

## ふれあい報告書 2015 について

### ■ 編集方針

本報告書は、ワタミグループの活動や取り組みをわかりやすく紹介させていただくことを目的に、ステークホルダーの皆様ごとに掲載しています。

本報告書では、

- 各ステークホルダーの皆様にどのようにご意見・ご要望を伺い、企業活動にどのように活かしているか
- 活動に対する姿勢、昨年度の課題に対する実績と評価、今後の目標を積極的に掲載しています。

### ■ 対象期間

2014 年度（2014 年 4 月 1 日～2015 年 3 月 31 日）の活動を中心に、一部最新（2015 年度）の情報を紹介しています。

### ■ 対象範囲

ワタミ株式会社および国内連結子会社を基本に、ワタミグループ全体についても紹介しています。

本報告書の、「ワタミグループのガバナンス」では、海外含むワタミグループ全体について紹介しています。

※「お客様とともに 海外外食事業」、「お取引業者様とともに」「従業員とともに」「地域・社会とともに」の「海外での取り組み」では、和民国際有限公司、和民（中国）有限公司、和民餐飲（深圳）有限公司、和民餐飲管理（上海）有限公司、台湾和民餐飲股份有限公司、Watami Food Service Singapore Pte. Ltd. を対象範囲としています。また、対象期間は、12 月決算のため、2014 年度（2014 年 1 月 1 日～12 月 31 日）としていますが、一部最新（2015 年度）の情報を紹介しています。

### ■ 社名・団体名・事業名表記について

ワタミ株式会社および国内連結子会社を「ワタミグループ」と表記しています。対象が異なる場合は、該当する事業名を記載しています。

### ■ 将来の予測・目標について

本報告書には、ワタミグループの過去と現在の事実だけでなく、将来の予測・目標なども記載しております。しかしながら、これらの予測・目標は、記述した時点で入手可能な情報ないし判断であり、リスクや不確定な要因を含んでおります。

したがって、将来に生じる様々な要因により、活動結果が本報告書に記載した予測・目標と異なる可能性がございます。読者の皆様には、以上のことをご理解賜りますようお願い申し上げます。

■発行日：2015 年 10 月

## ワタミグループのガバナンス

ワタミグループは、経営上のスピーディな意思決定を図りつつ、経営管理を効果的に行えるよう努めています。コーポレートガバナンスの構築において、経営の透明性、企業倫理の確立は重要な要素であると認識し、継続的な改善活動に取り組んでいきます。

### ■コーポレートガバナンス 基本的な考え方

#### グループの意思決定の仕組み

ワタミグループでは、ワタミ(株)の取締役および各事業の責任者・経営企画部門責任者などが参加する「グループ経営会議」を月2回開催しています。会議は、グループの事業効率を高めること、経営資源の管理・適正配分すること、潜在リスクに対応することなど、事業活動の安定性・信頼性を確保した上でグループの意思決定を行うことを目的としています。

また、ワタミグループでは稟議システムを採用しており、一定基準の案件に関しては関係部門と管理部門の審議を経た上で、業務の執行を行う体制をとっています。社内規定に基づき、経営企画本部がそのシステムの管理・運用を行い、業務管理本部がその執行状況を監査しています。

さらに、経営状態・サービス提供状態・従業員のマネジメント状況などを多角的に把握するため、事業毎に開催する「役員会」の中で、KPI (Key Performance Indicator : 重要経営指標) の確認、レビューを実施しています。これによってグループ各社の課題の早期発見・解決を図り、意思決定の質・スピードの向上を目指しています。

### ■コンプライアンス 企業倫理とコンプライアンスの徹底

ワタミグループは、企業としての社会的責任を果たすべく、「企業倫理の確保」と「順法精神の醸成」を最も重要な活動として位置づけ、社内への浸透に取り組んでいます。

#### 「コンプライアンス委員会」の設置

2014年4月、労働環境を含めたコンプライアンスの強化をすべく、外部専門家を交えた「コンプライアンス委員会」を設置し、3ヵ月に一度定例会を開催しています。当委員会は、労働環境の改善、コンプライアンスの順守状況のモニタリングを行うとともに、改善支援を行います。

メンバーは、ワタミ(株)代表取締役社長を委員長とし、外部弁護士を複数名委員とすることで客観的な視点を加味した委員会として運営しています。2015年7月には、ワタミグループの「コンプライアンスマニュアル」を策定しました。

#### コンプライアンスに関する講義の実施

一人ひとりが高い倫理観・使命感を持って実践できるよう、新入社員、中途入社社員を対象として、入社時研修ではコンプライアンスの概要と事例についての講義を行っています。

#### 「業務改善委員会」の設置

ワタミグループは、2014年4月、「コンプライアンス委員会」を実行団体として、さらなる労働環境の改善を目的に「業務改善委員会」を設置し、毎月委員会を開催しています。

当委員会は、グループの各職場における労働環境の改善計画とコンプライアンス順守のための実行計画を立案し、各現場での改善計画を推進し、実施状況を観察します。

メンバーは、ワタミ(株)人材開発部門の管掌役員を委員長とし、各事業会社の人材開発責任者、人事企画担当責任者、一般社員3名を委員とすることでグループの横断的な組織とし、グループ全体の労働環境改善に向けた提案や各現場でのコンプライアンス順守状況や課題を共有します。

#### 「ワタミヘルプライン」の設置

ワタミグループは、グループ内に存在する問題を広く受け付け、積極的に解決し、自己改善・自浄できる組織になることを目指し、グループ全従業員（パート・アルバイトメンバーを含む）およびお取引業者様に向け、情報収集窓口として「ワタミヘルプライン」を設置しています。窓口は、メールにて社内独立組織である「ワタミヘルプラインプロジェクト」に直接連絡する窓口、外部委託先である株式会社インテグレックス様経由で連絡する窓口、そして、電話にて外部委託先である三好総合法律事務所様経由で連絡する窓口の計3つを設けています。また、海外においても、メール相談窓口を設置しています。

これにより、グループ内に存在する問題の未然防止・早期発見の体制をさらに強化するとともに、引き続き制度の透明性・利便性の向上、通報者の保護の徹底に努めていきます。



「ワタミヘルプライン」パンフレット

## ■ リスクマネジメント グループリスク管理体制の維持

ワタミグループは、内部統制の構築を通じて、コンプライアンス・リスクマネジメント体制を推進しています。また、内部監査によりグループ内に潜在しているリスクを把握し、「グループ経営会議」や各事業への提言を行い、是正・改善を図り、企業としての健全性（誠実さ・透明性）の確保に努めています。

### 内部統制の推進（金融商品取引法：J-SOX 対応）

ワタミグループは、金融商品取引法に基づく財務報告に係る内部統制の評価・報告制度（J-SOX）への対応を図り、各事業における内部統制の体制構築、社内規程や業務プロセスの整備・評価・改善指示を行っています。

### 「BCP」の策定・運用

ワタミグループは、大規模災害発生時の事業継続や復旧の必要が生じた場合を想定した BCP(Business Continuity Plan：事業継続計画) の策定・運用に取り組んでいます。

2014 年度は、大規模災害発生時において、ワタミグループの本社の機能が果たせないときに、その機能を代替する拠点および優先順位の高い業務の検討・整備を行いました。

## お客様とともに 国内外食事業

### <経営理念>

一人でも多くのお客様にあらゆる出会いとふれあいの場と安らぎの空間を提供すること

## ■お客様満足度の向上を目指して

### お客様アンケート

国内外食事業では、外食店舗に設置したアンケートハガキやメール、WEB サイト内に設置したアンケートフォームを通して、ご来店いただいたお客様から積極的にご意見・ご感想をお伺いしています。2014 年度は、53,213 件のご意見をいただきました。いただいたご意見・ご感想は、隔週で行われる「業務改革会議」にて確認し、ご満足いただけなかったという内容などについては、1 件ずつその原因と対策について確認し、再発防止に努めています。

## ■店舗運営レベルの維持向上

国内外食事業では、お客様にご満足いただける営業レベルを確保・維持するため、本部社員やお取引業者様の視点から外食店舗のチェックを行い、運営のスタンダードが維持されているかを確認しています。

### 店舗業務監査

国内外食事業の監査部社員が、対象店舗を抜き打ちでチェックを行い、事故発生の未然抑止や管理面是正と改善が行われる体制をとっています。2014 年度は、延べ 476 回実施しました。

### ミステリーカスタマー

お取引業者様に無作為に「お客様としてご来店」いただき、店頭の入りやすさからお帰りまでの「66 項目」の評価を行っています。お客様の視点での「より良い店舗づくり」に努めています。2014 年度は、179 回実施していただきました。

### 覆面調査

一般の方に、覆面調査隊として来店いただき、評価をしていただく覆面調査を行っています。2014 年度は、6 月と 9 月に合計 1245 回実施しました。外部からみた視線での「より良い店舗づくり」に努めています。

## ■商品へのこだわり

国内外食事業では、アンケートを通していただいたお客様のご意見をもとに、メニューラインナップや調理方法、手づくり感にこだわった商品開発を行っています。また、ワタミファームなどから供給される有機野菜を積極活用するなど、「安全・安心」にこだわっています。

### 「和民」「坐・和民」「わたみんな」メニューの見直し

主力業態 JAPANESE DINING「和民」、語らい処「坐・和民」、炭火やきとりと手づくり料理「わたみんな」では、2015 年春、ランドメニューの全体的な見直しを行いました。お客様の声をもとに、よりご利用いただきやすくなるために、商品の品質向上を行い、お客様が求める本来の価格に近づけるため価格の引き下げを行いました。また、ランドメニューも、冊子タイプのものから見開きタイプへ変更し、よりお客様が選びやすいようにしました。



冊子タイプから見開きタイプに変更されたランドメニュー (右・和民 左・わたみんな)

## 原産地・特定原材料の公開

「和民」、「坐・和民」、「わたみん家」では、「ワタミフードシステムズ<外食事業>原産地表示サイト（携帯サイト：<http://www.watamifoodservice.jp/g>）」を設け、「季節の特撰料理」で使用している主要食材の産地情報を公開しています。

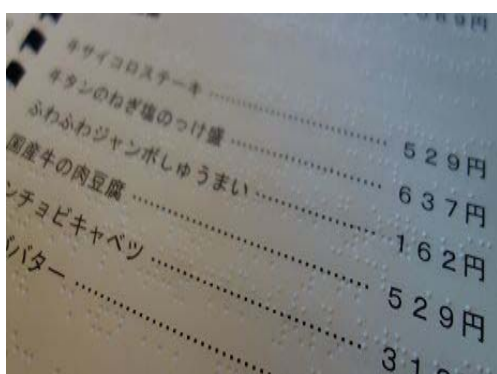
また、同業態においては、特定原材料（※）の使用の有無について、最新の情報が掲載された一覧表を各外食店舗ごとに保管しています。

※特定原材料とは：アレルギー発生頻度が高く、その症状が重篤であるとされる「小麦・乳・卵・そば・落花生・えび・かに」の7品目。

## ■安心してご利用いただける空間づくり

### 「点字メニュー」「英字メニュー」の設置

2000年より、店舗にて、「点字メニュー」を設置しています。2015年8月現在、「和民」、「坐・和民」の全店に設置しています。また、2002年より「英字メニュー」の設置も開始し、2015年8月現在、「和民」、「坐・和民」、「わたみん家」、「TGI フライデーズ」「炬ばたや 銀政」「炭旬」の店舗に設置しています。



点字が記された「和民」グランドメニュー



英語・中国語・韓国語で記載されている「和民」のグランドメニュー

### 分煙の取り組み

店舗では、分煙化に積極的に取り組んでいます。特に、ごちそう厨房「饗の屋」では全席禁煙席とし、喫煙スペースを別に設けることで、お子様連れのお客様にも安心してご利用いただける工夫を行っています。

## ■新業態の出店

国内外食事業では、より細分化しているお客様のニーズにお答えするため、様々な需要にあった店舗展開を行っています。

### 串カツと餃子の店「揚旬」

2015年4月、東京都世田谷区に、串カツと餃子の店「揚旬」を出店しました。お手ごろ価格で、様々な種類の素材を活かした串揚げや餃子などをちょっとずつ楽しんでいただけ、会社の同僚や友人、家族と和気あいあいと楽しめるお店を目指しています。



## 「ニッポンまぐろ漁業団」

2015年9月、東京都港区に、「ニッポンまぐろ漁業団」を出店しました。お客様に様々な種類の鮪や、鮪の多種多様な部位を堪能していただけるようなメニューを提供します。また、活気あふれる店内で、まるで漁港や漁船にいるような臨場感を味わっていただきたいとの思いから、ご利用シーンにあわせて、「漁港・波止場エリア」「漁師の集いの酒場エリア」「漁具小屋エリア」「船長のお屋敷エリア」の4つのエリアで構成し、少人数から大人数まで、様々なシーンでご利用いただけるようにしています。



## ■より多くのお客様に喜んでいただくために

### 海外のお客様の受け入れ

2015年5月より、観光で日本を訪れる外国人の方を対象に、日本の料理やサービスを体験していただくための取り組みを始めました。日本を訪れた外国のお客様が安心しておくつろぎいただきながらお食事ができるよう、その国の風習や嗜好を尊重したサービスや専用のメニューを用意し、ランチやディナーの提供を行っています。2015年8月現在30店舗で受け入れを行っており、開始してから合計12,650名の外国人の方にご来店いただきました。



折り鶴のおもてなし

## お客様とともに 海外外食事業

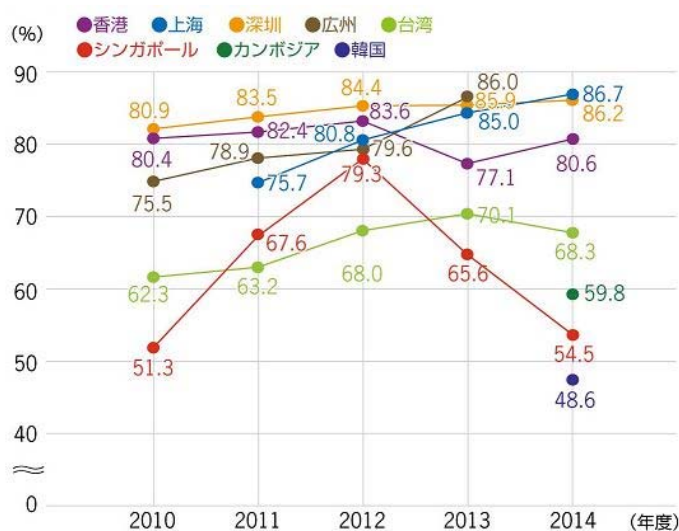
<経営目的>

一人でも多くのお客様にあらゆる出会いとふれあいの場と安らぎの空間を提供すること

### ■お客様満足度の向上を目指して

#### お客様アンケート

海外外食事業では、アンケート調査を通して、お客様からのご意見・ご感想をお伺いしています。アンケートの評価は4段階となっており、「最も高い評価を80%・最も低い評価を0件」を目標にしています。ご意見・ご感想は、それぞれの地域で、毎月2回程行われている「業務改革会議」にて確認し、ご満足いただけなかったという内容などについては、1件ずつその原因と対策について確認し、再発防止に努めています。また、頂いたご意見をもとに、商品・サービスの改善に努め、「もうひとつの家庭の食卓」という基本コンセプトに則し、現地のニーズに対応した商品・メニュー開発に取り組んでいます。



お客様満足度の推移グラフ

#### 店舗運営レベルの維持向上

海外外食事業でも、お客様にご満足いただける営業レベルを確保・維持するため、ミステリーカスタマーを実施しています。外部機関の調査員の方などに、無作為に「お客様としてご来店」いただき、50項目において評価をしていただいています。2014年度は、423回実施していただきました。

また、2014年度から、外食店舗運営のスタンダードが守られているかの確認と、改善点の共有を目的に、本部社員によるSIP (Standard Important Patrol) が香港の全店舗にて実施されています。今後は、香港以外の地域でもスタートさせていく予定です。

