

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・人に対する取り組み）」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ましたら幸いです。

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り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り組み、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

大切にしている企業

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。



店舗での取組みの全体像

店舗における環境や社会への取組みをまとめました。

店舗で発生する環境負荷の低減のために多くの取組みを実施しています。バリアフリー対応も順次実施しています。

ワタミグループの店舗には、日々さまざまな原材料などの「IN-PUT(投入)」と「OUT-PUT(排出)」が発生しています。

それぞれの投入量、排出量は1店舗では少ない量に思えますが、これがグループ店舗全体となりますと決して少ない数値ではなくなります。私たちはこれらの投入量・排出量を認識し、少しでも有効なリデュース(排出抑制)・リユース(再利用)・リサイクル(再生)の3Rへの取組み方を常に模索しています。

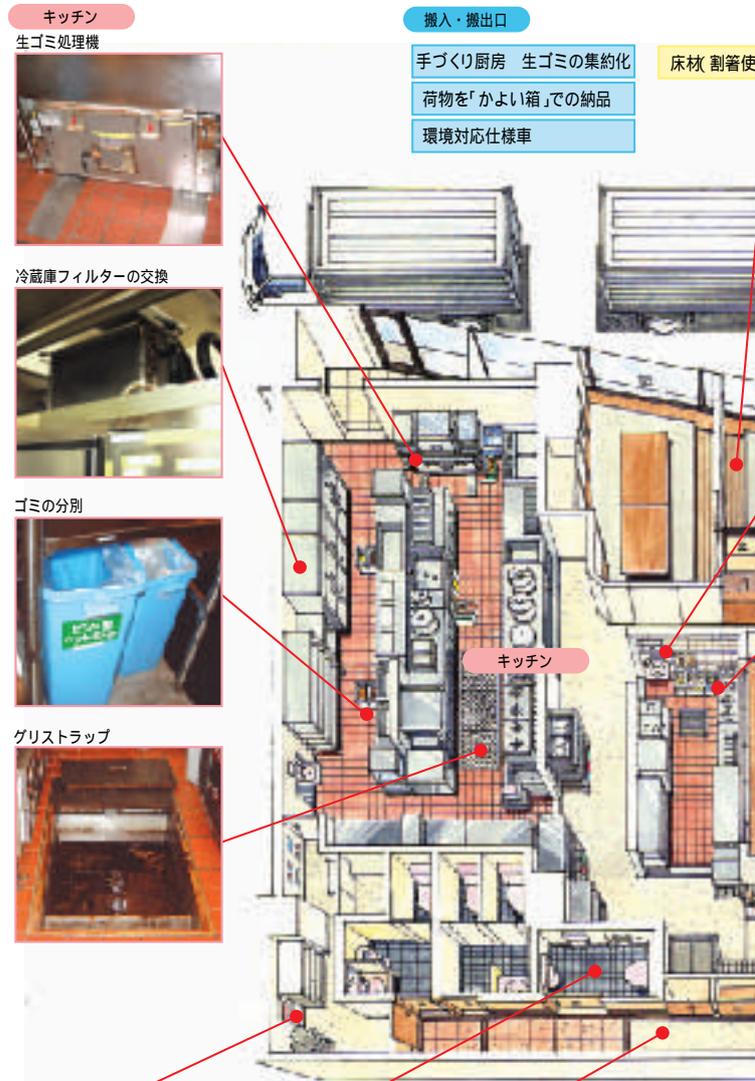
お客様に安全・安心な商品を提供すること、社会的責任を果たすこと、環境への悪影響を少しでも軽減させることは、食に関わる企業としての使命であると考えています。

IN-PUT/OUT-PUT フロー図

1店舗あたり年間数値

IN-PUT項目		投入量	OUT-PUT項目		排出量
店舗活動	電気(kWh)	214,522	店舗活動	電気(kWh)	-
	水道(m ³)	4,045		水道(m ³)	4,045
	ガス(m ³)	13,429		ガス(m ³)	-
		投入量(t)		排出量(t)	
	食材(アルコール、ドリンク含)	1,742.5	リサイクル	生ゴミ	8.3
	備品(消耗品、コピー紙含)	1.7		可燃ゴミ	7.1
	食用油	3.5		不燃ゴミ	3.4
	割箸・串	5.5		割箸・串	0.1
	ダンボール	0.9		ダンボール	0.2
	発泡スチロール	0.02		発泡スチロール	0.01
プラスチック製容器包装材	5.0	プラスチック製容器包装材		0.5	
紙製容器包装材	2.9	紙製容器包装材		0.2	
ビン・缶・ペットボトル	3.2	ビン・缶・ペットボトル		0.9	
		廃油		2.4	
		グリストラップ汚泥	0.6		

リサイクル量：1.9t(全店舗におけるリサイクル率=9.4%)
 リサイクルセンターへの搬入店舗(東京都23区内の店舗)のリサイクル率は40.3%
 CO₂発生量(1店舗あたり)：106t-CO₂(電気/ガス使用量で算出)



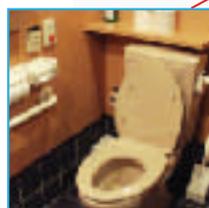
環境教育

スタッフルーム

ゴミの分別・電気の節電・水道の節水・啓蒙活動



トイレ



バリアフリートイレ



スロープ&手すり

店長室



節電スイッチ(色分け)

レジ



ISOパネル

グリーン商品(文具)の使用



バリアフリーへの取組み

【店舗のバリアフリー】

店舗の建物自体の設計から関わることでできる「和み亭」を中心に、入り口や店内の段差を無くしスロープの設置などを行っています。

また、車イスのお客様に対応したトイレの設置も行っており、現在25店舗にて、安心してご利用いただけるようになっています。

しかし、私たちが考えるバリアフリーとは、施設設備の充実もさることながら、従業員一人ひとりの活動によってより意味のあるものになると考えています。

例えば...

【店舗の外では】

店舗入り口の前に段差や階段があって車イスの方がご来店できない店舗や駐車場から店舗入り口までに傾斜がある店舗(バリアフリー未対応店)では、従業員がお手伝いし、店舗までご案内しています。また、お帰りの際にも、お車にご乗車するお手伝いなどをさせていただいています。

【店舗の中では】

「和民」「和み亭」全店舗では、2000年より継続的に点字メニューを設置しています。

食べにくいお料理があれば、お好みの大きさにカット、熱い鉄板での料理のご提供が危険なお客様へは、お皿に移し替えるなどをしてご提供しています。

また、お箸やグラスの代わりにスプーン(フォーク)や取っ手の付いたマグカップをご用意しております。会話にご不自由があるお客様には、従業員と一緒にメニューを見ながらお選びいただくなどの対応をさせていただいています。

このような従業員の、お客様一人ひとりを想う気持ちが、ワタミグループのバリアフリーの原点です。

車イス対応トイレ設置店舗一覧

- 和民
- 中目黒店・武蔵中原駅前店・南海難波駅前店・千日前店・菊川駅前店・光が丘IMA公園通店
- 和み亭
- 大宮日進店・与野店・越谷南町店・新江古田駅前店・大鳥居店・千葉都賀店・足立谷中店・西船橋店・武蔵野関前店・東村山店・和光店・武蔵境店・青梅店・府中若松店・辻堂羽鳥店・海老名中央店・天王町店
- T.G.I. Friday's®
- 品川パシフィック店・MM21クロスゲート店

