



自家製天然酵母のパンhutte (ユト)

店舗の 取り組み

微生物による生ごみの処理や、パンの材料の
量り売りによる廃棄物の削減に取り組む店舗

自家製天然酵母のパンhutteは、店舗から排出される生ごみを微生物分解型生ごみ処理機(キエーロ)を用いて処理するほか、製菓・製パン材料の1gからの量り売りや環境配慮型製品の販売等を実施する店舗

取組概要

店舗から排出される生ごみを
微生物分解型生ごみ処理機
「キエーロ」で処理し
廃棄物の削減を実施



※約800g/日の処理が可能

自社で使用している全てのパン材料やドライフルーツ・ナッツ等(約30種類以上)を1g単位から量り売りすることにより、食品ロスの削減を推進



廃棄しても土に還る環境配慮製品(竹ストローやオーガニックコットンティーパーグなど)の販売を実施



店舗概要



店舗名：自家製天然酵母のパンhutte
所在地：四国中央市金生町下分1758-1
TEL：0896-57-1807
URL：https://www.instagram.com/hutte_levain/

MAP