## ■ お客様に楽しんで頂けるお店づくりを目指して

海外外食事業では、「現地の経済の発展に貢献すること」「その地域のお客様に楽しんでいただけるお店づくり」を基本とし、様々な取り組みを行っています。

### 地域名産メニューの提供

世界のお客様に日本の各地の名産をお楽しみいただくため、居食屋「和民」にて、特撰メニューとして様々な地域名産物を提供しています。2014年度は、九州、北海道や関西三大地域（京都、大阪、神戸）の代表的な料理を提供しました。



北海道 特撰メニュー  
北海道の海産物などを使用したメニューをご提供



関西三大地域 特撰メニュー  
関西地域の名物などをご提供

### 韓国のカンナム店大改装

2014年9月、韓国ソウル市にあるカンナム店をリニューアルオープンしました。本格的な日本食を韓国のお客様に楽しんでいただけるよう、韓国で人気上昇中の焼き鳥のメニューを拡充しました。店舗にはオープンキッチン、そして店舗入り口に焼き場を設け、焼き鳥を焼いている様子や香りも楽しんでいただけるようにしました。



カンナム店 入口の焼き場

### マレーシアにて「ご膳メニュー」の導入

2014年11月から、マレーシアの「和民」において、お客様に日本料理の基本である「一汁三菜」を楽しんでいただきたい、又、お一人の時でも気軽にご来店いただけるようにとの思いから、御膳メニューを導入しました。主菜、ご飯、味噌汁、漬物などをバランスよく取り入れたメニューにし、ランチ及びディナータイムにもご提供しています。



ヒレ肉のサイコロステーキ定食



## 新タイプの「和民」が香港にオープン

2015年6月、香港銅鑼湾に「本物の日本食」と「ライブ感」を味わっていただくことをテーマにした新しいタイプの居食屋「和民」ウィンザーハウス店を出店しました。お客様に、本格的な日本食を提供するため、食材を見直し、焼き鳥の鶏は丸鶏を店舗でさばき、串打ちしたり、鮮魚の一部魚種については日本から直送のルートを確認するなどしています。また、焼き鳥を焼いている様子や香りも楽しんでいただけるよう、オープンキッチン、オープンバーを設けています。



## ■日本食を広めていくために

海外外食事業は、より多くのお客様に日本食を楽しんでいただくために、出店地域を拡大すべく、現地提携企業の開拓を進めています。2015年7月末現在アジアを中心とした11の地域で102店舗展開しています。

海外展開マップ (2015年7月末時点)



## お客様とともに 介護事業

### <経営目的>

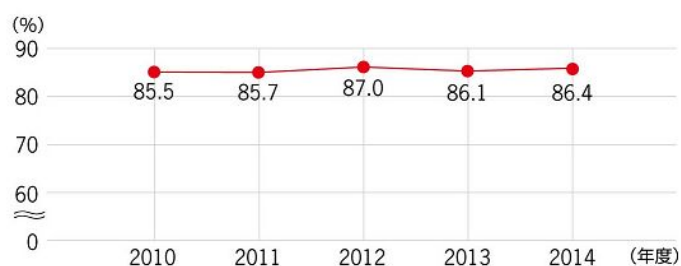
一人でも多くの高齢者の方に心からのお世話をさせていただくことにより、お一人おひとりの幸せに関わらせていただくこと

## ■お客様満足度の向上を目指して

### お客様アンケート

介護事業では、各ホームにご意見箱を設置し、ご入居者様やご家族様に自由にご意見を投函いただけるようにしています。また、毎月1回お客様へお送りするご請求書の中に「お客様アンケート」を同封し、ご意見・ご感想をいただいています。アンケートの評価は5段階となっており、「良い評価」である「5」「4」が100%、「最も低い評価」である「1」が0件となることを目標にしています。

2014年度は、2,561件のご意見をいただき、「100%・0件」の目標に対し、結果は「86.4%・56件」でした。アンケートを通していただいた貴重なご意見は、隔週行われる「業務改革会議」で確認し、苦情については内容を真摯に受け止め、すぐに改善策を講じています。同時に、課題点を従業員全員で共有し、改善に努めています。



お客様満足度の推移グラフ

### お客様相談窓口

ホームやデイサービスの運営やサービスに関して、ご入居者様、ご利用者様、ご家族様から様々なご相談・ご要望を電話にて承れるよう「お客様相談窓口」を設置しています。2014年度は、344件のお問合せをいただき、対応しました。

## ■「4大ゼロ」の取り組み

介護事業では、ご入居者様の自立支援に力を入れ、「おむつゼロ、特殊浴ゼロ、経管食ゼロ、車椅子ゼロ」を目指す「4大ゼロ」に取り組んでいます。

2011年度から、年に一度、「事例発表会」を開催しており、「4大ゼロ」の取り組みなどにおいて各ホームで改善された事例や、状態を維持できた事例、病気や機能低下を予防した事例を集め、ノウハウを蓄積し、他ホームへ展開する事に取り組んでいます。



おむつゼロ 190名 の改善	車椅子ゼロ 253名 の改善
特殊浴ゼロ 37名 の改善	経管食ゼロ 12名 の改善



■2014年度の実績

## ■「栄養ケア・マネジメント」を通して日に日にお元気に

介護事業では、ご入居様が「食事を通して日に日に元気になっていくこと」「最期まで口から食べることを目標として、栄養士が中心となり「栄養ケア・マネジメント」を実施しています。

ホーム長、ケアマネジャー、ナース、ケアスタッフ、キッチンスタッフなどの多職種が協働して、ご入居様の疾病、塩分などの制限、食べ物の好き嫌い、食事量の減少などを把握し、低栄養や生活習慣病の予防・改善に努めています。また、ご入居様のお身体の状態の変化に応じ、お一人おひとりに合った食形態でお食事を提供できるように取り組んでいます。

## ■安心して過ごしていただけるホームづくりのために

介護事業では、ご入居様が安らぎやくつろぎを感じられる空間を提供することはもちろん、ご入居様に安心してお過ごしいただけるホームづくりを目指しています。

### 「自分でできる」ための環境づくり

ご入居様が、可能な限りご自分のことはご自分でできるようにとの思いから、施設内や居室に様々な工夫をこらした環境づくりに取り組んでいます。

車椅子をご利用のご入居様に、より安全にそして安心してトイレをお使いいただけるよう、便器の位置、方向を変更し、着座する際の回転角度を小さくしたり、トイレの外から中がみえにくいようにするなど工夫を行っています。また、ご入居様のお体の状態に合わせて着脱が容易にできるように、居室トイレ内での手すりの設置や、高さを調節できるテーブルの導入なども行っています。

認知症の方へは、ご自分の居室への手がかりになるようドアやフロアに配色を施すなどの取り組みも行っています。



### 施設点検の取り組み

ホーム内で生じた設備不具合の対応においては、対応期間を「2日以内」を目標に設定し、ご入居様の生活にストレスを与えないよう努めています。ライフラインに関わる案件においては、「24時間以内」に応急復旧することを目標に掲げ対応しています。また、専門協力業者様による定期的な巡回設備点検を設け、施設の細部までみていただき、トラブルを未然に防ぐ取り組みも実施しています。

## ■アクティビティやイベントの充実

介護事業では、ご入居様の生き甲斐づくりや日々の楽しみのきっかけづくりとして、アクティビティやイベントの充実を図っています。

### 日々のアクティビティ

日々のアクティビティでは、「4大ゼロ」を目指してご入居様の身体・心・脳に働きかけるプログラムを平日5種・土日2種以上を用意し、開催しています。

### 体力測定の実施

2014年度からは、厚生労働省の「介護予防マニュアル」に準拠した内容で、ご入居様の「体力測定」を実施しています。低体力高齢者であるご入居者様でも参加できる項目とし、歩行スピード・全身筋力・バランス機能・柔軟性・脚力・最大呼気流量の指標の変化を追い、身体機能低下や転倒リスクの早期発見を目指します。2015年7月末現在、28のホームで実施しています。

### 「アクティブウォーキング」の実施

2014年9月から12月にかけて、ご入居様の生活の質（QOL）向上を目的として、ネスレ日本株式会社様と協力し、ネスレ日本株式会社様が開発したサルコペニア（筋肉量の減少症）予防プログラム、「アクティブウォーキング（介護予防体操と栄養ケア・マネジメント）」を一部のホームにて実施しました。介護予防体操後に栄養補助飲料を摂っていただくことで、ご入居様の健康、栄養状態の改善を促しました。

## 食事イベント

ご入居者様にお食事を楽しんでいただこうと、毎月「食事イベント」の日があり、「駅弁の日」「肉の日」などテーマを設け、ハレの日のお食事を演出しています。

また、「うなぎの日」や「松茸の日」も設け、ご入居者様に旬のお食事を提供し、季節感もお楽しみいただいています。



「うなぎの日」のお食事例

## キャラバンイベント

ご入居者様に日常とは違った雰囲気や、ホームにいながら楽しんでいただくため、様々な模擬店やイベントのセットが各ホームを巡回する、キャラバンイベントを開催しています。寿司、天麩羅、蕎麦・うどん、納涼祭をはじめ、2014年度は、ワタミファームの有機野菜や短角牛をふんだんに使用した焼肉などを楽しんでいただく「ワタミファームキャラバン」も開催しました。



ホームにて蕎麦打ちの様子（蕎麦キャラバン）

## ■ デイサービス「ハッピーデイズ」の展開

介護事業では、2011年度より、「レストランデイ」という新しいコンセプトのデイサービス「ハッピーデイズ」を展開しています。オープンキッチンでシェフが腕を振るい、デイサービスでありながらレストラン風のお食事を提供しています。また、健康テーマを日替わりで掲げ、お食事、機能訓練、アクティビティと連動させ、要介護状態の予防に取り組んでいます。2014年度は、新たに3箇所で開催しました。



## ■ 多様なニーズに合ったホームの展開

介護事業では、2014年度9棟のホームを新たに開設し、ホーム数は累計111棟となりました。2015年度も新たに6棟の開設を予定しています。2015年度は、多様なニーズにお応えできるよう、様々な用途に合わせた施設展開を行っています。

## サービス付高齢者向け住宅の開設

2015年5月より、「少しでも長く自立した暮らしを愉しみたい」と望まれる方のための住宅として、神奈川県藤沢市にワタミの介護では初となるサービス付高齢者向け住宅「レヴィータ湘南台」を開設しました。住宅には、銭湯気分に入浴できる大浴場や広い湯上りコーナーを備え、ご入居者様同士の交流ができる場所を設けるなど、日に日に元気になれるような工夫を随所に施しています。



入浴後にくつろげるように設けられた湯上りスペース

## ナーシングホームの開設

2015年6月、24時間看護師が常駐し、従来のレストヴィラと比べてホームでできる医療行為を拡充した「ナーシングホーム レストヴィラ町田小山」を東京都町田市に開設しました。看取りの介護を必要としている方の受け入れや、痰(たん)の吸引も行うなど、専門性を高めた取り組みを行っています。また、2015年度は、夜間痰吸引対応が可能なホームを20棟にしていく予定です。

## 新業態「みずき」開設

2015年7月、より多くの方にご利用いただけるように、低価格帯の介護付有料老人ホーム「みずき」を立ち上げ、埼玉県飯能市に1棟目となる「みずき飯能の杜」を開設しました。地域との交流を大切に、ご入居者様自ら元気になることに生きがいをもてる「自立支援」のサポートを行っていきます。2015年9月に、新たに1棟開設しました。



## リハビリ強化型ホームの展開

2014年度から、リハビリに特化した「リハビリ強化型ホーム」を展開しています。これまでは、理学療法士が定期的に各ホームを巡回していましたが、「リハビリ強化型ホーム」にはそれぞれ理学療法士を配属しています。また、ホーム内には機能訓練室を設け、ご入居者様の日常生活動作の回復・維持・援助に努めています。2015年8月末現在、8棟のホームを「リハビリ強化型ホーム」として運営しています。

## 「短期利用特定施設入居者生活介護（ショートステイ）」のサービス開始

2015年4月より、一部の既存介護付き有料老人ホーム「レストヴィラ」において「短期利用特定施設入居者生活介護」のサービスを開始しました。2015年9月現在、43ホームで展開しており、実施ホームでは、永続的なご入居だけでなく、短期間の宿泊利用が可能となります。

## お客様とともに 宅食事業

＜経営目的＞

一人でも多くの高齢者の方にまごころを込めた食の宅配サービスを通じて、喜びと幸せをお届けすること

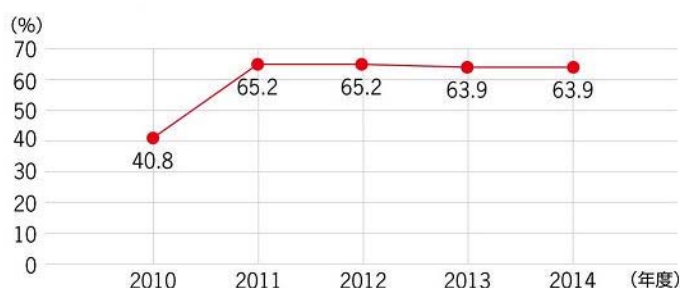
### ■お客様満足度の向上を目指して

#### お客様アンケート

宅食事業では、毎月発行しているお客様向け情報誌「宅食らいふ」内にアンケートハガキを設け、お客様からのご意見・ご感想をいただいています。アンケートの評価は3段階となっており、最も高い評価である「満足」を80%以上いただくことを目標にしています。

2014年度は、36,848件のご意見をいただき、「満足」の評価は63.9%でした。

お客様からいただいたご意見・ご感想は、全社で共有するとともに、献立やお届け方法など、その内容ごとに担当者にフィードバックされ、改善に努めています。また、毎週行われる「業務改革会議」では、日々のお客様からのお電話、アンケートハガキ、メールでのご意見の対応状況を共有し、営業活動の問題点の把握と改善を迅速に行えるようにしています。



お客様満足度の推移グラフ

### ■「まごころスタッフ」が1軒1軒、手渡しでお届け

宅食事業では、健康に配慮した日替わりのお弁当やお惣菜を、お客様と同じ地域で暮らす「まごころスタッフ」が、1軒1軒、毎日決まった時間帯に、手渡しを基本にお届けしています。「まごころスタッフ」から直接手渡しすることで、お客様とのふれあいやコミュニケーションを生み出すことにつながります。

毎日の食事にお困りの高齢者の方にお食事をお届けする一方で、まだまだ働きたいとお考えの元気な高齢者の方にも、「まごころスタッフ」として私たちの事業に参画していただき、一緒に高齢者を支えていきたいと考えています。



### ■「ワタミの宅食 イラスト大賞」を実施

宅食事業では、2010年度より、一人でも多くのお客様と絆を深めていきたいという思いから、お弁当箱のふたも一つのメディアと考え、ふたを飾るイラストをお客様から募集する「お弁当のふたイラストコンクール」を行ってきました。

2014年度は、お弁当のふたのイラストだけではなく「2015年ワタミの宅食カレンダー」へ掲載するイラストとしての利用も想定し、「ワタミの宅食 イラスト大賞」として新たにスタートしました。第1回は、「食の風景」「日本の四季」をテーマに募集を行い、250点の応募を頂きました。集まったイラストの中から17点の作品を「2015年版ワタミの宅食カレンダー」にて使用させていただいております。



## ■お客様向け情報誌の発行

宅食事業では、自社の取り組みを知っていただくためのお客様向け情報誌として「月刊宅食らいふ」を、また、調理済み商品の1週間分の献立をお知らせするツールとして「週刊ふかしいも」を定期的に発行しています。2015年4月からはお客様により伝わりやすいようにと、お客様にお届けする発信物の内容の見直しを行いました。

「宅食らいふ」では、ワタミの宅食のある新しいライフスタイルを提案しています。ワタミの宅食に関して、お客様から数多く頂くご意見、ご質問にお答えするコーナーとして、2014年4月号よりスタートした「知って納得！ワタミの宅食」では、食の安全・安心に関わる取り組みや、お弁当をお届けするまでの舞台裏などについて紹介しています。



## ■地域コミュニティ活動

宅食事業では、地域に根ざした活動を営業所ごとに行っています。また、社員の現地採用を積極的に行うことで、より地域に密着した活動を行っています。

### 地域イベントへの参加

2014年度、計18の営業所が地域清掃や地域祭り、敬老会などの地域イベントのお手伝いに参加しました。



東京羽村営業所のバザーの様子

### 詐欺被害防止取り組みへの協力

2014年2月より、「振り込め詐欺」などの被害防止対策に力を入れている各警察機関に協力しています。

2014年度は、警察署からの協力依頼に基づき、振り込め詐欺、投資詐欺などの被害予防チラシの配布を強化し、全国で合計約36,000部の被害予防チラシをお客様に配布しました。

