

AI システムを利用した食品ロス削減実証事業
事業報告書

自 令和5年10月1日
至 令和7年3月31日

株式会社 EBILAB

目 次

1 章 事業概要

- 1 事業目的……………P. 2
- 2 事業概要……………P. 2
- 3 本事業における食品ロス……………P. 4
- 4 食品ロス削減システム／「TOUCH POINT BI」について…P. 4
- 5 事業期間……………P. 6
- 6 事業内容……………P. 6
- 7 参加者……………P. 7

2 章 事業報告

- 1 来客者数予測……………P. 8
- 2 食品ロス量の変化及び食品ロス削減効果……………P. 15
- 3 事業実施に関するサポート体制……………P. 21

3 章 総括

- 1 実証事業を通じて得られた成果……………P. 23
- 2 今後の展望……………P. 28

1 章 事業概要

1 事業目的

足立区（以下「区」という。）が策定した「第三次足立区環境基本計画改定版」に基づき、区内事業所から排出される食品ロス削減を推進するため、食品小売店等事業所に AI システムを導入し、食品ロス排出抑制効果を実証する。

2 事業概要

(1) 実証事業参加店舗を選定し、株式会社 EBILAB より POS レジの貸与及び AI システムを活用した店舗分析ツール「TOUCH POINT BI」（以下「予測システム」という。）を提供

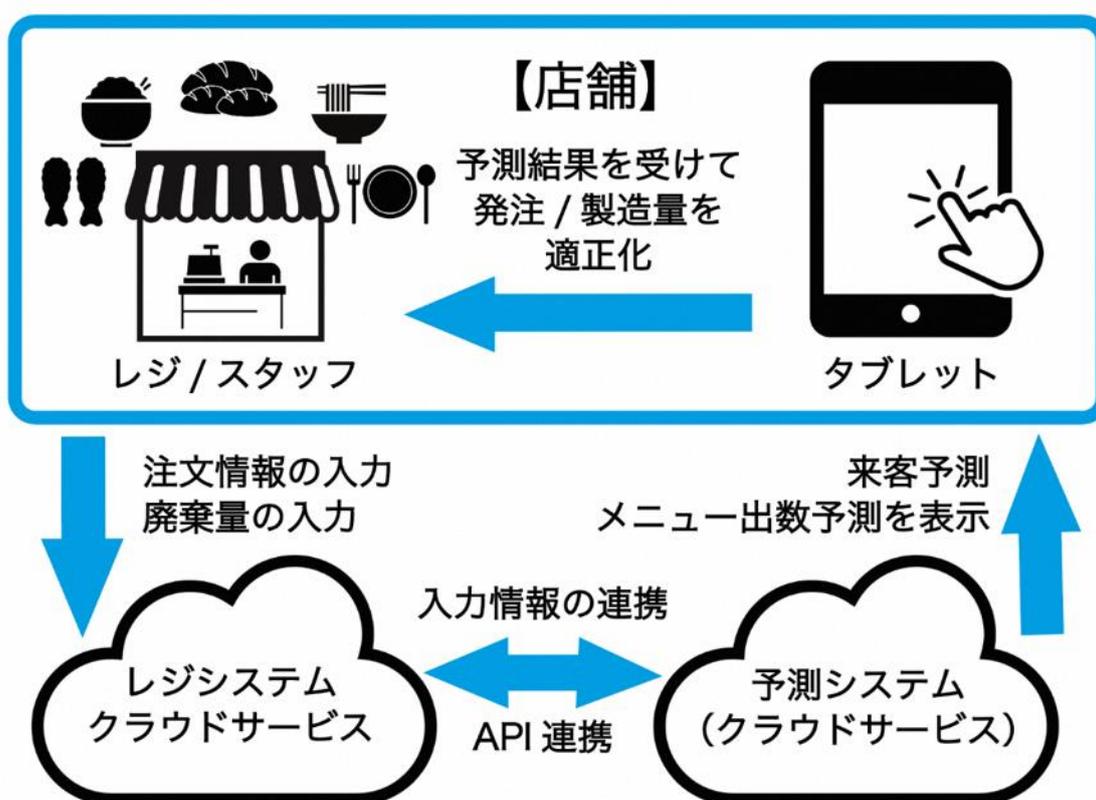
※ POS (Point of Sale) レジとは、商品を販売した時点で売上や在庫をリアルタイムで管理できるレジシステムのことを指す。

■POS レジと通常レジの違いイメージ図



- (2) 事業所の売上データ及び商品データを取得し、AIによる来客者数予測及び提供メニューの出数予測を活用する
- (3) 本格的な効果測定を開始した月と令和7年3月の食品ロス排出量を比較
- (4) AIシステムを活用した食品ロス削減の実証事業イメージ図

ア 全体



イ 店舗の1日の流れイメージ図



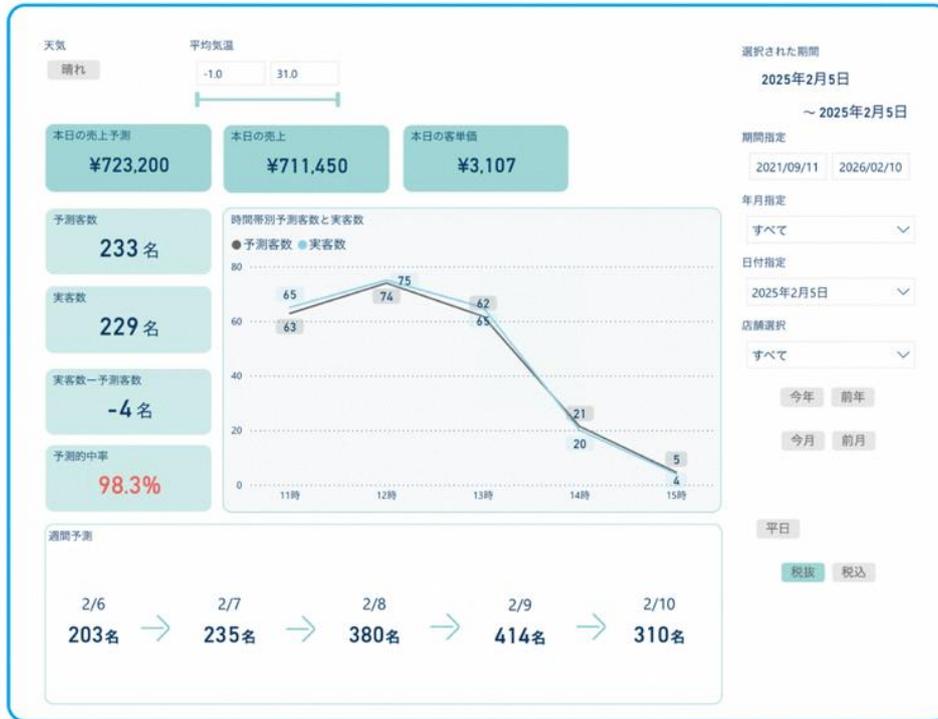
3 本事業における食品ロス

- (1) 材料として購入したが、傷む等して廃棄する食材
- (2) 消費期限又は賞味期限が切れたことにより廃棄する食品（仕込みの段階のものを含む。以下同じ。）
- (3) 来客者数の見込み違い等で売れ残ったことにより廃棄する食品

4 食品ロス削減システム／「TOUCH POINT BI」について

- (1) 予測システムは、過去の売上、天気などから傾向を学習し、来客者数の予測及び提供メニューの出数予測を行う。
- (2) 予測システムは、指定された URL にアクセスし、ログイン ID 及びパスワードを入力することで利用できる。主にパソコンやタブレットの画面上で閲覧し、活用する。
- (3) 予測システムは、全て POS レジのデータと連動し表示させているため、参加者側で POS レジのデータをダウンロードし、外部のデータやファイルをシステム内に取り込み、利用できるようにする作業や、本システムのために必要な数値の入力を行うことなく結果を確認することが可能なシステムである。
- (4) 参加者は以下の予測結果を確認し、当日、翌日以降のオペレーションの改善、仕入量や提供数、仕込みの数を適正化する。

