

資源の店頭回収・リサイクル

Recycle 環境負荷低減と限りある資源の活用を目的に、廃棄物の3Rを社内はもとより、地域のお客さまと協働で推進しています。

【 牛乳パック・アルミ缶・食品トレー・ペットボトル・ペットボトルキャップ 】

清水フードセンターでは、「環境にやさしい生活」「捨てずに生かす 新時代」を目指して、1990年10月、「牛乳パック」のリサイクル運動を開始しました。
その後、お客さまと一体となって、牛乳パック・アルミ缶・食品トレーの回収へと進めてまいりました。
それぞれ回収後、各専門のメーカーさんに引き渡され、溶解を経て新たな製品に生まれ変わります。
ペットボトルキャップは、NPO法人を通じワクチンとなって寄付されます。



【 新聞・チラシ・雑誌・段ボール 】

お客さまに向けた新たな取組みとして、2019年、中山店・西内野店・大学前店の3店舗の店頭「新聞・チラシ・雑誌・段ボール」の回収BOXを設置いたしました。
お客さまのお買い物のついでにいつでもご利用できます。
また、お持ちくださった資源物の重量に応じてリサイクルポイントがたまるので、ご好評をいただいております。



社内の取組み

Reuse

【配送時の通箱使用】

段ボールや発泡スチロール等の配送容器の減量のため、リターナブルなコンテナやバットを使用しております。
また輸送時の荷崩れ・商品の温度上昇を防ぐためにシェッパー付のオリコンに格納しています。



Reduce

【生ゴミの減容化】

4店舗ではありますが、店内加工時に排出される生ゴミを「バイオ式 生ゴミ処理槽」に投入し、かくはんしながら「水蒸気と炭酸ガス」に分解するという生ゴミの減容化を図っております。
年間約28トンの減容となります。



Recycle

【廃油・食品残渣・魚のあらのリサイクル】

お店で使用する揚げ物をつくるための食用油は使い終わった後、回収し、専門メーカーで燃料に再生されます。
また、加工時に排出される食品残渣・魚のあかも専門業者の方に回収してもらい、それぞれ、肥料・飼料にリサイクルされます。



Recycle Reuse Reduce

【資源化・省力化】

①事務所ではゴミの分別を徹底しております。
また、不要になったペーパー書類は、月1~2回、専門業者の方に引渡し、再生紙への資源化をお願いしております。

②店舗、製造工場、本部事務所間では「通い袋」を使用し、封筒の使用を控えております。

③全社のパソコンで閲覧可能な「情報共有フォルダ」を利用し、社内資料のペーパーレス化、事務作業の省力化を図っております。