また、2014年10月号の「宅食らいふ」より、巻末スペースに特殊詐欺防止の告知を連載しています。告知のテーマや内容は、犯罪発生件数などに合わせ警察庁と協同考案し、お客様に注意喚起を行っています。



「宅食らいふ」掲載ページ例

### 見守り活動

「まごころスタッフ」が商品をご自宅にお届けする特性を活かし、地域・行政と連携し「地域を見守る」取り組みに協力しています。これは、「まごころスタッフ」が、お届けの際に地域・行政との協定に基づき、異変に気がついた場合、市区町村の指定の連絡先に通報するというものです。(※)

2015年7月現在、計230の自治体と見守りサービスを締結しています。今後は、協定都市の拡大を目指し、継続して取り組んでいきます。

※地域福祉の向上に協力するものであり、協力実施に関してワタミフードシステムズ(株)宅食事業部や「まごころスタッフ」がなんらかの義務や責任を負うものではありません

## 配食サービス

宅食事業では、外出が困難なため、食事の準備などが難しいご高齢の方にお弁当をご自宅にお届けする「配食サービス」を自治体から受託しています。2015年7月現在、17の市区町村と契約を結んでおり、2015年末には、30都市へ拡大していく予定です。

## ■よりご満足いただける商品を目指して

### 飽きのこない献立づくり

専任の管理栄養士がカロリーやバランスに配慮し、四季折々のバラエティ豊かな献立を考えています。2012年度からは、主にお弁当やお惣菜をご利用いただいている60代～80代の年齢層の方で、8週以上ご注文いただいているお客様を対象に、毎日の献立、味に対するアンケートを継続して行っています。長く継続していただいても飽きのこない献立をつくるため、お客様からいただいたご意見を活かし、レシピや献立の改善を行うとともに、商品開発にも力を入れています。

### 調理法改善

2015年6月より、お客様によりご満足いただける商品づくりのために、新調理法を導入しました。お弁当の煮物に使用している一部の根菜類を対象に、ばらつきなく均一な軟らかさができるよう加圧調理機を新たに導入したり、焼き魚においては、よりこんがり焼き目をつけて仕上げるができるように、一部の献立の調理に新オープンを使用しています。今後もお客様のお声一つ一つに向き合い、見た目や味、食感の細部までこだわり、美味しさを追求します。



## お客様とともに ～外食・介護・宅食事業を支えるバックヤードの取り組み～

ワタミグループでは、「安全・安心」な食品をお客様にお届けするため、仕入、品質・衛生管理、製造・加工、物流など、生産から消費まで、商品の全工程を設計し、グループの外食店舗、介護施設、宅食営業拠点へ供給しています。これまで、ワタミ手づくりマーチャンダイジング(株)(以下、WTMD)がその役割を担っていましたが、2015年3月より、ワタミフードサービス(株)、ワタミタクシヨク(株)、WTMDの3社が合併した、ワタミフードシステムズ(株)に、ワタミグループの安全・安心を支えるバックヤードの役割は引き継がれました。

### ■「品質保証室」の設置

ワタミグループは、安全・安心かつ高品質な食を求めるお客様の声に応えるため、ワタミ(株)に品質保証室を設置し、各種検査業務や衛生管理指導、生産拠点の監査業務の他、生産品の一括表示・アレルギー情報の作成や、外食メニュー表示の景品表示法上の確認など食品表示法、食品衛生法、JAS法や景品表示法など、お客様に食を提供する上で順守しなければならない関連法規が確実に守られているかどうかの確認を行っています。また、お客様からいただくご意見に対し、その原因の分析、対策が十分であるか、効果的な内容であるかの確認を行い、更なる品質の向上を目指しています。

### ■仕入における取り組み

#### 仕入食材の安全性の確認

ワタミグループでは、原材料の安全性、製造(生産)方法、梱包、運搬方法などを定めた独自の品質基本方針を設け、適切な品質管理のもとで製造(生産)された食材を仕入れています。

食材の安全性の確認は、「野菜類」「魚介類」「肉類」などの原材料ごとに品質検査の基準を設けた上で、主要原材料を中心に「原材料」と「製造」の2つの面から行っています。

原材料については、グループ農場で生産する有機野菜については生産地、生産者を確認し、栽培、飼育などにさかのぼった生産履歴を把握するプロセス管理を重視しています。また、配合原料や添加物、アレルギー、細菌検査などの各種検査結果などの原材料情報を確認しています。

製造面においては、不定期にてお取引業者様の製造現場を訪問し、製造工程票や温度管理状態、異物混入対策の確認などを行っています。

ワタミグループは、関東地方で生産された農産物および土壌のサンプリングを毎月1回実施し、第三者機関に提出し、放射性物質検査にて安全性の確認を行っています。関東地方の契約生産者様から出荷される農産物についても、同様に第三者機関による安全性の確認を行っています。(※)

※第三者機関における検査は、2012年4月に厚生労働省から公示された「食品中の放射性セシウムスクリーニング法の一部改正」に基づく方法及び検査機器にて実施。

### ■衛生管理における取り組み

#### ワタミ手づくり厨房 「持ち込まない」環境の構築

ワタミ手づくり厨房(以下、センター)では、全従業員並びにお取引業者様など来訪される全ての方に健康チェックを行っています。

非接触式体温計での体温測定、体調の問診チェックなどを実施し、隠れた疾病が原因での食中毒を作業場内に持ち込まないよう配慮を行っています。



非接触式体温計での健康チェックの様子

## 外食店舗、介護施設での「衛生検査」の実施

ワタミグループの外食店舗や介護施設において「高い衛生管理レベルを維持する」ことを目的に、安全衛生部門の主管で、外部検査機関の専任巡視員による「衛生検査」を実施しています。検査は、食材の管理やキッチン機具の清掃、微生物検査など多項目にわたって実施され、外食店舗や介護施設における衛生面のスタンダードを確認しています。

2014年度は、外食店舗においては、計1148回の衛生検査を行い、平均点は87.08点でした。介護施設では、合計199回行い、平均点は89.00点でした。

## ■ 品質管理における取り組み

### フードディフェンスの取り組み

センターでは、意図的な食品汚染を防止するため、2014年に設置し稼働している「エビデンスカメラ（品質保証カメラ）」を増設するなど更なるリスク管理に努めています。



エビデンスカメラ

### 「新たな品質管理システム」の構築

2015年度より、お客様に安心して商品をお召し上がりいただける環境を追求するため、新システム「ワタミ HACCP」導入のための活動が開始されました。「ワタミ HACCP」とは、HACCP（※）の考えを取り入れたワタミグループ独自の衛生・品質管理システムです。食品のすべての製造・加工工程のなかで、起こる可能性のある危害をあらかじめ予測し、そのうえで危害防止につながる重要な工程を常に監視することで、製品の安全を確保します。全ての生産拠点においての導入に向けて活動を行っていきます。

※HACCPとは；国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関、食品企画（コーデックス）委員会から発表された、食品の安全を確保する衛生管理手法。

## ■ 製造・配送における取り組み

### 製造、配送の仕組み

各センターでは、商品に適した温度管理を徹底し、製造を行っています。また、各事業拠点からの発注量に合わせて製造を行い、センター内で極力、在庫を保管することなく、製造したものをできるだけ早くに事業拠点へ届けることで、お客様に新鮮な商品を提供できるようにしています。各事業拠点までは、短い時間で配送できるように構築された物流システムのもと、温度管理された配送車で一年を通して届けています。（※）

※定休日・休配日は除く

### 効率的な製造を目指して

センターでは、独自の「多品種・少量生産体制」のもと、製造ラインのレイアウトや従業員の移動歩数など、全製造工程を改善する独自の活動、「WPI（Watami Product Innovation）」をセンターごとに継続しています。各センターの取り組み結果は、毎月全センターに水平展開され、より効率的な製造を実現しています。

### 給食の受託

ワタミグループは、学校、保育園から給食業務の委託を受け、カロリー、塩分などの品質管理やアレルギー、離乳食に対応したお食事を提供しています。2014年度は食育の取り組みとして大豆からきな粉を作ったり、園児様と一緒にお弁当作りなどを行いました。又、給食業務の委託を受けている文京区の中・高等学校の研修センターでは、食育に関する講義を全学年を対象に行いました。

2015年3月からはWTMDから介護事業がその業務を引き継ぎ、2015年8月現在、文京区の中・高等学校及びその研修センターの2箇所継続して給食を提供しています。



## お客様とともに 農業

<経営目的>

有機農業を発展させ、循環型社会を創造し、人々の幸せに貢献 研修センターでの給食の様子

### ■有機農産物の積極的活用

ワタミグループは、ワタミファームや、契約生産者様が生産した有機農産物や特別栽培農産物（※1）を積極的に活用しています。2014 年度末現在、ワタミグループが仕入れている農産物は、外食・介護事業においては、仕入量全体の41.1%（4525.5 tのうち、1861.5 t）（※2）、宅食事業においては、仕入量全体の10.97%（8845.9 tのうち、970.8 t）（※3）が有機農産物および特別栽培農産物です。



有機農産物及び特別栽培農産物の仕入れ量比率・重量

※1 特別栽培農産物とは：農薬または化学肥料を使わない、あるいは使用量が各地域で定める5割以下に削減された農産物。また、有機野菜と同じ栽培方法であっても有機JAS認定を受けていない圃場で栽培された農産物も含む。

※2 外食・介護事業における有機農産物の仕入れ量比率は14.06%、特別栽培農産物の仕入れ量比率は27.07%

※3 宅食事業における有機農産物の仕入れ量比率は0.50%、特別農産物の仕入れ量比率は10.47%

### ■「有機循環型モデルタウン」の推進

有機農業を発展させ、永続的に生活できるような環境を創造することを目標としています。食料とエネルギー自給率向上を目指し、営農・集荷・加工・流通に加え、廃棄物の再資源化や飼料化など、それぞれのエリアに沿った形を提案しながら、すべてエリア内で賄うことのできる「有機循環型モデルタウン」を推進します。

ワタミファーム展開図



## ■北海道での取り組み

### 養鶏・酪農・乳製品加工

北海道せたな町では、畑作、養鶏、酪農、乳製品加工の各事業を運営しています。鶏は、「純国産鶏もみじ」約2,200羽を、平飼いで飼育しています。乳牛は有機牧草と有機飼料を与え、放牧しています。その生乳と鶏卵を主原料とし、有機乳加工品（チーズ、バター、アイスクリーム）を生産しています。鶏卵、有機乳加工品は2007年に、国内初となるJAS認証を取得しています。2014年12月には、飼育環境の改善を目的に、新しく4棟の大型ハウスの鶏舎を新設し、整備しました。



### 新工場の設立

北海道せたな町では、これまで乳製品加工センター（チーズ・バター・アイスクリーム）とグランドマザーファクトリー（パンアイス）の2箇所の工場で乳加工品の製造を行っていましたが、2015年8月より、(有)ワタミファーム瀬棚工場として一箇所に集約しました。更なる品質の向上と衛生管理の向上、生産効率と労働環境の改善が主な目的です。高齢者や、障がいのある方も作業を行うことができる施設として稼働しています。これまで以上に地域社会に貢献できるよう取り組んでいきます。



ワタミファームの有機アイスクリーム

### 弟子屈牧場

北海道川上郡では、弟子屈牧場で畜産事業を行っています。主に日本短角種、ホルスタイン（酪農）を約240頭飼育しており、出荷に至るまで細かく決められた自社基準プログラムにより、自社繁殖・自社育成を行っています。また、育成期間により、牛舎飼育ではなく、完全放牧できる環境づくりも行っています。2015年度からは、日本短角種の飼育については基本的に購入飼料を使用せず、母乳、自給牧草、自給デントコーンのみで試験的に飼養管理しています。また、搾乳については配合飼料を使用せず、Non-GMO（非遺伝子組換え）の範囲内で飼料設計を実施しています。

### 美幌峠牧場

北海道網走郡では、2013年度より、美幌町から借り受けた美幌峠牧場で畜産事業を行っています。美幌峠牧場では、弟子屈牧場で飼育している日本短角種、ホルスタイン約100頭を、夏場を中心に放牧飼育するほか、町内外の約130頭の牛の預託を受けています。



美幌峠牧場

### 産学官との連携

美幌峠牧場では、2014年5月より、美幌町、農業大学、地元企業様、美幌峠牧場の4者共同実証試験を開始しました。ワタミファームの肉牛肥育事業において、草地改良試験、土壌改良試験に必要な技術の提供を受け、飼料作物栽培に適した環境づくりに取り組んでいきます。地域での資源循環によって飼料資源を確保し、資源循環型の畜産の確立を図ることで、地域のブランド牛としての付加価値化と地域社会の活性化を目指します。2015年度から試験区を設けて栽培試験を開始し、農業大学による土壌や牧草のサンプリング及び分析を実施しています。

## ■ 関東での取り組み

千葉県では、山武市の山武農場、香取市の佐原農場、そして南房総市の白浜農場で畑作を行っています。また、「北総集荷センター」「千葉県公設市場」での集荷・販売も行い、「有機循環型モデルタウン」づくりを推進しています。地域の契約生産者様やお取引業者様と協力し、人材育成、農産物の加工・流通をエリア内で完結できるよう取り組んでいます。



北総集荷センター

### 専門機関との調査研究

千葉県北総地区では、2013年度より、専門機関と協力し、土壌診断や微生物の多様性および数量測定などを行っています。土壌微生物の多様性や数量との相関関係を調査し、作物栽培に活かしていくことを目指しています。また、バイオエタノール抽出実験として土壌の改善と同時に生産ノウハウを外部機関と共同研究しています。新たに2015年度より種苗会社様と作物栽培における肥料費削減の取り組みを実施しています。

### 農地の取得

2014年6月、千葉県富里市の農業委員会の承認を得て、(有)ワタミファームは同市内で0.5haの農地を取得しました。農産物の生産拠点として、あらゆる可能性を模索し体制を整える計画です。

### 土づくりセンター

千葉県山武市にある土づくりセンターでは、ワタミグループの外食店舗から出た食品残渣を堆肥化する取り組みを行っています。外食事業が管理する堆肥センターで地元の木材チップを使用し特殊な菌を培養しながら食品残渣の減容を行っています。2015年2月に新設した施設では、これまで外部委託していた堆肥作りの最終工程を行うことができるようになりました。今後は、地元の食品残渣などを受け入れ、ニーズに応じた堆肥づくりをし、堆肥の外部販売も視野に新たな活動を展開していきます。



土づくりセンター

### 倉淵農場

群馬県高崎市では、2012年度より、従来の高原野菜の栽培のほかに、蕎麦や牧草の生産を本格的に開始しました。牧草に加えて2015年から飼料用トウモロコシの栽培も試験的に開始しています。地域で必要なものは地域でまかなうという地産地消と、自社の生産量を増やし、海外調達が滞った際に発生するリスク軽減を目指します。

## ■中部での取り組み

長野県東御市では、東御農場を運営し、レタス、ブロッコリー、キャベツ、白菜を中心に、5haの面積で栽培しています。栽培した野菜は、地元農協様へも出荷しています。

地元農協様を通じ地元生産者様から野菜を供給いただくなど、地域に根ざした農場運営を行っています。

2015年度に地元生産者様と環境にやさしい農業を推進する研究会を立ち上げました。お客様の安全・安心を守るとともに、地域の農業の発展や、環境を守る取り組みを展開していきます。



レタス畑（東御農場）

## ■関西での取り組み

兵庫県丹波市では、丹波農場を運営しています。2013年度より、一次処理施設をワタミ手づくり厨房丹波センターに併設し、丹波農場の主要農産物である玉ねぎの一次処理（皮むき）に取り組んでいます。生産だけではなく一次処理を自ら行うことで、より新鮮な農産物をより安価にワタミ手づくり厨房に供給することを目的としています。

