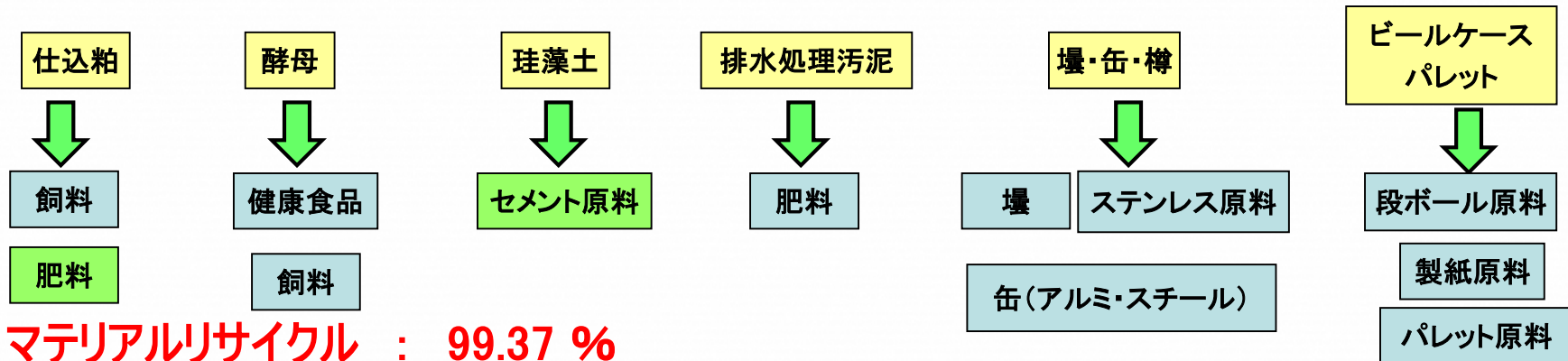
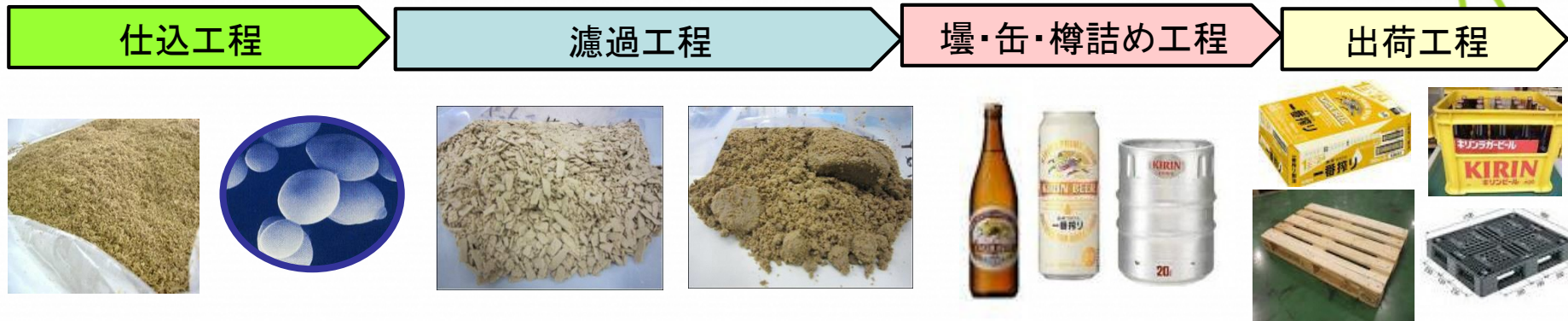


