

CSR Report

ふれあい報告書[®] 2010



ありがとうを
つなぐ...

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[®]

CONTENTS

目次

- P 2 ブランドコミットメント
- P 3 目次・編集方針
- P 4 トップメッセージ
- P 6 ワタミグループに共通する経営の考え方
- P 8 ワタミグループの特徴
- P 9 ワタミの事業活動
- P10 コーポレートガバナンス
- P12 ありがとうをつなぐ…特集1
ワタミグループの環境活動
- P16 ありがとうをつなぐ…特集2
全社員ボランティア活動を目指して
- P20 ありがとうをつなぐ…特集3
次世代の子どもたちに、
学びの場を
- P24 **お客さまとともに**
外国国内/海外事業、介護事業、
高齢者向け宅配事業、MD事業、
農業、環境・メンテナンス事業
- P40 **株主様とともに**
- P44 **お取引業者様とともに**
- P46 **従業員とともに**
- P50 **地域・社会とともに**
- P52 **環境とともに**
- P56 ワタミグループ概要
- P57 2009年度アンケート結果/
編集後記

ブランドコミットメント

ありがとうをつなぐ…

創業時から思いをカタチにすべく、ただひたすらに相手の幸せを願い、小さなことから肩肘はらずにコツコツと「ありがとう」を集めてきました。

26年経った今「ありがとう」の輪は、お客さま、株主様、お取引業者様、従業員、地域・社会、そして地球環境へと広がりました。

これからも基本姿勢は変えず、持続可能な「ありがとう」があふれる社会を目指し、私たちは更なる「ありがとう」をつなぎ続けます。

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。

WATAMI®

ふれあい報告書2010

■「ワタミグループCSR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、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年より、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（意思）を表明し、毎年、環境および社会貢献に関する報告書として、また2006年からはステークホルダー（利害関係者）の皆様との関わりについても記載し、CSR報告書として発行しています。

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。

■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ご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ご意見・ご要望を伺い、企業活動に活かしているか
□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。

また、特にステークホルダーの皆様が関心が高い事項について記載し、情報の開示に努めています。

なお、本冊子に記載されている内容は、「ワタミふれあいホームページ」でご覧いただけます。

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

■対象期間

2009年度(2009年4月1日～2010年3月31日)の活動を中心に、一部最新(2010年度)の情報を紹介しています。

※ワタミの介護(株)、ワタミタクシヨク(株)については、2月決算のため、2009年度(2009年3月1日～2010年2月28日)の情報としています。

■対象範囲

ワタミ株式会社および国内連結子会社9社を基本に、ワタミグループ全体、あるいはグループ会社の個々の活動についても紹介しています。

本報告書の「ワタミグループ会社概要」では海外を含むワタミグループ全体について紹介しています。

※P28、P29「お客さまとともに 外食事業(海外)」では、Watami International Co., Ltd.、和民(中国)有限公司、和民餐飲(深圳)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。社名表記については、Watami International Co., Ltd.を「ワタミインターナショナル」、台湾和民餐飲股份有限公司を「台湾和民」と表記しています。また、対象期間は、12月決算のため、2009年度(2009年1月1日～12月31日)としていますが、一部最新(2010年度)の情報を紹介しています。

■社名表記について

本報告書ではグループ会社の社名を略称で記載しています。(2010年6月末現在の社名を使用しています。)

1、ワタミ株式会社および国内連結子会社9社を「ワタミグループ」または「ワタミ」と表記しています。対象が異なる場合は、該当する会社を記載しています。

2、「ワタミフードサービス(株)」を「WFS」、「(株)ディージーアイ・フライデーズ・ジャパン」を「T.G.I.F.J」と表記しています。

3、(株)ワタミファーム、(有)ワタミファーム、(有)当麻グリーンライフに関する記載を「ワタミファーム」と表記しています。

4、ワタミの介護(株)を「ワタミの介護」、ワタミタクシヨク(株)を「ワタミタクシヨク」、ワタミエコロジー(株)を「ワタミエコロジー」、ワタミ手づくりマーチャンダイジング(株)を「WTMD」と表記しています。

■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います。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います。

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あります。読者の皆様には、以上のことをご理解いただけますようお願いいたします。

