

店舗できっちり分別、リサイクルを推進します。

店舗で最も重要な環境問題は廃棄物の処理です。廃棄物削減のために私たちは大きな一歩を踏み出しました。

廃棄物削減に関する取組み

2004年ゼロエミッションに向けた取組みは大きく二つあります。一つは廃棄物発生量を減らす取組み、もう一つは発生してしまった廃棄物をできるだけリサイクルする取組みです。2002年、廃棄物発生量を減らすことに大きな貢献をしたのは、「ワタミ手づくり厨房」の稼働でした。この稼働により、それまで店舗で行っていた仕込みを専門工場で集中的に実施することで、店舗発生廃棄物の大幅な削減を実現することができました。

また商品開発においても、新商品「ワタミウスキー」のピンの色をリサイクル可能な透明ピンにするなど、廃棄物削減に向けた取組みを行いました。

廃棄物リサイクルに関する取組み

廃棄物のリサイクルにおいて大きな威力を発揮したのが「JRM リサイクルセンター」の稼働(2002年6月)です。店舗発生廃棄物の内、割箸やピン、缶、ペットボトル、ダンボール等の容器包装系廃棄物を効率よくリサイクルするために設置されました。店舗で分別された廃棄物の内、リサイクル可能なものはこのセンターを経由してそれぞれの資源化工場に運ばれます。

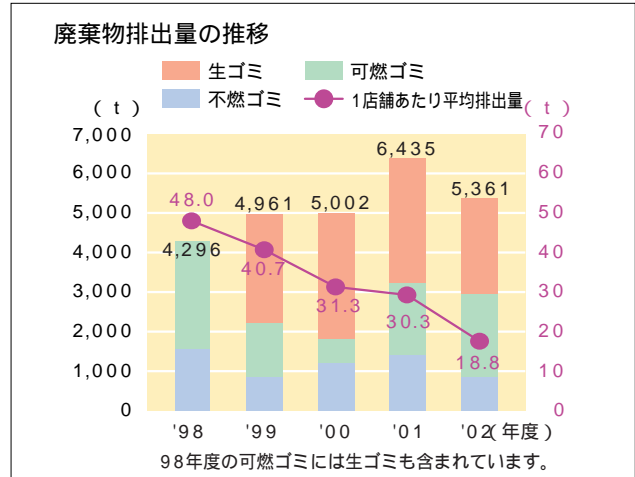
廃棄物10分別への取組み

容器包装系廃棄物をリサイクルするにあたり、私たちは店舗のゴミ分別を再度見直しました。店舗での生産性を落とさず、アルバイトやパートさんも取組みやすい、そしてその後のリサイクルの流れと整合性がとれた分別方法について検討をかさねました。

現在は図のような10分別(関西地区は5分別)を全店共通で取り入れ、店長はじめアルバイト一人ひとりも意識して取組みを行っています。

関東10分別	
廃棄物名	
リサイクル	割箸・竹串
	紙パック(ドリンカーのみ)
	プラスチック容器
	ピン・缶・ペットボトル
	プレスマット・箸袋
	割れ物・電球
	発泡スチロール
	ダンボール
	乾電池
	ゴミ

関西5分別(2003年10月予定)	
廃棄物名	
リサイクル	ピン・缶
	ペットボトル
	ダンボール
ゴミ	一般ゴミ(生ゴミなどの可燃ゴミ)
	不燃ゴミ(割れ物)等



店舗でのゴミ分別の様子



店舗での分別表(ゴミ箱のラベルと表の色を一致させよりわかりやすく工夫している)

店舗で分別された廃棄物の様子



2004年ゼロエミッションに向け、グループ一丸となって取組んで

2004年ゼロエミッションを目指し、容器包装系のリサイクルシステムを立ち上げました。実施店舗でのリサイクル

リサイクルに関する取組み

ワタミグループの中では、環境活動および安全・安心な食材の提供に対して、グループ一丸となって取組んでいます。中でも、JRMはワタミグループのゼロエミッション戦略の要です。例えば「JRMリサイクルセンター」を運営し、店舗から出るビンや缶といった容器包装廃棄物などを効率的にリサイクルしています。

また、有機農場を運営する「ワタミファーム」は安全・安心な食材をワタミグループに提供するだけでなく、農業体験というグループ社員の研修の場にもなっています。そして、「ワタミ手づくり厨房」では食材を店舗に安定的に供給するだけでなく、効率的な加工を実現することで食材ロスを減らし、店舗での廃棄物発生量を大幅に削減させることに貢献しています。

