エバラ 食品工業

SDGs 推進が重要施策に 返品率改善などでロス削減



▲物流環境大賞「特別賞」を受賞

エバラ食品工業は2019年度からスタートさせた中期経営計画「Unique 2023」の重要施策に「SDGsへの取り組み」を組み込んだ。重点テーマを「資源の有効活用と地球の持続可能性への対応」「健康な心と体、おいしさがつなぐ絆づくりの提供」「安全・安心な商品サービスの提供と新たな価値の創造」「組織人材の活性化」の4つに絞り、目標の設定や具体的な施策をロードマップに落とし込んでいる。

環境への取り組みについては、部門横断組織である環境小委員会を設置するとともに「廃棄物削減」「省エネルギー」「フロン排出抑制」といった個別テーマに沿った分科会を開催し、課題共有や具体的な対策の協議などを進めている。

21 年度には「SDGs 推進プロジェクト」を発足させ、環境小委員会と連携しながら、ロードマップの進捗共有や目標の見直しを適宜進めているところだ。

重点的な取り組みのひとつが食品ロスの削減。 賞味期限の延長や需要予測に基づく適正な在庫管理、返品の削減、フードバンクとの連携など、さまざまな取り組みにより、食品ロスの発生を抑制している。20年度は、営業本部で返品率の改善を推進し、製造本部で使用期限が迫った原料を工場間で調整するといった取り組みを通じ、食品ロスを大幅に削減した。

重点的な取り組みのもう一つがCO₂排出量の削減。グループとして、事業活動から排出される

温室効果ガスのうち、気候変動への影響が最も大きいとされている CO₂ 排出量の削減に取り組んでいる。エネルギー効率の良い生産設備への計画的な更新や LED 照明の設置などを進めるとともに、エコカーの導入、トラック輸送の積載効率の向上といった取り組みを進めている。

21年2月には「横濱舶来亭」シリーズのリニューアルに伴いカートン(外箱)を変更した。カートンサイズを6mm縮小するとともに、強度を維持しつつも中芯の使用量を25%削減した。サイズダウンによる配送効率の向上、省資源という2つの面で環境負荷の低減を図った。

21年の3月、7月には「おろしのたれ」や「プチッと鍋」などの家庭用商品32品の賞味期限を延長した。数年にわたる保存試験によって得られたデータをもとに従来の品質を変えることなく賞味期限を延長しても商品の安全性や品質を保証できると判断した。これからも家庭や外食店、流通過程で使われないまま廃棄される食品の削減を進めていく考えだ。

19年12月からは共同輸送の取り組みも進めている。その取り組みが評価され、21年6月には日本物流団体連合会主催の第22回物流環境大賞で、エバラ食品工業、エバラ物流、サッポロビール、サッポログループ物流、日本パレットレンタルの5社が「特別賞」を共同受賞した。これからも事業活動を通じた持続可能な社会の実現に取り組んでいくとしている。