

# ふれあい報告書2003

## 環境・社会活動報告

地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループになりたい。

# WATAMI

ワタミフードサービス株式会社

# ふれあい報告書発行にあたり

「ふれあい報告書」というタイトルは、私たちの活動の根幹である経営理念からネーミングされました。

私たちは、人としての良心に従い、社会の一員としての責任を果たし、事業活動を営む一方でできる限りの社会貢献（還元）に取り組んでいくことが大切だと考え「できることからコツコツと一歩ずつ」を基本に創業時より努力してまいりました。

2001年の環境報告書の発行に際して、この考え方に基づく行動を「ふれあい活動」と名づけ、グループのテーマに「環境貢献・社会貢献・人間貢献」を掲げ、今まで以上に明確に決意（意志）を表明いたしました。

この2003年版の発行で、「ふれあい報告書」は3冊目となりました。私達の1年間の「ふれあい活動（環境・社会・人に対する取組み）」の結果報告であります。

総合的な行動としてはまだ緒についたばかりの活動であり報告書ではありますが、継続することに意義があると考え、今まで以上に積極的に推進してまいります。本報告書を通じて、皆様の温かいご理解と貴重なご意見を頂戴することができたら幸いです。

## 対象範囲

ワタミフードサービス(株)の本社並びに、直営店（「和民」264店舗・「和み亭」30店舗・「ゴハン」11店舗・「わたみん家」3店舗）の環境管理およびワタミグループ全体の社会貢献活動を対象としています。

## 対象期間

2002年度の活動を中心に、ご紹介させていただきます。

報告期間：2002年4月1日から2003年3月31日

（一部最新の情報を掲載しております。）

## 編集方針

本報告書は、「環境省ガイドライン」を参考に、ワタミグループの環境活動および社会貢献活動についての実績や取組みを記載しています。読者の方々にワタミグループのさまざまな取組み、実績について興味・関心をもっていただけるよう配慮し編集を行いました。

また、本報告書では、(株)トーマツ環境品質研究所、代表取締役社長の古室氏より第三者の専門的な見地からの意見を掲載いたしました。

なお、皆様とのコミュニケーションツールとして、巻末にアンケートをご用意しています。今後、発行される報告書や活動全体の質向上のため、ぜひ忌憚のないご意見をお寄せください。

## 目次

ふれあい報告書発行にあたり	1
目次	2
トップメッセージ	3
ワタミグループ事業活動	5
店舗での取組みの全体像	7
環境管理体制	9
環境目的・目標	10
環境会計	11
環境パフォーマンス(店舗での取組み)	12
環境パフォーマンス(ゼロエミッション)	13
環境パフォーマンス(省エネ・節水・グリーン購入)	15
環境教育	17
安全・安心への取組み	19
社会貢献(ボランティア)	21
社会貢献(スクール・エイド・ジャパン)	23
リスクマネジメント	25
会社概要/編集後記	27
アンケートのお願い(アンケート用紙)	28
環境・社会活動に対する所感(第三者意見)	30

## 自分が勤める会社を誇れる「いい会社」、「地球上で一番たくさん



ワタミフードサービス株式会社  
代表取締役社長

### 渡邊美樹

自分が勤める会社を誇れる会社、地球上で一番たくさん  
の“ありがとう”を集めるグループ、そんな会社に、そんなグルー  
プにすることが私の責務だと思っています。

念願だったリサイクルセンターが2002年に活動を  
開始しました。店舗で働くアルバイトメンバーさん  
たちが忙しい営業に追われながら分別したゴミ  
が再生品として蘇っていきます。また、「ゼロ  
エミッション」に向けて課題だった「生ゴミ  
破碎乾燥機」の開発が終わり、店舗で乾燥した  
生ゴミをグループ農場「ワタミファーム」  
で堆肥化する実験も始まっています。

これらの活動を支えているのは、グルー  
プ会社のジャパン・リテイル・メンテナンス  
(株)です。ワタミグループの本社・店舗を  
実験台として環境対策のノウハウを蓄積し、  
「外食企業の環境対策アウトソーサー」となる  
べく育成しています。外食業界における後方支  
援業務の貢献企業として、結果として外食産業の  
環境負荷とコストの削減に役立てるなら、これほど  
うれしいことはありません。

20世紀の大量生産・大量消費社会の反省点をいかして21  
世紀は「循環」「調和」の社会にしなければならないと考えて  
います。そのためには、継続的に環境貢献、社会貢献、人間  
貢献活動を高めていきたいと思っています。

こうしたワタミグループの環境・社会・人間に対する取組み  
を広くお伝えするため、「ふれあい報告書」を制作し、2002  
年度の活動を中心に、ご紹介させていただきます。