現在、ゼロエミッションに向け、生ゴミリサイクルの実験が進められていますが、ここでもグループ各社が重要な役割を担っています。店舗で乾燥された生ゴミは一度「JRMリサイクルセンター」へ集められ、まとまった単位で「ワタミファーム」へ出荷されます。「ワタミファーム」では有機堆肥原料の一部にこの乾燥生ゴミを使い、現在堆肥化および栽培実験が進められていますが、最終的にはこの堆肥を使って育てた有機野菜を、店舗でお客様へ提供するという循環の輪を作っていくことが目標です。



ゼロエミッションへの道

ワタミゼロエミッションの定義

ワタミグループで発生した廃棄物は、リサイクルできるものをすべてリサイクルし、他の産業の原料にするという発想のもと、社会全体の廃棄物ゼロを目指していくという考えで活動を行っています。

ワタミグループ各店舗



店舗の役割...分別・乾燥

今までの分別の仕方

可燃ゴミ 不燃ゴミ ダンボール

分別方法の変更

これからの分別の仕方

割箸・竹串 割れ物・電球
紙パック 発泡スチロール
プラスチック容器 ダンボール
ビン・缶・ペットボトル 乾電池
プレスマット・箸袋

-1 生ゴミ

乾燥



実験の進む生ゴミ破砕乾燥機

-2 可燃ゴミ

います。

率は40%になりました(重量比)。



JRMリサイクルセンターの取組み

店舗で10分別された廃棄物は、「JRMリサイクルセンター」で異物の除去、色分け、素材分けなど再分別し、一時ストックされた後、それぞれ再資源化工場へと運ばれます。たとえば店舗の紙パックは製紙工場へ、割箸はボード工場へ、ピンは製ピン工場へと運ばれます。

JRMリサイクルセンター



JRMリサイクルセンター外観

センターの役割...選別・保管



選別

- スチール缶
- アルミ缶
- ピン(白、茶、緑)
- 紙ゴミ
- 紙パック
- 割箸
- ダンボール
- 軟質系プラスチック
- 硬質系プラスチック
- その他

保管



清掃工場へ

再資源化工場等



一番最適な再資源化工場へ

割箸リサイクル工場

完成したボードは床材等に使われます。



製紙工場

トイレットペーパー等になります。



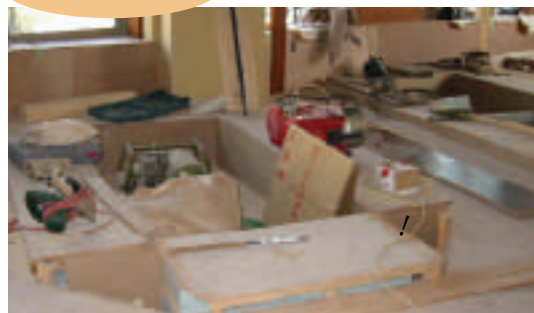
製ピン工場

ピンになります。

ワタミファーム堆肥圃場

堆肥として再利用されます。

再利用される割箸



ワタミグループでは、2002年10月以降の新店建設時の内装材の一部に割箸をリサイクルして作られたボードを使用しています。

エネルギー、水資源削減、グリーン調達の取組みも本気です。

省エネ、節水のため、ハードとソフト両面からの活動を展開しています。またグリーン調達の取組みも50%を超える

エネルギーと水資源削減への取組み

ハード対応

[動力削減機の導入]

- ・2002年度は「和民」および「ゴハン」新店53店舗に対して136台導入し、その設置により 186,646kWh/年、金額で4,610千円の削減効果を出すことができました。また、このことによるCO₂削減量は、68t-CO₂となります。

[省エネ看板の導入]

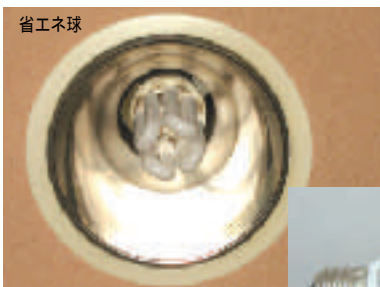
- ・2003年7月の新店より、屋外看板を省エネタイプのもにに変更しています。これによって、新店屋外看板内蛍光灯の耐用年数を1.6倍に引き上げることができました。

