

年度初めの全体朝礼が行われました

4月1日に年度初めの全体朝礼が本社で行われました、初めに社長より訓示があり、その後、辞令交付2名、業績表彰5名、勤続表彰8名が表彰され最後に新入社員5名の紹介がありました。翌4月2日には寄居工場で全体朝礼が行われ業績表彰1名、勤続表彰1名の表彰が行われました。



明日からできる ECOアクション ちょっとした「心がけ」で 食品ロスを減らしましょう！

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず、捨てられている食品のこと。家庭で発生する食品ロスは、大きく3つに分類されます。①**食べ残し**（食卓にのぼり、食べ切れずに廃棄されたもの）、②**直接廃棄**（賞味期限切れなどで、手つかずのまま廃棄されたもの）、③**過剰除去**（野菜の皮などの不可食部分を除去する際、過剰に除かれた可食部）

食品ロス削減のためにできること

《調理・食事のポイント》

食材を切る際は、野菜の皮やヘタの周りなど、可食部を取り除き過ぎないように配慮しましょう。また、家族の体調や予定なども考慮して、食べ切れる量だけを作りましょう。食べる際は、それぞれが食べ切れる量だけを取り分けることを心掛けることも大切です。

《保存のポイント》

食材は、先に購入したもの、消費期限の近いものから使っていきます。食材に合った適切な方法で保存することも美味しく食べるためのコツです。食べ切れない量がある場合は、冷凍や下茹でをするなどして、長持ちさせましょう。

《買い物のポイント》

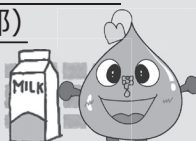
買い出しの前に冷蔵庫の在庫を確認し、食材を買い過ぎないようにしましょう。庫内を携帯電話のカメラで撮影してから行くのもおすすめです。また、買い物の際、すぐに食べる食材は棚の手前からとる、いわゆる「手前取り」を心掛けましょう。お店での廃棄が減り、食品ロス削減につながります。

One more action !



「mottECO」は、飲食店で食べ切れなかった料理を、消費者の自己責任で持ち帰る行為の愛称。ポスターやステッカーが貼られているお店は食べ残しの持ち帰りを推奨しています。

環境省HPより



イメージキャラクター
めぐるん

これからの暑い季節、害虫が活発に動き出す前に対策を！！

多くの害虫は、梅雨～夏頃にかけて繁殖シーズンを迎えます。駆除をご希望される場合はお気軽にお問合せ下さい。

〈アシナガバチの巣〉



〈スズメバチ〉



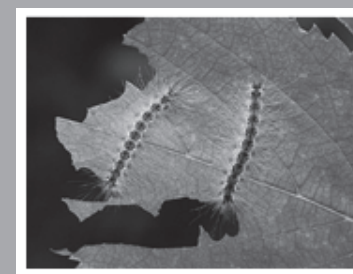
〈アシナガバチ〉



〈ゴキブリ〉



〈ケムシ〉



その他害虫(ハエ・チョウバエ・ヤスデなど)駆除もご相談ください。



お任せください！



しろありにご注意ください！

無料調査後に、薬剤散布をお勧めします。



被害箇所

羽アリ・しろあり・蟻道を発見したらすぐにご相談ください。



蟻道

係りからの便利 ビル管理係

私たちビル管理係は日頃水周りのトラブルや害虫駆除等でお客様のお役に立たせていただいております。これから夏本番となりハチが飛び交う季節となります。ハチの巣を発見した場合は近寄らず当社に駆除の依頼をお願いします。お客様の安全と安心をお守りします。

私達は「生活の困った」に直結する仕事をしております お困りの際は是非ご用命下さい

浄化槽清掃 浄化槽維持管理 浄化槽修理 一般汲取 各種清掃 害虫駆除 水漏れ修理 排水管清掃 側溝清掃 一般廃棄物収集 産業廃棄物収集 店舗飲食店事業ごみ収集 粗大ごみ収集



アレップグループ
株式会社

環境サービス

TEL 0493-74-0231

ホームページアドレス <https://www.alep.co.jp>



HP QRコード

比企郡小川町大字角山1045番地

年中無休