本報告書を通じて、皆様の温かいご理解と貴重なご意見を  
頂戴することができたら幸いです。

### グループミ

地球人類の人間  
よりよい環境を  
よりよいきつ

### ワタミグ

3つのテーマを基

## 環境貢献

地球にやさしい

## 人間

人にや

人として...を大

ワタミグループのブランド

### 私たちの目指す

- 1.一人でも多くのお客様  
ふれあいの場と安らぎ
- 1.会社の繁栄、社員の  
取引業者の繁栄、新  
人類社会の発展、人

# のありがとうを集めるグループ」になりたい。

## ミッション

性向上のための  
づくり、  
けを提供しよう



## グループは

軸に事業を推進します。

**社会貢献**  
社会にやさしい  
**貢献**  
やさしい

切にする企業  
訴求統一メッセージ



## もの(経営目的)

にあらゆる出会いと  
の空間を提供すること  
幸福、関連会社・  
しき文化の創造、  
類の幸福への貢献

ワタミグループ環境管理責任者  
ジャパン・リテイル・メンテナンス株式会社  
代表取締役社長

## 中田安紀



私たちジャパン・リテイル・メンテナンス(株)JRM)は、外食企業を顧客とし、24時間365日稼動するコールセンターを窓口として、メンテナンス、衛生管理サポート、保守清掃、廃棄物処理、環境負荷削減支援などを行っています。顧客には店舗の主要な業務である営業活動に専念してもらいたい、という思いで設立した会社です。

その中で環境対策については、ワタミフードサービス(株)の戦略的な環境アウトソーサーという立場で環境負荷の低減に取り組んでいます。

ワタミフードサービス株式会社は1999年に国際環境規格ISO14001の認証を取得しています。現在、JRMの代表である私が環境管理責任者に就任し、環境マネジメントシステムの運用を行うほか、具体的な施策を立案するEMS委員会に対するアドバイスや環境マネジメントプログラムの立案、環境負荷を削減する機器の実験、開発を行っています。今、注力していますのは、ワタミグループ「2004年ゼロエミッションの達成」です。そのために、2002年にはリサイクルセンターを設置し、東京都の約100店舗を対象に廃棄物の40%のリサイクルに成功しました。さらに2003年は、第2、第3センターを稼動して対象店舗を広げていきます。JRMの環境分野での目標は、外食産業の環境負荷低減とそれに伴う各社での無駄なコストの削減をしてもらうことです。

外食業界は消費者と直接ふれあう営業活動では互いに切磋琢磨していますが、一方、後方業務に関しては、企業同志が、効率的に、効果的に力を合わせるにより、互いに、環境負荷を減らすことができます。このように私たちが構築するシステムが外食産業全体の活性化に役立つよう、これからも日々、新しい課題に挑戦していきたいと思っています。

## ワタミグループの顔をご紹介します。

個性ある業態で、多様化するお客様ニーズに対応。ワタミグループは2008年に1000店舗を目指しています。

### 居食屋「和民」

あなたのリビング&ダイニング



お酒を飲みに行く店、お食事だけの店といった区分けをせず、「時間・空間を楽しむ」新しいタイプの居酒屋として開発。毎年コンセプトを強化、現在では「あなたのリビング&ダイニング」として積極展開しています。

居食屋「和民」は1992年4月、東京都渋谷区に1号店(笹塚店)を出店。2001年4月に関西、2002年3月に九州、2003年7月には中京・東海地区へ出店し、現在284店舗を展開中です。



### ファミリーコミュニティレストラン「和み亭」

みんなで楽しむおうちの食事



「和み亭」は、居酒屋とファミリーレストランのすきま市場(居食屋マーケット)を狙った「ファミリーコミュニティレストラン(地域密着型のカジュアルレストラン)」として2000年5月に神奈川県川崎市に1号店(稲田堤店)を出店、展開を開始しました。

「和み亭」は、ランチ&ディナー営業で、ご家族や地域の方々のお食事、ご会食、ご宴会といったさまざまなニーズに対応しています。現在、首都圏を中心に33店舗を展開中です。



### nippon no syokutaku「ゴハン」



懐かしさのなかに新鮮さを感じる内装、格好良くて暖かい・・・そんな空間、安全・安心な料理と心を癒す上質のお酒のある新しい居食屋空間として2002年4月にjapanese dining table「ゴハン」を開発、出店しました。

その後2002年9月、ターゲットである「居食屋マーケット」に業態調整、本格展開となる nippon no syokutaku「ゴハン」1号店(高田馬場早稲田通店)を東京都新宿区に出店し、現在22店舗を展開中です。



### 炭火焼だいにんぐ「わたみん家」



2003年1月、居食屋次世代バージョンとすべく、新しい感動の世界をお届けする新標準の居食屋として千葉県習志野市に居食屋「わたみん家」(京成大久保駅前店)を出店。その後、コンセプトを発展させ「炭火焼だいにんぐ」というグループでは初めての専門業態を開発。炭火焼だいにんぐ「わたみん家(本厚木店)を神奈川県厚木市に出店しました。