[省エネ球の使用]

- ・新店における照明機器は積極的に省エネ球仕様のものを使い、既存店では電球の交換時をきっかけとして随時省エネ球に電球交換をしています。

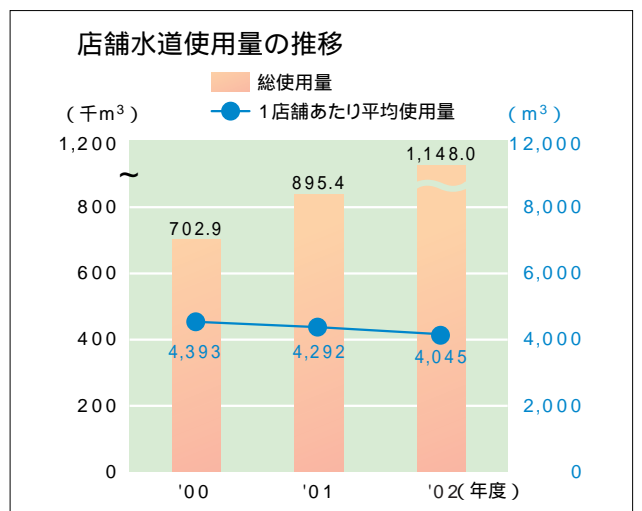
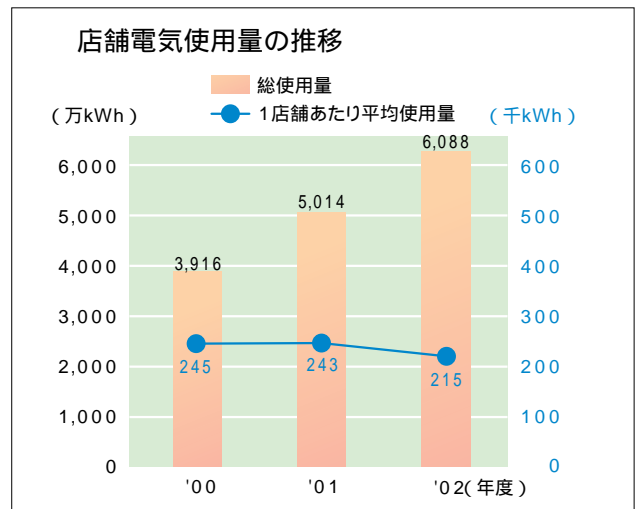


動力削減機



[自動手洗機および節水タイプの食器洗浄器の導入]

- ・前年より引き続き新店においては、衛生面と水の出しっ放し防止を兼ねてセンサーの感知によって手を触れることなく自動的に水を出したり止めたりできる蛇口と節水仕様の食器洗浄器を全店舗に導入しています。



ようになりました。

ソフト対応

[手づくり厨房導入による効果]

- ・2002年度は、「ワタミ手づくり厨房」の本格的稼働により、店舗の営業時間外(正午から16時まで)の仕込み作業が不要となり、電気・水使用量、生ゴミ廃棄量を大幅に削減することができました。

しかし、一方では仕込みをした食材を数人分ずつ小分け配送をするため、店舗にはビニール等の廃プラスチックが著しく増加してしまいました。

前年比：電気使用量88.5%、水使用量94.2%、生ゴミ廃棄量44%、廃プラスチック(ビニール類)212%

[検針制度]

- ・店舗では、継続して各店ごとにメーターのチェックを実施し、結果を本部へ伝達しています。本部では、店舗のデータの集計結果を店舗にフィードバックし、エネルギー削減に対する意識付けを実施しています。

[時間帯別スイッチングの徹底]

- ・店舗の照明は仕込み作業、開店前のホール作業、営業中作業でスイッチパネルを色分けして、無駄な点灯をしないように努めています。

[冷蔵庫のフィルター清掃]

- ・冷蔵庫の無駄なエネルギー消費を防ぐために、店舗のウィークリー業務の中でフィルターの清掃を定期的に行っています。

スイッチング写真



グリーン調達

[店舗備品のエコマーク資材の積極導入]

- ・新店への事務用品等の備品供給は、グリーン商材使用比率50%以上を目標にしています。今年度は53%を達成し、2003年度はさらにハードルを上げて70%の達成を目指してまいります。