地球上で一番たくさんのありがとう

を集めるグループとなるために。



ワタミ株式会社
代表取締役会長・CEO
渡邊 美樹

100年企業 “WATAMI”を目指して

“WATAMI”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る」というスローガンのもと、社会に対してよりよい存在でいたいと、活動している企業です。

私たちの活動を通じて

- 「地球人類の人間性向上のためのよりよい環境をつくり、よりよいきっかけを提供する」
 - もっとたくさんの笑顔や「ありがとう」に関わるグループ企業になる
 - ワタミと関わったすべての方たちに、私たちの存在を喜んでいただく
- この思いをカタチにすべく、創業から、「たくさんの笑顔」・「たくさんのありがとう」と出会うべく挑戦を繰り返してきました。

私たちは、自分が嬉しいと思うこと、楽しいこと、笑顔でいられるという自らの幸せを元に、ただひたすらに相手の幸せを願い「ありがとう」を追求し、そのプロセスの中で成長してきました。

今では、その事業領域も第一次産業の「農業」から、第二次産業の「食材加工」を経て、第三次産業の「外食」「介護」「高齢者向け宅配」まで、多くの場面で「ありがとう」を集めることができるグループになりました。

企業として成長していくことは、同時にその社会的責任も大きくなります。(改めて、そしていつでも)ワタミグループ全社員の一人ひとりが、何をもち「ありがとう」を集めるのかを考え、共有し続けねばなりません。

企業とは「人」そのものであり、一人ひとりの行動の反映です。
100年企業“WATAMI”になるためには「人」なくしてあり得ません。

100年先から

- こんなお店があつてよかった、ありがとう
- 安全で安心な手づくりの料理を、ありがとう
- あの会社があつたから日本は、高齢者にとって幸せな国となった、ありがとう
- あの会社があつたから日本の農業が強くなった、ありがとう
- あの会社こそ、持続可能な循環型社会モデルの先駆けだった、ありがとう
- この会社の株主でいてよかった、ありがとう
- こんな会社で働けてよかった、ありがとう

社員一人ひとりが集めた「ありがとうの総和」こそが、“WATAMI”であり、存在を許される理由であり、CSRといわれるものです、“WATAMI”であることが会社の価値を決めると信じます。

今まで、そしてこれからも。

ワタミの理念に基づき、思いを共有した「人」とともに愚直に「ありがとう」を追求し続けます。
皆様の変わらぬご支援をよろしくお願い申し上げます。

渡邊美樹

ワタミへの「ありがとう」の数をとにかく増やしていきたい

「真」の継続こそ力なり。」

一つのことを真の活動になるには、コツコツとやり続けること、そこには真の徹底が必要で、“真”であること…これがワタミグループの大きなメッセージでもあります。私は「継続こそ力なり」と思っています。

成すべきことは継続して、習慣になるまで、「非常にシンプルに、よりわかりやすく、やることを明確にして取り組み、徹底」する。

並びに、私たちが大切に守り通さねばならないことを徹底します。

- 人にやさしい会社、人を大切にすること
 - 理念に基づき、額に汗する姿を必ず見続けられる会社であり続けること
 - お客さま、ご入居者様第一主義を貫く会社であり続けること
- 理念浸透と人の育成、それを可能にする組織づくり、これが一番大きな課題です。

今までの25年、これからの25年。

ワタミは、「強く、大きく」をテーマとします。

「強く」とは、ワタミの理念へのこだわりをより強いものとするを意味します。具体的には、各事業において、お客さまよりいただいた「ありがとう」を最大化するために、知恵を絞る、「ありがとう」の拡大再生産の事業構造を確固たるものとします。「大きく」とは、強くなった事業構造を持ち、それぞれの事業規模の拡大をすることを意味します。拡大とは、売上高の拡大ではなく、「ありがとう」の拡大です。

「ありがとう」の数は、お客さまの数であり、ご入居者様の数であり、お届けするお弁当の数です。そのための、店舗数、施設数、営業所の拠点数拡大です。そして拠点拡大に伴い、仲間が増えることです。ワタミグループの理念に共感し、人生をかけて戦う同志が増えることです。そして、我々の考えに賛同し、応援して下さるお取引業者様、株主様が数増えることです。

