

<適正な発注量、在庫量、販売サイズ、段階値引きによる売り切りによる廃棄量削減>

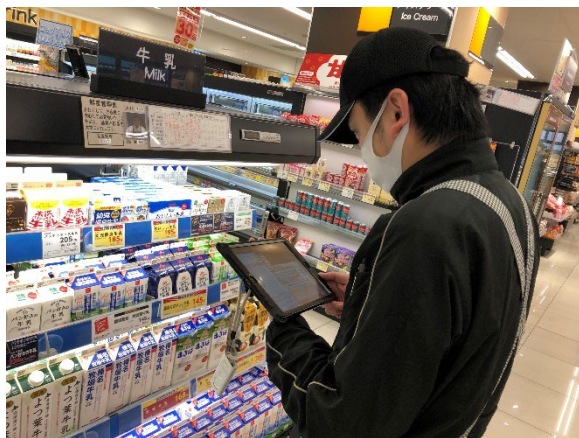
- 過去の販売実績、天候、人の流れなどのビッグデータを活用し、AIに適正量を自動発注させる事により、サプライチェーン全体の適正在庫を保ち廃棄量削減を目指します。
- 生鮮・デリカ食品においては、少人数や単身世帯向けの小分け商品の製造により品揃えを充実させ、食べきっていただくよう努めています。
- 従業員が食品ロス削減の大切さを認識し、段階値引きをしながら、C Dや店内放送を活用して「売り切り」を行なっています。

<店内でのお客様への啓発活動の推進>

- 野菜の約150品目に、水分蒸散を抑える「鮮度保持袋」を使用し、みずみずしさを保ち変色を防ぐ事で、ご家庭での野菜の廃棄量を削減します。
- 食品ロス削減ポスターやPOPを各店の売場に通年掲示して、お客様への啓発活動を推進しています。

AIによる需要予測発注の導入

- 過去の販売実績に加え、天候や人の流れなどのデータを活用、AIが適正量を発注。



鮮度保持袋の使用で野菜が長持ち

- 野菜の水分蒸散を抑え、みずみずしさを保ち変色を防ぐので、ロスが少ない。



店舗でのお客様への啓発活動

- てまえどりや各自治体のポスターを通年掲示してお客様にアピールしている。



[関連ウェブページ]

<https://www.tokyu-store.co.jp/environment>

[お問い合わせ先]

株式会社東急ストア お客様相談室 (03-3714-2480)



**食品ロス
ゼロをめざして**

10月の食品ロス削減月間だけでなく、1年を通じてアピールしています