

サプライチェーンにおける取り組み



原材料の調達から生産、物流、販売、そして廃棄——。サプライチェーンのすべての工程で、一貫した品質管理体制の構築と環境負荷低減を実現。安全・安心な商品をお客さまに提供するとともに、環境に配慮した取り組みを行っています。

目標 バリューチェーンを通じた商品の安全・安心を確保する体制の構築

課題 食の安全・安心に関わる事故発生リスクの回避と影響範囲の把握及び未然予防処置

原材料調達

日本国内と海外から原材料を調達しています。
 厳しい基準を満たしていることや、調達先の人権、環境に配慮をしています。

食の安全

- 食材工場点検50項目による検査
- 原材料の審査・承認(品質認証システム)
- ファストフードの主な原材料、原産国、生産国の公開

環境負荷低減

- 需要予測システムの構築による廃棄ロスの削減
- 食品ロス削減生産計画



生産

品質事故の削減、労働安全衛生、
 生産時の環境負荷軽減に注力しています。

食の安全

- 中食製造委託工場のHACCPへの取り組み
- 取引先を集めた全国品質管理会議による指導・情報共有
- 外部専門機関による品質監査
- ファミリーマート工場担当による工場巡回
- 工場の環境負荷軽減・炊飯ラインの構築
- 添加物削減



物流

鮮度と温度にこだわる物流の管理・輸送。

- 温度帯別共同配送
- ドライバー教育
- エコドライブ管理システム
- 低公害車・低燃料車の採用
- 配送センターのLED化、太陽光発電パネル設置
- 物流における環境負荷軽減
- 安全で効率的な配送ルートの確保



販売

安全・安心はもちろん、社会・環境に配慮した商品をお客さまにお届けします。

食の安全

- 衛生管理、期限管理、温度管理、3つの基本項目に基づき販売
- 衛生ツールを使用した店舗指導

環境負荷低減

- レジ袋削減の啓発、レジ袋辞退率の向上

その他

- ストアスタッフの表彰制度
- ストアスタッフ研修
- 社会貢献活動



廃棄

廃棄物の発生抑制と再生利用に取り組んでいます。

環境負荷低減

- 発注精度の向上による廃棄ロス発生抑制
- 食材、アイテム削減による原材料廃棄ロス削減
- 改廃アイテム削減によるメーカー包材ロス削減
- 商品登録・改廃アイテム削減による工場の生産性向上とロス削減
- 商品のロングライフ化による年間廃棄ロス削減
- 食品リサイクル率向上
- 適正な廃棄物の分別