丹波農場と京都府京丹後農場では、収穫量や品質の向上を目指し、地元大学と共同で、玉ねぎ栽培に適した土壌の調査研究に取り組んでいます。



玉ねぎ畑（京丹後農場）

## ■九州での取り組み

大分県臼杵市では、臼杵農場を運営しています。2010年度より、ワタミグループ外食店舗で提供しているオリジナル焼酎の原料としてサツマイモを収穫し、供給しています。2015年度からは、「盈進」をブラッシュアップした「EiSHiN Light(エイシン・ライト)」の原料に使用されています。また、大分県にご協力いただき、栽培方法の検証や土壌分析、栄養価などの分析を実施しながら、輸出向けのミニサツマイモの試験栽培にも取り組んでいます。

## ■「ワタミファーム農場体験」の開催

ワタミグループでは、ワタミファームの活動を知っていただくために、「ワタミファーム農場体験」を開催しています。「ワタミファーム農場体験」では、収穫体験や有機農業に関する説明、取れたての有機野菜を使用したランチの試食などを行っています。

2014年度は、11月に山武農場で開催し35名に御参加いただきました。



農場体験の様子

## 株主様とともに

### ■適切な情報開示

#### IR説明会の開催

ワタミ(株)は、今後のワタミグループの経営や事業にご意見を反映させることを目的として個人株主様、投資家様向けのIR説明会を開催しています。2014年度は、札幌市・静岡市・名古屋市・広島市・福岡市の全国5カ所で開催しました。

#### 決算説明会の実施

年2回、株式市場関係者様、お取引業者様および報道機関の方々を対象とした「決算説明会」を実施しています。決算説明会の資料はワタミふれあいホームページでも公開しています。

※IR情報の詳細はこちら <http://www.watami.co.jp/ir/top.html> をご覧下さい。

#### 関西説明会の開催

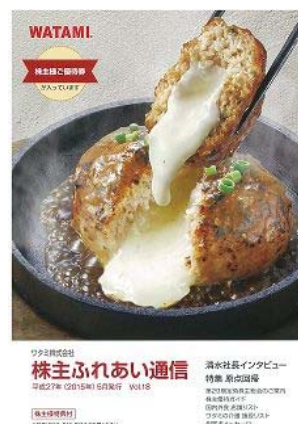
2015年7月、株主様との直接のコミュニケーションの場として、「関西説明会」を大阪府大阪市で開催しました。当日は、「第29期定時株主総会報告」ならびに「2014年度業績報告および2015年度事業計画説明」を行いました。今年度は、554名の株主様にご参加いただきました。

#### 「1on1 ミーティング」の実施

機関投資家様、アナリストの方々を対象に、「1on1 (ワンオンワン) ミーティング」を随時実施し、経営や事業に関して質疑応答を行っています。

### ■株主様への活動報告

ワタミ(株)は、毎年5月と11月に、株数に応じた株主様ご優待券とともに、「株主ふれあい通信」をお送りしています。「株主ふれあい通信」では、ワタミグループへの理解をより深めていただけるよう、半期ごとの各事業の取組みや、社会貢献活動、それぞれの現場で働く社員の声などを紹介しています。



### ■株主ご優待制度

ワタミ(株)は、ワタミグループの商品やサービスを、株主様にもご利用いただきたいという思いから、株主様ご優待制度の充実を図っています。

※詳しくはこちら <http://www.watami.co.jp/ir/yutai/0312yutai.html> をご覧下さい。

## ■株主様ご優待券での社会貢献

ワタミ(株)は、未使用の株主様ご優待券をワタミグループが支援している社会貢献団体への寄附として受け付けています。寄附は1枚から受け付けており、株主様ご優待券をご送付いただくか(※1)、ワタミグループ国内外食店舗に設置されている募金箱に投函していただきますと(※2)、1枚150円分として寄附されます。

2014年度は、3,211千円のご寄附をいただきました。いただいたご寄附は、公益財団法人 School Aid Japan(以下、SAJ)を通して新たな学校建設のために役立てられる予定です。

2015年6月以降からいただいたご寄附は、SAJ、公益財団法人 Save Earth Foundation、公益財団法人 みんなの夢をかなえる会の3つの社会貢献団体へと寄附されます。

※1 送付先

〒144-0043 東京都大田区羽田1-1-3

ワタミ株式会社 広報・CSR部 株主優待寄附受付係

\*株主様ご優待券送付用封筒はございません。恐れ入りますが、ご自身で用意くださいますようお願い致します。

\*株主様ご優待券を寄附としてご利用いただく場合は、使用期限はございません。

※2 募金箱に投函いただいた株主ご優待券は、SAJに寄附されます。

## ■長期株主様ご優待制度

ワタミ(株)は、1,000株以上の株式を、3年以上保有された株主様を対象として「長期株主様ご優待制度」を設け、対象となる株主様には記念品を贈呈しています。2014年度は、70名様の株主様に、「ワタミの森」の間伐材を使用した額入りの感謝状やオリジナルグッズを贈呈しました。

2015年6月からは、1,000株以上の株式を、6年以上保有された株主様を対象として、新たに「特別記念品」の贈呈を加えました。

## ■「第29期定時株主総会」の開催

ワタミ(株)は、2015年6月、東京都港区にて、「第29期定時株主総会」を開催しました。

「第29期定時株主総会」では、第29期のワタミグループの事業報告や2015年度の事業計画説明などを行い、2,212名の株主様にご参加いただきました。



株主総会の様子



ワタミファーム野菜販売の様子



## お取引業者様とともに

ワタミグループでは、お取引業者様は、お客様への安全・安心な商品の提供や、よりよい社会づくりを目指すパートナーと考えています。お取引業者様と情報・状況を共有しながら共存共栄できる取り組みを行っています。

### ■公平・公正な取引の徹底

ワタミグループは、公平・公正な取引を徹底することで、サプライチェーン全体を通してお取引業者様との協力体制を構築しています。同時に、お取引業者様との相互理解・信頼関係の強化に努めています。

新たに取引を開始する際は、稟議申請を行い、関係部門と管理部門にて審議した上で、業務を遂行する体制をとっています。

また、公平・公正なお取引のために、お取引業者様がお取引の中で不当な行為に気付いた場合、安心して通報・相談ができるよう情報収集窓口「ワタミヘルプライン」を設置しています。

### ■生産における取り組み

#### 「ワタミ生産者会議」の開催

ワタミグループは、日頃ご協力いただいている契約生産者様へ感謝の意を伝えること、また有機農業の拡大、農業の発展に貢献することを目的に、毎年1回、全国の契約生産者様にお集まりいただき、「ワタミ生産者会議」を開催しています。

2014年度は、全国から86名の契約生産者様にご参加いただき、お取引業者様による講演や、有機野菜や特別栽培農産物を効率よく生産するための栽培技術講習会などを行いました。

#### 飼料・堆肥の原料の仕入れ

ワタミファームは、各地域での「有機資源の有効活用」をテーマに、食品残渣などをお取引業者様から仕入れ、飼料や堆肥の原料として活用しています。

瀬棚エリアや弟子屈牧場では、規格外の大豆や畑作の規格外品、豆乳の製造時に発生するおからを、家畜の飼料として活用しています。その他の農場でも、食品残渣や家畜の糞尿を堆肥化して圃場に投入しています。

#### 地域との協力体制の構築

ワタミファームは、各地域において、地元のお取引業者様と協力し、オリジナル加工品の製造・販売を行っています。また、自社の農産物だけではなく、地域の契約生産者様が収穫した農産物の集荷・販売を行っています。2014年度からは、千葉北総エリアにて地域の取引業者様と売買契約書を結び、千葉県産の農産物の取り扱いや、栽培指導など協力して地域貢献を行っています。

これらの取り組みを通し、ワタミファームは、地域のお取引業者様と協力体制の構築を進め、少しでも多くの農産物と加工品を供給することで地域に貢献し、ともに発展していくことを目指しています。

### ■仕入れにおける取り組み

#### 公平・公正な取引の実現

ワタミグループの仕入れは、自社で策定した「購買管理規定」に基づいて行っており、新規お取引業者様を含め公平・公正な取引の実現に努めています。その取り組みの一環として、継続的に使用されている食材などについては、随時、品質や価格の再評価を行っています。

#### 安全・安心な食材を提供するための協力体制

ワタミグループは、安全・安心な商品を提供するため、食材に関する法律の順守はもちろんのこと、原材料の安全性、製造（生産）方法、梱包、運搬方法などをお取引業者様に確認し、適切な品質管理のもとで製造（生産）された食材を仕入れています。

## ■物流における取り組み

### 業務改善への取り組み

ワタミグループは、2007年度より、機会損失などの要因となりうる物流関連クレームを減少させるため、物流会社様とともに改善活動「WLI (Watami Logistics Innovation)」に取り組んでいます。

その一環として、それぞれの物流会社様に業務改善テーマを設定していただき、毎月の「定例会議」で活動の進捗管理を行い、年2回開催している「全国物流会議」で改善結果を発表していただいています。活動内容を共有する場を設け、各社が切磋琢磨し合うことで、クレームを減少する事ができ、同時に物流会社様とワタミグループ双方の従業員の管理能力を向上させることができます。

2014年度のクレーム数は、外食店舗・介護施設への配送（外食配送）では27件、宅食事業の営業拠点への配送（宅食配送）では35件でした。



品質クレーム発生件数推移グラフ

### お取引業者様評価の実施

ワタミグループは、組織力、提案力、構築力、管理力、改善力、思いの6つの項目において、5段階評価で物流会社様を評価させていただいています。この評価結果とその年度のクレーム数、クレームの内容を踏まえ、次年度のお取引内容（業務範囲）を決定させていただいています。

## ■施設開発における取り組み

### 介護事業での取り組み

介護施設のオーナー様やお取引業者様に、ワタミグループおよびワタミの介護㈱（以下、ワタミの介護）の企業理念や事業活動をご説明する機会を設け、信頼関係の構築に努めています。また、ワタミの介護が行っている各種イベントや介護施設の見学、新たに介護施設をオープンする際に開催しているレセプションに、オーナー様やお取引業者様をご招待しています。

### 外食事業での取り組み

国内外食事業は、お取引させていただいている内装・電気・設備・看板・厨房などの工事業者様を対象とした「施工者ミーティング」を年2回開催しています。

2014年度は、約100名のお取引業者様にご参加いただきました。また、物件を提供していただいているオーナー様やお取引業者様を定期的に訪問し、日頃の感謝をお伝えするとともに積極的な意見交換にも努めています。

## ■施設管理における取り組み

ワタミグループでは、外食店舗、介護施設でのトラブルなどに迅速に対応するため、それぞれのお取引業者様と連携して施設管理（施設内機器の定期点検や定期清掃など）やメンテナンスに取り組んでいます。お取引業者様とは、ビジネスパートナーシップ（以下、BPS）を構築し、ワタミグループのビジョンの共有や品質向上を目的に、「BPS会議」を定期的に開催しています。

国内外食事業では、2014年度は、全国を対象に2回「BPS会議」を開催し、5月には45社、12月には57社のお取引業者様にご参加いただきました。

介護事業では、2014年度より管理会社様を集約したため、「BPS会議」の開催はありませんでしたが、月1回、管理会社様とコミュニケーションを図る大切な機会として定例会を開催しました。

## ■ 廃棄物管理における取り組み

ワタミファーム&エナジー(株)は、適正価格かつ安全で安心な廃棄物処理が行われるよう、お取引業者様と強固な関係を構築し、廃棄物管理サービスを提供しています。約 500 社のお取引業者様と密に連携するため、施設管理における取り組みと同様に、定期的に「BPS 会議」を開催しています。

2014 年度は、関東・関西、両地方で各 1 回ずつ「BPS 会議」を開催し、計 163 社のお取引業者様にご参加いただきました。

## ■ 海外での取り組み

### ビジネスカンファレンスの開催

和民国際有限公司は、関係者の交流を深める場として、ビジネスカンファレンスを、年 1 回開催しています。2014 年度は、カンボジアとフィリピンのパートナー様と、ワタミグループの活動や新店舗デザイン、メニュー、販売促進など今後の展開方針を共有しました。また、2013 年度の振り返りや、2015 年度の課題について討論し、親睦を深めました。

## 従業員とともに

ワタミグループは、理念を共有し、社員一人ひとりがそれぞれの目標を実現していく組織を目指すことが、会社の成長につながると考えています。グループ共通で、「明るくのびのびと仕事をしよう」を合言葉に、職場づくりに努めています。

### 【理念共有への取り組み】

#### ■理念研修会

ワタミグループの「原点」、自分自身の「原点」を振り返ること、また、一人ひとりの社員がワタミ理念を体現できるようになることを目的として理念研修会を実施しています。

2014年度は、幹部社員を対象に2回開催しました。理念研修会では、創業者の講話を行い、理念について改めて考える場としました。一般社員に向けては、各事業の研修会や朝礼など、様々な機会を通じて理念への理解を深められるようにしています。

#### ■創業記念祭

毎年、創業記念日の5月16日前後に「創業記念祭」を開催しています。2015年度の「創業記念祭」は、「いつの時代も挑戦者 ワタミの明日を築くチカラ」をテーマに、社員たちが「ワタミらしさ・原点」を共有しあう場としました。また、2015年度のイベントとして、社員の推薦で選んだ「上司AWARD」や「新人AWARD」を行い、選ばれた社員を表彰しました。

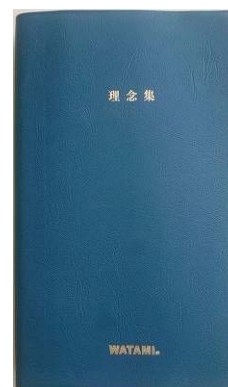
「創業記念祭」の後には、会場外に各事業のブースを出展するなど、ワタミグループが行っている活動に実際に触れることの出来る場を設けました。



創業祭後に開催されたイベントの様子

#### ■理念集、ワタミの理念経営

創業者の価値観・使命感が日々の現場の様々な事例をもとに解説された「理念集」を全社員に配布し、日々理念と触れるため、いつも社員が携帯できるようにしています。また、会社の創業から25年の歴史をまとめた「ワタミの理念経営」（著：田中成省、発行：日経BP企画）は、新入社員や中途入社社員が入社した際に、ワタミグループの歴史や背景を学ぶテキストとして活用しています。



#### ■ワタミ夢ストリート

2012年度、「ワタミが何のために存在しているのか、ワタミが大切にしてきたものは何なのか、ワタミがワタミであり続けるために必要なものは何なのか」をより深く知ることのできる場として、本社ビル1階に「ワタミ夢ストリート」を開設しました。ワタミの「原点」を振り返る場として、社員の研修時などに活用しています。又、お取引業者様や一般の方へも公開しています。



夢ストリート内に再現された「和民」1号店

## ■グループ報

1990年より、継続して、グループ報「体の重い亀」を毎月発行し、全社員とご家族様に配布しています。グループ報には、グループの活動や各社の最新情報をはじめ、創業者から社員に向けられたメッセージも掲載しています。



## ■ビデオレター

1997年より、社員だけではなく、パート・アルバイトメンバーにもワタミの理念を理解してもらうことを目的として、「ビデオレター」を本社・各事業拠点に毎月配布し、全従業員が視聴できるようにしています。ビデオレターでは、ワタミグループの活動紹介や、創業者からのメッセージなどが盛り込まれています。

## ■全体会議

事業に関する半期の情報共有の場、グループ各事業のビジョンと戦略を知るための場として、半年に1回、関東・関西の両地域にて「全体会議」を開催しています。2015年3月の全体会議からは、グループ全体ではなく、各事業毎に開催しています。



国内外食事業部 全体会議の様子

## ■社員アンケート

一人ひとりの社員に寄り添い、社員の現状を把握することを目的に、社員アンケートを実施しています。2014年度は上期と下期で計2回実施しました。アンケートでは、職場環境に関する質問や、仕事へのやりがいなどの質問を設けており、アンケート結果は、グループ各事業の教育担当部署で共有され、改善策の立案・検証が行われています。

## 【自己実現のサポート】

### ■FA 制度

「今とは違う仕事にチャレンジしたい、個性や経験を活かした仕事をしたい」という意欲を持つ社員をバックアップすることを目的に、「FA（フリーエージェント）制度」を導入し、社員がグループ各事業や関連団体に異動できる機会を設けています。2014年度は、58名の応募があり、27名が希望の事業部・部署に異動しました。