ア 当日の来客者数、売上金額及び5日先までの来客者数



イ 5日先までの各メニューの販売数

天気: 曇り
平均気温: -1.0, 31.0

選択された期間: 2025年2月8日 ~ 2025年2月8日

選択日: 2025年2月8日

メニュー別予測販売数

商品名	実販売数	予測数	1日後	2日後	3日後	4日後	5日後
特製地魚のてこねずし定食	46	40	44	23	37	22	
セット伊勢うどん	38	34	38	20	32	19	
あびやの食べつくし定食	43	32	35	18	29	17	
真鯛のだし茶漬け	20	21	23	12	19	12	
カツオのてこねずし定食	20	21	23	12	19	11	
(並) 松阪牛鍋丼	19	18	20	10	17	10	
(小) 霜降り牛丼	28	17	19	10	16	10	
【極み】食べつくし定食	9	11	13	6	11	6	
海宝飯 梅	14	11	13	6	11	6	
松阪牛ひつまぶし	6	10	11	6	9	6	
あわびバター醤油焼き	6	8	9	5	8	5	
雲丹と鮑海宝丼	6	7	8	4	7	4	
【追加】イセエビ	6	6	7	4	6	3	
ローストビーフ丼	6	5	6	3	5	3	
15g雲丹と松阪牛のてこねずし	3	5	5	3	5	3	
【3貫】霜降り寿司	6	5	5	3	4	3	
あわび海宝丼	5	5	5	3	4	3	

ウ 最大 45 日先までの来客者数及び売上金額



5 事業期間

令和5年10月1日から令和7年3月31日。なお、効果測定の期間（以下「実証期間」という。）は、令和5年10月10日から令和7年3月15日までとする。

6 事業内容

- ア 参加者向け実証事業説明
- イ 参加者の事業環境調査
- ウ 参加者の実証環境整備
- エ POS レジシステムの機器レンタル及び導入
- オ 事業者既存 POS レジシステムの連携開発
- カ 予測システムの導入
- キ 各種システムの導入前、導入時、導入後の操作方法サポート
- ク 各種システム運用簿のトラブルサポート
- ケ 予測システムの調整
- コ 導入後の事業者ヒアリング及び対応策についての提案

- サ 各事業者の食品ロス排出状況のレポート作成及び報告
- シ 足立区との定例協議
- ス 年度末報告書の作成

7 参加者

- ア ベーカリー
- イ 食堂
- ウ 中華料理店
- エ 和食料理店
- オ フランス料理店(閉店により令和6年1月30日まで)

2章 事業報告

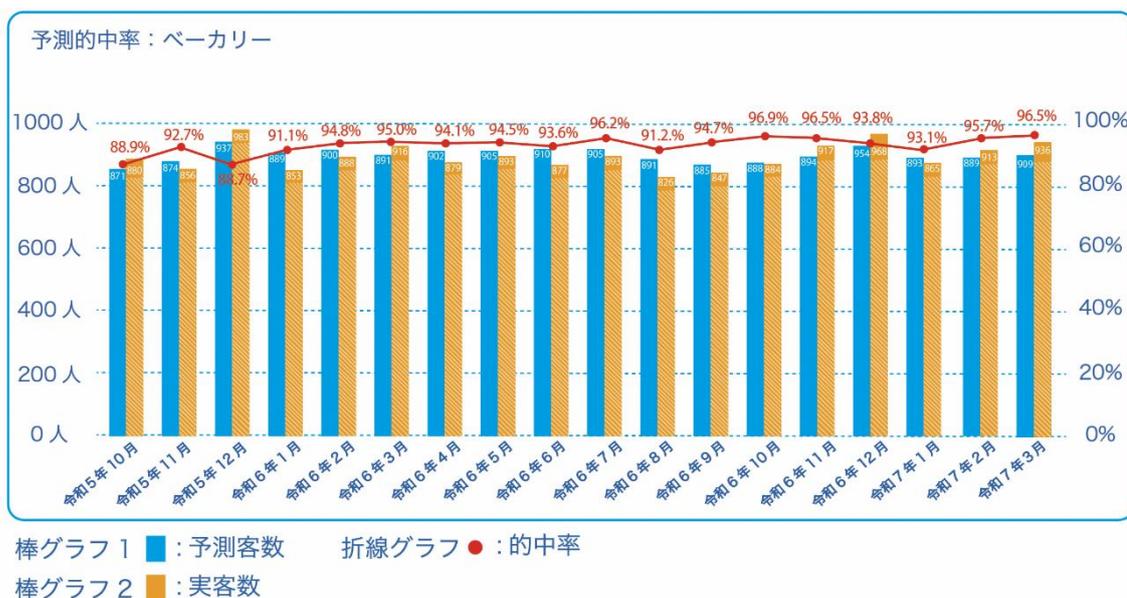
1 来客者数予測

(1) 店舗ごとの予測の的中率について

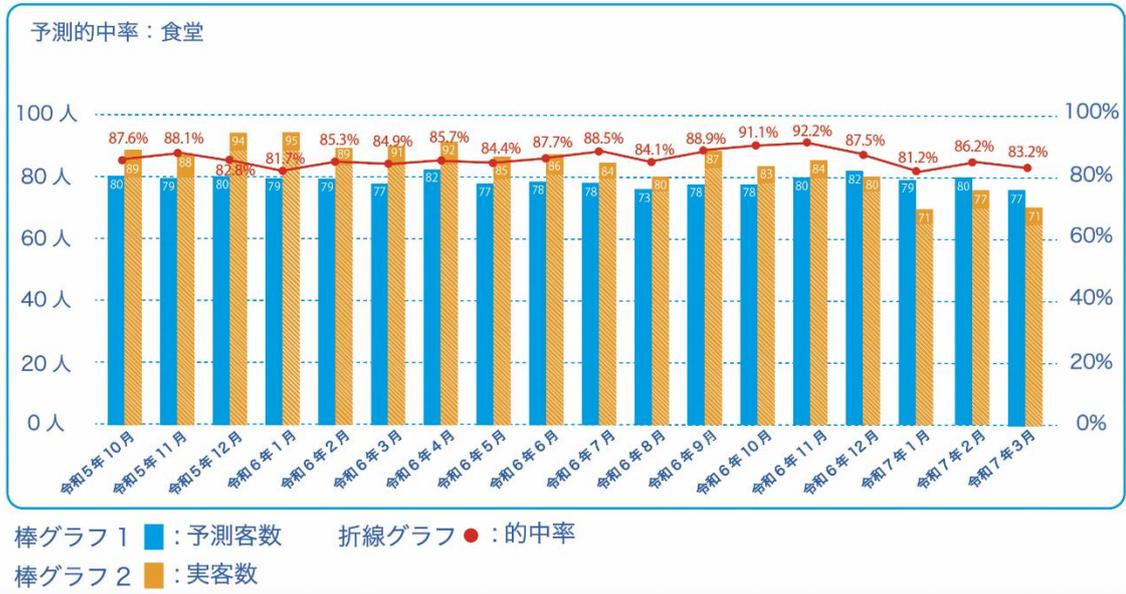
予測システムを用いて、1日ごとのその予測来客者数と実際の来客者数を比較し、1ヵ月の的中率を求めた。全店舗の平均的中率は、以下のとおりである。

