

ロンドン2012大会から考える

ロンドン大会 77日間

○来場者 1,100万人

- ・関係者 20万人
- ・ボランティア 7万人
- ・選手(200カ国)15,000人

○食事の用意 1,550万食

○食品廃棄物 2,443トン



食品廃棄物の発生源

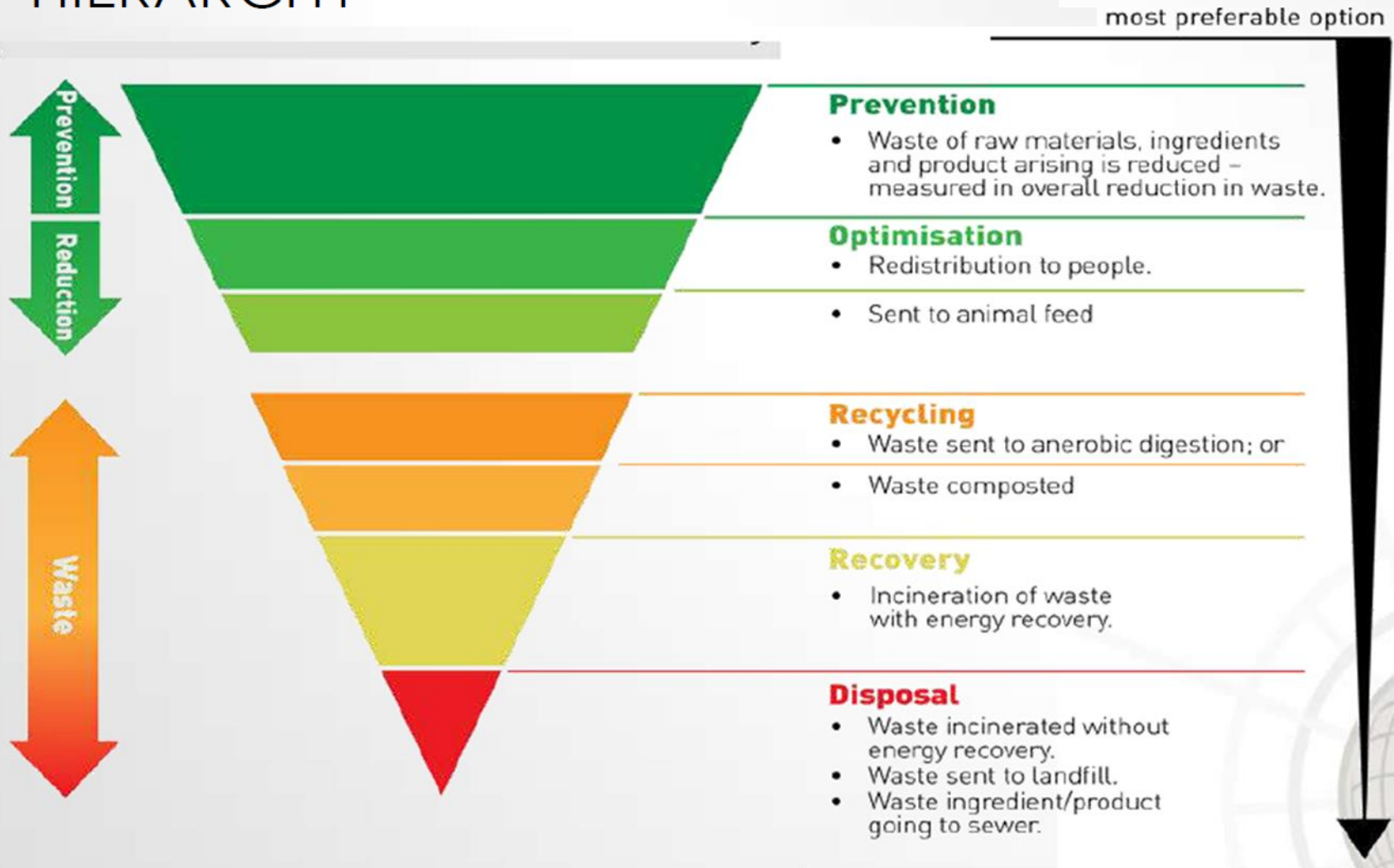
～保管・調理・飲食～

CATERING FOOD WASTE SOURCES



食品ロス削減の優先順位

FOOD & DRINK MATERIAL HIERARCHY



食べ残し34%をどう減らす？

PLATE WASTE



34%

サイズ(量)の違うメニューの工夫

PORTION SIZE

*"The menu must be **designed creatively** to optimize the **portion size** of the meals to **avoid food wastage**
– Rio 2016"*



容器包装ごみも発生

COMPOSTABLE PACKAGING



Dr. Mervyn Jones のデータを基に元気ネットが作成

サプライチェーン・小売り・消費者への 効果的な情報提供

EFFECTIVE COMMUNICATIONS

Targeting:

Business supply chain

Retail interface

consumers

Two elements:

- **National** awareness raising
- Give clear instructions on how to recycle **locally**

key is to link increase in awareness to increases in people recycling



食品ロス削減のレガシーとして 2020年以降の社会にどう活かすべきか

FOOD REDISTRIBUTION

- Future opportunities

