

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「デニーズで余った料理をアプリで販売 宅配専門店から開始」
- 2) 「誰も幸せになれないおせち料理の購入強要、スーパー納入業者の叫び」
- 3) 「“ケーキを焼くなら、店のオープン使ってOK！” 光熱費に悩む人を救うパン屋」

1) 「デニーズで余った料理をアプリで販売 宅配専門店から開始」

セブン&アイ・フードシステムズは、ファミリーレストラン「デニーズ」で余った料理をアプリで販売する取り組みを始める。まずは宅配専門店ですスタートし、将来的にはデニーズ全店に拡大する方針。

コークッキング（埼玉県東松山市）が運営する食品ロス削減サービス「TABETE（タベテ）」を活用する。12月23日から、東京都品川区にあるデニーズの宅配専門店で取り組みをスタートした。

配達キャンセルになった商品を「TABETE」のアプリ上で販売する。また、宅配の営業時間外に運営している朝食バイキングで余った料理を弁当にしてアプリ上で売る。これにより、年間約77kgの食品廃棄を削減できる見込み。

宅配専門店での運営状況を確認後、他のデニーズ店舗に順次導入していく計画。デニーズ全店に拡大した場合、年間で約8tの食品ロスを削減できると見込んでいる。

「TABETE」は、飲食品、ベーカリー・スイーツ専門店などを中心に約2400店で導入されており、約54万人のユーザーに利用されている（11月現在）。
（2022/12/23 ダイヤモンド・チェーンストアオンライン）

年間約8tものロスが出ていることがまず驚きだが、飲食店ではそれが常態化しており各社対応に追われているのだろう。仕入れの調整はもちろんだが、食べる側である私たちも積極的に協力していかないと解決できない問題だと感じる。こういったロス削減サービスがあることと、ゴミとして処分されている食べ物の量をもっと広く認知し、それが地球にどういった影響を与えるのか知らなければならない。

2) 「誰も幸せになれないおせち料理の購入強要、スーパー納入業者の叫び」

この時期、スーパーマーケットに行くと、クリスマスケーキの販売やおせち料理の案内の掲示が行われている。スーパーに資材を卸す業者に勤務する女性は、スーパーの納入業者も半ば強制的にケーキやおせち料理を購入させられていると証言する。

「もう勘弁してほしい」という女性。詳しい実態を聞いた。

女性は、西日本のある県でトレーやはかり、パック詰め機器などをスーパーに卸す問屋に勤めている。年末になると、担当しているスーパーの担当者がケーキやおせち料理を買うよう求めてくると、女性は言う。しかも、スーパー1店に1個というレベルではない。

「スーパーの精肉や鮮魚、総菜、青果といった各担当からお願いされます。それぞれに注文しないといけないので大変です」と語る。

特におせち料理は値段が高く、1万円程度の商品から、高いものでは3万円を超えることもあるという。以前には、ケーキとおせち料理3個ずつが女性宅に届き、ケーキは近所の人にお裾分けしたり、おせち料理は親戚と食べたりしたそうだ。

では、なぜスーパーの担当者は納入業者に購入を求めるのだろうか。女性は「スーパーの社員も1人あたりの販売ノルマを課せられているからだ」と言う。年末だけでなく、節分の時期の巻きずしや「土用の丑の日」のうな重などでも同じように購入を求められる。しかし、納入業者として購入を断ることはできないのでだろうか。

「かつて土用の丑の日を前に、容器の納入業者2社でうな重の売り上げを競わせ、容器をどちらにするか決めた、というのは聞いたことがあります。小さなスーパーでも1件あたり100万円以上の売り上げがあります。その売り上げがなくなると思うと…」。女性は強気に出ることができない胸の内を明かす。こうした出費は、会社の経費で全額を支払うことはできず、多くが自腹だそうだ。「ボーナスの一部はクリスマスケーキやおせち料理の購入に消えていきます」