※ 令和5年10月は10日から31日までの21日間、令和7年3月は1日から15日までの15日間からそれぞれの的中率を算出している。

ア ベーカリー

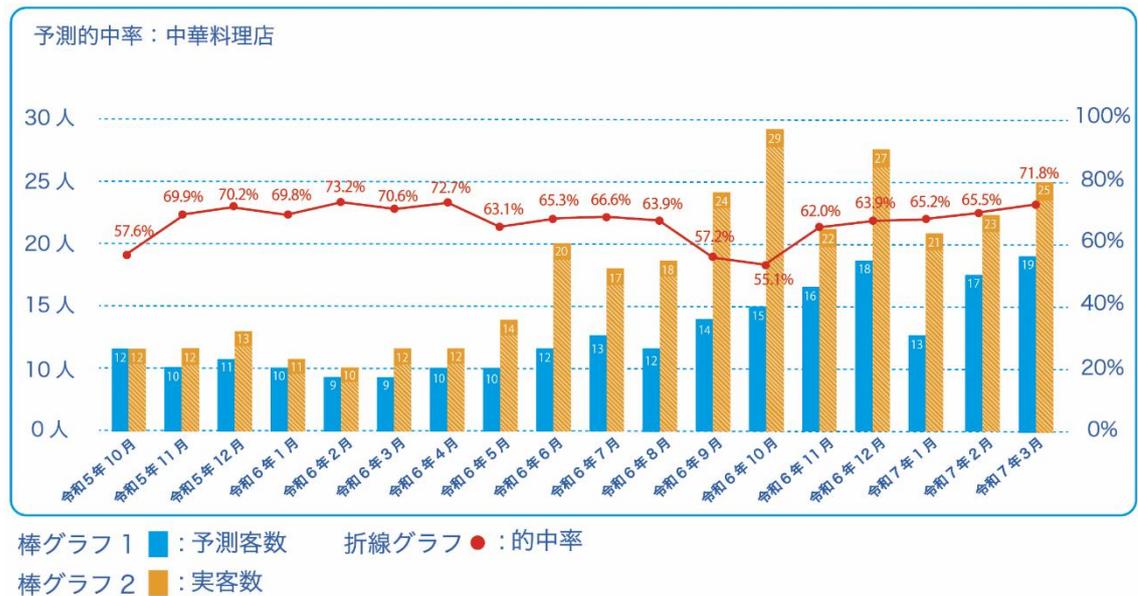


イ 食堂

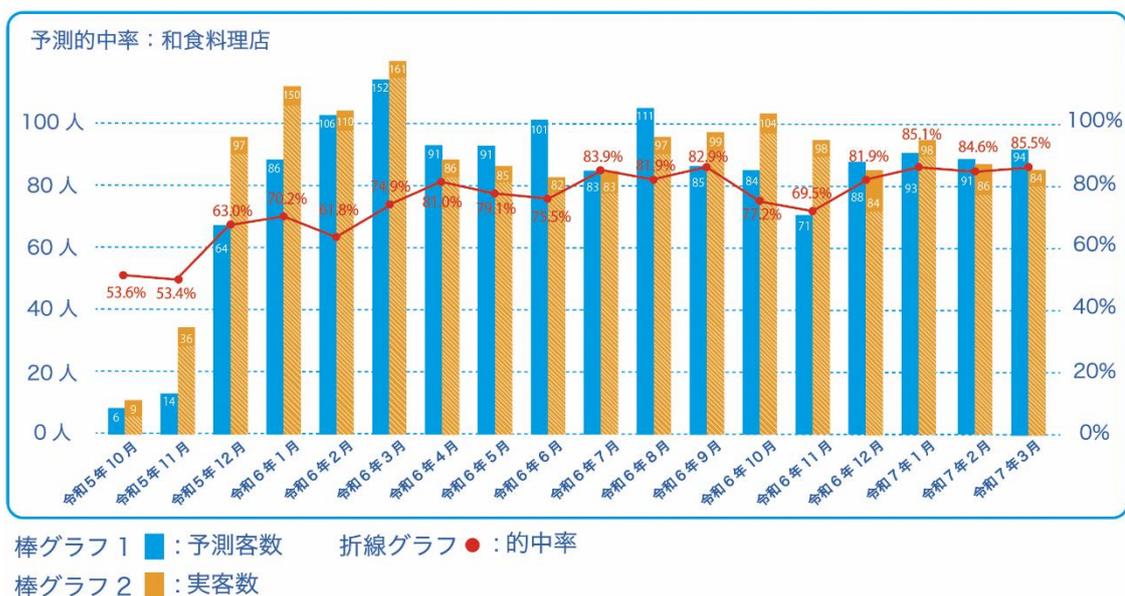


令和6年12月以降、PayPay キャンペーン等の影響で来客者数が増加した結果、来客者数の日による変動が激しくなり、予測的中率が下がり始めた。

ウ 中華料理店



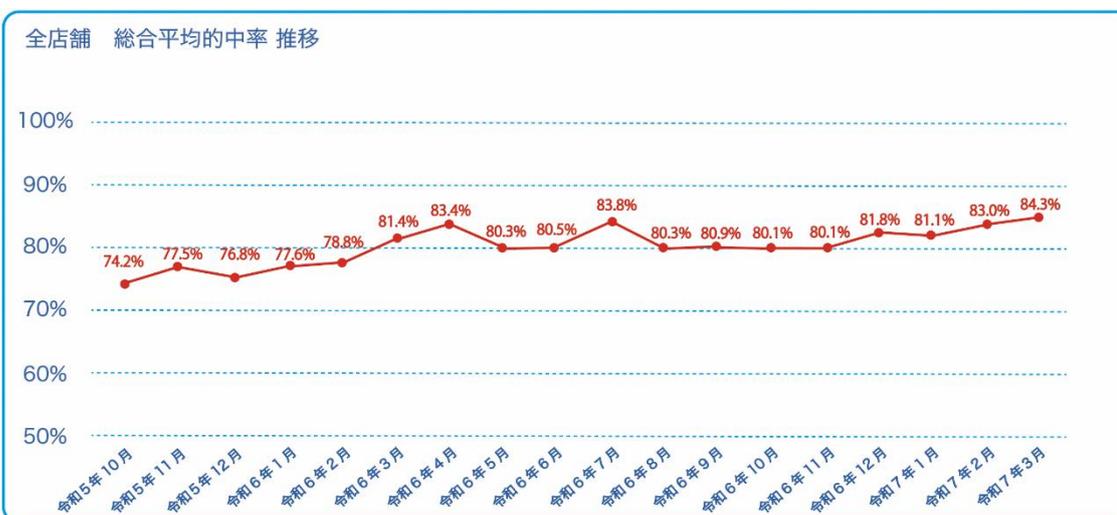
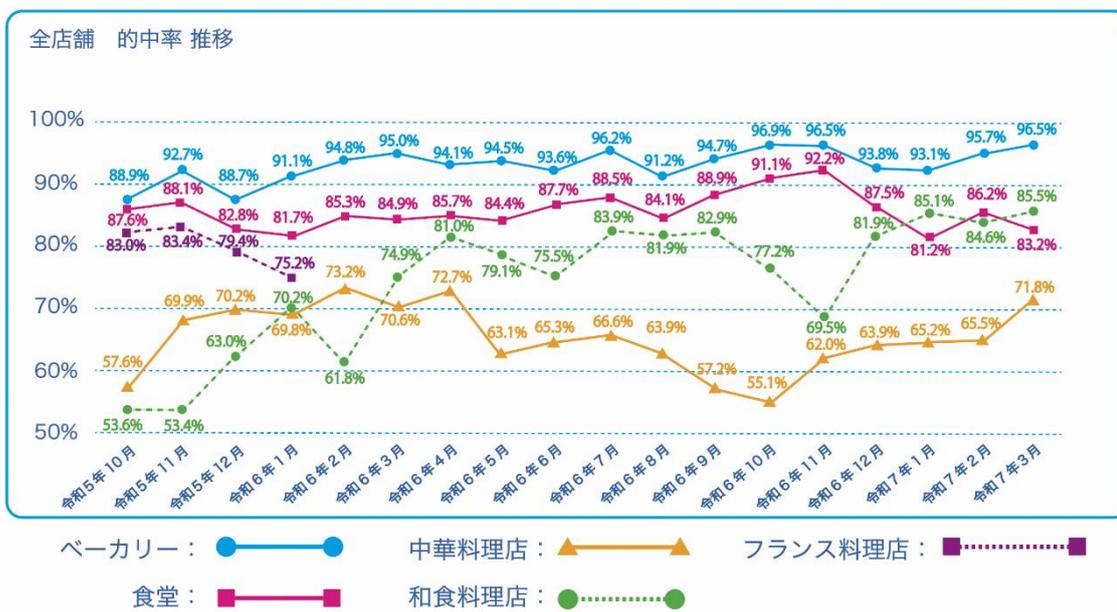
エ 和食料理店