はテナント内、共同トイレに設置

車イス用リフト、スロープ
(車イス用リフトは「和み亭」新江古田駅前店のみ)

わたしたちの環境活動の源です。

ワタミグループは環境方針のもと、グループ会社のJRMとスクラムを組んで、「環境貢献」を実践しています。

環境方針

環境基本方針

ワタミグループは、「安全・安心」な食材をより多く確保してお客様に提供するとともに、地球や自然にやさしい環境の保全に貢献することを当グループの責務と考え、全ての店舗および事業所を対象とした環境負荷の削減を図るための可能な限りの努力を行います。

環境方針 2002年5月1日

- ワタミグループは、環境基本方針の理念にもとづき事業活動の中で環境影響の大きな項目について、環境目的・目標を設定して取り組み、その結果を見直していきます。
- 特に以下の項目に取り組みするために具体的な環境行動計画を策定し、継続的改善および汚染の予防をお約束します。
電気使用量の削減(店舗) 水使用量の削減、排水の水質改善(店舗) 生ゴミ廃棄量の削減(店舗) 紙使用量の削減(本社) リサイクルシステムの構築
- ワタミグループの活動に関連する環境法規制および当グループが同意するその他の要求事項を遵守します。
- ワタミグループのすべての従業員に対して継続的に教育を行い、環境に対する意識を高めるとともに本方針の浸透を図ります。
- 本方針を適切な機会をとらえて積極的に公開し、開示要望にお応えします。

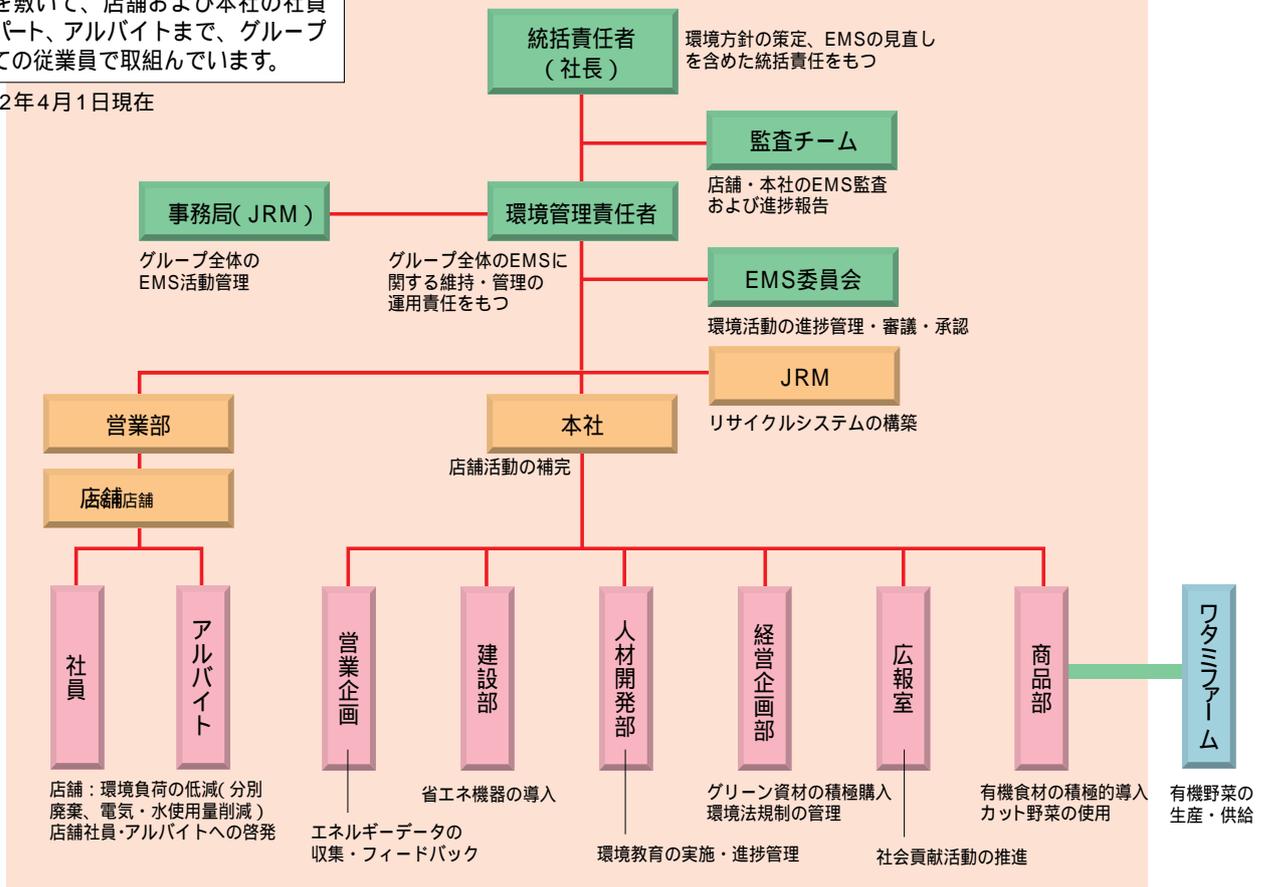
ISO14001の取組み

ワタミグループは1999年7月に、日本の外食産業として初めて、本社および全店舗にてISO14001環境マネジメントシステムを取得しました。2002年7月に3年間の認証期間を無事終了することができましたので、同月に審査対象店舗、範囲を拡大し改めて認証を取得いたしました。現在の認証対象サイト数は、323店舗、1本部、1グループ会社の合計325となっています。私たちはこれからも対象店舗、活動範囲を広げながらシステムのP-D-C-Aの仕組みを活用して、環境活動の継続的改善を図っていきます。



ワタミグループの環境マネジメントシステム(EMS)は下記のような組織体制を敷いて、店舗および本社の社員からパート、アルバイトまで、グループ内全ての従業員で取組んでいます。