使用エコ文具の一例



[ペットボトルを原料として作成した製品を積極的に利用]

- ・毎年、新入社員に対して、ペットボトル100%の制服ブレザーを配布しています。2002年度は354着(248kg)配布し、新入社員にリサイクルに対する意識付けを行いました。



ワタミグループにおける備品購入時選定基準

品物の材質、部品のリサイクル度合いに加えて消耗品も環境負荷の少ないものであるかがその対象になります。

また、事務用品、什器を検討する際にも、本体の品質性能・デザイン・価格の他に、仕様や今後の部品供給体制の有無を選定基準として考慮するようにしています。

例えば、印刷機用インクでは、技術の進歩により取扱いも

容易になった大豆を原材料に用いたタイプのものを、ワタミグループの広報誌や店舗用印刷物等の印刷に使っています。

その他ファイルや机のような従来からある事務用品でも、パーツが脱着交換可能なものはメンテナンスを加えることにより長期的に使用できるので優先的に導入しています。

人が変われば会社も変わります。

環境意識向上のため、座学から農業研修までさまざまな教育プログラムを展開しています。また環境活動の外部への

環境教育

ワタミグループでは全従業員および一部の取引業者を対象として、グループ環境活動の理解と環境マネジメントシステムのより深い浸透を実現するためにさまざまな研修やセミナーを実施しています。

ビデオレター視聴

経営トップによる、ワタミグループの環境活動の考え方や当年の行動指針の発表などをビデオに収録し、中途入社社員、アルバイトをはじめ全従業員に毎月（年1回は環境に特化した内容）視聴してもらうことにより環境意識の浸透を図っています。

新入・中途社員研修

入社した全社員に対して、現状の環境問題を含めてワタミグループが環境活動に取組む意義について説明し、各人に一企業人としての環境活動に対する決意表明をしてもらっています。



中途入社社員への環境教育

店長研修および店長認定セミナー

ワタミグループでは、店舗の環境活動は店長が中心となって推進していきます。店長には環境活動を十分に理解してもらうために、毎年1回、また新しく店長に昇格する際には店長認定セミナー時に環境手順教育を組入れて、理解浸透を図っています。

緊急時対応テスト

2002年度は、防災チェックを兼ねて店長およびアルバイトメンバーに向けて、防災チェック体制の確認と緊急時対応処法の理解度を確認するためのヒアリングテストを実施しました。このテストは、これからも質問内容等を変えて、継続的に実施していきます。

エコツアー

2000年より、全従業員および一部の取引先を対象として、自覚教育および啓発活動の一環として環境関連施設の実地見学会「エコツアー」を継続して実施しています。

中でも「JRMリサイクルセンター」では、企業、学校法人、インターンシップ学生等の要望に応じて随時、見学会を実施しております。2002年度は他施設見学を含め全4回実施し、合計で75名の参加がありました。

第1回(6月)社内公募	東京都最終処分場見学
第2回(6月)EMS委員会	紙バックリサイクル施設(製紙会社)見学
第3回(11月)EMS委員会	JRMリサイクルセンター 割箸リサイクル施設見学
第4回(2月)取引先	JRMリサイクルセンター 割箸リサイクル施設見学

店舗環境ミーティング

店舗では毎月1回ミーティングを行い、店長がアルバイトメンバーに対して自店の環境活動の進捗と反省を報告し、意見交換をします。この中で、店長は反省を踏まえた改善計画を立て、次月の取組みを決定します。この取組み内容を全アルバイトメンバーに通知して次月の行動に反映させ、活動の継続的改善を実践しています。

本部社員研修

店舗同様本社では、毎年度始めに本社における当年度の取組み内容と考え方を伝える説明会を実施しています。これを受けて、各本部従業員からは当年度における環境活動に対するコメントを各自提出させ、意識の向上と環境活動の周知徹底を図っています。

ISO特別セミナー

ワタミグループでは、グループ会社、店舗のマネージャー、本部EMS委員、内部監査員等に向けて環境問題やEMS活動に関する理解浸透および監査員の養成などの専門教育を実施。これら教育を通して、グループ会社への環境活動の浸透および社員の専門性の向上を推進しています。

年間教育計画表(2002年度)