オ フランス料理店（閉店により令和6年1月30日まで）



(2) 全店舗の的中率について



ア 実証事業開始6ヵ月後の令和6年4月には、来客予測に必要なレジ登録データが蓄積され、全店舗の総合平均的中率が83.4%に到達した。

イ 本実験の結果、1日あたりの平均来客者数が約90人以上の店舗では、予測精度が安定しやすい傾向が見られた。

ウ 一方で、1日当たりの来客者数の変動が大きい店舗では、的中率が安定しづらい傾向が見られた。

- エ ベーカーリーは平均来客者数が約 900 人と多く、レジ登録も安定していたため、的中率 93.8%と高い精度を維持できた。
- オ 食堂も同様に、来客者数は約 90 人で、レジ登録は初めから安定していた。そのため、的中率は 86.2%となった。
- カ 一方で、和食料理店は来客者数が 100 人以上と多かったが、実験開始時のデータ取得が不完全だったため、的中率の向上に時間がかかった。加えてレジ登録が不安定であったため、全体の精度はベーカーリーや食堂よりも低い結果となった。
- キ 来客者数が少なく変動が大きい中華料理店では、日ごとの影響を受けやすく、的中率の安定が難しかった。
- ク 以上のことから、予測システムを導入する際の重要な要件として、来客者数が安定して 90 人以上あること、また年間を通して正確なレジデータが取得できていることが挙げられる。これらの条件を満たすことで、季節変動による影響を適切に捉え、予測精度を安定させることができると考えられる。

(3) 予測精度に係る要因

- ア 予測システムにおける予測精度の向上は、次の 2 つが大きく作用することが分かった。
- (ア) 1 日の来客者数
- (イ) 予測システムへのデータ登録状況
- イ 最も予測精度の高かったベーカーリーと最も予測精度が低かった中華料理店の違いは以下の通り。
- (ア) 1 日の来客者数
- ① ベーカーリーは、来客者数に季節変動によるイレギュラーな増減こそあるが、通常時は大きな変動がなく、1 日あたり約 900 人前後で安定
 - ② 中華料理店は、1 日の来客者数が 10 人から 30 人
- (イ) 予測システムへのデータ登録状況
- ① ベーカーリーは、予測システムへのデータ登録も欠損することがなく、適切なタイミングでデータを取得できていた。
 - ② 中華料理店は、予測システムのデータ登録に漏れがあった。
- ウ 1 日の来客者数が少ない店舗では、1 人の差が大きな割合変動を起こし、的中率の低下を招く。
- エ データが欠損すると、その日の予測だけでなく翌日以降の予測にも

連鎖的に悪影響が及ぶため、的中率が下がり続ける。

(4) 課題

- ア POS レジが未導入だった店舗が新たに導入した際、作業に不慣れであったことからデータが欠損するケースがあり、正確な予測を組むことが難しくなっていた。
- イ 各店舗における周辺状況やイベントなどのイレギュラー要因が十分に把握できていないことから来客予測や商品出数予測に精度の差が生じており、製造数量の過不足が増えることで食品ロスや販売機会ロスの可能性が高まる。
- ウ 和食料理店及び中華料理店の出前等における注文数と来客者数が実態と乖離（例：10人分の注文（10食）を来客者数1人として登録）

(5) 解決方法

- ア 予測精度の低い店舗に対しては、周辺イベント情報や近隣の状況をヒアリング・リサーチし、既存の予測システムだけに依存せず、必要に応じて分析手法や入力項目を再調整することで、予測数値の見直しを行った。また、店舗の研修や説明を実施し、予測精度の向上を図った。
- イ 来客者数が少ない店舗の場合は、1日単位だけでなく、週単位や月単位の来客者数予測も併用し、短期と長期の両面から数値を確認して必要に応じた補正を行うようにした。
- ウ POS レジの導入や運用においては、サポートや研修を徹底し、定期的にモニタリングを行うことでデータ欠損を防ぎ、予測に必要な情報を安定的に収集できる体制を構築した。
- エ 万が一データが欠損した場合に、POS レジの登録をサポートする仕組みを整え、予測に悪影響が及ばないよう対処した。
- オ 季節変動やイベントなどのイレギュラー要因を予測モデルに適切に組み込み、店舗ごとの特性に合わせたカスタマイズを継続的に行うことで、安定した予測精度を確保した。

(6) 結果

- ア 短期と長期のデータを併用することで、1日の来客者数が少ない店

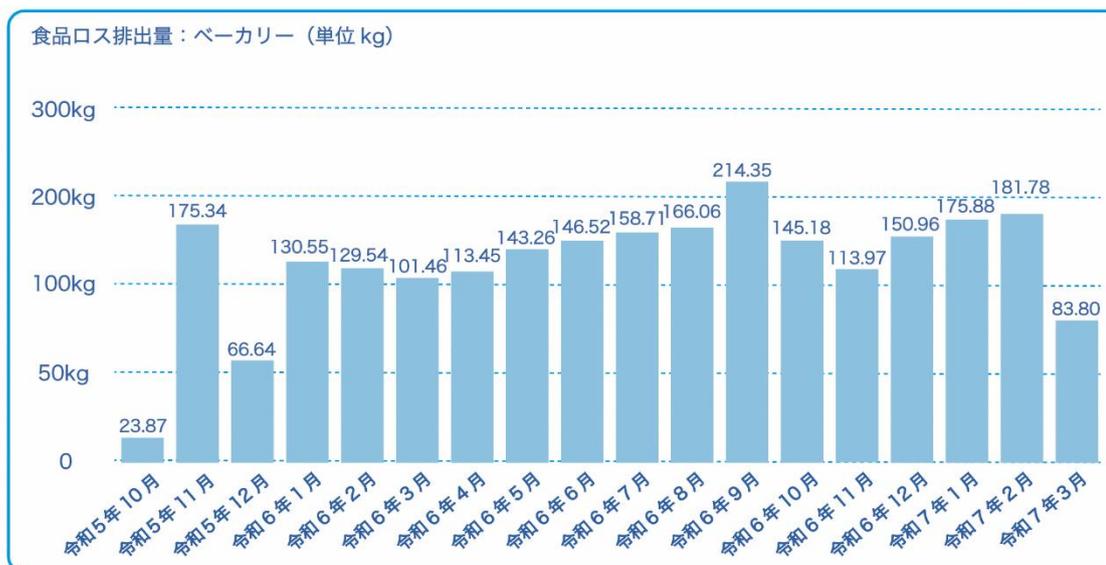
- 舗でも、曜日ごとに来客者数の変動はあるか、事前にチェックをすることで、1日ごとの的中率に変動はあっても、店舗側では、自身の店舗の来客者数の変動の傾向値を把握することができた。
- イ POS レジの運用マニュアル整備や研修を徹底することで、データ欠損の発生を最小限に抑え、安定した予測ができるようになった。
 - ウ 季節変動やイベント要因などは、予測に加味させるために、システムに入力を行い、適切に組み込むことで、店舗ごとの特性を反映した予測精度のさらなる向上が見込めた。
 - エ 出前等における来客者数を注文数と合わせたことにより、実態に合った来客者数及び出数予測が可能となった。