2002年4月1日現在



：2002年度の平均店舗数です。

環境目的・目標

「目的・目標」で環境活動をしっかり管理しています。

毎年環境目的・目標を設定することで環境活動の継続的改善に取り組んでいます。

2002年度目標・実績および2003年度目標

環境目的	2002年度目標	2002年度結果	2003年度目標
電気使用量の削減(店舗)	既存店使用量(2001年度対比) 1%削減	既存店前年比: 88.3% (全店120.8%) 11.7P 1店舗平均: 214,522kWh 全店計: 60,881,344kWh	既存店使用量(2002年度対比) 現状維持
水使用量の削減(店舗)	既存店使用量(2001年度対比) 1%削減	既存店前年比: 94.2% (全店127.9%) 5.8P 1店舗平均: 4,045m ³ 全店計: 1,147,971m ³	既存店使用量(2002年度対比) 現状維持
水質の改善(店舗)	水質測定値[3項目](2001年度対比) 10%削減	BOD前年比: 93.7% (369mg/L 6.3P) SS前年比: 39.8% (138mg/L 60.2P) ノルマルヘキササン前年比: 93.1% (92mg/L 6.9P)	水質測定値[3項目](2002年度対比) 10%削減
生ゴミの廃棄量の削減(店舗)	既存店生ゴミ廃棄量5%削減	既存店前年比: 56.8% 43.2P 1店舗平均: 8.3t 全店計: 2,369t	既存店生ゴミ廃棄量15%削減
廃棄物リサイクル率の向上(店舗)	分別廃棄遵守率90%	分別廃棄遵守率80.1%	分別廃棄遵守率90%
紙使用量の削減(本社)	コピー用紙使用量 出店伸び率対比2%削減	出店伸び率対比: 63.3% 36.7P 出店伸び率: 128.1% コピー使用量前年比: 81.0%	コピー用紙使用量 出店伸び率対比現状維持
グリーン資材の導入	店舗用事務用品 グリーン資材使用率50%	グリーン資材使用率: 53% 購入金額: 9,540千/18,000千	店舗用事務用品 グリーン資材使用率70%
リサイクルシステムの構築	23区内店舗の容器包装廃棄物 リサイクルシステム稼働	「JRMリサイクルセンター」 設立[6月]により、23区内106 店舗にてシステム稼働	生ゴミ破砕乾燥機 100店舗導入
法律の遵守	新店適合性のチェック 実施率100%	実施率100%確保(68店舗)	新店適合性のチェック 実施率100%
教育訓練の実施	新入・中途社員への自覚教育 実施率100%	実施率100%確保 (新入・中途社員全421人)	グループの全新入・中途社員 への自覚教育実施率100%
JAS有機野菜・食品の使用率拡大	使用率20%	使用率平均19.5%、 2003年3月時点で22.7%達成 全野菜使用量 1,958.1t 有機野菜使用量 381.9t	使用率35%

: 1店舗あたり原単位は、2002年度平均の284店舗で換算しています。 : 既存店比較店舗数は240店舗です。

環境活動にかかる費用と効果を把握しています。

環境活動の継続的改善のためには費用と効果の把握が欠かせません。2002年度はCO₂削減効果について新たにまとめました。

ワタミグループの環境会計

環境会計の集計範囲は、ワタミグループの本社および全直営店舗で2002年4月から2003年3月までに環境保全・管理活動のために支出した投資と費用の額です。それぞれの活動ごとにコスト項目を特定し、金額を集計しています。

ワタミグループでは環境保全コストを大きく3つに分類しました。店舗・本社における環境目的・目標を達成するための活動に関わるコスト(目的・目標コスト)

環境法規制に対応するために必要なコスト(法規制対応コスト)

環境マネジメントシステムの適切な運用・維持を図り、環境パフォーマンスを改善していくために必要なコスト(環境活動コスト)

集計結果(経済効果)

2002年度の環境保全コストは445百万円でした。そのうちの約3分の1が目的・目標コストにあたります。店舗での環境活動を徹底させるためのメンバー教育と店長およびマネージャーによる実施状況確認と徹底に向けたミーティング、清掃作業への支出が含まれます。また、残り3分の2には、店舗から出る一般廃棄物、粗大ゴミ、廃油の委託処理費用、環境担当者人件費および水質検査、新規取組み等への研究費用が含まれます。

2002年度の社内における結果については、継続的な大量出店により、約485百万円増加しました。但し、既存店における省エネ・節水対策効果は、確実に現れ、今年度の活動のコスト削減効果は約209百万円となりました。また、これらの活動結果によるCO₂削減効果は、520t-CO₂になります。

環境保全コスト集計表

(単位：千円)

コスト項目		具体的な取組み	コスト	
目的・目標コスト	店舗	従業員の教育と店長による実施状況チェック	節電・節水・ゴミの分別の徹底とチェック	27,536
		電気・水使用量の削減	動力削減機の導入	45,584
		排水の水質改善	グリストラップの管理・水質検査	31,620
		生ゴミ、可燃物・不燃物廃棄量の削減	カット野菜の集中加工、塩ピラップの使用中止、おしぼり袋のリサイクル化	0
		グリーン資材の導入	エコ商材ユニフォーム(ブレザー)の導入	5,310
	本社	紙の使用量削減	営業部門担当者へのPC配布	4,480
		リサイクルシステムの構築	リサイクル・ゼロエミッション活動の計画・運用(リサイクルセンター運営、EMS委員会活動他)	39,991
		環境教育	従業員への教育の実施	1,826
		小計	156,347	
法規制対応コスト	適正な廃棄物処理	廃棄物の委託処理	276,599	
	適合性チェック	環境法規制の適合性チェック	346	
		小計	276,945	
環境活動コスト	環境マネジメントシステムのもとでの管理活動	環境保全活動の推進、環境監査の計画的実施	11,958	
合計(+ +)			445,250	

社内における経済効果(前年比較)

(単位：千円)

効果項目	全店の削減額	既存店の削減額
省エネルギーの推進 (内、動力削減機効果)	295,929	168,586 (7,758)
節水の推進	192,600	40,626
廃棄物処理委託費	3,303	1,569
リサイクルによる差益	実績なし	2,347
合計	485,266	209,990

社内におけるCO₂削減効果(前年比較)

(単位：t-CO₂)

効果項目	全店の削減量	既存店の削減量
省エネルギーの推進(電気)	3,887	485
省エネルギーの推進(ガス)	159	35
合計	4,046	520

既存店比較対象店舗数：240店舗(2001年度末店舗数)
2002年度平均店舗数：284店舗

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。

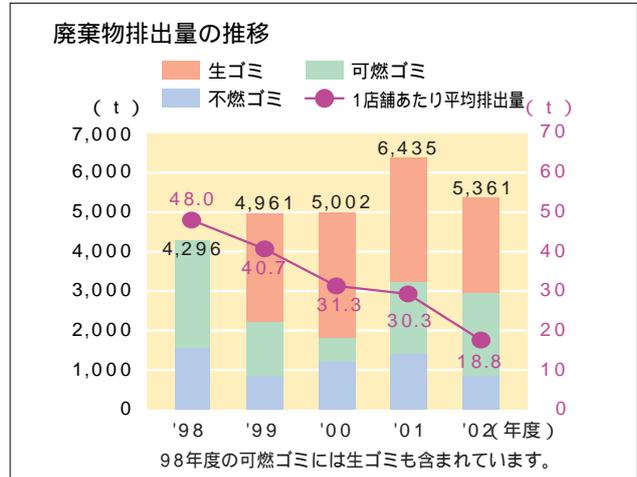
廃棄物10分別への取組み

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]

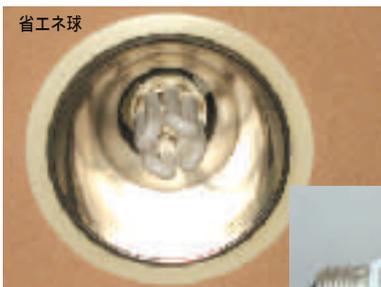
- ・2003年7月の新店より、屋外看板を省エネタイプのもにに変更しています。これによって、新店屋外看板内蛍光灯の耐用年数を1.6倍に引き上げることができました。