### ■社員独立支援制度（DFC 制度）

外食事業部は、1995年に、社員の独立支援を目的に「DFC（ダイレクトフランチャイズ）制度」を導入し、社員の独立の夢を支援しています。独立を希望する社員は、この制度を利用することで、少ない資本での独立が可能になりました。

2014年度は、新たに2名の社員が独立の夢を実現しました。2015年6月現在、74名のオーナーが109店舗（全店舗数の20%）を運営しています。

## ■ワタミカレッジ

2014年度より、ワタミグループをこれから担っていく社員のビジネススキル向上、考える力の強化を目的に、企業内大学「ワタミカレッジ」を開講しました。創業者が学長となり、各講座には外部講師を招いています。

2014年9月からは、「ワタミカレッジ」第一回目の講座として「ワタミビジネススクール (WBS)」を開始しました。2年コースとしてグループ内での次世代リーダー育成を目的として現在も継続して行われています。

2015年6月からは、「ビジネスリーダーとしての幅広い知識を自主的に学ぶ機会を提供すること」を目的として、グループの管理職を対象とした新たな講座「ビジネススキル講座」が開始しました。2016年3月までに「ロジカル・シンキング」「チェーンストア理論」「ビジネスフレームワーク」3つの講座に分けて開催される予定です。

## 【グループ各社での取り組み】

### ■外食事業での取り組み

#### 定休日の導入

2015年2月より、従業員がいつも笑顔で元気に働ける環境を整えたいとの思いから一部の国内外食店舗で定休日の導入を行いました。2015年8月現在、167店舗が週1日の定休日を導入しています。

#### 外部研修への参加制度

2014年度より、仕事におけるスキルアップや、外部のサービス業者の方々との交流を持つ機会となるように、エリアマネージャーを対象とした「グローイングセミナー」を開始しました。ビジネススキルなどを学べる多数の外部講座の中から自由に選択して受講できる仕組みになっています。2014年度は、累計107名が受講しています。2015年度からは、店長に対する教育機会の充実のため、対象者を店長に変更し継続して実施しています。

### ■介護事業での取り組み

#### アイデア提案制度

2010年度より、従業員の思いや提案を引き出すことを目的として、「アイデア提案制度」を導入しています。2014年度は、提案された一部のアイデアが実現されました。ケアスタッフの知識・技術の確認と水平展開のために開催された「ケアコンテスト」、スタッフが“ご入居者様とともに食事をしよう”という思いから実現した「ご入居者様と一緒に食事をする日」の開催など、様々な提案が実現しました。昨年度の「アイデア提案制度」で提案され、開催された「料理提案コンテスト」も継続して実施しています。



ケアコンテストの様子

#### 短時間社員制度の制定

育児やご家族の介護などによってフルタイムで働くことが難しい社員が、一定の期間、短時間で働くことができるよう短時間社員制度を設けています。2014年度は23名が制度を利用しました。

## 認知症ケア研修の実施

2011年度より、認知症ケアの取り組みを強化するため、福祉先進国スウェーデンのOlivia Rehabilitating様と協力し、「スウェーデン研修」を実施しています。2014年度も、スウェーデンで実施されている認知症ケアに関する研修を、日本とスウェーデンで、それぞれ1回ずつ実施しました。

## ■宅食事業での取り組み

### まごころ感謝祭

2015年3月、まごころスタッフ(※)、受付センターのパート、ワタミ手づくり厨房準社員などを表彰するため、第1回「まごころ感謝祭」を本社にて開催しました。感謝祭では、社内指標に基づき、優秀な成績を取めた総勢55名を表彰させていただきました。  
※まごころスタッフ：お届け、販売などの業務を委託した個人事業主



まごころ感謝祭の様子

### 「ありがとう伝説」表彰制度

2013年度より、お客様から感謝の声をいただいたまごころスタッフを賞賛することで仕事に誇りを持っていただくことを目的として「ありがとう伝説」表彰制度を導入しています。2014年度は「ありがとう伝説認定」37名、「オレンジハート(※)授与」2067件と多くの認定者が生まれました。

※オレンジハート：お客様や地域の皆様に賞賛された「まごころスタッフ」に贈られる表彰バッジ。「オレンジハート」が送られた方は、「ありがとう伝説」の認定にノミネートされ、毎月行われる認定委員会にて認定者が決定される。

### KAI - ZEN 制度

現場の声を反映していく取り組みとして、2015年5月より、営業所長やまごころスタッフが改善提案を起案する制度、「KAI-ZEN制度」を開始しました。営業所業務だけでなく本部施策についても、現場の声を反映させていくための取り組みです。

## ■海外での取り組み

### 採用活動

従業員を現地で最大限雇用することを基本方針とし、ワタミ理念に共感していただけるかどうかを重要視して、採用活動を行っています。また、2012年度からは、日本で学ぶ海外留学生を対象とした採用活動を開始し、2014年度は、3名を新入社員として採用しました。

### 社員満足度アンケートの実施

2009年より、年2回、社員満足度アンケート「ESS(Employee Satisfaction Survey)」を実施しています。社員の現状を把握することを目的とし、海外で働く全社員を対象としています。2014年度からは毎月実施し、アンケート結果をもとに課題を明確化し、改善を行い、定着率の向上を図っています。

### 理念の共有

「理念集」を中国語や英語に翻訳し、全社員に配布しています。グループの「ビデオレター」は中国語や英語の字幕を付け、全従業員が視聴できるようにしています。また、「創業祭」や「全体会議」、「理念研修会」を展開する各地域で開催し、社員がワタミグループの原点を再確認するとともに、グループのビジョン、戦略を共有できるようにしています。2014年度からは、新たにワタミインターナショナル独自の「ビデオレター」も制作し、社長のメッセージなどを従業員へ伝えています。

### 日本研修の開催

幹部クラスの社員を対象に、日本研修を行っています。研修を通して、ワタミグループの文化を理解し、これを維持するために、どのような取り組みを行っているのかを体験し、自らの行動計画に結びつけることが目的です。2014年度は、総勢25名が参加し、外食店舗や介護施設、宅食営業所、ワタミファームなどを見学しました。見学を通して学んだこと、考えたことを元に、研修の最後にはそれぞれがどのようにしてワタミグループの思いを引き継ぐ人材を育てていくのかの計画を立てて発表しました。

## 【安全・安心な労働環境のための取り組み】

### ■持株会の奨励

1999年より、社員が自己資産を形成すること、そして社員の経営への参加意識を向上させることを目的に、持株会への加入を奨励しています。

2014年度末現在、持株会を通じて、グループ社員の87.3%が、自社株を保有しています。

### ■出産・育児・介護への支援

社員が出産・育児・介護などに携わりながら職場で継続的に能力が発揮できるよう、出産・育児・介護に関する支援・休職など各種制度を導入しています。法律に基づく対応をはじめ、時間短縮勤務や深夜就労・残業の制限などを行い、出産・育児・介護をしやすい環境をつくっています。

2014年度は、産前産後休暇を28名、育児休暇を36名、介護休暇を5名が取得しました。

### ■メンタルヘルスケアの取り組み

2013年度より、従業員のメンタルヘルスケアの取り組みを強化するため、新入社員を受け入れる事業拠点の拠点長や、管理職層を対象として、メンタルヘルスケア研修を実施しています。

また、2014年5月、社員と配偶者およびいずれかの被扶養者を利用対象とし、心の不調を感じた際に相談できる「メンタルヘルス相談窓口（ワタミグループメンタルサポートダイヤル）」を設置しました。希望に応じて、メンタル不調に関する電話でのカウンセリングやWEBでの相談、面談によるカウンセリングを受けることができます。メンタル不調による休職を予防するため、今後もメンタルヘルスケアの取り組みを強化していきます。

### ■健康管理の取り組み

2014年度より、社員が、自分自身や家族の日頃の健康づくりから、妊娠・出産・育児など健康・医療に関する相談ができるよう、専門家（保健師・看護師・栄養士・小児科医など）による相談窓口（ワタミグループ 24h 健康・医療相談窓口）を設置しました。これにより、社員やその家族の健康面の不安を軽減し、安心して働ける環境づくりを推進しています。

### ■福利厚生制度としての保険加入

社員（※）が病気やケガが原因で就業困難となった場合に、安心して療養できるよう、公的保障のほかに福利厚生制度として会社全額負担による「長期所得保障保険」「医療保障保険」に加入しています。さらに「高度障害・死亡保険」にも加入しており、社員本人が万が一の事態となった際には、本人あるいはご家族の不安・負担軽減となるよう、その保険金を全額支払う制度を導入しています。

※対象は、入社してから3ヵ月が経過した社員

### ■防災訓練の実施

緊急時の対策としての初期消火・通報・応急救護などの防災訓練や、公設消防署との意見交換、自衛消防組織を中心とした自衛防災力の向上に取り組んでいます。また、お客様に安心してご利用いただけるよう、一部の事業所や本社ビル全体での総合防災訓練も定期的に企画し、公設消防署と自衛消防組織とで協同した訓練を行っています。また、BCP（Business Continuity Plan）をもとに、首都圏における大規模地震や津波を想定し、避難場所の指定や本社と各事業拠点が連携して、被災状況の把握や従業員の安否確認などが行えるよう訓練を行っています。



本社での防災訓練の様子



## 【採用・雇用活動の取り組み】

### 採用活動

事業を展開する国・地域の文化や習慣を理解、尊重した上で、学歴や性別などで差別することなく採用活動を行っています。また、新入社員の採用過程では、ワタミグループの事業拠点などを訪問したり、採用担当者だけでなく、グループ社員との対話の場を設けるなど、ワタミグループの活動をより理解していただける機会を設けています。

2014年度は、2015年度入社の新入社員として、65名を採用しました。



入社式の様子

### ■ 障がい者雇用

障がいの有無を超え、ともに働く仲間として学び合い、ともに成長することを目標に、障がい者の雇用に取り組んでいます。障がい者の方々に、働く場を提供するだけでなく、ワタミグループの一員として社会に貢献し、やりがいをもって仕事に取り組める環境をつくるのが、最も大切だと考えています。2014年度、新たに103名を採用し、2014年度末現在、ワタミグループ全体での障がい者雇用率は3.42%となりました。現在、391名がワタミグループの外食店舗での清掃や仕込み、介護施設での清掃・ケアサポート業務、宅食営業所での事務補助、「ワタミ手づくり厨房」での製造・荷受け・事務補助などに従事しています。

今後は、ワタミグループの従業員を対象に研修会などを通じて「障がい者の方とともに働くということ」に関して知識を共有し、理解を深めるための取り組みを行っていく予定です。2014年1月には、国内グループとして、企業グループ算定特例の認定を受けました(※)。

※企業グループ算定特例とは：「障害者雇用制度」において、障がい者の雇用機会の確保（法廷雇用率2.0%）が企業に義務づけられており、2009年4月より、一定の条件を満たすグループとして、厚生労働大臣の認定を受けたものは、特例子会社がない場合でも、企業グループ全体で実雇用率を算出できるようになった。



障がい者雇用率の推移

### ■ 高齢者の雇用・再雇用制度

ワタミ(株)は、社員が長年培ってきた豊富な経験を活かす制度として再雇用制度を設けています。2014年度末現在、32名が嘱託社員として勤務しています。

## ■社員向け視察ツアーの開催

ワタミグループは、2012年度からは、「ワタミグループの活動を実際に見学し、理解を深めること」を目的とした社員向けの視察ツアーとして「ワタミドリームツアー」を開催しています。2014年度は、2つのツアーを実施しました。風力発電事業を行っている秋田県にかほ市へのツアーでは、地域の皆様との交流や、風車の視察を通して環境活動と6次産業への理解を深めました。東日本大震災で大きな被害を受けた陸前高田市へのツアーでは、ワタミグループが経営サポートを行う、きのこの SATO 株式会社様や津波被害を受けた地域のボランティア活動を通じて、復興支援に向けた取り組みへの理解を深めました。合計 51 名のグループ社員が参加しています。



にかほツアー（風車にて）



陸前高田ツアー

## 地域・社会とともに

1995年から本格的に始まった社会貢献活動。「全社員が年に1回はボランティアに参加する」を合言葉に、社員が自主的に参加しやすいようにボランティア担当者が案内をしています。また、地域との関わりを深めるために、ワタミグループ本社や各事業拠点が存在する地域のイベントなどにも参加させていただいています。

### ■社員一人ひとりが行う社会貢献

ワタミグループは、社会的使命（責任）を果たすためにも、「良き企業市民」として社会とともに生きる企業を目指しグループをあげて社会貢献活動を実践していきます。

ワタミグループは、社会貢献活動やボランティア活動とは「何かをしてあげることではなく、何かをさせていただくことにより学び、感動し、結果として成長させていただくこと」だと考え、社員一人ひとりが、自発的・継続的に社会貢献活動を行うことを推奨しています。

活動は、「できるところからコツコツ」という考えのもと、「無理をせず、確実に継続すること」を重視しています。

### ■社員の意識向上を目指して

#### 新入社員「ボランティア研修」

1994年度に、新入社員が地域の作業所を訪問し、ボランティア活動を行うプログラムを導入しました。以降、新入社員の「入社時研修」の一環として、毎年4月に「ボランティア研修」を実施しています。

「ボランティア研修」とは、障がい者福祉施設や児童福祉施設を訪問させていただき、ボランティアを通じて「相手の立場に立ち、相手がしてほしいことをするとは、どういうことなのか」を学ばせていただくことを目的としています。訪問した社員は、職員の方に教わり、障がいをもった方と一緒に作業を行ったり、交流を図りながら一日を過ごします。

2015年度は、合計22の施設に受け入れていただき、新入社員67名が参加しました。

### ■地域行事の開催・協力

#### 福祉施設開催のバザーへの参加

1995年度に福祉施設開催のバザーに屋台を出店して以降、継続的にバザーやお祭りに参加しています。外食事業で培ったノウハウを活かして、お好み焼き、焼きそば、焼き鳥などを販売させていただき、その売上金を福祉施設に寄附させていただいています。2014年度は、23回、バザーに参加しました。

#### 食事会の開催

1999年度より、ハンディキャップがあるなど社会参加の少ない方を外食店舗にご招待する「お食事会」を継続して開催しています。嚥下障がいのある方には、ソフト食を提供させていただいています。また、参加する社員は、この活動を通して、サービスの原点であるホスピタリティを学び、「相手の喜びを自分の喜びに変える」ことを実感できる機会をいただいています。

2014年度は、お食事会を40回実施し、418名の社員がボランティアとして参加しました。

#### 授産品代行販売

1999年度より、障がいをもった方々の社会参加の後押しを目的に、一部の外食店舗にショーケースを設置し、「授産品（※）」の販路を広げる手伝いをさせていただいています。2014年度は、一部のワタミグループ国内外店舗にて、160,465円分を代行販売させていただきました。

※授産品とは：障がいのある方が、自立した生活を営めるよう、障がい者福祉施設などでは作業訓練が行われており、授産品はそうした作業訓練の一環として、障がいのある方が製作した製品。



店舗入口に設けられた授産品コーナー

## 「自然体験ツアー」への協力

2011年度より、青少年対策羽田地区委員会様主催の「自然体験ツアー」の受け入れをさせていただいています。

2014年度は、NPO法人 Return to Forest Life（現・公益財団法人 Save Earth Foundation）の協力のもと、「ワタミの森」で間伐作業の見学や植樹体験を行っていただきました。また、ワタミファーム山武農場では、実際に有機野菜に触れていただきながら、「循環型農業」や「資源と命の関わり」について紹介させていただきました。

「ワタミの森」では、「森を大切にすること、森の再生」を、山武農場での農業体験では有機野菜ができる過程での「命の大切さ、命のつながり」を子どもたちが考えるきっかけづくりになることを目指しました。今後も「自然体験ツアー」に協力させていただきます。



「ワタミの森」での間伐作業の様子

## 地域まつりへの参加

2014年度は、羽田地区の町内会 20 団体で運営する「羽田・萩中ふれあいまつり」にも参加させていただきました。今後も地域に根ざす企業として地域の皆様と交流を深めていきます。また各事業拠点においても、町内会とのつながりを大切にし、地域に密着した企業活動の展開を目指していきます。