2 食品ロス量の変化及び食品ロス削減効果

(1) 各店舗の食品ロス排出量について

実証期間における食品ロス排出量の推移グラフは以下の通り。

ア ベーカリー



(ア) 令和5年12月は来客者数が多い時期であるが、需要に対してパンの製造が追いつかず、作り置き量が減った結果、食品ロス排出量が同年11月に比べ減っていた。

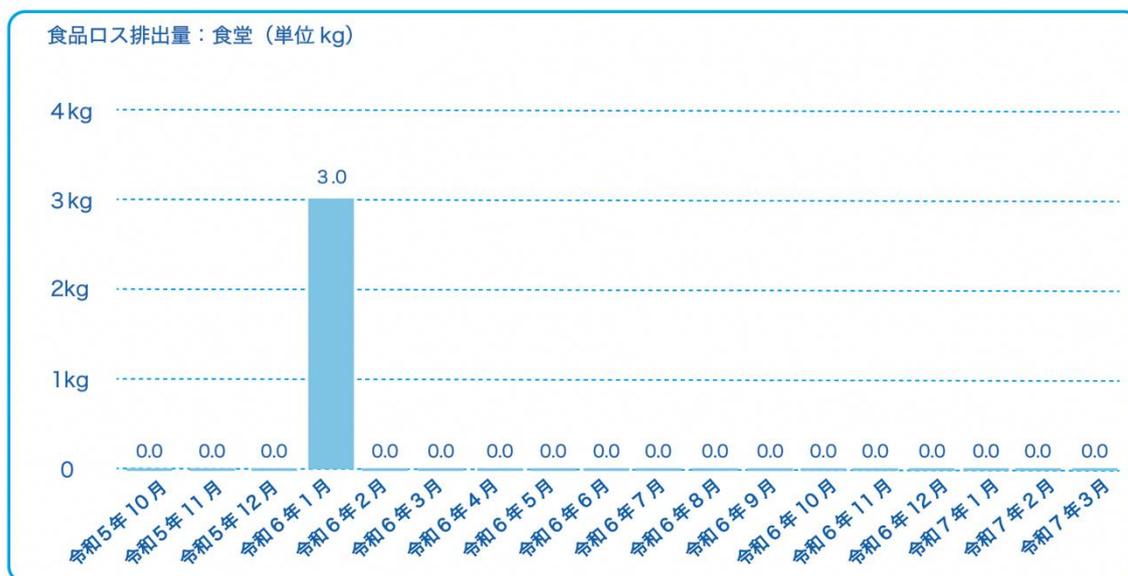
(イ) 令和6年9月は、近隣店舗の改装オープンによるイレギュラーな状況が発生し、食品ロス排出量が214.35 kg発生するなど、大きい変化が見られた月である。

(ウ) 令和6年12月は、クリスマスや東京都・区によるPayPayキャンペーンが重なり、来客者数予測的中率の低下に伴い150.96 kgまで食品ロス排出量が上昇したが、店舗側としては想定内であると判断している。

(エ) 本格的な効果測定を開始した令和5年11月と比較して、令和7年3月の食品ロス排出量は、4.4%減少した。

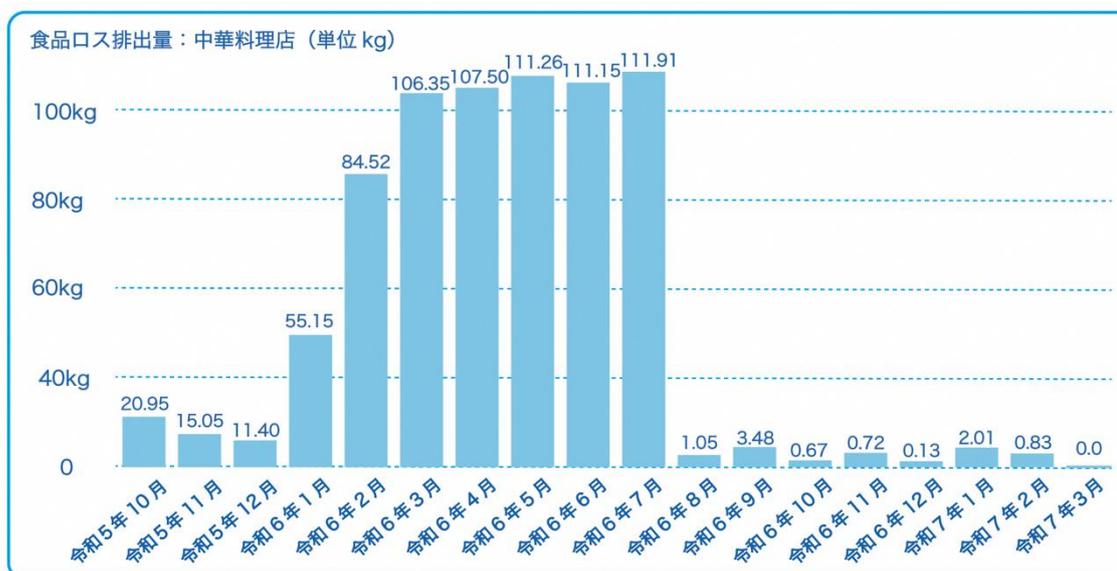
※ 令和7年3月の食品ロス排出量は、同月15日までのため、2倍にした数値で比較した。

イ 食堂



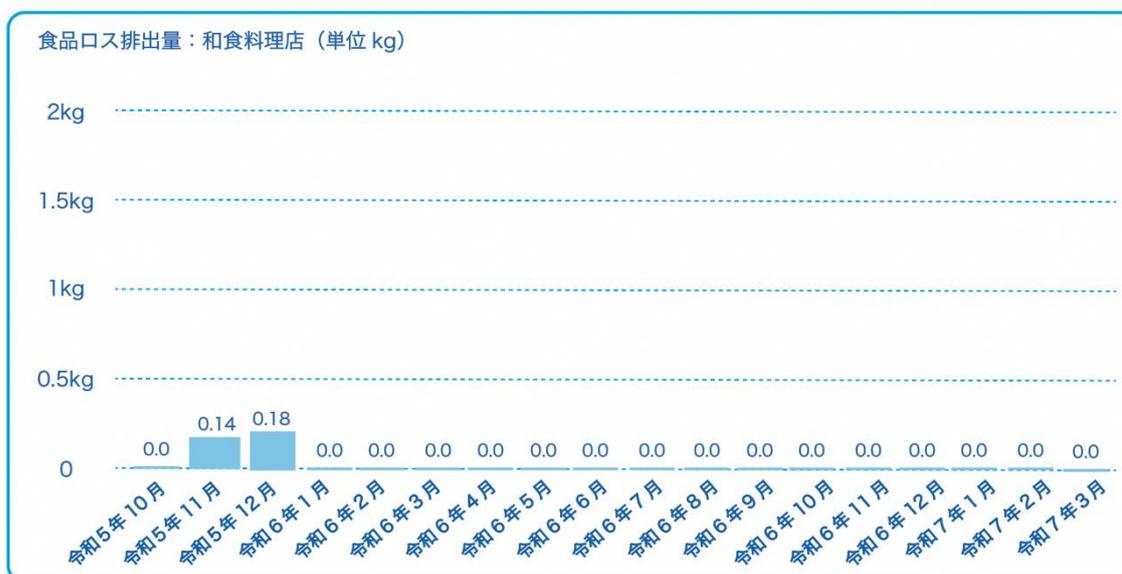
- (ア) 令和6年1月を除く各月の食品ロス排出量はいずれも0.0kgであり、実証期間を通してほぼ食品ロスが発生しない状況。
- (イ) 令和6年1月のみ、あらかじめ作り置きしていた食材が余ったことで、3.0 kgの食品ロスが発生した。
- (ウ) 令和6年1月に食品ロスが発生した原因は、来客者数の伸び悩みによるものであり、以後は出数予測を活用して仕込みの量を調整した。
- (エ) 以上のことから、単発的に発生した食品ロスは、出数予測の活用で抑制できる可能性が示唆された。

ウ 中華料理店



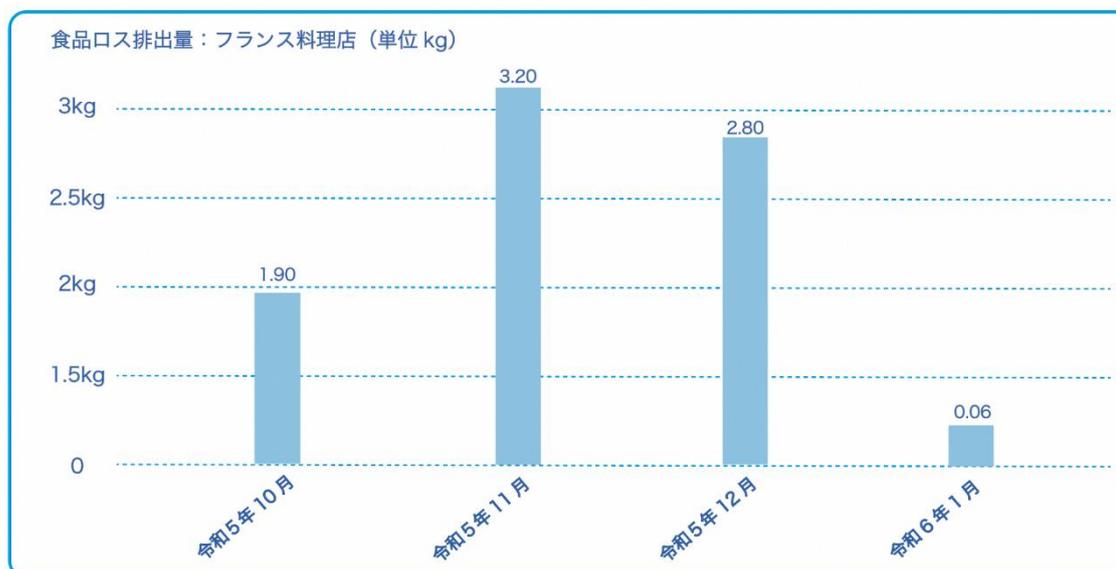
- (ア) 令和6年1月から同年7月までは、もともとまかない用の材料として仕入れていた材料も食品ロス排出量として計測していたため、実質以上に食品ロス排出量が多く登録されていた。
- (イ) 令和6年8月に計測方法を変更し、仕入れ段階で想定されているまかないの材料は、食品ロス排出量から除外し、あくまで提供予定分の余剰のみを登録する形に切り替えた。
- (ウ) 令和6年8月の食品ロス排出量は1.05kgと、前月から大きく減少しており、計測方法の変更による影響が顕著に表れ、以後も継続している。