[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。

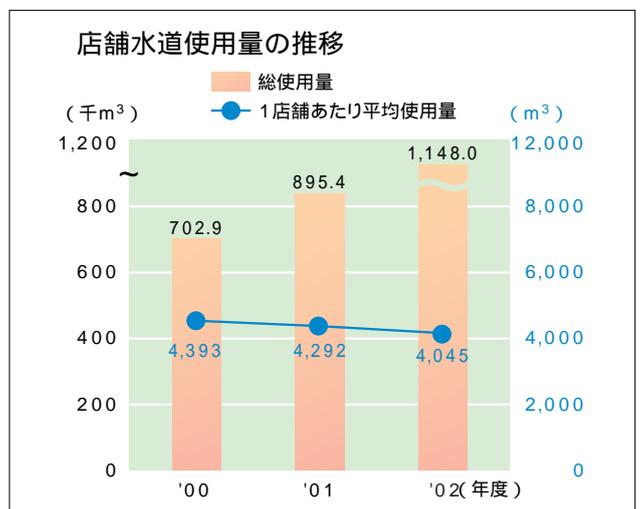
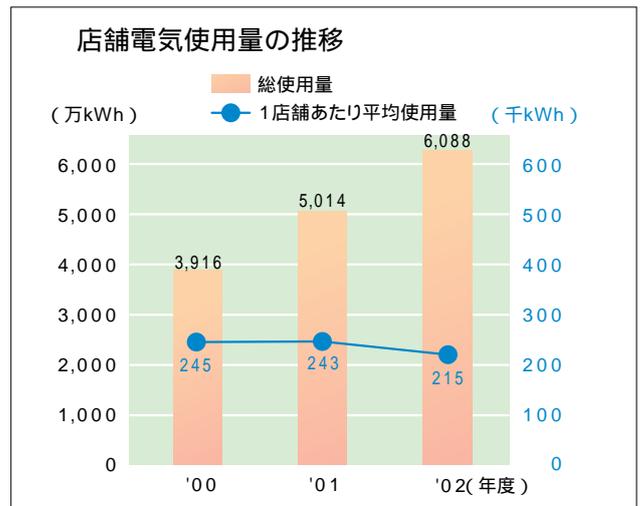


動力削減機



[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実施しています。

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%の達成を目指していきます。

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%の制服用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。



(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。



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

社会に貢献する「企業市民」を目指します。

「社会貢献」も私たちの重要なテーマとして認識しています。さまざまな社会貢献プログラムを実施し、みなさまとの

社会活動に対する基本姿勢

ワタミグループは「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ろう」をスローガンに掲げ、「企業市民」として「企業活動」と「市民活動」の両立・共存を目指して活動を行っています。

わたみ北海道自然学校

1999年より毎年8月に小学校高学年生を対象とした「わたみ北海道自然学校」を開催しています。これは、子どもたちの持つ「思いやり、誠実さ、謙虚さ、感謝の心、素直さ」など、「人間が本来持っている美しい資質」を高める「きっかけ」を提供できたら、との思いから始めたイベントです。

2002年は、8月20日から23日までの4日間開催し、社長以下、10名の社員がボランティアとして参加、45名の参加生徒とともに、北海道帯広市を訪問しました。大自然の中で、熱気球体験や乗馬、農作物の収穫など、都会では味わうことのできない体験の場を提供することができました。



ボランティア

お食事会

1999年の7月と9月に横浜訓盲院、横浜援護授産所の方々をお迎えしてお食事会を開催。以降、心身に何らかの障害を持ち社会参加の少ない方を店舗に招待し、「お食事会を通じた交流会」を店舗社員が中心となり開催しています。

2002年度のお食事会は全店舗で32回を数え、参加社員は736名。あたたかな思い出を提供する一方で私たちがサービスの原点であるホスピタリティーを学び、一人ひとりが人にやさしい心を持てるような機会をいただいています。

ボランティア研修

1997年4月に、横浜ボランティア協会との協力で施設でのボランティア活動を行うプログラムを導入。以降、毎年4月にこのプログラムを継続的に行なっており、2002年度は174名が参加しました。（先の「お食事会」はこの研修による施設の方々との交流により、新卒社員の提案で始まったものです。）

ふれあいカード

1996年11月より「未来の子どもたちのため」をテーマに、「ワタミふれあいカード」を発行しています。このカードは、ワタミグループ全店でご利用時に特典を受けられるクレジットカードで、年間のご利用総額の1%を社会貢献団体に寄付しています。

お食事会

	1999年度	2000年度	2001年度	2002年度
実施回数	2	16	22	32
参加社員人数	45	283	319	556
招待人数	107	486	491	1131

ボランティア研修

	1999年度	2000年度	2001年度	2002年度
参加社員人数	41	60	153	174
訪問施設数	21	18	22	40

1%クラブ

1997年8月より、経団連の1%クラブ（経常利益の1%相当額を自主的に社会貢献活動に支出しようと努める企業や個人の連合会）に加入し、数値目標をもってプログラムを推進しています。1%クラブのホームページ <http://www.keidanren.or.jp/1p-club>

特定非営利活動法人「スクール・エイド・ジャパン」の支援「自分たちの手で行う社会貢献」をテーマに、ワタミグループ各社と全社員が支援する特定非営利活動法人「スクール・エイド・ジャパン(SAJ)」を2001年3月に設立しました。

SAJの活動費は、ワタミグループの社員、並びにアルバイトによる寄付・ワタミグループ店舗内募金箱・ワタミふれあいカード寄付活動が中心となっています。

P23・24に詳しく載っておりますのでご覧ください。

ふれあいの場を増やしています。

「和み亭」のおもちゃ

ワタミグループでは、ハンディキャップを持った方々の社会参加を後押しさせていただくことも重要だと考えています。その一例が1999年6月より「和み亭」で販売している「授産品」で、「和み亭」27店舗の店内に設置したショーケースに展示して販路を広げるお手伝いをしています。

これらの製品は、店舗近隣の地域作業所等で働く方々がボランティアの方々と共に心を込めて作られています。

チャリティーオークション開催

2002年の8月にT.G.I. Friday's® 銀座店で行われたパーテナーチャンピオンシップにおいて、開催したチャリティーバザーの売上、全額の31千円を寄付しました。

講演・出版物

ワタミフードサービス(株)の社長 渡邊美樹の講演を2002年度は18回行い、その講演料約750万円および渡邊美樹著作の出版物の印税すべては、SAJに寄付されました。

地域活動

バザーへの参加

1995年5月に「あさひの家」「港南あかね作業所」のバザーに屋台を出して参加したことからワタミグループの社会貢献活動が本格的に始まりました。これらの施設バザーには、本部社員を中心に継続的に参加しています。グループ企業でもそれぞれの形で地域交流の一環として地域のバザーやイベントに積極的に参加し、その売上は主催の施設や「スクール・エイド・ジャパン」へ寄付を行っています。



「JRM」バザー



ワタミバザー



「和み亭」おもちゃの代行販売

	1999年度	2000年度	2001年度	2002年度
実施店舗数	2	12	18	26
売上金(千円)	未集計	497	988	1,251



和み亭おもちゃ什器

イベントへの参加

2002年の7月に座間米軍キャンプに模擬店を出店し、その収益400千円を全額「スクール・エイド・ジャパン」へ寄付をしました。

災害復旧への参加

2002年10月、ワタミファームでは自社農場のある千葉県山武町にて、台風による被害の復旧作業(倒木の除去作業など)に参加しました。

100万人のキャンドルナイト参加

夏至の夜に照明を消し省エネ等を考えようと、毎年行われている環境省後援のイベントに賛同し、2003年6月22日の20時から22時まで本社ビルの看板を消灯させていただきました。



