



## 【国内空港初】羽田空港でフードロス削減を目的とした 「TABETE レスキューデリ」実証実験を開始



羽田空港旅客ターミナルを管理・運営する日本空港ビルディング株式会社とフードシェアリングサービス「TABETE（タベテ）」を運営する株式会社コークッキングは、フードロス削減を目指し、国内空港初となる実証実験を開始します。

2020年12月14日（月）から羽田空港内の物販店舗の営業終了後に、まだ食べられる食品を空港内で働く従業員に販売することで、フードロスの削減に取り組みます。

1. 目的  
・ 空港内で発生するフードロス削減  
・ 24時間稼働する空港内での食品エコシステム構築
2. 背景  
・ 空港の物販店舗は、お客さまへの品揃えの確保や、天候による見込み客数の大きな変動要素という理由からフードロスが発生してしまう課題がありました。廃棄になってしまっていた食品を、「TABETE」を運営する(株)コークッキングが買い取り、空港内の職員用エリアで職員に向けて販売することでフードシェアリングを行い、フードロス削減を目指します。

### 3. 実施概要

- ① 期間 2020年12月14日（月）～ 12月28日（月）
- ② 実施場所 羽田空港第2ターミナル内の従業員エリア
- ③ 営業時間 空港内物販店舗の営業終了以降
- ④ 対象者 羽田空港で働く従業員

お問い合わせ：

日本空港ビルディング株式会社 広報・ブランド戦略室 TEL:03-5757-8030 9:00-17:30(土日祝除く)

■フードシェアリングサービス「TABETE（タベテ）」について

「TABETE」は、飲食店や販売店に存在する“まだ安全に美味しく食べられるのに捨てざるをえない状況にある食事”を無駄なくお得に購入することによって「レスキュー」できるサービス。飲食店や販売店におけるフードロスには完全な対策を取るのが難しいと言われており、TABETEはこの課題に対して「フードシェアリング」の形で社会的な取り組みを行う国内最大級のサービス。

■日本空港ビルデングの環境に関する取り組み

羽田空港旅客ターミナルを管理・運営する日本空港ビルグループは、ESG経営を積極的に実践しており、これまで旅客ターミナル屋上部分の太陽光パネルの設置、プラスチック製ストローの廃止、ショッピングバックにおける主原料として石灰石と植物由来樹脂を使用した「Bio LIMEX Bag」の採用、新リサイクル棟の建設などの環境保全に対する取り組みにより、持続的な開発目標（SDGs）の達成に取り組んでいます。

**羽田空港 従業員の皆さま限定！**  
**閉店後の商品がお得に買える企画がスタート！**

**【レスキューデリとは？】**  
 閉店後の店舗から商品を回収して出入口付近で販売します！  
 内容は日々変わるので毎日飽きずに楽しめます！  
 ※対象店舗は協賛店舗に限られます。

**2020 12.14 (月) ~ 12.28 (月)**  
 時間：18:30頃～20:30頃 (全日)  
 場所：第2ターミナル地下1階 中央従業員通用口

**「フードロス」削減の実証実験！**

まだ安全においしく食べられるのに、捨てられてしまう「フードロス」。商業施設でのフードロスを減らす取り組みとして、2020年12月より羽田空港において期間限定の実証実験を行います。従業員の皆さま限定で、閉店後の商品がお得に買えます！

出品情報をお届け！  
 羽田空港  
 レスキューデリ  
 公式LINE®に登録！

©2019-20 CoCooking / イラスト ©2019 ヤギツタル ※各社ロゴはそれぞれの会社の商標または登録商標です