エ 和食料理店



- (ア) 令和5年11月及び12月を除く各月の食品ロス排出量はいずれも0.0kgであり、実証期間を通してほぼ食品ロスが発生しない状況。
- (イ) 実証期間を通して食品ロスにあたる廃棄はほぼ見られず、実質的に大きなロスが発生しないオペレーションが確立され、有効に機能していたといえる。
- (ウ) 令和5年11月及び12月は繁忙期が重なり、多めに準備していた材料が廃棄された。食品ロス排出量は、令和5年11月が0.14kg、同年12月が0.18kgとなった。

オ フランス料理店(閉店により令和6年1月30日まで)



- (ア) 注文を受けてから調理を行うオペレーションのため、大きな食品ロスは発生しない。
- (イ) 予測システムの導入当初は、入力が不安定な状況が見られたが、令和5年11月より食品ロス排出量のヒアリング及び登録をサポートした結果、食品ロス排出量は増えたように見えるが、実態にあった記録が行えるようになった。
- (ウ) 閉店直前の令和6年1月は、予測システムの活用をルーティン化できるようになったことで、食品ロス排出量を令和5年11月と比較して約98%削減することができた。

(2) 課題

- ア ベーカリーのように、前日や当日の朝に1日の製造数を決めて作り置きを行う業態では、予測が外れた場合に想定以上の売れ残りが発生し、食品ロスが増えてしまう。
- イ 過去の実績や経験を基にした予測製造では、急な需要変動や予想違いに対応しきれず、結果として食品ロス排出量が増加するリスクが高まる。

(3) 解決方法

- ア 別途1日の来客者数や売上金額を予測するシステムを導入し、当日の需要を事前に把握することで、必要以上の仕込みや製造を防ぎ、食品ロス排出量を抑制できるようにした。
- イ 1ヵ月単位の来客者数や売上金額の予測データを活用し、仕入れ計画やスタッフの配置、人件費などのリソース配分を最適化して、長期的に食品ロス排出量を削減する体制を構築した。
- ウ 各商品の出数予測を参照し、需要が高い商品と低い商品の製造量を柔軟に調整することで、売れ残りリスクを最小限に抑えた。
- エ 予測システムを定期的にアップデートし、季節のイベントや天候、周辺施設の影響などを反映することで、実際の需要変動に対応しやすくした。
- オ ベーカリーなど作り置きが発生しやすい業態では、予測をもとに追加製造や製造タイミングを分割して行うなど、リアルタイムの販売状況に合わせた製造管理を徹底した。

(4) 結果

ここでは、実証期間を通して食品ロス排出量の増減を図ることのできたベーカリーについて記載する。

- ア ベーカリーは、作り置きや調理を伴う仕込みが必要であるため、予測を用いた製造によって食品ロス削減効果がより高まりやすい。
- イ もともと食品ロス削減を意識して運営していたため、全体製造数に占める食品ロス排出量を、同業他店舗が5～15%程度のところ、5%以内に抑えていた。したがって、すでに食品ロス排出割合が非常に低

かったため、今回の取り組みによる削減幅は小さくなったものの、食品ロス排出量は、本格的な効果測定を開始した令和5年11月と比較して、令和7年3月の食品ロス排出量は、4.4%減少していた。

ウ 一方で、ゲリラ豪雨などの天候不順やイベントによる来客者数変動の影響で、廃棄量が増加する日もあったが、柔軟に製造数を調整することが可能であったため、予測システムを導入したことによる著しい悪影響は見られなかった。

3 事業実施に関するサポート体制

(1) 店舗ごとに行ったサポート

ア ベーカリー

- (ア) 精度を向上させるため、毎月1回の定例訪問
- (イ) イベントや臨時休業、開店及び閉店時間の変更などをヒアリングし、システムに登録

イ 定食屋

- イベントや臨時休業、開店及び閉店時間の変更などをヒアリングし、システムに登録

ウ 中華料理店

- (ア) POSレジに係る操作方法や登録手順のサポート
- (イ) 予測システムの操作方法を説明
- (ウ) イベントや臨時休業、開店及び閉店時間の変更などをヒアリングし、システムに登録
- (エ) 食品ロスの考え方や計測方法についてのディスカッション

エ 和食料理店

- (ア) POSレジに係る操作方法や登録手順のサポート。
- (イ) 予測システムの操作方法や使用方法をレクチャー
- (ウ) POSレジへの販売数登録をサポート

オ フランス料理店（閉店により令和6年1月30日まで）

- (ア) 精度を向上させるため、毎月1回の定例訪問
- (イ) イベントや臨時休業、開店及び閉店時間の変更などをヒアリングし、システムに登録

(2) 課題

- ア 予測システムへの登録状況及び利用度合いに差が見られた。
- イ POS レジの利用度合いに差が見られた。

(3) 解決方法

- ア POS レジを初めて導入した店舗には、操作方法や登録手順を丁寧にレクチャーし、データ欠損や入力ミスを防ぐためのサポート体制を構築した。
- イ 予測システムそのものの使い方や、予測精度を維持するためのポイントを説明し、店舗が効果的に活用できるよう研修やフォローアップを実施した。
- ウ 食品ロスを正しく計測・把握するための方法や意義について、店舗側と定期的にディスカッションを行い、食品ロス削減への意識を高められるよう継続的にサポートした。
- エ 必要に応じて販売データの登録を支援することで、来客者数増減の要因分析や予測精度の向上に役立つデータを安定的に収集・活用できる環境を整えた。

(4) 結果

- ア 定期訪問や電話・メールによる情報収集と予測システムへの反映が定着し、予測精度の向上につながった。
- イ POS レジの操作やデータ登録に関するサポートを継続的に行ったことで、データの欠損や入力ミスが減少し、より正確な予測が可能になった。
- ウ POS レジへの登録が難しい店舗には、変わって入力作業のサポートも行い、正しい予測が反映されるようになった。
- エ 食品ロスを正しく計測し、意識的に改善策を検討する場が増えたことで、店舗側のロス削減意識が高まり、実際に食品ロス排出量を抑える事例が確認できた。
- オ 販売数や来客者数のデータ蓄積が進んだため、イベントや天候などのイレギュラー要因への対応がしやすくなり、店舗ごとの課題把握と改善策の実施が円滑に行われるようになった。

3章 総括

1 実証事業を通じて得られた事

(1) 予測システムを用いた食品ロス排出量削減の導入に適している店舗

ア 一定量の作り置きや仕込みが必要な小売業態（ベーカリー、パティスリー、惣菜屋、弁当屋など）

需要予測が外れた場合に多くの食品ロスが発生しやすい。予測システムを導入することで、生産量を必要最低限に調整でき、食品ロス削減が期待できる。

イ すでに食品ロスに悩んでいる店舗

特に需要変動が大きい場合や、どの程度仕込めばよいか悩みが多い店舗では、予測システムの導入によって仕込み数量の精度が上がり、食品ロス排出量を抑える効果が得られる。

ウ POS レジや予測システムの導入に抵抗がない店舗

デジタル機器の操作や新システムの採用に積極的な店舗であれば、導入がスムーズで、システムへのデータ入力や活用がしっかり行われるため、予測精度を高めやすい。

エ 日々の売上や在庫をすでにある程度記録・分析している店舗

既存のデータが豊富にある場合、予測システムに反映させることで、さらに正確な予測が可能となり、導入直後から食品ロス削減効果を得やすい。なお、既存のデータがない場合でも、6ヵ月程度レジ登録を漏れなく行うことで予測が安定する傾向にあることが判明した。