未来の子どもたちのために

「自分たちの手で行う社会貢献」をテーマにNPO法人「スクール・エイド・ジャパン」を設立・支援しています。主な活動

スクール・エイド・ジャパンについて

「自分たちの手で行う社会貢献」をテーマに、開発途上国への支援を願う社員の想いを形に変えて、2001年3月に神奈川県知事より認証(3月5日法人登記申請)を受け、ワタミグループ各社と社員全員が支援する特定非営利活動法人(NPO法人)「スクール・エイド・ジャパン」を設立、活動を開始しました。

活動目的

「スクール・エイド・ジャパン」は、「一人でも多くの子どもたちに、人間性向上のための教育環境と教育機会を提供する」ことを目的としており、「子どもにかかわる教育支援プロジェクト」に積極的に取り組んでいます。その具体的な活動として、カンボジア学校建設プロジェクトを行っています。

教育支援3つの方針

「スクール・エイド・ジャパン」は、教育支援を行う上で3つの方針をもとに行っています。

学校教育を充実させる

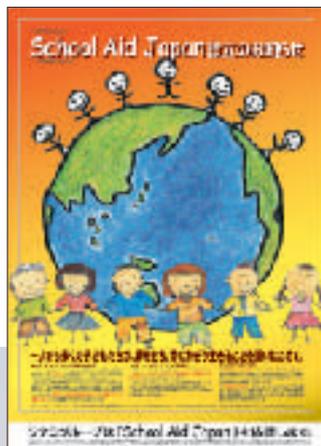
開発途上国においては、学校教育は子どもの基礎学力の向上を組織的、効率的に行うために特に重要な役割を果たします。より多くの子どもたちが教育を受けられるよう、小学校教育を中心とした支援活動を行います。

地域に根ざした支援

支援対象地域の状況に合わせた教育支援活動を行います。

点から面への支援

一地域からその周辺より広い地域への教育の浸透が図られることを目指します。



ブリエル小学校



NPOとは、Non Profit Organizationの頭文字で、民間非営利組織のことです。非営利組織といいますが、企業のように営利事業を行います。異なるのは企業のように出資者に利益を分配したりせず、得られた利益は活動目的にさらに使ってゆくことが義務づけられています。



スラックエル小学校



トモケオ小学校トイレ



トモケオ小学校井戸



ブリエル小学校贈呈式



ブリエル小学校贈呈式



として海外の子どもたちに教育環境と教育機会を提供しています。

支援実績・計画 (2003年8月現在)

2002年度は、カンボジアに合計4校の校舎建設(計\$108,313=日本円で約1,662万円)、文具や教材・教具などの支援(計\$3,045=日本円で約38万円)を行いました。今後の数年間はカンボジアを中心に活動を行っていきますが、カンボジア

国内においても、より支援を必要とする地域へと、支援の手を広げていきたいと考えています。そして、将来的には、ラオスやモンゴルなどの他のアジアの発展途上国の支援も進め、教育環境と教育機会の提供をしていきます。

支援実績

着工年月	竣工年月	国・地域	学校名	規模	その他支援
2001年11月	2002年2月	カンボジア・コンボンチュナン州	トモケオ小学校(第1校舎)	5教室・9m×40m	井戸・トイレ棟・黒板・机・椅子
2002年3月	2002年6月	カンボジア・コンボンチュナン州	トモケオ小学校(第2校舎)	5教室・9m×40m	黒板・机・椅子
2002年3月	2002年6月	カンボジア・コンボンチュナン州	スラッカエル小学校	5教室・9m×40m	井戸・トイレ棟・黒板・机・椅子
2002年10月	2003年2月	カンボジア・コンボンチュナン州	プリエル小学校	5教室・9m×24m	黒板・机・椅子
2002年2月	2003年6月	カンボジア・コンボンチュナン州	スラッカバス小学校	3教室・9m×24m	井戸・トイレ棟・黒板・机・椅子
2003年4月	2003年8月	カンボジア・コンボンチュナン州	クランサマー小学校	5教室・9m×40m	トイレ棟・黒板・机・椅子
2003年4月	2003年8月	カンボジア・コンボンチュナン州	ロリヤニック小学校	5教室・9m×40m	井戸・トイレ棟・黒板・机・椅子
2003年4月	2003年8月	カンボジア・ブレイヴェン州	ポーアングウッド小学校	5教室・9m×40m	黒板・机・椅子

支援計画

着工予定年月	竣工予定年月	国・地域	学校名	規模	その他支援
2003年11月	2004年3月	カンボジア・コンボンチュナン州	トアップスローウ小学校	5教室・9m×40m	井戸・トイレ棟・黒板・机・椅子
2003年11月	2004年3月	カンボジア・コンボンチュナン州	クランスキーヤ小学校	5教室・9m×40m	トイレ棟・黒板・机・椅子
2003年11月	2004年3月	カンボジア・コンボンチュナン州	チョンロディアイ小学校	5教室・9m×40m	井戸・トイレ棟・黒板・机・椅子
2003年11月	2004年3月	カンボジア・コンボンチュナン州	チョンボプラサート小学校	5教室・9m×40m	井戸・トイレ棟・黒板・机・椅子
2003年11月	2004年3月	カンボジア・ブレイヴェン州	スワイサン・リップ小学校	5教室・9m×40m	井戸・トイレ棟・黒板・机・椅子
2003年11月	2004年3月	カンボジア・コンボンチュナン州	キエンタマー小学校	3教室・9m×24m	黒板・机・椅子 1
2003年11月	2004年3月	カンボジア・クラチエ州	未定(2003年9月決定予定)	未定	未定

1:日本NGO支援無償資金協力を申請予定

300店舗キャンペーンで

2002年9月20日から10月20日に行われたワタミグループ300店舗達成キャンペーンの景品の1つとして、「あなたの名前でカンボジアに寄付」という企画を行いました。この企画は、「スクール・エイド・ジャパン」を通し、当選者の名前を入れた机・椅子のセットを当選者に代わりワタミグループが費用を負担し寄付をするというものです。

抽選で選ばれた100名の方のお名前を入れた机・椅子は2003年6月および8月に竣工したスラッカバス小学校に48セット、クランサマー小学校に39セット、ロリヤニック小学校に13セットの寄付を行いました。また、当選者の方々には、寄贈証明書とそれぞれのお名前が入った写真を送付させていただきました。



スラッカバス小学校



スクール・エイド・ジャパンへのご支援方法

スクール・エイド・ジャパンの活動は、継続して支援していただく会員の皆様のご協力によって成り立っています。

年間の支援会費額により2つの支援があります。

1口:年額12,000円 1口:年額6,000円

指定寄付

学校建設(1口10万円)

カンボジアでの学校建設を支援する制度です。

約360~460万円で、1棟(5教室)トイレ4つ・井戸1つが目安です。

一般寄付(金額自由)

金額の規定はありませんのでお気持ちでご協力ください。寄付は、個人で、グループで協力して...など、さまざまな形でご支援いただけます。皆様のご支援・ご協力を心よりお待ちしております。

