

必要な食材、量を調整し、ホテル農家の直接取引を通じて、取引の季節変動、配送、ホテルの調達オペレーションの課題等を抽出し、今後の拡大につなげていく方針です



## 1. 顧客満足度の向上

### ① 地元食材の提供

- 恩納村および周辺エリアで生産された地元産の食材提供による宿泊者の満足度向上

### ② 鮮度の高い食材提供

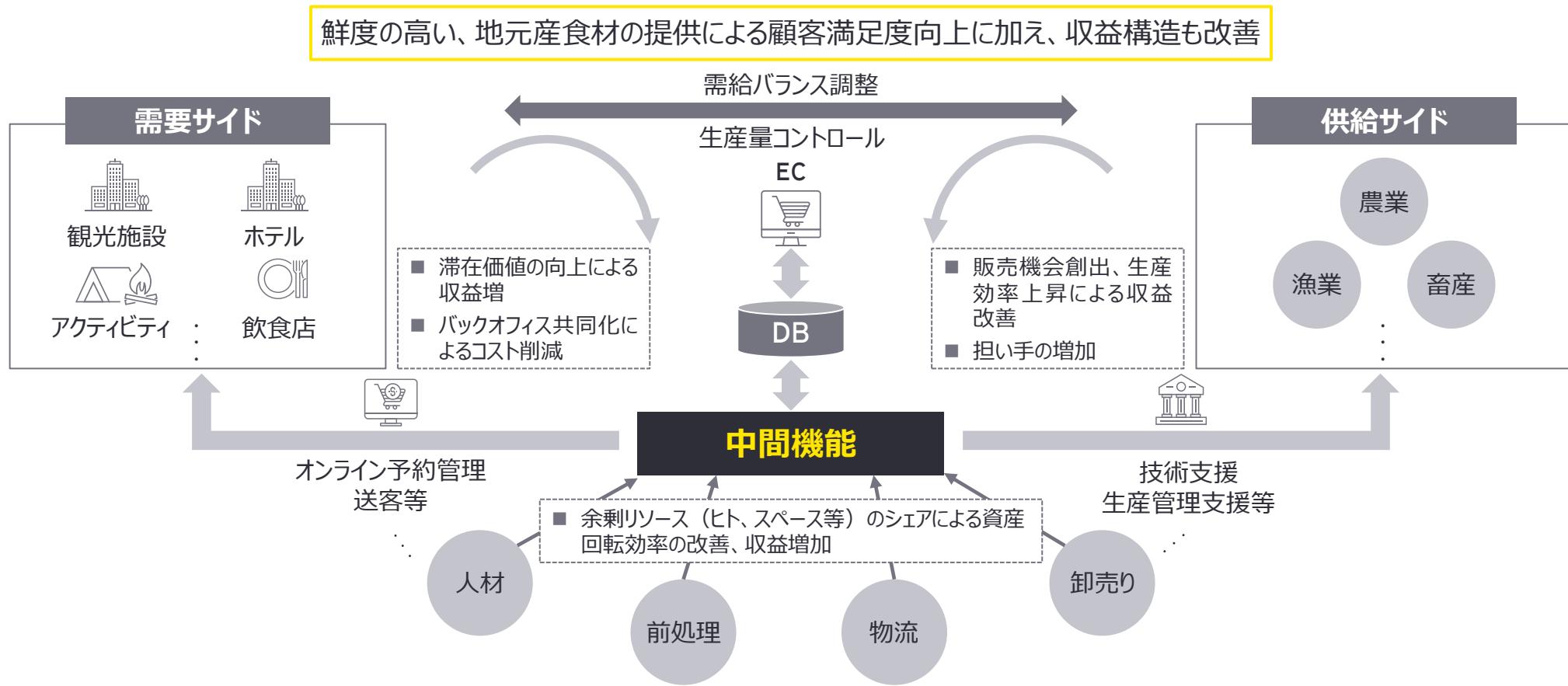
- (配送頻度に依存するが) 朝収穫した食材を当日夕方までに配達予定で、翌朝には宿泊客へ提供可能となり、通常の食材より高い鮮度
- 週2回or3回 (取扱量により) の配送により、鮮度の高さは確保

## 2. コストメリットを生かした生産性の向上・地域全体に裨益 (ひえき) する仕組みづくり

### ① 規格外食材や過剰生産食材を取り扱うことによる食品ロスの削減に寄与

- ② ①に加え、調達コストの最適化を図ることで、仕入れコスト削減も可能となり、生産性の一層の向上を促進し、社会全体への価値を創出

ホテルをはじめとした観光関連産業の生産性向上に向け、鮮度が高く、付加価値の高い地元食材調達を促進することで、供給サイドの生産性向上にも寄与し、地域全体への裨益を目指す



地域に裨益する仕掛け、環境・社会に配慮したサステナブルな取組みを通し、地域に豊かさをもたらす