



10月は食品ロス削減月間

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。
堺市では、事業系一般廃棄物の生ごみ（厨芥類）のうち50%は食品ロスです。
食品ロスを減らすためには、期限切れの食品や売れ残りの削減などが大切です。

堺市が進める食品ロス削減の取組

01 フードシェアリングの推進 ～堺市における食品ロス削減に向けた連携協定～

フードシェアリングとは、まだ食べられるのに、売れ残り等で廃棄されてしまいそうな食品を消費者のニーズとマッチング（必要としている人につなぐ）させることで食品ロスを減らす仕組みです。

堺市では食品ロス削減のため、国内最大級のフードシェアリングアプリ「TABETE」を運営する株式会社コークッキングと連携協定を締結し、フードシェアリングサービスの普及を促進しています。



飲食店等のみなさまへ

食品ロス削減に向けて、廃棄間近の食品を「TABETE」に出品してみませんか？
詳しくはTABETEホームページ(<https://tabete.me>)をご覧ください。



**フードシェアリングサービス
フローイメージ**

※TABETEはアプリで消費者が事前決済

CHECK 01

①食品ロスの発生！

CHECK 02

②webから販売したい個数を入力・出品

CHECK 03

③プッシュ通知でユーザーに発信
レスキューは電話・メールで通知

CHECK 04

④お客様が来店されたら
本人確認をして商品お渡し

**フードシェアリングサービス
利用のメリット**

食品ロスを減らして利益増！

新規顧客につながる！

エコなお店として認知向上！

02 食べきり協力店

堺市では、まだ食べられるのに捨てられる「食品ロス」などの食品廃棄物の減量に向け、小盛りメニューの導入や食べ残り削減の啓発活動などに取り組む飲食店等を「食べきり協力店」として認定しています。

ぜひ「食べきり協力店」に登録し、食品ロス削減にご協力ください。

食品ロス削減に取り組む
お店を応援します！



「食べきり協力店」として登録する
メリット

堺市の
ホームページで
お店をPR♪

食べきり協力店
マークやポスターを
提供♪

食品ロス削減で
経費節約♪

環境に優しい
お店としての
イメージアップ♪

てまえどりの推進

「てまえどり」とは、買ってすぐに食べるときに、商品棚の手前に並んでいる賞味・消費期限の短い商品を選ぶ購買行動のことで、市では「てまえどりPOP」を作成し、市内の食品スーパー等協力店舗で掲示、市民に推奨しています。

食品小売り事業者のみなさまへ

「てまえどりPOP」の掲示にご協力いただける店舗に「てまえどりPOP」を配布します。下記の連絡先までお問合せください（配布枚数は要相談）。



食品ロス以外の事業系ごみも減量！

事業者には、廃棄物の処理責任及び再生利用や減量の義務があります。
4Rの取組を推進してごみをもっと減量していきましょう！

Rリフューズ
Refuse

発生源でごみを断つ



例) 包装紙等の簡素化など使い捨てを削減する

Rリデュース
Reduce

ごみとなるものを減量する



例) ペーパーレス化を進める
業務内容を見直し、返品等のロスを減らす

Rリユース
Reuse

くり返し使う



例) 不要になった机や棚などの備品を
必要とする他の部署で使用する

Rリサイクル
Recycle

再資源化する



例) 紙類、廃木材、金属等、
リサイクル可能なものは分別し、再利用する

事業系ごみの減量化・リサイクルに関するパンフレット紹介

事業系一般廃棄物減量ブック

https://www.city.sakai.lg.jp/kurashi/gomi/gomi_recy/jigyosho/jigyogomi/71853220220318133630122.html



堺・ごみ減量4R大作戦事業者向けリーフレット

https://www.city.sakai.lg.jp/kurashi/gomi/gomi_recy/recycle/daisakusen/4rsakusenpanf.html#cmsjigyosyarifu



まもなく
変わります！
早めのご準備を！！

紙類

令和6年1月1日から

排出ルールが変わります

リサイクル可能な紙類の
清掃工場への搬入を**禁止**します！

ごみとして出したり、ごみに混ぜたりすることはできません。



【機密書類も搬入禁止の対象です。】

https://www.city.sakai.lg.jp/kurashi/gomi/gomi_recy/jigyosho/jigyogomi/kyouryoku/index.html