【会費・寄付金のお振込みは】

郵便局:00220-8-64660

三井住友銀行:東神奈川支店(普)6572234

口座名:特定非営利活動法人スクール・エイド・ジャパン

特定非営利活動法人スクール・エイド・ジャパン

本部 〒144-0043 東京都大田区羽田1丁目1番地3号

TEL:03-5737-2773 FAX:03-5737-2719

Eメール:schoolaid@saj.or.jp ホームページ <http://www.saj.or.jp>

ワタミグループ店内では払込用紙をレジに用意してあります。レジ係にお申し付けください。

さまざまな眼で活動をチェックしています。

コンプライアンス状況や環境活動の確認、さらには衛生検査など、さまざまなチェック体制でリスク管理をしています。

環境法規制の遵守

2002年度は、大きな目標として新店の適合性チェックに取組み、100%の実施率を確保しました。

ワタミグループにおける環境法規制は「騒音・振動規制法」、「悪臭防止法」、「廃棄物の処理および清掃に関する法律」などがありますが、これらの法規制に対して店舗では、チェック項目を設けて継続確認して法律の遵守を維持しています。

しかしながら、2002年度は騒音に対するクレーム2件、悪臭に対するクレームが3件発生しています。今後もチェック機能を強化して、法規制の遵守を続けていきます。

内部監査

店舗監査

店舗の環境活動の進捗確認は、ワタミグループの業務監査と同じタイミングで実施しています。そのなかで、監査員は主に環境活動の進捗を含めた従業員への浸透度、法規制の遵守状況などをチェックし、毎週火曜日に開催されている「業務改革会議」にて、統括責任者、営業部宛に是正処置要求を含めた結果報告をしています。

本部監査

本社の各部署における環境活動の進捗確認は、毎年2回本社にて実施しています。この監査の結果は、店舗監査同様に統括責任者に報告され、最終的には是正予防処置の最終確認まで行って継続的な改善に努めています。

SIPの実施 (SIP:スタンダード・インポート・パトロールの略)

店舗監査のフォローアップの一環として、監査担当の社員以外の本部社員による店舗監査(SIP)を各店ごとに年3回行っています。このSIPは、通常の監査の様な抜き打ちでの実施ではなく監査実施日程および監査項目(100項目)を事前告知し監査を行うことで清掃や書類管理などを、一定の周期であるべき姿(スタンダード)を確認することを大きな目的としています。

また、日ごろ店舗運営から離れている、本部社員が店舗に入店することにより、現場での要望を吸い上げたり、店舗と本部の間での問題点の共有ということも同時に実現している制度です。2002年度には全店でのべ821回実施されました。

衛生検査

店舗の衛生検査は年2回、微生物検査、見聞調査等、49項目について衛生チェックが抜き打ちで実施され、改善すべき点がある場合、各店舗では対処を早急に実施します。またその結果は店舗監査結果同様に、週1回実施される業務改革会議にて報告されます。再検査の実施等により改善状況の確認を徹底しています。2002年度は、全店で合計573回の検査が行われました。



EMS委員会リサイクルセンター視察



店舗監査



店舗衛生検査



店舗衛生検査

ISO9001の取組み

2002年10月にISO9001品質マネジメントシステムの認証を、本社および「和民」（255店舗）・「和み亭」（29店舗）の全店舗で同時に取得しました。

月間のお客様満足度80%クレーム0件を目標とし、サービスの品質の維持、向上に取り組んでいます。

ISO14001環境マネジメントシステムに加え、これら2つのマネジメントシステムの併用により、店舗における環境活動を含めたサービスの品質を追求し続けています。



品質方針

- 1、商品が美味しいこと
- 2、商品がタイミングよく提供されること
- 3、商品が均一化されていること
- 4、メンバーが親切なこと
- 5、メンバーに笑顔があふれていること
- 6、メンバーに活気があること
- 7、メンバーが礼儀正しいこと
- 8、店舗は清潔であること
- 9、明朗会計であること
- 10、QSCのバランスにおいて

価格が安いこと

品質目標

「80%・0件」

ワタミヘルプライン開設



開設主旨

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、積極的に問題を解決し、自己改善、自己自浄のできる「いいグループ」となることを目指します。システムとして企業社会責任に対応するため「メールによる情報収集窓口」を社内外に開設しました。

受付体制の説明

ワタミグループ企業の
法令・契約違反
不当な要求や地位の濫用
店舗で使用する食材の品質にかかわること
など、私たちが社会の信頼を失う可能性のある内容について、Eメールによる情報提供をお願いします。
お願い：情報のご提供は「実名」が原則となっております。
(通報者守秘義務の約束の項をご覧ください。)

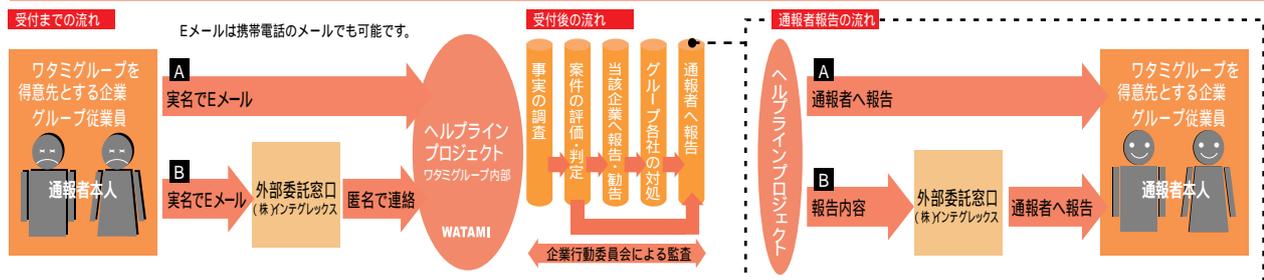
通報者守秘義務の約束

ワタミ社内の「ヘルプラインプロジェクト」とインテグレックス社の「ヘルプライン」は、通報者の秘密を守ります。

報復禁止の約束

通報者がヘルプラインに情報を提供することでワタミグループから報復を受けることはありません。

WATAMIヘルプライン



受付窓口

Eメールの受付窓口は「ワタミグループ内窓口」と「外部に委託した窓口」の2つあります。
グループ内窓口は社内独立組織の「ヘルプラインプロジェクト」がメールを受け付け、対応します。
w-helpline@watami.net
外部委託の窓口は(株)インテグレックスに設置されており、通報者の所属や氏名などを伏せてワタミグループ内の「ヘルプラインプロジェクト」に情報が提供されます。
w-helpline@integrex.jp
法令上の義務を負う場合を除き、本人の了解なく氏名などがワタミ側に情報提供されることはありません。
インテグレックス社は「企業の社会責任を支援する会社」で、連絡者とワタミグループの間に入り中立性を維持します。
インテグレックスホームページ <http://www.integrex.jp/>

ヘルプライン受付アドレス

- A ワタミヘルプラインプロジェクト
w-helpline@watami.net
 - B (株)インテグレックス (外部委託会社)
w-helpline@integrex.jp
- Eメールは携帯電話のメールでも可能です。