オ 一定以上の来客者数や売上を維持しており、日ごとの変動がそれなりにある店舗

需要変動がはっきり現れる店舗ほど予測の必要性が高い。なお、本実証事業では、来客者数が安定して90人以上であること、レジデータが正しく取得されていることが予測精度を安定させている重要な要素であると判明した。

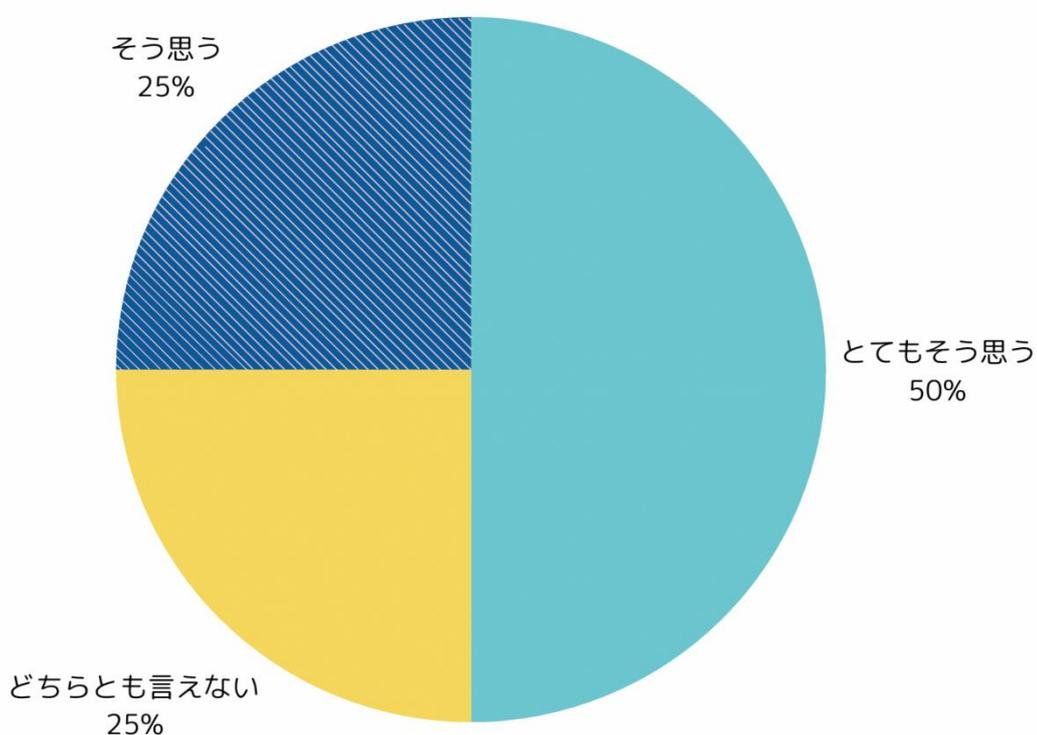
カ 店舗オペレーションの変更やスタッフへの研修を柔軟に行える体制がある店舗

予測システムを導入することで、仕込み時間や仕入れ量など、従来のオペレーションを一部見直すことができる。スタッフの協力や理解が得られやすい店舗であれば、効果的な運用が期待できる。

(2) 事業参加店舗へのアンケート

事業参加店舗4者を対象にアンケートを実施した。本調査では、AIを活用した食品ロス削減の効果や、導入後の課題・改善点について意見を収集した。以下が結果と参加店舗からの意見である。

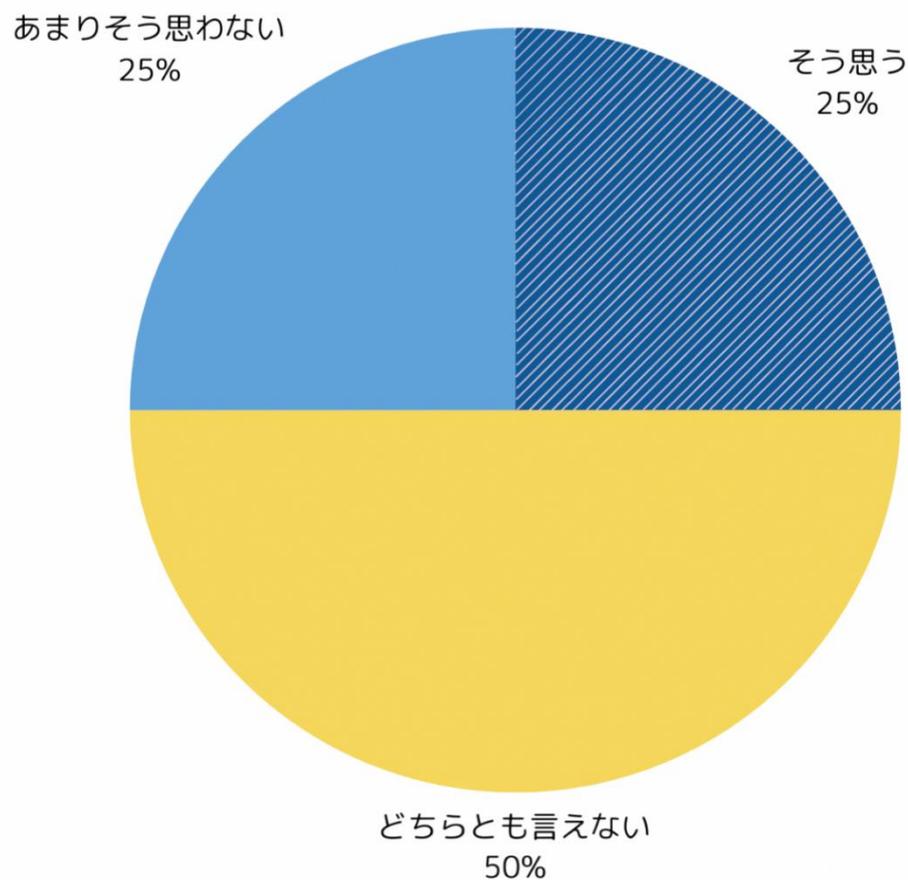
ア 今回の実証実験を通じて、食品ロス削減に対する意識は高まったと感じましたか？



具体的な意見としては以下のとおりである。

- (ア) 食品を大切にすることが以前より高まったと感じた。
- (イ) すでに売れ残り商品のカウントを行い、生産調整をしていたため、もともと意識は高い状態だったが、実証実験を通じてデータの活用を再認識する機会となった。

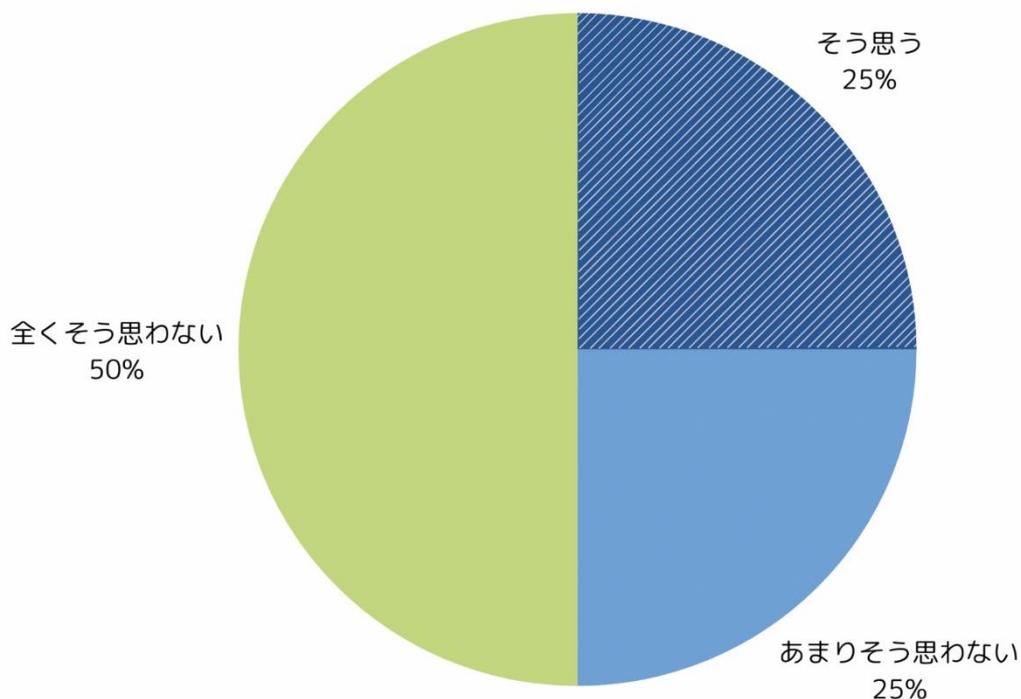
イ 予測システムによって得られたデータや機能を、どの程度有効活用
できましたか？



