

KSN 通信 VOL.12

こんにちは。いつも弊社をご利用いただき、誠にありがとうございます。

5月といえば、ゴールデンウィーク。海外旅行の計画をされている方も多いと思いますが、今世間を騒がせている新型インフル、インフルエンザA型(H1N1)には十分お気をつけくださいませ。また、旅行などにかかれぬ方も、手洗いうがいなど日常にできることで予防しましょう。

KSN ニュース

「サトレストランシステムズ株式会社が、平成 20 年度「食品リサイクル推進環境大臣賞」(優秀賞)を受賞されました。

弊社の事業化に向けた試験的な取組の段階より研究会等へご参画いただき、多大なるご尽力を頂いておりますサトレストランシステムズ様が、平成 20 年度「食品リサイクル推進環境大臣賞」の再生利用部門で優秀賞を受賞されました。

サトレストランシステムズ様の食品リサイクルに関する取り組みは、外食産業の分野において、先進的かつ他企業の模範となるような取り組みであることが評価され、外食産業界で初めての優秀賞の受賞となりました。弊社といたしましても、お引き立ていただいております事業者様が、このような受賞を迎えられたことを大変喜ばしく思います。

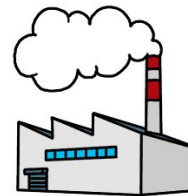
今後、低炭素社会の実現に向けて、事業者様のお役に立てるように尽力いたします。サトレストランシステムズ株式会社様、この度の受賞、誠にありがとうございます。

KSN の取り組み

他の廃棄物処理施設を見学！

4月中旬に社員教育の一環として当社社員の大半が、他社の廃棄物処理施設を訪問・見学させていただきました。当社の取り組みとしては、初めての試み。訪問させていただきました施設は、当社に比べ

て大規模なプラント設備で圧倒されっぱなしでしたが、ひとつひとつとても興味深く施設見学させていただきました。訪問させていただきました会社の社員の皆様のご対応や処理設備、設備運転などなど、あらゆる面で勉強させていただきました。今回勉強させていただきましたことを今後に生かせるよう社員一同がんばっていきます。



リサイクルニュース

食品循環資源の再生利用率は 60%

食品廃棄物のうち肥料や飼料などの原料となる食品循環資源の再生利用率は 60%で、前年度に比べ 1 ポイント増加したという平成 19 年度の実態調査結果が農水省より発表されました。(平成 21 年 3 月 31 日)

食品産業が出す食品廃棄物などの年間発生量は前年度より 9000 t 減少。業種別の発生量は食品製造業が食品産業全体の 43%、次いで外食産業 27%、食品小売業が 23%。また食品循環資源の再生利用への仕向け量は 679 万 6000 t で 8 万 9000 t 増加しています。業種別では食品製造業が 86%で最も高く、次いで食品卸売業が 70%、食品小売業が 41% など。

食品リサイクル法で定めている用途の再生利用率は 49%で 1 ポイント増加しています。



工場のおうす

◆今月の食品および木質廃棄物の受入量

産業廃棄物	77.6%
一般廃棄物	22.4%

(H21.4.29 現在)

発行元：株式会社関西再資源ネットワーク
〒592-8331
大阪府堺市西区築港新町 4 丁 2 番 5

TEL：072-320-9001 (代表)
FAX：072-320-9004