もし思い当たることがあれば左記の窓口へEメールにてご連絡ください。

会社概要

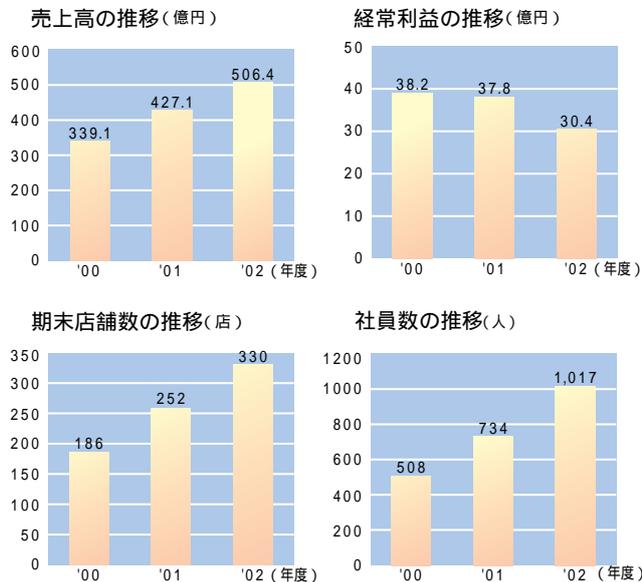
(2003年3月31日現在)

商号 ワタミフードサービス株式会社
本社所在地 東京都大田区羽田1丁目1番地3号(〒144-0043)
TEL(03)5737-2288 FAX(03)5737-2700
創業 1984年4月
設立 1986年5月
資本金 4,318,063千円
従業員数 1,017名(連結)(2003.4.1日現在)
パート・アルバイト在籍数 9,600名(2003.4.1日現在)

関係会社

- ・(株)ティージーアイ・フライデーズ・ジャパン
- ・和民(中国)有限公司
- ・(株)渡美商事
- ・(株)キャリアビジョン
- ・ジャパン・リテイル・メンテナンス(株)
- ・グリーンインダストリー(株)
- ・ワタミファーム
- 他2社

財務データ(連結)



環境年表

- 1998年4月 ISO14001環境マネジメントシステム認証取得に向けて活動開始
- 1999年7月 業界初、ISO14001環境マネジメントシステム認証取得
<認証機関SAS>
「ワタミ環境宣言」掲出
- 2001年12月 環境報告書 第1版
(ふれあい報告書2001)発行
- 2002年6月 JRMリサイクルセンター第1設立
(東京都足立区)
東京都23区内、容器包装系廃棄物のリサイクルスタート
- 2002年7月 ISO14001環境マネジメントシステム認証・更新
<認証機関JAB>
- 2002年9月 環境報告書 第2版
(ふれあい報告書2002)発行
- 2003年3月 日本環境経営大賞・「優秀賞」受賞
- 2003年5月 生ゴミ破砕乾燥機の店舗テスト導入開始
- 2003年7月 JRMリサイクルセンター第2設立
(東京都武蔵村山市)
三多摩、神奈川、埼玉一部地区内
容器包装系廃棄物のリサイクルスタート
- 2003年8月 第12回「日食・環境資源協力賞」受賞
- 2003年9月 環境報告書 第3版
(ふれあい報告書2003)発行

編集後記

2004年ゼロエミッションに向けて、今ワタミグループは挑戦しています。よくお取引先の方から「外食産業はそんなに環境影響は大きくないのでは?」「ゼロエミッションを達成することにどんな意味があるの?」「そんなことでも売上増には結びつかないのでは?」と指摘されます。果たしてそうなのでしょうか?

確かに私達外食産業の個店ベースの環境影響は、他の製造業等と比較すると大きくはありません。しかし私たちは多店舗展開をしています。現在店舗数は約300ですが、1,000店舗出店を目指して企業活動を行っています。ひとつの店舗では小さな数字かもしれませんが、全国に広がる私たちの店舗を集計すると大きな環境影響になります。

例えば、1984年ワタミがビジネスをスタートした時は、廃棄物の発生量は21t/年でした。それが2002年は5,361t/年となり、1,000店舗を実現する年には21,000t/年に達することが予想されます。

このような確実に来る未来を知りながら何も行動しないわけにはいきません。そもそも私達外食産業は地球環境の恩恵を一番受けている産業といえます。毎日提供する食事や飲み物は豊かで、安全な地球環境があってこそできるものです。私たちが店舗で廃棄物の分別をし、焼却する

ゴミを少しでも減らす、店舗で電気や水道の使用量をこまめにチェックすることは、長期的には温暖化原因である二酸化炭素発生量を削減することにつながります。

最近「近海の魚のダイオキシン汚染が進んでいる」とか「世界各地で異常気象が多発している」というニュースが毎日のように私たちの耳に入ってきます。

今の状態をこのまま放置しておく、近い将来、私達の経済活動の土壌そのものがなくなってしまうことは必然のことと思われま

す。売上、利益を追求しながら、環境に配慮するという事は矛盾していることかもしれません。しかし、私たちはその矛盾に目をそむけてはいけな

いと考えると、あえてその矛盾に挑戦し、解決策を見出し行動することが、21世紀に私たちが経済活動を行う上での使命であると確信しています。決して今の私たちの活動は十分であるとは考えていません。いまのやり方がベストではないかもしれませんが、それでも私たちは、未来の子ども達のために、これからもずっと、この矛盾に挑戦し続けていきたいと考えています。

ワタミグループ環境推進リーダー 遠藤 恒夫

アンケートをお願いいたします。

どのような立場でこの報告書をご覧になっていますか？

1つだけ✓をつけてください。

消費者 株主 お取引先 投資家・投資機関 調査機関
 企業の環境担当者 行政の担当者 教職員 学生 環境NGO 当社社員
 その他（具体的に)

報告書についての満足度

1つずつ✓をつけてください。

内容	満足	ほぼ満足	普通	やや不満	不満
ページ数	多い	やや多い	ちょうど良い	やや少ない	少ない
わかりやすさ	満足	ほぼ満足	普通	やや不満	不満
表紙デザイン	とても良い	良い	普通	やや悪い	悪い

興味があった項目（複数選択可）

✓をつけてください。

トップメッセージ(P3) ワタミグループ事業活動(P5) 店舗での取組みの全体像(P7)
 環境管理体制(P9) 環境目的・目標(P10) 環境会計(P11) 環境パフォーマンス(店舗での取組み)(P12)
 環境パフォーマンス(ゼロエミッション)(P13) 環境パフォーマンス(省エネ・節水・グリーン購入)(P15)
 環境教育(P17) 安全・安心への取組み(P19) 社会貢献(ボランティア)(P21)
 社会貢献(スクール・エイド・ジャパン)(P23) リスクマネジメント(P25) 会社概要/編集後記(P27)
 環境・社会活動に対する所感(P30)

ワタミグループの社会活動全般について、評価するとしたら以下のどれに該当しますか？ 1つだけ✓をつけてください。

とても良い 良い 普通 やや劣る

評価する項目はなんですか？

()

