

fruitier plus⁺ (フリュティエ プラス)

所在地：堺市中区深阪2-10-51-102

業 種：パン・洋菓子・総菜



「やらない理由がない」との呼びかけに、「そのとおりやな」と！
～自分で作ったものだから、廃棄せずに多くの方へ届けたい～

◎TABETEの導入理由は？

- ・令和6年4月頃に導入を呼びかけるチラシを目にし、「やらない理由がない」との登録店舗のコメントを見て、「そのとおりやな！」と思ったのがきっかけです。初期費用が0円のキャンペーンをやっていたこともあって、さっそく導入してみました。
- ・当時、店舗単独で食品ロス削減を進めるのは難しいなと感じていましたが、この「TABETE」は、導入してしまえばあとは商品をアップロードするだけなので、取り組みやすいと思いました。

◎出品の内容・出品頻度は？

- ・出品は、パン、ケーキ、焼き菓子、パスタなどの総菜で、品数を揃えるために作りすぎてしまったもの等を、アプリの予約機能を活用して、だいたい1日2回、スマートフォンから出品しています。ケーキは人気で、出せばすぐに売れてしまいます。



店舗内観

◎導入後の効果については？

- ・感覚として、出品したうち約7割はレスキュー（購入）されていると思います。導入前は、ロスがそのまま「ごみ」となっていたので、それと比べると「ごみ」の総量はかなり減っています。
- ・TABETEユーザーの方は、来店時はその商品の受け取りのみでも、別日に正規で商品を買いに来てくれるケースも多く、販促にもつながっていると感じます。

店頭販売のパン

◎導入を検討中の皆様へのメッセージ♪

- ・自分で作った商品を販売している者として、「TABETE」は今まで食品ロスになっていた物が「ごみ」にならずに買い手に届くため、「もったいない」という思いを軽減してくれる良い取組だと思います。
- ・導入時は、運営側から操作方法や出品に関するノウハウも教えてもらえます。まずは一度やってみては？きっと「プラス」になると思いますよ！



＼ 責任者の山下さんと店舗内観 ／