

調査結果⑥

Taste Before You Waste
(TBYW、食品ロス削減取組団体)

Taste Before You Waste

対応者: **Mr. Wingston Sharon (Chairman)**
Ms. Sindhura Anantharaju (Director)
Ms. Lisa Albers (Communication Manager)


場所: アムステルダム市内レストラン(会食による意見交換)










団体活動内容

- 「**Wasteless Wednesday Dinners** (無駄のない水曜日のディナー)」は、食品廃棄を減らし、持続可能な食習慣を促進することを目的とした週**1**回の取り組みである。ディナーは冬休みと夏休みを除く毎週水曜日に開催され、地元の食料品店から調達した廃棄食材のみで調理される。食材は近隣の食料品店数店から寄付され、通常であれば廃棄される食材で夕食が構成されている。
- また、文化的なイベント、ワークショップ、オープン・マイクなども開催し、ゲスト同士のコミュニティを育み、食事をした人たちとの交流も図っている。

団体活動内容(団体ホームページ)


ABOUT US
WASTELESS EVENTS
FAQs
BLOG

WHERE FOOD GETS LOST OR WASTED

Farm stage	After harvest	Processing	Stores	Home and restaurant
11%	8%	1%	6%	10%


1/3 OF FOOD PRODUCED WORLDWIDE IS NEVER EATEN. EARTH.ORG

About **1/3** of all the world's food goes to waste. But food isn't the only thing that is wasted when we throw it away: we waste valuable resources like water, soil and energy. Large quantities of food are lost not only during harvest, storage and transportation, but also in rubbish bins at homes and shops. In 2022, Dutch consumers threw away 9 percent of the food they purchased. At Taste Before You Waste, we want to inspire you to become a waste-free hero. With our amazing events—from Wasteless Dinners to Educational Workshops, from Event Caterings to presentations—we showcase how you can transform food you might otherwise throw away into tasty and nutritious meals. You won't believe what can be salvaged and how good it can taste!


Join us and let's make food waste a thing of the past!

From Waste

To Taste!



1094
meals served (ytd)



1510
kgs rescued (ytd)

Doe mee en elimineer voedselverspilling!

団体活動内容

- **TBYWの活動は、単に食料品の無駄を省くだけにとどまらず、食料廃棄問題を具体的に体験してもらうことを目指している。これはフード・サイクル・マーケットに代表されるもので、固定された5つの食料品店から出る余剰食品を無料またはpay-as-you-feel(自分で金額を決める支払い方)で提供し、たった5つの地元の食料品店から出る大量の廃棄物を視覚的に浮き彫りにしている。**
- **さらにTBYWは、プライベート・ケータリング・イベント、ワークショップ、出前講義を通じて、食品廃棄の問題に関する地域社会の対話を促進し、地域社会の関与と教育のためのプラットフォームを構築している。**

団体活動内容

同じような課題意識を持つ量り売り専門ショップ、サステナブルレストランをHPで紹介

Little Plant Pantry



Is not only a **bulk shop**, but they have a **charming restaurant** inside with a lot of lovely plants. There are a lot of options, **and the food is** their own packaging (Tupperware containers) and placed in reusable containers, allowing the **bulk free packaging and plastic-free** of different seeds, nuts, sust and vegan and organic food the earth a little by not using bringing your **reusable** Tupperware.

Café de Ceuvel

This vegan café in Amsterdam Noord will show you what love is all about. This sustainable restaurant **was founded in 2014 by four young friends** who dropped out of school to pursue their dream of opening a **vegan and sustainable restaurant** where all decisions and actions would help **to improve the world a little bit**. They offer a variety of vegan courses with organic and plant-based food, but not only is it a good place to eat, you can also drink and enjoy the company of the sea. They make **their own sodas** with organic syrup, and all the beers come **from small breweries**. In addition, to try to be as sustainable as they can, **they don't use gas**.



＜参考: アムステルダム市内に点在するWorm Hotel(地域住民の活動)＞



Rose Vollum
Jul 2

Turning Trash into Treasure: The Rise of Worm Hotels in Amsterdam

Worm hotels in Amsterdam can turn food waste into rich soil, that can in turn be used to grow new food.

ミミズが滞在するホテルに、食品廃棄物等の有機廃棄物を地域住民が投入し、堆肥を製造している取組み



TBYWの活動費用

- **TBYWの活動資金は、イベント参加費と寄付金の組み合わせで賄われており、運営コストを最小限に抑えることに重点を置いている。これは「無駄のない水曜ディナー」にも表れており、食材は指定された食料品店から無料で調達し、イベント当日に回収することで保管費を省いている。さらに、毎週水曜日にイベントを開催することで、食料品店が廃棄食材を調理するプロセスを合理化し、取り組み全体の費用対効果にも貢献している。**
- **TBYWは、食事の準備をボランティアに頼ることで、効果的にコストを最小限に抑え、より個人的なコミュニティの絆を深めることができる。一方で、ボランティアとの長期的な関わりを維持するという課題に直面している。**