羽田・萩中ふれあいまつりでの様子

## 地域清掃・美化活動への参加

本社が所在する東京都大田区羽田地区の様々な町内活動へ参加し、地域の方々と交流する機会をいただいています。2014年度は、6年目の参加となる「大田区スポーツ GOMI 拾い大会」に参加させていただいたほか、町内会主催の「大鳥居駅前清掃」に毎月継続して参加させていただきました。



清掃作業の様子

## 「エコフェスタ ワンダーランド」への参加

子どもたちが環境について考えるきっかけづくりとして大田区が毎年開催している「エコフェスタ ワンダーランド」に継続して参加させていただいています。

2014年度は、有機食材を使用したおでんの試食と、「ワタミの森」の間伐材を使用した木のペンダントづくりを行いました。



おでんの試食の様子

## ■次世代教育への取り組み

### 「わたみ北海道自然学校」の開催

1999年度より、毎年夏季に、小学校4～6年生を対象としたふれあいイベント「わたみ北海道自然学校」を開催しています。この学校は、「『命、自然、友だち、生活習慣、夢』との出会い」をテーマに、子どもたちのもつ「思いやり、誠実さ、謙虚さ、感謝の心、素直さ」など、「人間が本来もっている美しい資質」を高める「きっかけ」を提供したいとの思いで行っているイベントです。

子どもたちには、ハイキングやワタミファームでの野菜収穫、海洋スポーツなどを体験していただきます。また、将来の夢について考え、「夢作文」を書くことを学校の目標としており、一人ひとり、作文を発表する時間を設けています。

第17回目となる2015年度は、北海道九遠郡せたな町役場の方々のご協力のもと、せたな町にて、7月27日～7月30日の3泊4日で開催しました。子どもたち22名と、スタッフとして、ワタミグループ社員など計13名が参加しました。



農業体験の様子(ワタミファーム瀬棚農場にて)

### 「農業インターンシップ」の開催

1999年度より、「農業インターンシップ」を実施しています。農協や農家の方のご協力をいただきながら、18歳～30歳位までの方を対象に約2週間北海道に滞在し、農家の方の収穫補助を体験していただきます。日本の農業に対する理解の促進や、若者に「働くこと」「自然」「仲間」と向き合う機会を提供することが目的です。

2015年度は、8月から9月にかけて2回開催し、(有)当麻グリーンライフや帯広大正農協様をはじめ、21戸の農家の方々のご協力を得て、農産物の収穫や箱詰め作業などの農作業を、26名に体験して頂きました。



### ワタミファームでの学生や法人の受け入れ

2004年度より、有機農業への理解促進などを目的として、学生や法人の受け入れをワタミファームにて行っています。2014年度は、瀬棚農場、山武農場、白浜農場、東御農場にて、それぞれ受け入れを行いました。

#### <瀬棚農場>

学校法人郁文館夢学園様(中学2年生)の修学旅行の一環として、「命の循環」をテーマに、播種、搾乳、と殺チーズの製造体験などを114名の中学生に体験していただきました。

#### <山武農場>

2014年度、お取引業者様をはじめ、合計399名の方の視察を受け入れました。外部企業様、農業関係者様、学生、一般社会人などインターン、見学会など様々な形で受け入れを行いました。

#### <白浜農場>

2012年度より、白浜小学校3年生と5年生の農業体験を受け入れています。2014年度は、延べ171名の小学生に参加いただき、3年生にはオクラを、5年生には大根の播種、除草、収穫、給食のメニュー化までを体験していただきました。

#### <東御農場>

学校法人郁文館夢学園様が行っている「夢合宿」の一環として、自然環境や食に対する関心を高めてもらうことを目的に、中学生・高校生に、播種、収穫などの農作業を体験していただきました。2014年度は、580名の中高生を受け入れました。

## 児童養護施設の子どもたちの受け入れ

2013年3月、NPO法人ブリッジフォースマイル様（以下、ブリッジフォースマイル様）（※1）が行う児童養護施設の中学生・高校生の子どもたちを対象としたインターン企画「ブリッジキャリア」（※2）に協力しました。2014年度は、中学生・高校生、計9名を受け入れ、ワタミグループ外食店舗、介護施設、本社にて職業体験の受け入れを行いました。※1ブリッジフォースマイル様は、児童養護施設に入所した子どもたちが、安心して社会に巣立ち、夢と希望を持って笑顔で暮らせる環境を作ることを目指し、活動している団体です。

※2「ブリッジキャリア」とは：ブリッジフォースマイル様が、東京都事業「児童養護施設退所者などの就労支援事業」として、パソナグループ様と連携して実施している活動。児童養護施設の子どもたちに、職業体験を通して、退所後の自立に向けてサポートしていくことを目的としています。

### 「ブックフォースマイル」の実施

2013年度より、児童養護施設の子どもたちへの支援の一環として、ブリッジフォースマイル様が行う「ブックフォースマイル」（※）をワタミグループ本社にて実施しています。本社内で不要になった本の寄附を呼びかけ、2014年度は、合計238冊集まり、5,911円分の寄附をさせていただきました。

※「ブックフォースマイル」とは：ブリッジフォースマイル様が行っている活動で、不要になった本を指定の買取業者様に買い取っていただき、その買取金額を児童養護施設の子どもたちの自立支援に役立てるといった取り組み

## 職業体験の受け入れ

中学校、高校の職業体験学習に積極的に協力しています。2014年度は、3名の地元の中学生の職業体験学習を受け入れ、グループ外食店舗での調理や食事の提供を体験してもらい、その後は「最高のサービスとは何か」についてのワークショップも行いました。

また、2015年度は地方からの修学旅行生の受け入れも積極的に行い、2015年8月末現在合計142名に「ワタミ夢ストリート」を見学していただき、ワタミグループの理念経営について紹介しました。



ワタミ夢ストリートにて修学旅行生受け入れの様子

## ■社会貢献団体への支援

### 「ワタミふれあいカード」からの寄附

1996年度より、「未来の子どもたちのために」をテーマに「ワタミふれあいカード（クレジットカード）」を発行しており、ワタミグループ国内外食店舗での利用総額の1%相当を、社会貢献活動を行う団体に寄附させていただいています。

2014年度は、ご利用総額309,670千円の1%相当となる3,097千円を公益財団法人 School Aid Japan(以下、SAJ)に寄附させていただきました。

2015年度からは、寄附先がSAJ、公益財団法人みんなの夢をかなえる会、そして公益財団法人 Save Earth Foundationの3団体になります。

### 「社員向けSAJ・カンボジア視察ツアー」の開催

2011年度より、ワタミグループ社員を対象とした「社員向けSAJ・カンボジア視察ツアー」を開催しています。

ワタミグループが支援する公益財団法人 School Aid Japan (SAJ)の活動に対する理解を深めてもらい、参加した社員が自らの言葉でSAJの活動を伝えていくことにより関心の輪を広げていくことが目的です。ツアーでは、カンボジアの現状や過去の歴史に触れるとともに、SAJが運営する孤児院や農場（SAJ Farm）への訪問、SAJが建設した学校での学習や、朝給食の見学を行います。

2014年6月には、孤児院を卒業した子どもが2名通っている王立プノンペン大学の語学コースの授業見学や、SAJが建てた第一校目である「トモケオ小学校」訪問などもツアーの行程に加え、25名が参加しました。



孤児院の子どもたちとの農作業の様子

## ■海外での取組み

### ボランティア活動

海外外食事業では、積極的に社員のボランティア活動を支援しています。

2014年度は、合計566名の社員がボランティアに参加しました。各地域では、お食事会、老人養護施設への訪問、清掃活動、ゴミリサイクルセンターへの訪問、ローカル団体への募金活動、植林活動など多岐にわたるボランティア活動を実施。香港本部では、オフィス電子製品を回収業者法人に寄附する回収活動を2回実施しました。

また、香港・台湾・シンガポールの社員を対象としたSAJカンボジア視察ツアーも開催し、合計14名の社員が参加しました。



ゴミリサイクルセンターでの分別作業の様子

### 「ワタミふれあいカード」からの寄附

国内と同様、海外でも「ワタミふれあいカード」を発行しており、ご利用金額の一部を社会貢献に使用させていただいています。和民（中国）有限公司は、香港のワタミグループ外食店舗でのご利用総額のうち0.25%相当を社会貢献活動を行う団体へ寄附させていただいています。2014年度は、211,798香港ドルを公益財団法人 School Aid Japan に寄附させていただきました。台湾和民餐飲股有限公司は、2005年度より「ワタミふれあいカード」を導入しており、台湾のワタミグループ外食店舗でのご利用総額の1%相当を社会貢献活動を行う団体へ寄附しています。2014年度は、赤十字の障害児基金へ44,407台湾ドル寄附させていただきました。

## 社会貢献団体への支援

ワタミグループは、ワタミ理念に則り、環境・社会・人に対してやさしい存在になることを目指し、「環境とともに・社会とともに・人とともに」をブランドテーマに掲げています。事業活動を越えた領域でもたくさんの“ありがとう”を集めるべく、社会貢献団体への支援を積極的に行っています。

### 公益財団法人 School Aid Japan

※ 公益財団法人 School Aid Japan に関しては、<http://www.schoolaidjapan.or.jp> をご覧ください。

- 外食店舗、介護施設、宅食営業所に募金箱の設置・・・2014年度寄附金額 1,747千円
- 従業員が給与天引きで寄附できる体制の構築・・・2014年度寄附金額 38,213千円
- ワタミグループによる法人会員寄附・・・2014年度寄附金額 840千円



### 公益財団法人 Save Earth Foundation

※公益財団法人 Save Earth Foundation に関しては、<http://save-earth.or.jp/> をご覧ください。

- ワタミグループ社員のサポーター数・・・2014年度 4,678名
- ワタミグループ社員の森林再生活動への参加・・・2014年度 1,295名
- 「リターン トゥ フォレスト カクテル」の販売収益の一部を寄附・・・2014年度寄附金額 2,086千円
- ワタミ株式会社の特別賛助会員への加入・・・2014年度賛助会費 1,000千円



### 公益財団法人 みんなの夢をかなえる会

※公益財団法人 みんなの夢をかなえる会に関しては、<http://www.minnanoyume.org/> をご覧ください。

- ワタミグループ社員の会員数・・・2014年度 3,455名
- 「みんなの夢シンポジウム」への協力
- 「みんなの夢 AWARD」への協賛・協力





## 環境とともに

<経営目的>

限りある資源を有効利用し、持続可能な循環型社会づくりに貢献すること

ワタミグループは、「ワタミ環境宣言」を実現するため、環境（エコロジー）と経済（エコノミー）の両立（W-ECO）を目指し、ワタミファーム&エナジー㈱を中心として、環境活動を実施しています。

## ■「ワタミ環境宣言」と「W-ECO ビジョン 2020」の策定

ワタミグループは、1999年に、外食産業で初めてISO14001を本社とグループ外食店舗全店で取得するとともに、「ワタミ環境宣言」を策定し、その実現を目指して環境活動に取り組んでいます。

また、2009年には、「ワタミ環境宣言」を実現させるための長期的な目標として、「W-ECO ビジョン 2020」を策定し、「2020年までにグループ全体の環境負荷（CO<sub>2</sub>）を50%削減（2008年度比、売上高当り）」するという方針を掲げました。

### ワタミ環境宣言

美しい地球を美しいままに、  
子どもたちに残していく。

- 地球で事業活動を営む企業の責任として、その存在ゆえに生じる環境負荷を少しでも小さくする。  
～地球の邪魔をしない存在となる～
- 環境活動が経済活動であることを証明して、他の企業を啓発する。
- グループの成長に伴い増え続ける国内外の従業員を介して「環境」に働きかける。その一人ひとりが生活の中で、常に「環境」を意識し、実質的に明日の地球の現実を変えていくための行動をとる。

### ワタミグループ環境方針（W-ECOビジョン2020）

グループCO<sub>2</sub>排出量を2020年までに50%削減

（2008年度比、売上高当り）

ワタミグループは、ワタミ環境宣言2008の考え方にに基づき、W-ECOビジョン2020を環境方針として掲げます。このW-ECOビジョン2020達成のため、下記のとおり、3つのテーマに分けて環境活動を実施します。

1. 事業活動における環境負荷（CO<sub>2</sub>）を低減します。
  - 外食事業、介護事業、高齢者向け宅配事業（※）で排出するCO<sub>2</sub>を2020年度までに50%削減します。（※）現在は「宅食事業」に事業名が変更されています。
2. 循環型社会構築のため、環境改善事業を強化します。
  - 安全・安心な循環型社会構築のため、有機野菜の生産量拡大を目指します。
  - 外食事業・食品製造事業による食品廃棄物（生ゴミ）のリサイクルに努めます。
  - 環境教育や森林保全に取り組む「ワタミの森」の活動を促進します。
3. グループ社員一人ひとりの環境意識を向上させ、日々の環境改善を推進します。
  - 社員・パート・アルバイトが生活で排出するCO<sub>2</sub>を2020年度までに30%削減します。

## 【ワタミファーム&エナジーの事業活動】

2015年1月より、ワタミエコロジー㈱は、ワタミファーム&エナジー㈱へと社名を変更しました。その事業構成を「エナジー事業」と「アグリ事業」に分け、農畜産物の集荷及び配送に関する事業なども担うことにより、地域の皆様とともに持続可能な循環型社会をつくるべく活動しています。

## <持続可能な循環型社会づくり>

ワタミグループは、風力や太陽光といった再生可能エネルギーによる発電を行い、さらに森林再生事業や農場・土づくりといった活動と組み合わせ、それぞれの地域において資源やエネルギーが経済的に循環する「持続可能な循環型社会づくり」を地元の皆様とともに目指します。

## ■風力発電の取り組み

ワタミグループは、秋田県にかほ市の市民風力発電プロジェクトに参画し、1号機となるワタミ夢風車「風民（ふーみん）」を、2012年3月より稼働しました。2013年度には、新たに2基の風車プロジェクトへの参画を決定し、5月には秋田県秋田市にて2号機を、6月には秋田県由利本荘市にて3号機を稼働しました。3基合わせ、出力は6,000kWhです。

発電された電力は、再生可能エネルギー全量固定価格買取制度を活用し、全量、東北電力に売電しています。



ワタミ夢風車「風民（ふーみん）」

## ■太陽光発電の取り組み

### ルーフソーラーの設置

ワタミグループは、2013年度、ワタミ手づくり厨房（以下、センター）の屋根にルーフソーラーを設置し、太陽光発電を開始しました。2014年度末現在、2カ所のセンターに設置しており、発電した電力は、全量、電力会社に売電しています。2015年度中には、さらに4カ所のセンターにもルーフソーラーを設置予定です。



東松山センタールーフソーラー

### メガソーラーの取り組み

2013年度は、株式会社CSS様と連携して、北海道勇払郡厚真町で、メガソーラー（大規模太陽光発電）を着工し、（発電容量15MW、年間発電量16,000千kWh）2015年4月より本格稼働しています。また、勇払郡むかわ町においても第2基目となるメガソーラー（発電容量19MW、年間発電量20,000千kWh）の建設が始まり2016年2月完成予定です。



厚真町メガソーラー

## ■森林再生事業への参画

ワタミグループは、2014年度より、大分県臼杵市との間で「水源涵養（※1）の森林づくり」の協力に関する協同宣言を調印しました。2015年からは森林組合と臼杵市役所の協力の下、森林事業を開始しました。森林所有者（市民）と行政（臼杵市）とワタミグループが連携して、森林づくりを行っていきます。森林づくりの過程で発生した間伐材は、カスケードセンター（※2）を経由して、建築材、エネルギー利用のためのチップ、堆肥原料として、無駄なく活用する予定です。また、将来的には、ワタミグループの外食店舗や介護施設の内装などに使用予定です。持続可能な森林資源の活用を模索し、森林所有者や地域社会への還元を目指します。

※1 水源涵養とは：降水を貯留し、河川へ流れ込む水の量を平準化して洪水を緩和するとともに、川の流用を安定させる、森林の土壌の機能。また、雨水が森林土壌を通過することにより、水質が浄化される。