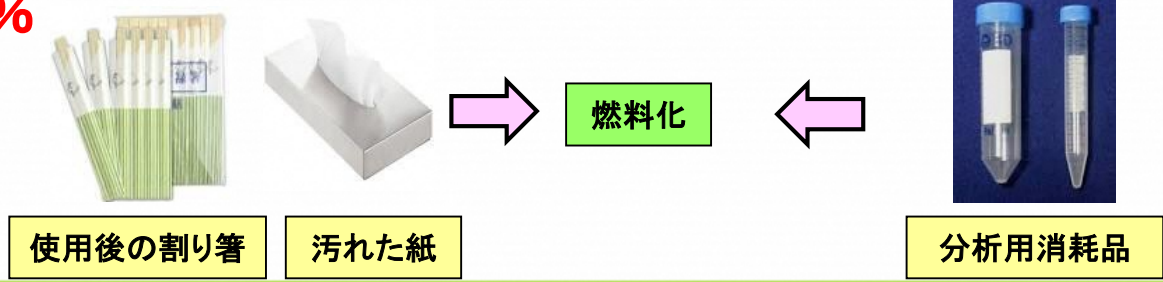


ビール製造から発生する副産物の再資源化



マテリアルリサイクル : 99.37 %

サーマルリサイクル : 0.63 %



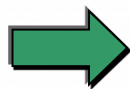
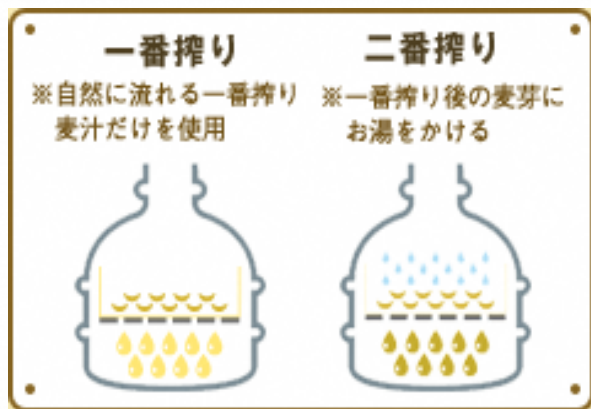
キリンビール横浜工場 環境への取組み



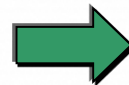
ビール製造から発生する副産物の再資源化

★ 再資源化できる処理委託先を選択

サーマルリサイクル < マテリアルリサイクル → 可能な限り、循環型リサイクルを目指しています。

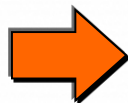
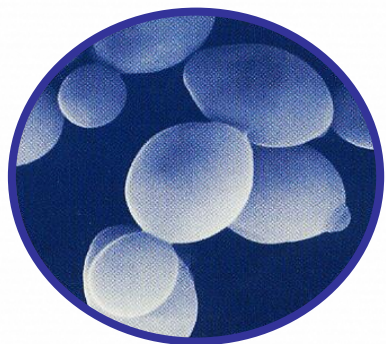


仕込粕



きのこ栽培素材

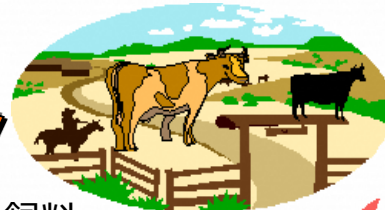
仕込工程からの副産物



ビール酵母



乾燥・袋詰



飼料



養殖餌

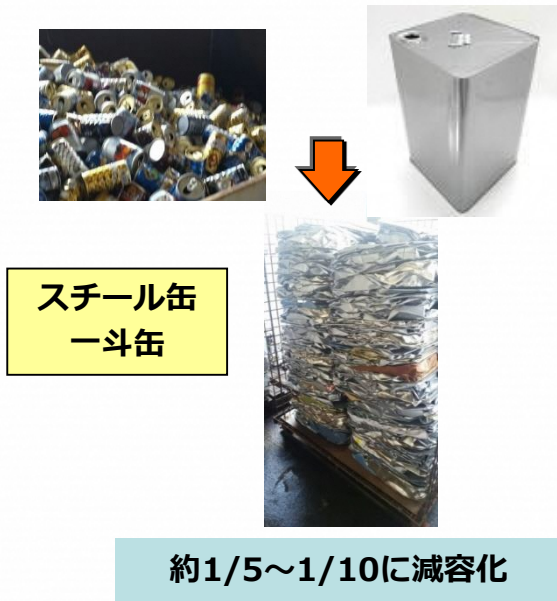


健康食品





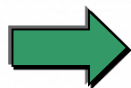
場内で発生する容器類の減容化



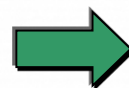
ビール製造由来 動植物性残渣・汚泥の減容化



汚泥投入直後



水分分離による減容



払出直前

水分を多く含んだ動植物性残渣や汚泥は、パンチングメタル付きのコンテナを用いて、廃棄物と水分の分離による減容化を行っています。





分別回収による再資源化100%の達成

工場内から発生する不要物を69種類に分類



分別講習会の開催



職場、雇用形態に関係なく、半年に一回の頻度で開催。

横浜工場サイト内で働く全ての人を対象

講習会終了後には、理解を深めるため「**分別テスト**」を実施