

ウィークリーニュースレター49号 2021

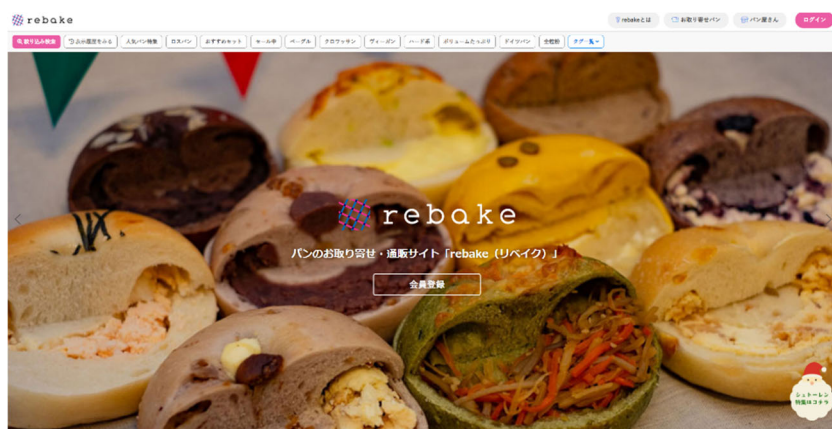
<売れ残り、廃棄ロスを究極に抑えたパン屋さんのお話>

今年「#フードロス」というハッシュタグでツイッターがバズった弊社。このフードロスについて面白い動きがあります。何かとフードビジネスには付き物の廃棄ロスについて今週は書きたいと思います。

<ロスパンとして全国に発送！>

フードロスが多いお店として代表的なのがパン屋さん。閉店間際でもそれなりに在庫を確保しています。陳列棚がスカスカだとお客さんの足が遠のいてしまう。そして営業時間が終了となりお店によっては翌日割引して販売。またはその日のうちに廃棄。閉店間際に買った人にはショッキングな光景です…。そんなパン屋さんの業界で廃棄するパンを冷凍してネットで販売する動きがあります。「rebake」というサイトがあります。廃棄になりそうなパンを冷凍してパッケージ化して全国に発送する。購入者は全国のパン屋さんを購入することができます。お店も廃棄になりそうなものを現金化できる。その仲介がこの「rebake」というサイトです。ネット社会だからこそできる仕組みだと思っています。

パンが好きなコアなファンやフードロスに対して意識の高い人には共感できるサービスだと思います。注文後1ヶ月以上待つこともあるようです。ロスが出ないと販売ができないというのが難点です。ただコンセプトがフードロスを解消することなので納期に関してもお客様は寛容です。



<電流で冷凍。新技術の冷凍庫が登場>

そしてこんな冷凍技術も登場です。この冷凍庫、電流後流しながら冷凍します。すると食品の繊維や細胞が破壊されることなく美味しさもそのまま維持されます。ここで冷凍された食品は一般的な緩慢冷凍庫へ移動できます。冷凍できる食品は様々です。今、ケーキ屋さんで導入しているそうです。クリスマス前にこの冷凍庫で冷凍し当日は解凍するだけ。すると従業員さんの負担は減り残業もなくなります。和菓子にも使えます。更に解凍前よりも味が濃厚になり美味しさがアップするそうです。一度たい焼きを送って実験してみようと思います。冷凍技術がフードロス削減に大きく貢献するかもしれません。



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー

キッチンカー開業セミナー

豊吉公式 Twitter

株式会社豊吉ホームページ