

『やらない理由がない』TABETE導入で食品ロスゼロへ！

TABETEを導入している店舗の`生の声`を届けるため、TABETEに出品するとすぐ売りきれ「パンとエスプレッソと UTSUBO FACTORY」にお話を伺いました！

■TABETE 導入時期と出品内容は？

約2年前に導入し、前日に売れ残ったパンを詰め合わせて、翌日に店頭価格の半額ぐらいで出品しています。出品の手間を省くため、中身の見えない福袋の形にしています。

■TABETE の導入理由は？

TABETE は導入店舗数が最も多く、新規顧客の獲得と、「もったいない、捨てるくらいなら誰かに」という思いで始めました。

■TABETE 導入後の効果は？

廃棄は基本ゼロで食品ロスはだいぶ減らせています。

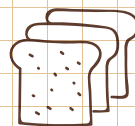
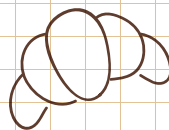
雨の日でもほぼ全部売りきることができており、

売れるのが本当に早いと実感しています。

TABETEと一緒に店頭のパンを買ってくださる方もいます。

■TABETE を検討している飲食店等へメッセージをお願いします。

ランニングコストがかからず、売れた分の手数料しかかからないので、導入しても負担が少ないです。原価だけでも回収できるので導入する意味があり、初期費用10,000円ですと続けることができます。また、手数料はかかるけど、現在ロスが多いのであれば初期費用はすぐに回収することができます。TABETEを導入できる業種はやった方がいいと思います。「やらない理由」がありません。これからも続けていきたいと思っています。



オーナーと店舗内観



出品されているパンの詰め合わせ



店頭販売のパン



店舗外観