	研修名	研修目的
全従業員	ビデオレター視聴	自覚教育
店舗社員	新入・中途社員研修会	自覚教育
	店長認定セミナー	EMS理解浸透・手順教育
	店長研修	EMS店舗手順教育
	緊急時対応テスト	緊急時対応方法、ツール、意識チェック
店舗従業員(パート/アルバイト)	店舗環境ミーティング	EMS店舗手順教育
営業部課長、エリアマネージャー	ISO特別セミナー	EMS理解浸透・専門教育
本部社員	本部社員研修	EMS本社手順教育
EMS委員	ISO特別セミナー	EMS専門教育(廃棄物理解浸透)
監査室・グループ会社	ISO特別セミナー	EMS専門教育(内部監査員養成)
グループ会社	ISO特別セミナー	自覚教育

環境啓発活動

ワタミグループでは、大学や専門学校の要望に応じて、企業における環境活動事例の紹介等の講習会を各施設にて継続実施しています。

また、一般の方々へワタミグループの環境活動の取組みの一端を理解していただくために、自治体主催の「環境展」にも継続して出展しています。

東京商科学院(6月)	店舗マネジメント講義「環境マネジメント」他<2年目>
神奈川大学(6月)	経営学特殊講義「外食産業の環境対策」<2年目>
東京都大田区環境展(3月)	「エコフェスタ」有機野菜の試食 リサイクルの仕組み<3年目>

紹介活動も積極的に実施しています。

農業研修

1998年に、北海道帯広市にて契約栽培を始めたことをきっかけに始まったこの研修は、ただ単に、契約栽培で生産を委託するのではなく、店長を中心とする従業員自らが直接農業に関わることで、食材に対する知識を広め、普段の店舗営業に活かしていくことや、直接、自然に触れることによって、環境への関わりを考えることなどを目的としています。

2002年度からは、グループの運営する「ワタミファーム（千葉県）」に場所を移し、有機栽培に関する講義なども行い、更に充実した内容で規模を大きくして研修を行っています。

2002年度は、「ワタミファーム」への切り替え準備のため上半期の実施を見合わせたため、参加人数が減少していますが、2003年度は166人の参加を予定し7月までの4ヶ月で54名の参加が終了しています。

農業研修参加者人数 (人)

	1999年度	2000年度	2001年度	2002年度	2003年度
参加社員人数	43	82	86	36	166(予定)



農業研修



農業研修



農業研修

日本環境経営大賞

ワタミグループは1999年以來、ISO14001環境マネジメントシステムに基づいて店舗における電気や水の使用量削減に取組み、2001年度には1億8百万円の削減効果を達成しました。

また、社員、アルバイトすべてにビデオレターなどで環境教育を実施し、「JRMリサイクルセンター」を立ち上げて容器包装廃棄物の40%をリサイクルするとともに、生ゴミの堆肥化にも着手しています。

これらワタミグループにおける環境経営活動に対して、「日本環境経営大賞委員会」より高い評価をいただき 2003年3月、第1回日本環境経営大賞の優秀賞を受賞しました。

日本環境経営大賞
企業の経営方針に基づく環境保全の具体的な実践活動の取組みと、その成果を表彰するもので、三重県を中心に経済産業省、環境省などから選抜された審査員により構成された「日本環境経営大賞委員会」にて応募のあった企業より選出された賞。

日食・環境資源協力賞

店舗における電気・水使用量などの環境負荷低減に取組み、継続的に削減効果を出すとともに、店舗から発生する廃棄物をリサイクルするために、関連会社としてJRMを立ち上げ廃棄物のリサイクルシステムを構築したことに「日食・環境資源協力賞選考委員会」より高い評価をいただき2003年8月、第12回日食・環境資源協力賞を受賞しました。

日食・環境資源協力賞
1992年に日本食糧新聞創刊50周年を記念して、環境保全に寄与した企業、団体などを対象として創設された賞。



環境経営大賞賞状

2003 5 3
環境大賞授賞式

お客様へ安全と安心を提供することは私たちの使命です。

私たちは食に携わる企業として、お客様に安全と安心をお届けすることは社会的使命です。また安全・安心の代表である有機

食材の安全

[添加物の削減]

- ・ワタミグループでは加工食品や原料に含まれる添加物を削減するプロジェクトを2003年4月に発足し、より安全で安心な食への追求を行っています。2003年度は保存料など2種類の添加物削減を目標とし、2003年7月現在70%の削減に成功しています。

[遺伝子組換え食品への対応]

