

今後の日配品(パン)の食品ロス削減の検討の
方向性についての事務局提案

平成30年11月7日(水)

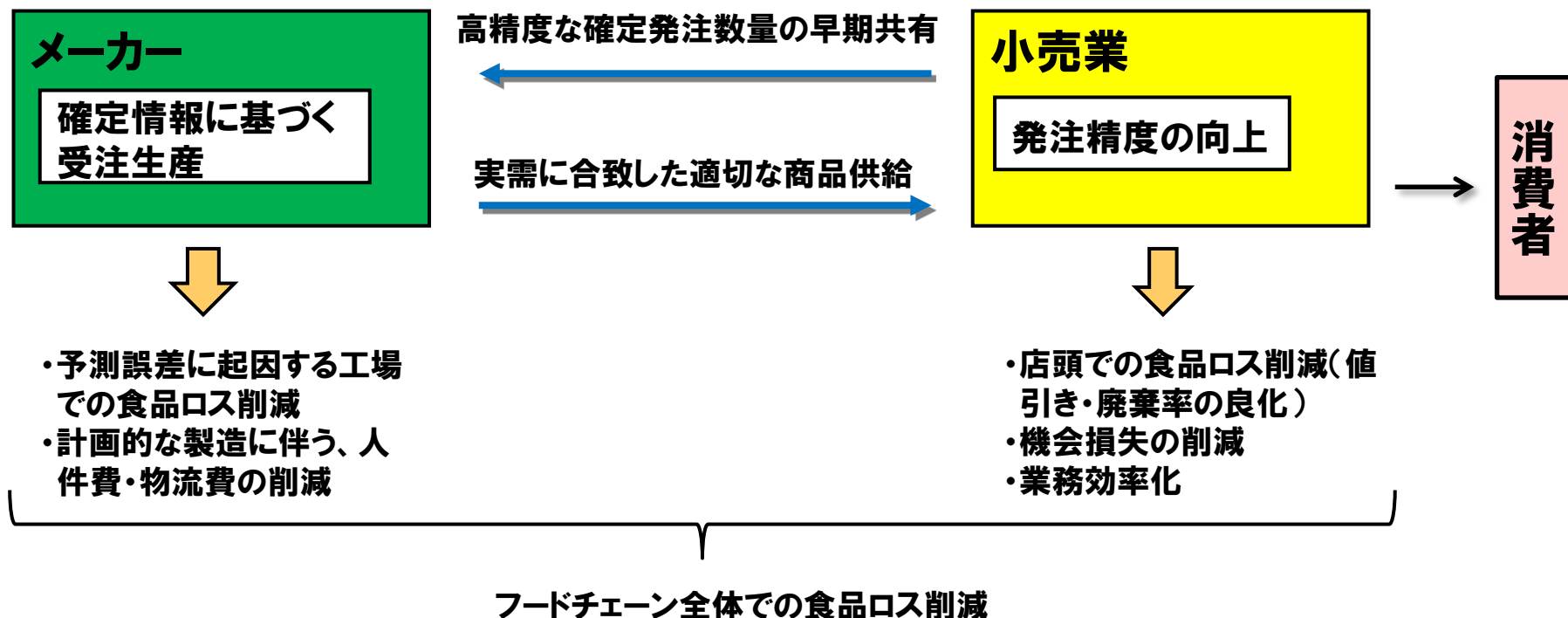
公益財団法人 流通経済研究所

1 これまでの検討で明らかになったこと

- 小売業における発注精度向上による食品ロス削減の可能性
- メーカー・小売業の情報共有推進による食品ロス削減の可能性
 - 確定発注情報の早期共有化
 - 販売計画情報の共有強化 など
- 受注生産ではなく、見込生産と短リードタイム納品を行っていることに起因する、メーカー段階での食品ロス発生

2 今後の日配品のフードチェーンが目指すべき方向性（仮説）

- これまでの検討をふまえ、食品ロス削減のためには、「小売業での発注精度を高め、メーカーとの情報共有を早期化し、メーカーはなるべく確定情報に基づいた受注生産を行う」ことが望ましいと考える。
 - フードチェーン全体で消費者の需要を的確に把握・活用することによる、生産、流通の最適化、過剰在庫・食品ロス、および売れ筋の品切れ・機会ロスの防止
 - 物流現場の逼迫した状況や、物流コスト増加といった問題に対応した、人手や物流資源を余計に費やさないスマートなフードチェーンの実現



3 今後の検討事項（案）

- 小売業での発注精度を高め、メーカーとの情報共有を早期化し、メーカーはなるべく確定情報に基づいた受注生産を行うことで、フードチェーンの日配品(パン)の食品ロスを削減するという仮説の検証
 - 1月(第3回)の検討会では以下の検討を行いたい
 - (1) リードタイムが長くなることでのメーカー段階での食品ロス(あわせて人件費・物流費ロス)削減効果の精査・検証
 - 12月14日(応相談)までに、メーカー各社におかれては、上記の詳細説明資料を事務局にご提出をお願いしたい。
 - 12月14日(応相談)までに、有識者委員におかれては、可能であれば、パンの事例で予測精度を向上させるイノベーションの結果、リードタイムを緩和してもパンのロス率(値引・廃棄)の良化や機会損失の削減、店頭の業務効率化の可能性を示す資料を事務局にご提出をお願いしたい。
 - (2) 8月(第1回)および11月(第2回)の検討会の検討結果や(1)で提出頂く資料をふまえて、今後の方向性を示す「今年度のとりまとめ」(案)を1月(第3回)に提示し、御意見を伺いたい。