



2022年12月21日

## 宅配キャンセルのお料理をレスキュー！廃棄せず消化促進で食品ロス削減！ デニーズの宅配専門店で「TABETE」の活用を開始

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松 雅美)は、2022年12月23日(金)より、運営するデニーズの宅配専門店において、フードロス削減アプリ「TABETE」※を活用した食品ロス削減の取り組みを開始します。

### 【具体的な取り組み内容】

- ① 品川区にあるデニーズの宅配専門店において、受注過多や台風など悪天候によって配達が困難となりキャンセルとなった商品を、「TABETE」のアプリ上で販売します。販売が成立することにより商品が廃棄されることを防ぎ、店舗から排出される食品廃棄物の削減を図ります。また、この取り組みによるデニーズの売上は全て寄付をする計画です。
- ② 同店舗で宅配営業時間外に運営している朝食バイキングにおいて、消化できなかった食材についても「TABETE」のアプリ上で弁当として販売します。

この2つの行為を合わせて同店舗では年間約77kgの廃棄物を削減する見込みです。

①の宅配キャンセル商品の「TABETE」を活用した廃棄物削減の取り組みは、同店舗での運営状況を確認後、レストランのデニーズへ順次導入拡大していく計画です。1店舗としての廃棄物削減量は微量ですが、デニーズ全店へ拡大することで、年間約8tの食品ロス削減に繋げることができます。



朝食バイキングの食材を活用したお弁当例

デニーズは、セブン&アイグループの「GREEN CHALLENGE2050」に則り、2050年までに食品ロスを75%削減する目標(2013年度比)を掲げています。調理工程の見直しや自動発注の導入など様々な施策により、お客様提供の前段階では直近5年間で20%以上(重量ベース)削減してきましたが、まだ目標を達成できていません。当社はこれからも飲食業の責任において、様々なアプローチを重ね、食品ロス削減を図っていきます。

※TABETEとは？

TABETE は、パン・ケーキ店、ホテル、飲食店、スーパー等のお店で、まだおいしく安全に食べられるのに「食品ロス」の危機に面している食べものを、ユーザーとマッチングするアプリです。「フードシェアリング」と呼ばれるこの仕組みを通し、お店は無駄を減らして売上を増やすことができ、ユーザーもおいしく食べながら社会貢献ができます。持続可能な経済を見据えて、食の心地よい売り方・買い方を応援する、すべての人がハッピーになるサービスです。

<https://tabete.me/>

「TABETE」Web サイトより引用



■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285