

【日本マクドナルド株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<食品ロス削減の取組>

○ お客様に提供するハンバーガーの製造システムを「作り置き方式」から、注文を受けてから製造する「オーダーメイド方式」である「メイド・フォー・ユー（Made For You）」に変更致しました。

「メイド・フォー・ユー(MFY)」システムとは、お客様からご注文をいただいてからバーガー類を調理するマクドナルドオリジナルのシステムです。お待たせせずにご提供すると共に、食品廃棄を可能な限り削減することを目的に開発し、2005年に全店導入が完了しました。MFYシステムの導入前と比較すると、完成品商品の廃棄は半分以下となり、食品ロスの削減につながっています。

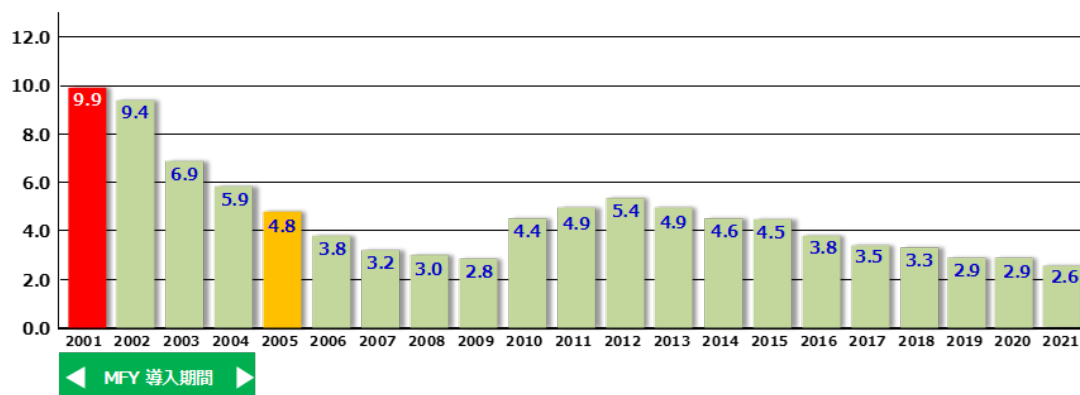
[関連ウェブページ]

[Made For You | マクドナルド公式 \(mcdonalds.co.jp\)](https://mcdonalds.co.jp)

[お問い合わせ先]

コミュニケーション&CR本部サステナビリティ&ESG部 (03-6911-5750)

完成品ウェスト対売上100万円あたり[kg/100万円]

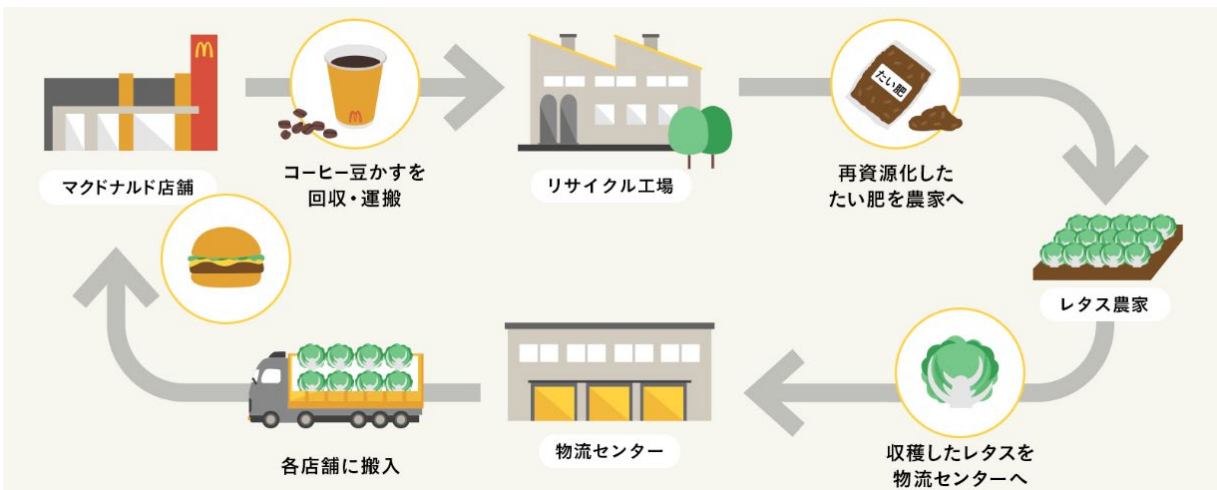


別紙3 【日本マクドナルド株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<食品リサイクルの取組>

- コーヒー豆かすの循環型リサイクル

サステナブルな取り組みを目指して、2016年から兵庫県姫路市内の8店舗※でコーヒー豆かすのリサイクルをスタートしました。コーヒーを抽出した後の豆かすを店舗で分別・保管し、リサイクル工場でたい肥として再資源化。2020年から循環型の取り組みとして、香川県のレタス農家が、コーヒー豆かすを含んだたい肥を使用して、レタスを育てています。収穫されたレタスは千葉県物流センターから関東エリアの店舗へ配送され、商品としてお客様へ提供されています。



[関連ウェブページ]
[食品リサイクル | マクドナルド公式 \(mcdonalds.co.jp\)](https://www.mcdonalds.co.jp)

[お問い合わせ先]
コミュニケーション&CR本部サステナビリティ&ESG部 (03-6911-5750)