今年の場合、同僚と分担しながらケーキを5個、おせち料理を4個注文。女性宅にはケーキとおせち料理が一つずつ届くという。女性は「スーパーも問屋も、どちらかが苦しむのではなくて、お互いに売り上げが上がっていい関係がつかることができればいいなと思います」と提言する。

スーパーに詳しい「主婦っとサーベイ」の伯井裕子さんと網島婦貴さんは、こうした商慣行について「あまりに旧態依然としています。クリスマスケーキやおせち料理は『晴れの日』の商材だけに、お客としてもそんな習わしがあると知ると、いい気持ちにならないです」と見直しを求めている。
(2022/12/24 京都新聞)

エコやフードロス問題のリーダー的立場であるスーパーの裏側でこういうことが起こっているというのはとても残念に思う。キレイごと抜きで売上を上げなければならないのはどの立場でも同じで、付き合いも大切だとは思いますが、本当に必要としている人の手に届く商売の仕方ではWin-Winの関係を築けないものだろうか。日本独自の食文化や四季を感じるイベントは続いてほしいが、つらい思いをする人や無駄があっては台無しだ。こうした声をうけて各企業の考え方が変わってくれば嬉しい。

3) 「“ケーキを焼くなら、店のオープン使ってOK!” 光熱費に悩む人を救うパン屋」

2022年、家庭の電気・ガス料金が80%も引き上げられたイギリス。生活を切り詰めようとして心の余裕をなくしたり、寒くても暖房の使用を控えたりする人が、多くいるかもしれない。

「光熱費が高騰するなかでも、クリスマスケーキを作って楽しんでほしい」。そんな思いから、2022年11月以降、人々が持ってきたケーキ生地を無料で焼く取り組みを行っているのが、Brickyard Bakeryというパン屋だ。

パン屋のオーナーであるエド・ハミルトン・トレウィット氏は、お客さんたちが、自宅のオープンを何時間も使ってケーキを焼くことを躊躇していると知る。そこで、いつも稼働させている自店のオープンを使うことにしたのだ。

金曜日にケーキ生地を持ってきてもらい、次の月曜日に焼きあがったケーキを渡す取り組みは好評を博し、今年のクリスマスまで繰り返し行うことにしたという。パン屋ならではの設備を活かして、街の人々に笑顔をもたらしている。

オーナーの優しさは、これだけにとどまらない。同店は今年の9月以降、オーブンの熱で暖かくなった部屋を、無料で開放する取り組みを行っている。これも、光熱費が高騰するなか、人々が自宅で寒さを我慢しないようにするための工夫だ。

部屋は、厨房の上階にある。オーナーによると、上に昇ったオーブンの熱が、有効活用されないまま逃げて行っていたという。そこで、この部屋を、人々がソファなどに座ってくつろげる場所にした。店でパンを買わなくても利用できるうえ、コーヒーと紅茶の無料サービスを用意しているという。

暖かい部屋を開放する取り組みは、SNSなどで注目を集め、寄付を申し出る人や、部屋にお菓子や本を置いていく人が現れたそう。他者に与えようとするパン屋の姿勢が、人々の心を動かしたのかもしれない。

食品などの値上げラッシュに戸惑う今日に、思わずほっこりするニュース。一人の人の優しさが伝播して、まちに、社会全体に広がっていく——そんな取り組みが世界各地で広がっていけば、寒い冬も温かい心で過ごせるかもしれない。
(2022/12/19 IDEAs FOR GOD)

日本でも様々な物価の値上げラッシュが続き、イギリスほどではないが確実に生活を脅かす要因になっているといえる。毎年夏になると家庭の冷房を控え公共の場で涼む動きが推奨されているが、冬も例外ではなく家庭で暖を取りづらい状況が数年後には起こっているかもしれない。コロナ禍で人との距離が離れがちになるが、思いやりや譲り合いの気持ちは忘れずにいたいと改めて感じるニュースだ。