私たちが目指していることは、

外食事業では、店舗運営面での充実が伴ってきた結果、事業構造が強くなってきました。介護事業では、ブランドとサービス力を武器に、確実に大きくなってきています。高齢者向け宅配事業では、関東・関西に36の営業拠点を開設し、グループの第3の柱となるべく強く大きくへの準備が整いました。農業では、畑作部門の黒字化の達成を目標に、足元を固め直しました。環境面においては、グループ全体としての活動を強化するとともに、取り組み内容を具体化しました。

一人ひとりの社員が、自ら問題意識を持ち、考え、行動することで100年先の“WATAMI”へと踏み出しています。ワタミの伝統、文化、らしさを、より強く、大きなものにしていきます。

自らが誇りに思えるグループ“WATAMI”を、確実に、着実に一歩ずつ前進させていきたいと考えています。どうぞ、忌憚のない皆さまのご意見をお寄せいただけますようお願い申し上げます。

桑原 豊



ワタミ株式会社
代表取締役社長・COO
桑原 豊

ワタミグループは、理念の共有を最重

ワタミがその事業に参入してくれてよかったと言っただけのように、「人」と「人」がふれあう、あらゆる場面で、「ありがとう」を集めます。ワタミの

ワタミグループ スローガン

「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」

ワタミグループ ミッション

「地球人類の人間性向上のためのよりよい環境をつくり、よりよいきっかけを提供すること」

ワタミグループ 経営の基本目的

「会社の繁栄、社員の幸福、関連会社・取引業者の繁栄、新しき文化の創造、人類社会の発展、人類の幸福への貢献」

グループ社員の仕事の仕方に対する合言葉

「from-O」

「明るくのびのびと仕事をしよう」

ワタミグループ憲章

- ワタミグループは、
- 一、地球上で一番たくさんのありがとうを集めるために戦う
 - 一、一人一人の社員が人間性の向上のため、夢を持ち、夢を追い、夢を叶える努力をする
 - 一、一人一人の社員が、人として美しい生き方を追求する
 - 一、「人」が差別化となる、コツコツと売上利益を積み上げる事業にのみ参入する
 - 一、お客さまの満足をすべてに優先させる
 - 一、公明正大な人事を行なう、完全実力主義こそ、人事の要諦とする
 - 一、額に汗した利益のみを、利益と認める
 - 一、ありがとうの分だけ売上を上げ、知恵の分だけ利益を出す
 - 一、すべてのことにおいて、損得で判断をせず善悪で判断する
 - 一、ワタミらしいことをすべて肯定し、ワタミらしくないことをすべて否定する
 - 一、100年先から見た経営をする、100年先から見た時、問われるのは数字の多寡ではなく、いかに存在し、いかに周りによりよい影響を与えたかだ

※ワタミグループ憲章はワタミグループの経営判断基準を明文化したものです。

グループ社員としての行動基準

- ワタミグループは日々の仕事の中で以下の基準を常に意識し、行動し、常にワタミらしくあるべし
- 1. 常に謙虚なれ、常に感謝せよ
 - 1. 他人の喜びや悲しみを共有せよ
 - 1. 約束を守る、嘘をつかない
 - 1. 愚痴、陰口を言わない
 - 1. 笑顔で元気よく挨拶をする
 - 1. 出来ないと言わない
 - 1. 失敗を他人のせいにはしない
 - 1. 大いに発言し、果敢に実行する
 - 1. 他人の意見を聞く
 - 1. 恥ずかしいと思うことはしない

グループ社員の仕事に対する心構え

- ワタミグループは同じ目的のために同じ心を持つ同志の集合体であるべし
- 1. 感激できる感性を持つべし 感激は情熱の源であり、情熱は成功への出発点である
 - 1. 逆境に悲観せず、順境に楽観せず、常にハングリー精神を持ち 挑戦し続けるべし
 - 1. 勝つまで戦え、限界からあと一歩進め 結果がすべてである
 - 1. 問題意識を持つべし 問題の発見と解決が次のビジネスチャンスを生む
 - 1. 継続こそ力なり 日々の努力は継続されることにより信用を生み、信用は力を生む

