

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



期待される効果

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

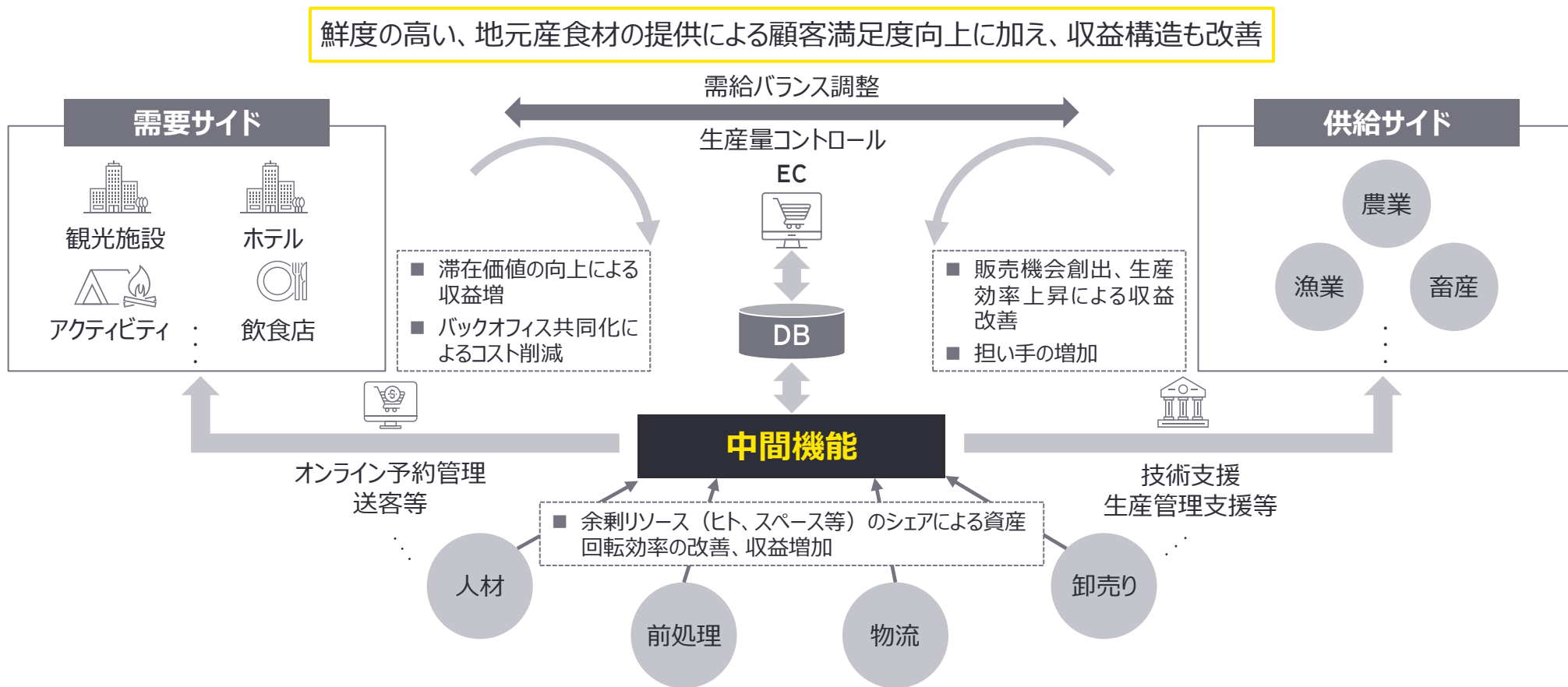
- （配送頻度に依存するが）朝収穫した食材を当日夕方までに配達予定で、翌朝には宿泊客へ提供可能となり、**通常の食材より高い鮮度**
- 週2回or3回（取扱量により）の配送により、鮮度の高さは確保

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



不足する中間供給網に対して、各企業の余剰リソース（ヒト、スペース等）をシェア・活用することで、Win-Winの関係構築

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