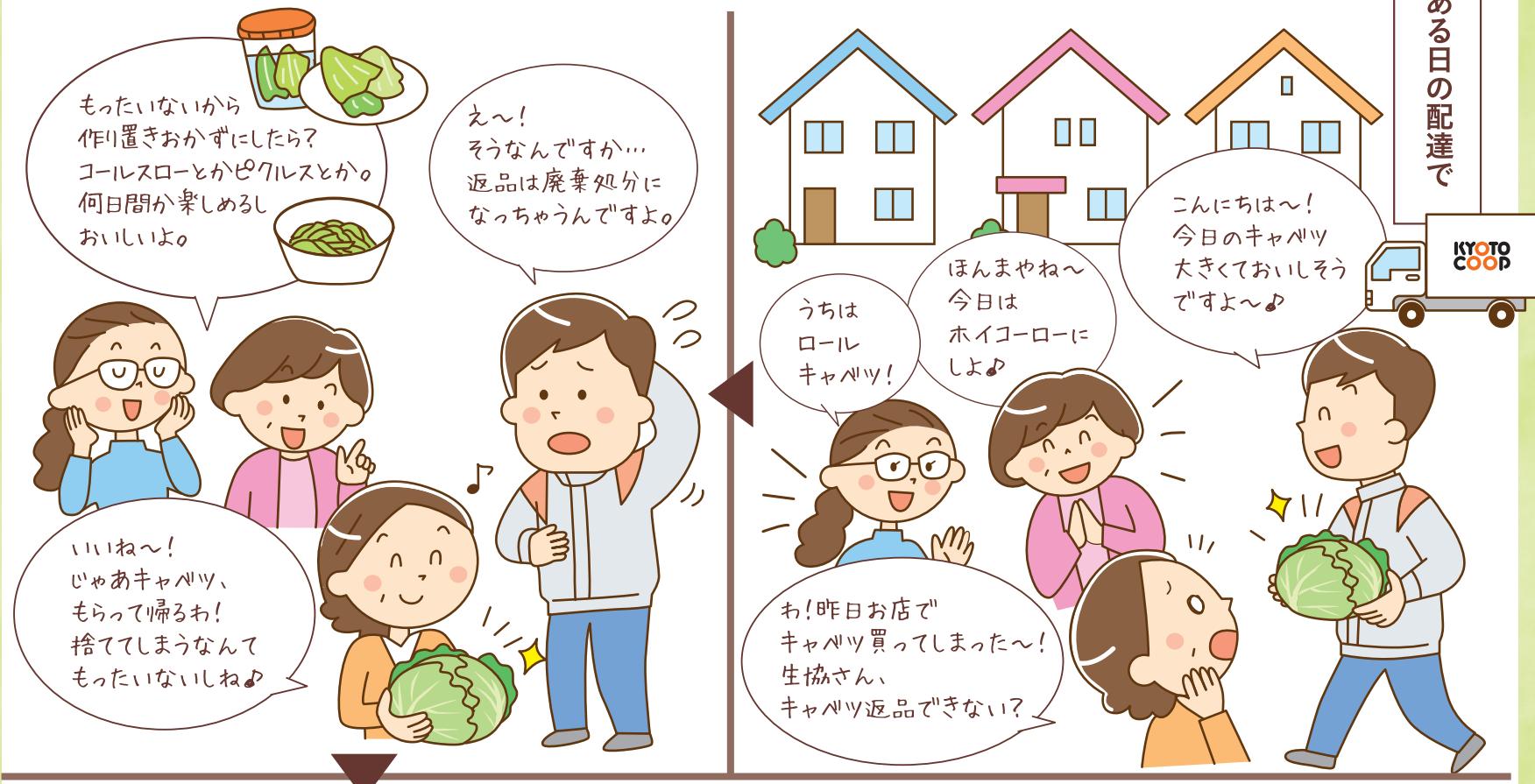
受付時間

月～金曜 あさ8時45分～よる9時
土曜 あさ9時～夕方5時30分



ちょっとの工夫で 食品の廃棄が減るんだワン

減らそう!
食品廃棄
Vol.1



お買い物前に 冷蔵庫チェック

いつも職場でeフレンズで注文するんやけど、その日は出かける前に、冷蔵庫の「在庫チェック」をしてるよ! これでムダなく必要な分注文ができるよ! とても覚えられないから、スマホでパシャってやってるよ!



野菜の上手な保存

キャベツなどの葉物野菜は葉先が乾燥しないように湿らせたキッチンペーパーなどで包んでから、ビニール袋などに入れて冷蔵保存するようにしてろわ。土ものは冷蔵庫に入れず冷暗所で保存したり、葉味野菜は薄切りや小口切り、みじん切りにして冷凍保存もしてろ!



なるほど~!!
ちょっとの工夫で
廃棄が減るんだね。



今日からやってみよう!

みなさんは
どんな工夫を
しているんだワン?