仲間とわいわい、家族といっしょに。この雰囲気、このおいしさで、この値段!? あれこれ気軽に選べて、楽しいお店。現在4店舗で実験中です。



### Restaurant & American Bar「T.G.I. Friday's®」

Restaurant & American Bar



「古き良きアメリカ」をコンセプトに、ドリンク類を豊富に揃え、アメリカの家庭食をフレンドリーなサービスで提供するレストランとして、展開しています。

T.G.I.Fはアメリカのカールソン・レストランツ・ワールドワイド社が世界56カ国721店舗(アメリカ521店舗・その他200店舗2003年6月末現在)展開しています。1998年11月に同社との合併会社、(株)ティージーアイフライデーズ・ジャパンを設立し、1999年8月日本国内1号店(渋谷神南店)を出店、現在は国内8店舗とグアムタモン店の運営を行っています。



### 居食屋「和民HongKong」

Japanese Casual Restaurant



日本の「和民」を基本ベースに現地食文化にアレンジ、本物の日本食をリーズナブルな価格で楽しめる店として開発。日本の食スタイルを楽しく、気軽に味わっていただくことを目指し、お酒プラス食事を提案、現地の方の「ハレ」の場面を提供しています。

2000年7月に設立した現地法人、和民(中国)有限公司が海外1号店として居食屋「和民HongKong」Humphreys Avenue店を出店。今後、中国本土への進出も視野に入れ、現在4店舗を展開中です。



## ワタミファーム



「有機野菜」をグループ店舗へ

2002年4月、ワタミグループ念願の農業進出の第一歩としてワタミファームを設立し千葉県山武町で第一農場を稼働しました。2003年3月には、群馬県倉沢村に第二農場を設け、その規模を拡大しています。

現在は、山武町および倉沢村の両農場共に、JAS有機認証を取得し、「安全で安心なおいしい有機野菜」をグループ店舗へ供給しています。



## ジャパン・リテイル・メンテナンス(株)



1998年7月にワタミグループの店舗メンテナンスを行う子会社として(株)ピー・エム・エスを設立。2000年に日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)(株)モスフードサービスの出資を受け、ジャパン・リテイル・メンテナンス(株)に社名変更、業容も新たに環境事業を推進しています。

ワタミグループの環境活動の中心的役割も担い、ISO14001のシステム運用をはじめ、2002年には、「JRMリサイクルセンター」の運営を開始、店舗で発生する廃棄物のリサイクル処理も行っています。



## (株)キャリアビジョン

人材開発に関する多岐に渡るサポート業務

1998年5月、グループ会社としてワタミグループの採用・教育を行う会社として事業を確立。インターンシップ制度を日本でいち早く導入した実績を持ち、人と企業の間で活動中。

現在ではワタミグループだけでなく多業界にわたり採用コンサルティング、アルバイト派遣(業務委託)事業、テレマーケティング事業など、人材開発に関する多岐に渡るサポート業務を行っています。

### Career Vision



## ワタミ手づくり厨房

「こだわりの手づくりのシステム」稼働開始

ワタミグループでは、居食屋「和民」オープン当初より、冷凍食品や加工食品を極力使わずに、調理の一手手前まで各店舗で仕込む「こだわりの手づくりのシステム」を開発・導入していました。

現在では、このシステムの最大の長所である「手づくり感」を損なわずに調理するというコンセプトを踏襲し、2002年3月、集中仕込みセンター「ワタミ手づくり厨房」を、埼玉県越谷市に設置し、関東圏の「和民」・「和み亭」への仕込み品の供給を始めました。センターでは徹底した衛生管理のもと、日々の仕込み作業が行われています。

2003年5月には、神奈川県相模原市に第二センターが稼働し、関西・九州・中京・東海圏も含めてグループ全店に供給しています。

「ワタミ手づくり厨房」は、集約によって食材ロスの削減、生産性・衛生の向上、商品の均一化を実現し、グループ店舗のコンセプトである「手づくりを守りながら、安全で安心で、より良い商品を安価に、お客様に提供」する原動力となっています。

### ワタミ手づくり厨房



## グリーンインダストリー(株) FLOWER KITCHEN

花卉販売チェーンを運営

2002年2月、花卉販売チェーンを運営することを目的に、社内ベンチャー制度第一号としてグリーンインダストリー(株)を設立、同年4月に1号店「花木」(神奈川県川崎市)を出店しました。

2003年2月より事業コンセプトを見直し、「フラワーキッチン」に改名。「新鮮な花をより低価格で品揃えを多く陳列し、お客様が気軽に花を取り、花を選ぶ楽しさを提供する」ことを目指しています。

