

統一超商 廢棄物及剩食管理政策

「本公司矢志成為最卓越之零售業者，以提供生活上最便利之服務為宗旨，並善盡良好社會公民之責任」。統一超商於營運據點、自有品牌供應鏈與合作夥伴(廠商與加盟主)等利害關係人，依循聯合國發展目標第 12 項-責任生產與消費，並遵循減量 (Reduce)、回收(Recycle) 與再利用(Reuse)之 3R 原則以減少資源浪費、考量循環經濟將資源循環利用效益最大化之承諾，訂定制度或相關管理方針、提出並執行具體推動計畫。本公司承諾如下：

基本原則

1. 定期且持續監測價值鏈中廢棄物剩食產生的重量及種類，以鑑別減少廢棄物及剩食的機會。
2. 採取積極行動、投入創新技術及資源，以提升價值鏈中廢棄物與剩食的回收及再利用，進一步向循環經濟模式邁進。
3. 透過教育訓練提升員工、客戶和供應商等利害關係人對永續生產和消費的意識；與政府機構、供應商及客戶進行外部合作與倡議，共同促進並支持減少廢棄物、剩食與食物浪費產生。
4. 持續揭露廢棄物、剩食及食物浪費管理的進展和績效，並取得第三方認證，未來朝向零廢棄物掩埋目標持續改善。

廢棄物

1. 制定承諾以逐步實踐 2028 年門市單店廢棄物清運量減量 45% (以 2019 年為基準年)。
2. 依法管制代工廠每日產生之廢棄物重量，以符合法規要求。
3. 專屬代工廠所產生之事業廢棄物，需設立減量計畫及目標，以降低廢棄物對於環境衝擊。

剩食

1. 制定承諾以實踐 2030 年門市端及工廠端剩食廢棄量減半目標 (以 2019 年為基準年)。
2. 依據生命週期階段，啟動完整且精準的剩食測量和資訊管理流程，依據剩食類別進行分析，並將此資訊應用於剩食管理策略擬定。
3. 依據四大管理策略，降低鮮食報廢率、完善代工廠管理機制、提升剩食回收率、降低物流耗損，減少價值鏈的剩食及浪費。
4. 根據食品安全標準，應用剩食於其他用途，以實現最大效率或造福社會和環境。

黃瑞興

(簽名)

統一超商 總經理

2024 年 6 月