今後、ワタミグループに期待することはなんですか？

その他、本報告書やワタミグループの社会活動に対して、ご意見やご感想などがございましたらご記入ください。

ご協力ありがとうございました。お差支えなければ下記にご記入ください。

お名前（フリガナ)	性別 男 女	年齢 歳
ご住所（〒 -)		
Eメールアドレス	ご職業（勤務先） 部署名	

FAX送り先：03 - 5737 - 2719



高品質の施設管理を実現するトータル管理システムは JRMにおまかせください。

基本サービス 当社の基本サービスメニューは、お客さまのニーズにあわせて効果的で効率の高い施設設備等管理プログラムを設計いたします。

1. 突発故障のコールセンター

24時間365日受付対応します。

- ・突発故障を24時間365日、御社に代わって対応いたします。
- ・修理履歴をデータ化し、改善のご提案をいたします。
- ・洗剤、電球、備品等の販売

2. 保守メンテナンス

**予め故障を予防する
メンテナンスを実施します。**

- ・エアコンクリーニング（空調機分解清掃）
- ・冷機器フィン洗浄・配水管高圧洗浄
- ・厨房機器のオーバーホール
- ・グリストラップ汚泥回収と清掃
- ・トイレ撥水加工と尿石除去

3. 店舗定期清掃、害虫・害獣駆除

**客席と厨房などの日常掃除でできない
ところを徹底してキレイにします。**

清掃

- ・客席床...化学床、石床、カーペット等の洗浄からワックス塗布、防汚、撥水加工
- ・厨房床...機器下のゴミ掻き出し、高圧洗浄
- ・厨房内...排気フード、照明
- ・看板...面板清掃、電球交換
- ・テント...テントクリーニング
- その他、植栽や庭園管理等も承ります。
- 害虫・害獣駆除
- ・ゴキブリ、小バエ、ネズミのスポット駆除施工や年間管理

4. 食品衛生管理

**衛生検査からコンサルタントまで
幅広く対応します。**

- ・衛生検査
- ・検便
- ・衛生コンサルタント
- ・衛生マニュアル作成
- ・食品工場の衛生管理
- ・洗剤類のシステムの導入

5. 環境マネジメント

**エネルギーから廃棄物管理、
リサイクルまで
トータルでマネジメントします。**

- ・廃棄物管理
- ・リサイクルシステム構築
- ・ISO14001認証取得サポート
- ・省エネに関する機器、システムの導入

6. 厨房工事

**設計施工一式から機器調達
まで承ります。**

- ・厨房工事一式
- ・機器販売
- ・店舗客席改装

上記メニュー以外、
どんなことでもご相談ください!

24時間365日受付対応

<http://www.jrm24.co.jp>

裏ページがアンケート用紙になっております。

ご意見・ご感想をお聞かせください。

ふれあい報告書2003をご覧いただきありがとうございました。よりよい報告書を作っていくために、皆様のご意見、ご感想をお聞かせください。

FAXまたは、ホームページのEメールでお送りください。

FAXの送り先 **03 - 5737 - 2719**

メールでお送りいただく場合
ホームページをご覧ください。

<http://www.watami.co.jp>



「環境貢献」「社会貢献」が「人間貢献」に ～ワタミフードサービス株式会社 ふれあい(環境・社会)活動に対する所感



株式会社 トーマツ環境品質研究所
代表取締役社長

古室 正充
(公認会計士)



ワタミフードサービス株式会社(以下「ワタミ」と称する)の「ふれあい報告書2003(以下「報告書」と称する)」を拝見すると共に、店舗での活動の見学、従業員の方へのヒアリングに基づき、第三者としての所感を述べさせていただきます。

1. 業界をリードする先進的ところみ

私とワタミとのお付き合いは、ワタミが外食産業初のISO14001の認証取得活動に取り組んだころにさかのぼります。本社、店舗一体となつての取組みにより、1999年7月に認証を取得されましたが、当時から1つの目標に向かってまい進する会社のパワーには驚かされました。以後、様々なところみがなされてきましたが、今回特に以下の2点をご紹介します。

(1) JRM社と連携した環境管理活動

ワタミでは店舗を含めた環境管理活動の多くを関連会社のJRM社に委託しております。特筆すべきは、店舗の清掃やメンテナンス、リサイクルといった現場でのオペレーションだけではなく、環境管理責任者や事務局業務といったプレーンとしての役割も担っているという点です。

JRMに環境管理活動全般のノウハウを蓄積することで、将来の環境ビジネスにつなげていく、すなわち環境のプロが環境経営を遂行していくというワタミの極めて斬新な環境経営戦略を伺いすることができます。今後はグループ戦略策定といったプレーン面の一層の充実をどのようにはかかっていくかが課題になるかと思えます。

(2) 2004年ゼロエミッション

ワタミでは、2004年ゼロエミッションに向けてリサイクルを軸とする活動を積極的に展開しています。外食産業で特に問題となるのは、食品廃棄物のリサイクルです。

食品リサイクル法が施行されているとはいえ、食品廃棄物のリサイクルは実務上様々な問題を抱えており、業界全体が岐路にさしかかっている状況です。今回、実際に店舗を見学

した際も、生ゴミ処理に苦労している話を伺いました。

こうした困難な状況の中、明確な数値目標を掲げて取り組む姿勢は高く評価できると思います。ここでもJRM社が深く関わっていることは言うまでもありません。

2. 「ふれあい」コンセプト

ワタミの報告書には、「ふれあい報告書」というユニークなタイトルがついています。お客様、従業員をはじめとする利害関係者との様々なつながり、即ち「ふれあい」という観点を軸として報告書をまとめるという考え方からこのようなネーミングがついたと思われます。

「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」というワタミのグループコンセプトに合致した、環境報告書でも、環境・社会報告書でも、サステナビリティ報告書でもない独自の考え方ではないでしょうか。

3. 「人間貢献」をめざして

私は、報告書は企業を映し出す「鏡」であると考えております。報告書のレベルアップには、経営そのもののレベルアップが不可欠となります。

報告書で紹介されているワタミの様々な「環境貢献」や「社会貢献」への取組みはワタミの経営の根底にある「人間への貢献」というキーワードを写しだしています。

今後も「ワタミの成功が社会の成功につながる」という意思をもって、「環境」「社会」そして「人間」貢献のために、様々な課題にチャレンジしていくことを期待しております。

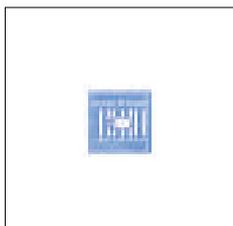
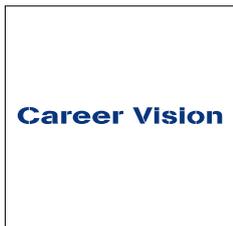
以上

本所感は、環境報告書に記載されている情報の正確性に関する第三者としての意見表明を行うものではありません。

ふれあい報告書2003

2003年9月発行（次回発行予定2004年9月）

環境・社会活動報告



ワタミフードサービス株式会社
東京都大田区羽田1丁目1番地3号（〒144-0043）
お問合せ先TEL(03)5737-2784 FAX(03)5737-2719
ワタミふれあいホームページ <http://www.watami.co.jp>

ジャパン・リテイル・メンテナンス株式会社
東京都大田区羽田1丁目1番地3号（〒144-0043）
お問合せ先TEL(03)5737-7101 FAX(03)5735-5531
JRMホームページ <http://www.jrm24.co.jp>



古紙配合率100%の再生紙を使用しています



この報告書は、古紙パルプ100%とアロマフリータイプの「大豆油インキ」を使用しています。印刷には強いアルカリ現像液を使用しない水なし方式の平版印刷を採用しています。