

【カドワーズ株式会社】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<商慣習の見直し（賞味期限の延長）>

- 賞味期限の延長を図るため、包装技術を更新し、賞味期限を1年延長した。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 農家が廃棄する予定の原材料を集めてきて、自社製造原料とともに一部フードバンクへ寄付している。
- 賞味期限の近くなった商品やB級品となった商品を一部フードバンクへ寄付している。
- 自社サイトや商品に食品ロスのマークを取り入れ周知活動を行っている。

2018年より、賞味期限365日以上の小売や業務用商品の一部で包装技術を更新。経年劣化の状況を踏まえ、2020年より賞味期限を1年延ばし2年とした。

また、農家で廃棄される規格外人参などの傷物や変形素材を農家より収集し、都度受け渡し日などを相談しながら、地元のフードバンクへ寄付している。

製造過程で生じる加熱超過や原材料の保管問題で発生するB級品についても、都度地元のフードバンクへ寄付している。

さらに、2020年より自社サイトや商品に食品ロスのマークを用いて自社や商品の取り組みを示している。



嘉福堂キッチン
Kafuku Kitchen

食品ロス削減を推進する、株式会社カドワーズ

運営会社：カドワーズ株式会社 嘉福堂キッチン

住所：北海道函館市追分町1-25

電話：(0138)62-6077

FAX：(0138)41-6613

ホーム

はこだて雪んこのお話

会社概要

経営理念

販売店情報

お問い合わせ

プライバシーポリシー



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

カドワーズは食品ロス削減国民運動に
参加しています。



[関連ウェブページ]

<http://www.kafukudokitchen.jp/>

[お問い合わせ先]

カドワーズ株式会社 (TEL:0138-62-6077)