※2 カスケードセンターとは：資源やエネルギーを1回だけの使い切りにするのではなく、利用したことで性質が変わった資源などを、その後もさらに別の用途に活かすための取り組みを行うセンター



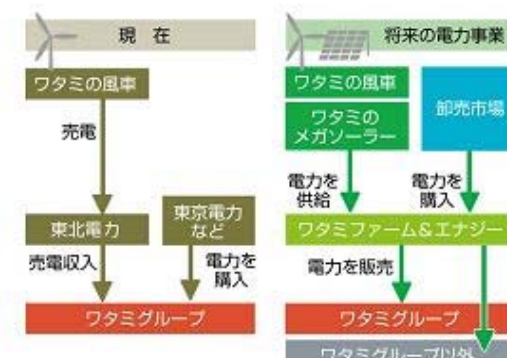
## ■PPS 事業への参入

環境事業では、2014年5月、PPS（※）事業に参入しました。現在、取り組んでいる風車やメガソーラーから発電される再生可能エネルギーを、2018年以降に計画されている発電電の分離が実現された段階で、ワタミグループの事業施設に供給できる仕組みを構築することで、再生可能エネルギーを日本に普及させていくことができると考えています。

2014年度末現在は、民間発電卸売市場（一般社団法人 日本卸電力取引所様）から電力を調達し、ワタミグループの本社ビル、外食店舗18店舗、介護施設57棟、センター10カ所に供給しています。2014年度末からは、外部顧客に向けた供給も開始し、今後も供給施設数を拡大していけるよう取り組んでいきます。

※PPS(Power Producer and Supplier、特定規模電気事業者)とは：地域の電力会社（一般電気事業者）以外に、大量の電力を消費する企業や工場など（特定規模需要家）に電力を供給する事業者。

### PPS 事業の図



## ■廃棄物の適正管理

環境事業では、法律を順守した廃棄物処理が行われているかを厳重にチェックし、適正価格かつ安全で安心なスキームが維持管理されるよう、お取引業者様と強固な関係を構築し、「廃棄物処理管理」というサービスを確立しています。

2014年度末現在、ワタミグループ関連会社だけではなく、外部企業52社からも業務を請け負っています。また、ワタミファーム&エナジー(株)は、ワタミグループのすべての外食店舗、介護施設における産業廃棄物の収集において、「電子マニフェスト(※)」を導入しており、確実なマニフェスト管理を行っています。

※電子マニフェストとは：産業廃棄物の処理を委託する際に必要となる、産業廃棄物の名称、運搬業者名、処分業者名、取り扱い上の注意事項などを記載したマニフェスト(産業廃棄物管理票)の情報を電子化して、排出事業者、収集運搬業者、処分業者の3者が情報処理センターを介したネットワークで、正確な情報や、処理が適正にされているかを把握する仕組み。

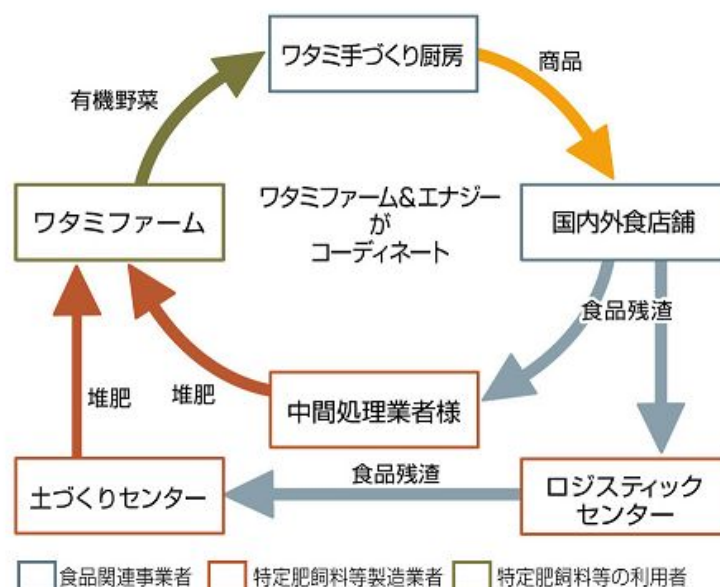
## ■食品リサイクルの推進

外食業界では、食品リサイクル法に基づき、企業ごとにリサイクル率の向上に取り組んでいます。ワタミファーム&エナジー(株)は推進役として、ワタミグループのみならず、業界のリサイクル率を向上させるため、企業連携を含めた食品リサイクル・ループ(※)の構築に取り組んでいます。2010年5月には、国内大手居酒屋チェーンとして初めて、環境省・農林水産省から食品リサイクル・ループの認証を取得しました。

2014年度末現在、139店舗のワタミグループ外食店舗と、12カ所すべてのワタミ手づくり厨房(以下、センター)の生ゴミをリサイクルしており、ワタミグループのリサイクル率は約49.8%(外食店舗：45.8%、センター：78.1%)です。

※食品リサイクル・ループ(再生利用事業計画認定制度)とは：農畜水産物等の利用までを含めた計画的な食品循環資源の再生利用の取り組みを主務大臣が認定することにより、再生利用の促進に関わる関係者の連携を推進するとともに、認定事業者による的確な再生利用の実施、廃棄物処理法の許可手続きなどの簡素化による効率的な再生利用の実施を確保する制度。制度上、食品関連事業者、特定肥飼料等製造業者、特定肥飼料等の利用者の三者申請することとなっている。

ワタミグループの食品リサイクル



## ■リサイクルロジスティックセンターの開設

環境事業では、2014年度、東京都足立区に「リサイクルロジスティックセンター」を開設しました。リサイクルロジスティックセンターには2014年度末現在、関東圏の108店舗のワタミグループ外食店舗から排出された食品残渣や資源ゴミなど全ての廃棄物を集約しており、資源ごみは100%再利用するとともに、食品残渣は異物や水分を除去した上で、「土づくりセンター」へ搬入することで、良質な堆肥の製造を目指しています。



## ■空ビンのリユース・雑ビンのリサイクル

ワタミグループ外食店舗では、ワタミファーム&エナジー㈱を推進役として、ビン廃棄量を抑制するため、オリジナル日本酒の空ビンのリユースに取り組んでいます。2014年度末現在、351店舗でリユースを実施しています。また、全種類の雑ビンの回収、および全量リサイクルにも取り組んでいます。2014年度末現在、関東地方の252店舗と関西地方の70店舗で雑ビン回収・リサイクルを実施しており、約500t/年の廃棄物を削減し、資源の有効活用に貢献する事が出来ました。



## <環境マネジメント>

### ■ISO14001の管理・推進

ワタミグループは、事業毎に環境管理責任者を置き、独自の目標を立て、環境活動に取り組んでいます。ワタミファーム&エナジー㈱は、ISO14001の事務局として、各事業においてISO14001に基づいた環境マネジメントサイクルが適正に稼働されているかを確認し、環境目標が達成できるようサポートしています。

2014年度も、前年度に引き続き、グループ全社でISO14001の認証を更新することができました。

### ■「エコ夢サイト」の運営・管理

ワタミグループは、2010年度、環境家計簿「エコ夢サイト（WEBサイト）」を開設しました。エコ夢サイトには、CO<sub>2</sub>削減につながる具体的な行動が紹介されている他、社員の日々の生活での電気・ガス・ガソリンの使用量を入力する個人ページが設けられています。自動的にCO<sub>2</sub>排出量が換算される仕組みになっており、それぞれの使用量を入力することにより、自らのCO<sub>2</sub>排出量を把握し、その削減のために取り組むことを目指しています。

2014年度は、一人ひとりの取り組みにより、社員の生活におけるCO<sub>2</sub>排出量を19%削減（2011年度比）することができました。

### ■エネルギーの見える化の取り組み

ワタミグループ外食店舗では、2004年度より、「電力の見える化システム」を導入しており、いつ、どこで、どのくらい電気が使用されたのかを計測し、営業時間外・営業時間中のムダ電気の削減に取り組んできました。

2012年度からは、その内容を刷新した「エネルギー（電力）管理システム」をワタミグループの外食店舗と介護施設に導入を進めています。このシステムは、電気使用量をリアルタイムで把握することができるので、各事業施設での節電による効果をより実感できるようになりました。また、電力の供給逼迫の際には、各事業施設の節電分を電力会社に売電するネガワット取引（※）が可能です。

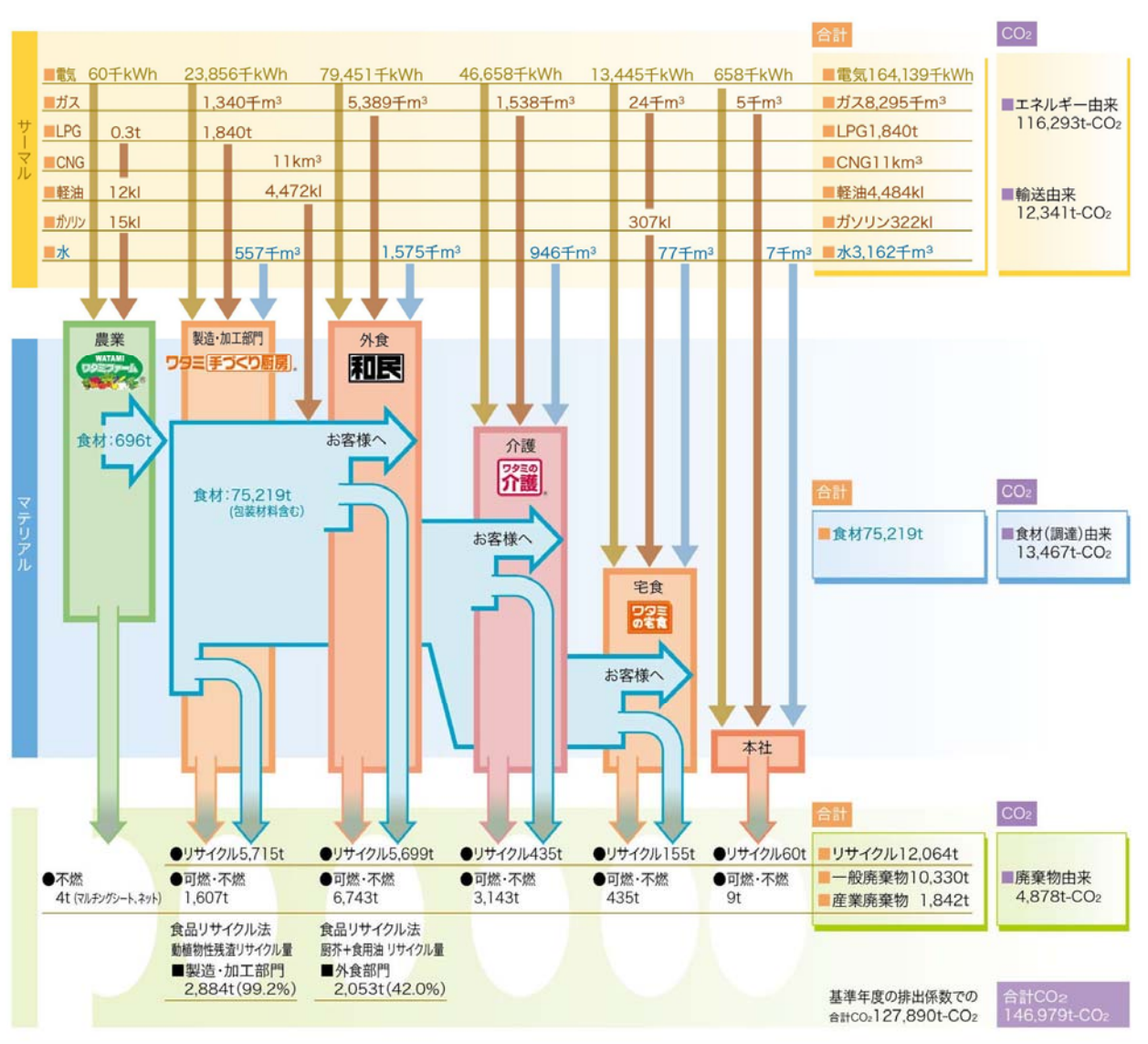
2014年度末現在、外食店舗510店舗、介護施設97棟への導入を完了しており、これらの取り組みにより、2014年度は、電気使用量を7.8%削減（2013年度比）することができました。

※ネガワット取引とは：企業や過程が節電した電力について、同量を発電したとみなし、電力会社が買い取る制度。

## ■ワタミグループの 2014 年度の環境負荷

ワタミファーム& エナジーは、「W-ECO ビジョン2020」に掲げている「2020年までにCO<sub>2</sub>排出量を50%削減(2008年度比、売上高当り)」を達成できるよう、ワタミグループ全事業活動における環境負荷を把握し、次年度の活動に活かしています。

### ■ワタミグループ マテリアル&サーマル・フロー



#### 【図の見方】

- CO<sub>2</sub>の排出係数は次の通り設定しています。(毎年度変更となる数値です。努力値を見るために、基準年度である2008年度の排出係数を用いて算出した数値も掲載しております。)
  - 2014年度算出係数/ 電気量: 0.551 (kg-CO<sub>2</sub>/kWh)、都市ガス: 2.23 (kg-CO<sub>2</sub>/m<sup>3</sup>)、水: 0.58 (kg-CO<sub>2</sub>/m<sup>3</sup>)、一般廃棄物: 0.0175 (kg-CO<sub>2</sub>/kg)、産業廃棄物: 2.55 (kg-CO<sub>2</sub>/kg) (共通)
  - 2008年度算出係数/ 電気量: 0.421 (kg-CO<sub>2</sub>/kWh)、都市ガス: 2.08 (kg-CO<sub>2</sub>/m<sup>3</sup>)、水: 0.58 (kg-CO<sub>2</sub>/m<sup>3</sup>)
- 表記の数値は、年間総計を示しています(2014年4月1日~2015年3月31日)
- 外食店舗における投入量 (INPUT) は、下記の方法により算出しています。
  - エネルギー由来/ 電気: 445店舗の平均単価 (円/kWh) を用いて、経理支払い金額 (円) を除して算出しています。ガス: 250店舗の平均単価 (円/m<sup>3</sup>) を用いて、経理支払い金額 (円) を除して算出しています。水道: 全店舗の平均単価 (円/m<sup>3</sup>) を用いて、経理支払い金額 (円) を除して算出しています。
  - 輸送由来/ 対象範囲はワタミファーム(農場・契約農家)→ワタミ手づくり厨房など、ワタミ手づくり厨房など→外食店舗・介護施設・宅食営業拠点としています。■食材(調達)由来/ 主たる食材である肉類の海外比率を代表数値として用い、全使用食材の総量を案分した数値に移動距離を乗じて算出しています。
- 外食店舗・介護施設における排出量 (OUTPUT) は、2014年度の定期計量数値の平均を使用しています。

## 【グループ各社での取り組み】

### ■国内外食事業での取り組み

#### 外食店舗での節電の取り組み

2011年度より、CO<sub>2</sub>排出量を削減するために「環境改善項目」を設定し、節電に取り組んでいます。この改善項目を徹底させるため、各外食店舗には「改善マニュアルビデオ」を用意し、全ての従業員に対し、取り組み内容の浸透を図っています。

#### 外食店舗へのLED照明の導入

2009年度より、外食店舗の内装に積極的にLED照明を導入しています。2012年度からは、看板照明へのLED照明の導入を開始しており、現在では395店舗に導入しています。また、新規出店時、転換時、改装時には厨房内の照明以外は全てLED照明化を進めており、2015年7月現在282店舗がLED照明を導入しています。今後も、改装や電球の交換時を利用して、順次切り替えを行っていきます。

### ■介護事業での取り組み

#### ホームでの間伐材の使用

施設内装の建材として、「ワタミの森」の間伐材を積極的に活用しています。2013年度以降に開設した介護施設「レストヴィラ」では、ご入居者様の居室トイレに、間伐材で製作した額が飾られています。



間伐材で制作された額

#### LED照明の導入

2013年度から、新棟へLED照明の導入を開始しました。演色性(※)にも考慮しつつ、導入数を増やしていきけるよう取り組んでいます。

※ 演色性とは：物の色の見え方と光源の性質の関係。太陽の光を100として、それより数字が低くなるに従い、太陽光のもとで見える自然食とかけ離れた不自然な見え方になる。