- ・ワタミグループでは、料理、味のベースとなる基礎調味料について、遺伝子組換えをしていない丸大豆から作った醤油や、ミネラルを多く含んだ自然塩と遺伝子組換えをしていない大豆から作った生味噌を使用しています。
- ・もちろん、ポテト、コーン、豆腐や納豆などの食材に遺伝子組換え食品は使用していません。遺伝子組換えかどうかの確認では、取引先との信頼関係構築、生産ラインで混入しないことの確認、物流中に混入しないかの確認等、念入りなチェックを重ねています。

料理の安全

[徹底的な衛生管理体制]

- ・ワタミグループでは徹底した衛生管理体制を構築し、これらの仕組みが、安全で安心な商品をお客様にお届けする基礎となっています。

仕入れ

- ・ワタミグループの品質規格に合った食材を仕入れるために、各ベンダーや納品業者の方々に、細菌検査の結果や生産地や生産者の確認が取れる書類の提出を求め、内容を精査し、安全確認を行っています。
- ・さらに、加工食品については、原材料別の生産地や生産者の確認、製造工程表の提出も求め、その工程における温度管理や異物混入対策の実施状況の確認も行い、仕入れる食材の安全を確保しています。

「ワタミ手づくり厨房」

- ・「ワタミ手づくり厨房」では、十分な温度管理のもとで仕込み作業が行われています。また、センター内に検査室を設置し、定期的に生産される商品や原料自体の抜き取り検査や、製造機械の衛生検査を行っています。
- ・さらに、仕込みに関わる従業員だけでなく、事務部門を含めた全社員に対して衛生検査を定期的に行い、食中毒菌をセンターに持ち込まない仕組みを構築しています。これらの仕組みで製造された食材は、当日（一部翌日）のうちに温度管理された配送車で、各店舗へ届けられます。

有機JAS認証野菜

ワタミグループでは安全で安心な商品を提供したいという思いのもと、有機野菜を積極的に導入しています。

有機野菜は、土づくりからこだわったワタミファームで生産された物を中心に店舗へ供給を行っています。



店舗

- ・店舗では、毎日行う使用食材の品質チェック、保管用冷凍・冷蔵庫の温度チェックをはじめ、定期的に従業員の衛生検査を行い、食中毒菌を保菌していないかの確認をしています。
- ・グループ会社のジャパン・リテイール・メンテナンス(株)による抜き打ち衛生検査や、定期的に専門業者による厨房を含めた店舗清掃や害虫発生予防も行われ、常に清潔な店舗を保つ仕組みを構築しています。



野菜の使用拡大のため、「ワタミファーム」を立ち上げました。

ワタミファーム

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。

またワタミファームでは、有機野菜を中心とする安全で安心な野菜を店舗に供給するだけでなく、コミュニケーション誌「あんしょく」を通しての情報発信など有機農業の情報発信基地としての機能も目指しています。



ワタミファーム農業研修センター（千葉県山武町）

ワタミグループが取り組む農業事業

日本の食料自給率は現在40%で、不測の事態が発生する場合は食糧が不足すると言われています。一方、永年、農薬や化学肥料を使用してきた日本の農地は疲弊し、土地の再生が難しくなりつつあります。これらの薬物は環境破壊を誘引し、食の安全性という側面も含めて社会問題にもなっています。

このような状況の中、ワタミグループは外食事業を営む自らの購買力と、新たに構築する販売力で、有機・無農薬・減農薬の農産物を栽培する日本の農家を支援・育成し、日本の農業が根本的に抱える諸問題の解決に貢献することを目的とし、農業生産法人、および農産物の卸販売法人を設立しました。



改正JAS法に基づいて発行されたワタミファームの有機圃場認定書

コミュニケーション誌「あんしょく」お客様に対して「食の安全・安心」に関する情報を発信しています。「あんしょく」は、グループ店舗で無料配布しています。



(A6版16ページ・カラー)



ワタミファーム：群馬県倉沢村



ワタミファーム：千葉県山武町



単に生産されたものを購入する立場から一歩進み、有機・無農薬・減農薬の農法を広げるために自らがその実践者となってそれら実現ノウハウを持つこと、そして生産活動を通じてできるネットワークを拡大する力を持つことにより、農家を育成することの一助になるからです。

農産物生産法人および農産物卸売法人の設立は、ワタミグループの思いを達成するための活動のひとつなのです。

