

私たちは七月にフードロスで様々な活動をされているファンケルに企業訪問しました。様々なお話を伺ったあと社員食堂に行ったのですがここでもフードロス削減にむけた取り組みが行われていました！！

まず午前10時までに券売機でA、B、Cから定食を選び券を購入します。私たちが行った時は鶏肉とかぶの黒酢煮、メダイのカレー南蛮漬、生姜たっぷり牛丼でした。健康にも配慮していてとても美味しそうでした。時間を設定している理由は作り始める前に量を知ることにより作りすぎを防ぐためです。企業としてだけでなく、社員一人一人がフードロスを無くそうとアクションを起こしていることに感激しました。



いざ昼食の時、ご飯をよそる時にまた工夫がなされていました。お茶碗に線を引き、目安となる量を示すことでよそりすぎを増やす工夫がなされていました。

このような工夫が企業だけでなく、大学食堂や他の社員食堂にも広まって欲しいと願いばかりです。