#### 遮熱ガラス・レースカーテンの導入

新棟の居室の窓に「遮熱ガラス」や「遮熱レースカーテン」を採用し、外部からの熱や冷機を遮断、冷暖房効率を上げる取り組みを行っています。



居室に設置された遮熱ガラスと遮熱カーテン

## ■宅食事業での取り組み

### お弁当箱の再利用

お客様が使用したお弁当箱を翌日のお届け時に回収し、衛生的に洗浄・殺菌した上で、再利用しています。

### 食のムダの削減

お弁当やお惣菜のご注文を完全予約制にすることによって、食材を必要量だけ仕入れ、食材のロス無くすことにも努めています。また、「お料理キット」では、必要な分だけ食材をお届けして、家庭に余分な食材が残らないようにしています。



お料理キット カット済み食材とオリジナル調味料  
※写真はお料理キット 3人前食材のイメージ画像です。容器、器などは商品には含まれません。

## ■ワタミ手づくり厨房での取り組み

日本では、工場を建設する際に、防音、防風、防塵などの役目を果たす緑地を工場の周辺に設けることが義務付けられています。ワタミ手づくり厨房では、義務付けられる緑地をつくるだけでなく、多くの従業員に環境活動に参加してもらう機会として、2011年に稼動した東松山センターにて、公益財団法人 Save Earth Foundation の協力のもと、森づくり活動を行っています。

## ■ワタミグループ本社ビルでの取り組み

### 節電の取り組み

ワタミ(株)は、ワタミグループ本社ビルの環境負荷低減に取り組んでいます。ビル内の全蛍光灯にキャノピースイッチを設置し、不要な電気の消灯を呼びかけています。また、エアコンとサーキュレーター(※)を併用することで、エアコンのムダな稼動を防ぎ、室内設定温度を夏は28度前後に、冬は22度前後に保つようになっています。

※サーキュレーターとは：室内でのエアコンなどによる冷暖房では、暖気は上昇、冷気は下降し、室内の上下(天井付近と床面付近)の温度差が大きくなりやすく、エアコンの無駄な稼動を引き起こす。このような場合に、エアサーキュレーターを用いて天上へ向けて強い風を送り出すことにより、室内の空気が循環し攪拌され、この温度差をある程度解消することができる。



サーキュレーター

### 紙削減の取り組み

ワタミ(株)は、本社ビルで働く全社員へのFSC認証を使用した名刺の展開や、複合機にIC認証カードを導入し、無駄な印刷を防ぐなど、環境負荷低減の取り組みを行っています。

# CSR指標

各ステークホルダーに対する目標値と結果の一覧です。

主な取り組み		2014年度目標	2014年度結果	評価	2015年度目標	脚注	
安全・安心への取り組み	食材の安全・安心	有機野菜・・特裁比率(注1)	50%	41.1%	×	50%	(注1) 対象は国内外食事業、介護事業
		残留農薬検査	毎月5つの食材につき、286の農薬成分について調査を継続	60検体の検査終了	○	毎月4アイテム、年間48検体の検査実施 残留農薬検査 286農薬成分一斉検査	
		原産地表示(注2)	「和民」「坐・和民」「わたみん家」において、季節の特選料理の産地情報を公開	「和民」「坐・和民」「わたみん家」において、季節の特選料理の産地情報を公開	○	「和民」「坐・和民」「わたみん家」において、季節の特選料理の産地情報を公開	(注2) 対象は国内外食事業
		適正表示(注2)	食品衛生法、JAS法、景品表示法など関連法規の違反0件	違反0件	○	食品衛生法、JAS法、景品表示法など関連法規の違反0件	
	外食店舗の安全・安心	「点字メニュー」設置(注2)	「和民」「坐・和民」で設置	「和民」「坐・和民」で設置	○	「和民」「坐・和民」で設置	
「英字メニュー」設置(注2)		「和民」「坐・和民」「わたみん家」「TGIフライデーズ」で設置	「和民」「坐・和民」「わたみん家」「TGIフライデーズ」「伊はたや銀政」「炭旬」で設置	○	「和民」「坐・和民」「わたみん家」「TGIフライデーズ」で設置		
禁煙対応店舗(注2)		新店・「和民」改装店舗で順次拡大	新店・「和民」改装店舗で順次拡大	○	新店・「和民」改装店舗で順次拡大		
お客様満足を目指して	外食事業	アンケート満足度(国内)	年間80%以上	80.1%	○	年間80%以上	
		アンケート満足度(香港)	年間80%以上	80.6%(注3)	○	年間80%以上	(注3) 和民と和幸の合算
		アンケート満足度(深圳)	年間80%以上	86.2%	○	年間80%以上	
		アンケート満足度(上海)	年間80%以上	86.7%	○	年間80%以上	
		アンケート満足度(広州)	年間80%以上	-	-	-	※2014年度より、深圳と統合
		アンケート満足度(台湾)	年間80%以上	68.3%	×	年間80%以上	
		アンケート満足度(シンガポール)	年間80%以上	54.5%	×	年間80%以上	
		アンケート満足度(韓国)	-	48.6%	-	年間80%以上	
	アンケート満足度(カンボジア)	-	59.8%	-	年間80%以上		
	介護事業	アンケート満足度	年間100%	年間86.4%	×	年間100%以上	
宅食事業	お客さま総合満足度	年間80%以上	年間63.9%	×	年間80%以上		
仕入れ・製造部門	ワタミ手づくり厨房：品質・衛生管理体制	国内外食・介護クレーム件数30件	国内外食・介護クレーム件数71件	×	国内外食・介護クレーム件数30件		
		宅食クレーム数10,000食当たり0.15件	10,000食当たり0.16件	×	10,000食当たり0.15件		
	学校給食：アンケート満足度	月間90%以上	月間85%	×	-		
	保育園給食：検査評価	月間80%以上	月間85%	○	-	※2014年度で終了	
農業	有機農業の推進	契約農地面積820ha(注4)	79800.0%	×	820	(注4) (有)ワタミファームと(有)当麻グリーンライフの合算	
	有機農産物の出荷拡大(注5)	1,392Kg(注6)	1,007kg	×	958kg	(注5) 対象は、(有)ワタミファームの農場 (注6) 有機農産物の出荷拡大という観点から、単位面積(10a)あたりの収入から、出荷送料へと指標変更しました。(2014年度目標より)	
株主様への取組み	安定配当の維持	売上(連結)	170,000百万円	155,310百万円	×	148,800百万円	
		経常利益(連結)	4,000百万円	△3,406百万円	×	500百万円	
		配当性向	20%以上を目安とする配当	-	×	-	
	情報公開	適切な情報開示	毎月7日～11日に「近況報告」を開示	8日～11日に開示	○	8日～12日に開示	
お取引業者様との取組み	お取引業者様との共存共栄を目指して	配送時の品質維持	国内外食店舗、介護施設への配送における品質クレーム13件以下	35件	×	国内外食店舗、介護施設への配送における品質クレーム28件以下	
			宅食弁当配送における品質クレーム32件以下	27件	○	宅食弁当配送における品質クレーム21件以下	
			納品時間に関する品質クレーム2,482件以下	4064件	×	-	
		配送時の定期監査	W1改善活動及びお取引先様評価の継続実施	実施	○	W1改善及びお取引先様評価の継続実施	
		環境への取り組み説明	全国物流会議時に説明(1回)	未実施	×	-	
		施工者ミーティング開催	年間2回実施	年間2回実施	○	2015年度は予定なし	
		建設現場の現場安全パトロール実施	現場定例会議時に実施(年60回)	13店出店。現場定例52回実施	×	新店5店の25回実施	
		物件を提供していただいているお取引業者様との協力	年1回の出店説明会の開催	出店計画減のため未開催	×	-	※2015年度は予定なし
		有機農業契約生産者との交流会を開催	年1回開催	年1回開催	○	年1回開催	
		ビジネスパートナーシップ(BPS)開催	国内外食事業におけるお取引業者様とのBPS会議の継続実施	年2回実施	○	-	※体制変更により2015年度は実施しない
	ビジネスパートナーシップ(BPS)開催	介護事業におけるお取引業者様とのBPS会議を月1回実施	管理会社様を集約したため未開催	×	月1回管理会社様と定例会開催		
	ビジネスパートナーシップ(BPS)開催	産業廃棄物管理におけるBPS会議を継続実施	実施	○	-		
	公正・公平な取引の強化	入札説明会開催	「わたみん家」「炭旬」以外の新店にて実施	TGIフライデーズ東京ドーム店、ワンズガーデン大崎店の2店で実施	○	「わたみん家」「炭旬」以外の新店にて実施	
購買方針の徹底		グランドメニューで継続的に使用されている食材評価の継続実施	他社様との比較検証を実施	○	他社様との比較検証を実施		

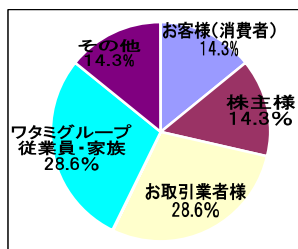


従業員との取組み	理念共有	カウンセリング実施率	100%	86.5%	×	100%	
		課題レポートに対するフィードバック実施率	100%	84.8%	×	100%	
		FA（フリーエージェント）制度	書類選考合格者からの異動成立率目標50%	46.5%	×	-	
		DFC（ダイレクトフランチャイズ）制度	123店舗の展開	109店	×	123店舗の展開	
環境職場改善		障がい者の雇用促進（注7）	障がい者雇用比率2.4%	3.42%	○	3.42%	（注7）対象は、グループ全体
		労働安全衛生	メンタルヘルスクエア研修の実施と外部相談窓口の開設	外部相談窓口開設済み	○	-	
			衛生委員会の開催継続	衛生委員会の開催	○	衛生委員会の開催継続	
			過重労働者の医師面談推奨	過重労働者の医師面談推奨	○	継続	
雇用拡大	安定的な雇用の維持・拡大	795名を採用（注8）	○	安定的な雇用の維持・拡大	（注8）新入社員数と中途入社社員数の合算		
社会貢献活動	ボランティア活動	全社員ボランティア活動	参加率100%	参加率46%	×	参加率100%	
		わたみ海道自然学校の開催	参加者全員が「夢作文」を作成し、発表	参加者全員が「夢作文」を作成し、発表	○	参加者全員が「夢作文」を作成し、発表	
	ワタミふれあいカード	ワタミふれあいカードでの寄附（国内）	国内外食店舗での利用総額の1%相当を社会貢献に使用	利用総額309,670千円の1%相当となる3,097千円をSAJに寄附	○	国内外食店舗での利用総額の1%相当を社会貢献に使用	
		ワタミふれあいカードでの寄附（香港・深圳）	学校建設が可能な金額が集ってから、SAJへ寄附	442,984HKDの寄附を実施	○	学校建設が可能な金額が集ってから、SAJへ寄附	
		ワタミふれあいカードでの寄附（台湾）	台湾外食店舗での利用総額の1%相当を社会貢献に使用	利用総額4,440,676NTDの1%相当となる44,407NTDを赤十字の障害時基金に寄附	○	台湾外食店舗での利用総額の1%相当を社会貢献に使用	
	社会貢献団体への支援	公益財団法人School Aid Japanへの支援	継続して支援を実施	外食店舗・介護施設・宅食営業所での募金箱設置・・・1,747,459円	○	継続して支援を実施	
				従業員からの寄附・・・58,213,014円	○		
ワタミグループによる法人会員寄附・・・840,000円				○			
公益財団法人みんなの夢をかなえる会の支援	社員の会員数拡大	会員数3,455名	×	社員の会員数拡大			
環境とともに	テーマ	活動内容	2014年度目標（エコ・ファーストの約束）	2014年度結果	評価	2015年度目標	2020年度目標（W-ECOビジョン）
			（売上高あたりの）グループCO <sub>2</sub> 排出量削減08年度比	1%削減	×	30%	50%削減（2008年度比）
	ISO14001	全事業で継続取得	全事業で継続取得	○	全事業で継続取得	-	
	エコ・ファーストテーマ2 環境改善事業の強化	食品リサイクル率向上	60%	64.0%	○	50%	-
	エコ・ファーストテーマ3 社員行動での削減	社員の生活によるCO <sub>2</sub> 排出量削減	20%削減（2011年度比）	19%削減（2011年度比）	×	20%削減（2011年度比）	30%（2011年度比）
エコ・ファーストテーマ4 環境保全活動の応援		ワタミの森の活動拡大	200ha	155ha	×	200ha	5,000ha
		ライトダウンキャンペーン	参加	参加	○	グリーンエネルギーキャンペーンへの参加	参加
環境貢献活動	NPO法人Return to Forest Life (RFL)への支援（注9）	-	ボランティア活動参加1295人	-	公益財団法人 Save Earth Foundation(SEF)や他の各地域団体等の森林再生活動を支援	（注9）NPO法人RFLは、2015年4月より公益財団法人SEFにその事業を引き継ぎました。	

# 2014年度ふれあい報告書 アンケート結果

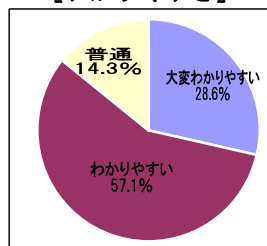
「2014年度ふれあい報告書」（2014年11月発行）アンケートにお答えいただき、誠にありがとうございました。皆様からお寄せいただきました貴重なご意見・ご感想は、本報告書の制作に役立たせていただきました。

## ■Q1:どのような立場での報告書をご覧になっています。

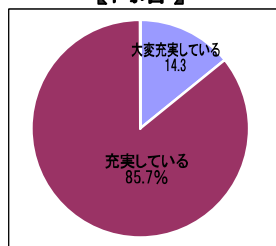


## ■Q2:報告書についての満足度

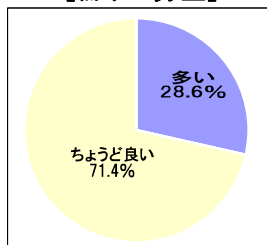
### 【わかりやすさ】



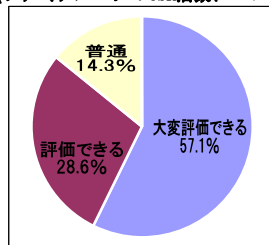
### 【内容】



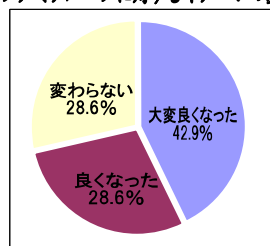
### 【冊子の分量】



### 【ワタミグループのCSR活動について】



### 【ワタミグループに対するイメージの変化】



## ■Q3:興味のある項目（複数回答可）

ワタミグループ創業者メッセージ	4
トップメッセージ	3
ワタミグループに共通する経営の考え方	5
ワタミグループの特徴	4
ワタミグループの活動	3
ワタミグループのガバナンス	2
働きやすく、働き甲斐のある職場の推進	4
〔特集〕ワタミグループのあゆみ	1
〔特集〕お客様や社会から集めさせていただいた“ありがとう”の数	3
東日本大震災復興支援について	0
外食事業/国内	3
外食事業/海外	0
介護事業	0
宅食事業	0
マーチャンダイジング事業	0
農業	0
株主様とともに	0
お取引業者様とともに	0
従業員とともに	1
地域・社会とともに	1
環境とともに	2
公益財団法人 School Aid Japan	0
NPO法人 Return to Forest Life	1
公益財団法人 Save Earth Foundation	0
公益財団法人 みんなの夢をかなえる会	1
ワタミグループ概要	1
CSR指標	1
2013年度アンケート結果	1

## ■Q4:ご意見・ご感想

■原点に立ち返り、100年企業に向かっていくために微力ながら応援させていただきます。

■ワタミの理念が、目先の赤字解消のためのお金と時間のやりとりになってしまい、今まで育てた大事な「人」を失うことにならないことを切に願うばかりです。

ふれあい報告書2015をご覧くださいありがとうございます。  
よりよい報告書を制作していくために、皆様のご意見、ご感想をお聞かせください。

**ホームページのアンケートフォームでお送りください。**

ワタミふれあいホームページCSR報告書 <http://www.watami.co.jp/eco/kankyokh.html>