



もったいないをZEROにする

fuubo

FOOD LOSS & CO2 REDUCTION

フードロスとCO₂の削減ができるサービスを展開しています

納品期限や販売期限、季節限定のパッケージなどの理由からやむなく廃棄されてしまう商品を、フードロス削減BOX『fuubo(フーボ)』により通常価格から割引販売しています。専用サイトからキャッシュレス決済で購入し、fuuboを開錠することで商品が受け取れる非対面・非接触のサービスです。



事業紹介

「フードロス」と「CO₂排出」の削減を実現し、パートナー企業のコーポレートブランディングを向上させます。私たちは「もったいない」を循環させて、優しい社会をつくり、地球上の貧困をゼロにします。

ZEROが実現できる「5つのこと」

- 様々な理由で廃棄されてしまうフードロスを買取ります。
- 好立地な場所にfuuboを設置します。
- フードロスを割引または0円で提供します。
- フードロスとCO₂の削減効果を数値化します。
- 購買データ活用によるマーケティングが行えます。



ハレノテラス (さいたま市)

食品ロス削減のために

「フードロスとCO₂を削減」

多様な企業や自治体と連携し、より多くの方に**知って、見て、食べていただく機会**をつくり、フードロス削減に取り組んでいます。

フードロスとは、まだまだ美味しく食べられるのに、行き場を失ってしまった食品のことです。fuuboは駅や商業施設、オフィスなど、便利で人が集まる場所に設置されることで、多くの方にフードロスを知って、見て、食べていただく機会を増やしています。これまでやむなく捨てられていた食品の新たな居場所がfuuboになることで、フードロスの削減を実現しています。

また、フードロスはそのまま食べずに捨てられてしまうと、多くは焼却炉に行く運命となります。焼却炉で燃やされるとCO₂が発生します。それだけでなく、食品ができるまでの生産や製造、運搬にかかったCO₂も発生しています。fuuboは、フードロスをみなさんに美味しく食べてもらうことで、フードロスの運命を変えて、発生するはずだったCO₂の削減に貢献することができます。

また、fuuboで販売している商品は「定価表示」をしています(購入場所による)。理由は、フードロスだからといって安く買い取ったり、生産者など作り手の想いを無価値にしてはいけない、という考えがあるからです。商品を購入すると、環境にやさしい行動としてポイントが付与され、このポイントを利用することで、お得に購入することが可能です。

ZERO株式会社は、これからもフードロスとCO₂の排出削減を目指して、5年で10,000台の設置を目標に、全国・世界への展開を進めていきます。

fuubo設置場所

24年1月現在



ZERO株式会社からのメッセージ

フードロスを削減できる食品企業・お得に買える利用者・環境や社会へのWin-Win-Winになるような仕組みを実現しています。最近は駅や商業施設だけでなく、福利厚生として企業や学校への導入も増加しています。

また、今後は食品だけでなく、日用品や衣類などのあらゆる「もったいない」商品の取り扱いにも対応していく予定です。