

私たちはフードロスを削減するために以下の取り組みを行います。

1. 原料受け入れからお客様納品までのフードロスを2025年までに半減します。
製品ライフサイクル全体で発生するフードロスを2050年までに半減します。
(いずれも対2018年)
2. 商品開発、生産、物流、販売など自社の各バリューチェーンで以下の取り組みを推進します。
 - ・生産トラブル削減、収率向上、製品切り替え頻度の削減、
容器包装の工夫、需要予測の強化、賞味期限の延長、
賞味期限の年月表示化、フードバンクの活用など
3. 生活者へのフードロス削減につながるレシピや情報の提供のほか
サプライヤーとの連携を含むバリューチェーン全体で
フードロス削減の取り組みを推進します。
(「TOO GOOD TO WASTE ～捨てたもんじゃない!～TM」※1)

※1 は、味の素グループのフードロス削減ブランドです。

