



○フードロス削減・リデュース・ゴミの削減

- ・規格外農産物の活用、新潟市内の近隣農家から仕入れることでフードマイレージの削減
- ・無農薬柑橘類の皮や自然栽培野菜の皮や茎なども自家製ピールやペーストにして活用
- ・日本酒製造時の副産物で利用されずに廃棄も多い酒粕を使用したレシピ考案、商品化を進め、積極的に有効活用
- ・天候不良等でイベント出店時余ってしまったフード類はスタッフの賄いとして消費。
- ・裏紙のメモ使用、受発注・シフト・連絡事項のメールやアプリ使用でペーパーレス化
- ・テイクアウト容器・カップ・ストローはサトウキビの搾りかすからできたバガスを使用
- ・カトラリーは間伐材利用の木製を使用しプラスチックごみの削減。
- ・マイカトラリー・マイカップなど持参推奨。
- ・消耗品(洗剤・アルコール消毒等)は詰め替えパックなどを利用。
- ・簡易包装を推奨。オリジナルギフト箱は再生紙配合のものを使用
- ・道具類・機器類・調理家電なども可能な限り修理して長く使用する。古道具類の活用。
- ・繰り返し使えるテフロンシート、シリコンフタ等使用してオーブンシートやラップ削減

○リユース

- ・納品時の段ボール箱は、通い箱制導入
- ・仕入れ時の果物プラパック、卵の紙パックやトレーを回収して生産者さんに返却。
- ・農産物のコンテナ納品で、段ボール箱やパック、包材類の削減
- ・緩衝材(プチプチ・果物パッキン・片段ボール等)の回収・リユース
- ・量り売りマーケットなどの出店・提供

○リサイクル、他

- ・牛乳パック・豆乳パック、段ボール古紙、ペットボトル、ビン缶の分別リサイクル
- ・コピー用紙は再生紙を配合のものを利用
- ・ラップは燃やしても塩素系ガスやダイオキシンが発生しないものを使用

○SDG s

- ・農福食連携で規格外農産物を加工して生かすことで福祉施設の仕事を生み出し、みんなの力で美味しく生かす循環の仕組みに作りに取り組んでいる