具体的な意見としては以下のとおりである。

- (ア) 製造数の決定に予測データを活用し、日々の準備に役立てることができた。
- (イ) メニュー数が多く、来客数が少ない店舗では、予測の精度が安定しにくく、定期的な活用が難しい部分もあった。

ウ 予測システムの操作やデータ入力など、今回の実証実験での作業は負担が大きい、または難しいと感じましたか？



具体的な意見としては以下のとおりである。

- (ア) レジと予測システムが自動連携していたため、廃棄量の登録以外に特別な作業はなく、大きな負担には感じなかった。
- (イ) これまでレジを使用していなかったため、初めての導入に慣れるまで時間がかかったが、良い経験となった。

カ アンケートの総括

- (ア) アンケート結果から、店舗ごとに活用度や感じ方に違いが見られたものの、多くの店舗で食品ロス削減への意識向上が確認された。
- (イ) システムの操作性については、概ね負担が少ないとの意見が多かったが、作り置きをせず、注文を受けてから作り始める業態によっては、活用機会が限られるケースもあった。

(3) 導入に際しての注意

- ア 予測システムの精度を高めるには、日々の売上データや在庫データなどを正確に入力・管理する必要があるため、POS レジやデジタルツールの運用体制を整えておくことが望ましい。
- イ 店舗の来客者数や仕込み状況は、天候やイベントなどのイレギュラー要因に大きく左右される場合があるため、導入段階では過去データや現場の声を反映しながら、予測モデルを定期的に見直すことが重要である。
- ウ 生産や仕入れの量を短期的に調整する仕組みがない場合、たとえ予測が的中してもオペレーション上の制約によって食品ロス排出量が減らない恐れがあるため、仕入れ先や製造ラインとの連携も考慮する必要がある。
- エ 初期段階では予測に誤差が生じやすいため、ある程度の試行期間を設け、システムを活用しながらデータを蓄積し、段階的に精度を上げていくことが求められる。

2 今後の展望

今回の実証実験では、業態ごとに見られる特徴に合わせた AI システムを導入することが、食品ロス排出量の削減に大きく寄与することがわかった。今後、ホームページ、SNS 等を通じて以下のメリットを発信していくことにより、区全域へと展開され、区内の食品ロスが削減されていくことが期待される。

(1) 需要予測を活用することによる食品ロス削減

商品の需要を正確に予測し、過剰在庫や売れ残りを防ぐことで食品ロスを削減できる。

(2) サプライチェーン全体での食品ロス削減

店舗単位の対策にとどまらず、仕入れ業者や流通段階のデータと連携や店舗間での在庫共有をすることにより、生産・流通・販売の各段階での無駄を削減し、サプライチェーン全体で食品ロスを最小限に抑える。

(3) ブランド価値向上と集客効果

食品ロス削減の取り組みは、環境意識の高い消費者からの評価を得やすく、店舗のブランド価値向上につながる。持続可能な経営を推進する企業としての認知度が高まり、地域社会や企業との協業の機会も増加する。また、環境配慮型の店舗運営を PR することで、エシカル消費を意識する顧客層の獲得につながり、リピーターの増加や新規顧客の開拓が期待できる。

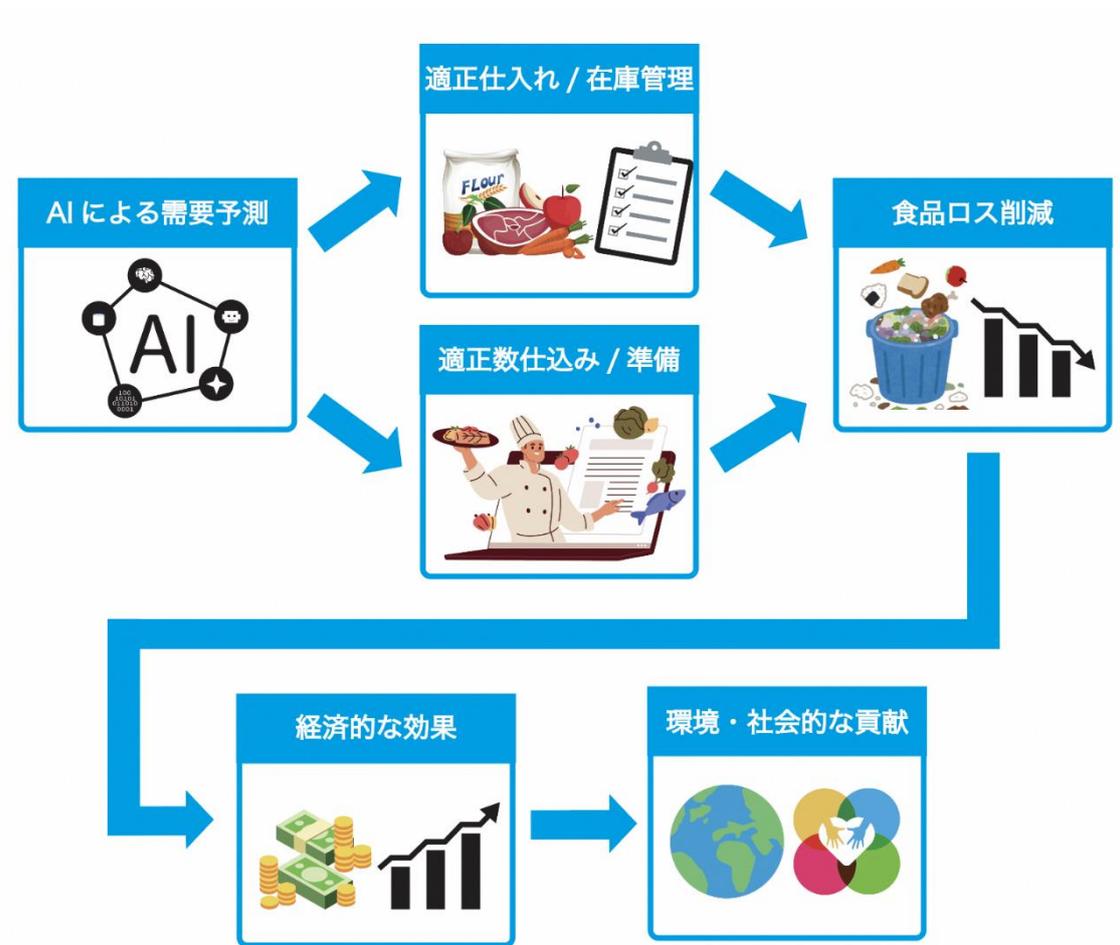
(4) 食品ロス削減によるコスト最適化及び利益向上

仕入れ量の適正化は、食品ロスの削減だけでなく、原材料費の節約を実現し、利益率の向上につながる。さらに、食材管理の精度向上により、仕入れ業者との交渉や仕入れ計画の精度が増し、安定したコスト管理が可能となる。

(5) 売上機会の最大化

需要に見合った商品数を提供し、欠品を回避することで売上機会を逃さずに最大化できる。

(6) AI システムを活用した食品ロス削減における今後の展望イメージ図



以上