要視し、事業展開しています。

目指す姿は、様々な社会貢献型ビジネスをグループで展開、ステークホルダーの皆様から、感謝と信頼を集め続けます。

■事業活動を通じて「ありがとう」を集めます。
各事業活動を通じて目指すことを表現した経営目的

外食

一人でも多くのお客さまに、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



介護

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

高齢者向け宅配

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

MD

バラエティ豊かで、常に変化し続けるメニューを支え、安全・安心な製品を安価で提供すること

農業

食の基本である安全・安心を追求し、次世代に良い環境を残し、人々の幸せに貢献すること

環境・メンテナンス

ひとつでも多くの施設をより地球への負荷の少ない空間に変えること

■事業を超えて「ありがとう」を集めます。
各活動における基本的な考え

社会貢献&ボランティア活動

してあげることではなく、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



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こと

「体の重い亀」

ワタミグループのキャラクターで、グループ報のネーミングにもなっている亀さんです。まじめで一生涯懸命、スピードは出ないけれど、着実に、一步一步、進む亀。できることから少しずつ、目標に向かってコツコツと、決して後戻りしない亀。私たちの姿勢の象徴です。



持続可能な経営へ挑戦し続けます。

「ありがとうを集める活動」を基本に、地球環境を破壊することなく、安全・安心な社会を目指します。

ワタミグループは、「人間は本来持っている誠実さ、思いやり、感謝する心、そのような美しい資質を高めるために生まれてきた。企業活動においても人間性を向上できる環境をつくっていききたい」と考え、創業当時より、人としての人間性、企業としての企業性を重視し、あらゆるステークホルダーの皆様の満足を追求してきました。「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」に代表されるワタミの理念に基づき経済的・社会的・環境的ニーズの充足に挑戦し、既存の慣習に捉われることのない革新された社会づくりに挑戦・邁進しています。

■今まで、そしてこれからも。ワタミグループの特徴

① 理念に基づき存在対効果を最大に

ワタミの「ありがとうを集める活動」では、社員一人ひとりが集めた「ありがとうの総和」こそが会社の価値をつくると考えています。

お客さまからありがとうをいただくことはもちろん、株主様、お取引業者様、従業員、地域・社会、そして地球環境への対応など、あらゆる場面で集めるありがとうが最大となるべく事業展開をしていきます。ワタミと出会ったすべての方たちに、私たちの存在を喜んでいただけるように…この思いをカタチにすべくひたすらに「ありがとう」を追求します。

② 理念へのこだわりから生まれたビジネスモデル

ワタミグループの事業展開は、「創業者の思い」がそのまま現在へとつながっています。外食事業でも介護事業でも農業でも、現在の状態が一朝一夕にできたものではありません。「ワタミがその事業に参入してくれてよかった…」と言っていただけのことを目指し、どのような事業(業界)でも、常にあるべき姿を考え、皆が不便を感じていれば、そこにワタミが創意工夫を加え、挑戦を続けている姿が現在のワタミなのです。

③ ワタミ最大の財産は思いを共有した「人」

「企業は人そのもの」であり、私たち一人ひとりが、人生の主人公となる舞台として会社があります。

会社とは、創業者の思い(ミッション)があってこそ、初めて人が集まり、ありがとうが集まる。それが本来ではないかと考えています。

この「創業者の思い」と「それをともに実現しようとする仲間」が揃ったのがワタミグループです。

■ブランドテーマについて

ワタミでは、環境、社会、そして人に対して、よりやさしい存在になることを目指し、「環境貢献・社会貢献・人間貢献」をブランドテーマとして掲げ、取り組んでいます。

ブランドテーマは、私たちの存在そして行動が、グループが活動するどの領域においても「社会に対してプラスになる(我々の存在が周りに良い影響を与えられるように行動する)」という宣言です。

ブランドテーマは、会社の存在そのものから事業の選び方も、仕事の仕方も、人に良い影響を与える存在であり続け、テーマとして掲げたことを、常に忘れず、少しずつでもやり続けるという意志表示です。



「事業活動を通じて、社会の課題解決」に貢献

ワタミは、一人ひとりが理念に基づく自発的な活動目標を設定し、新たな価値の創出、持続可能な社会の実現に向けその内容を深めています。企業とは、単なる営利追求組織ではなく、企業市民としての社会的存在であり、社会の一員としての使命(責任)を果たし続けることにより、その存在・継続性が確保されると考えています。ワタミは、事業活動のすべてを通じて、環境への負荷を減らすこと、社会的課題の解決に挑戦し続けます。ワタミは、損得判断での営利事業活動を超えて、善悪判断/是非判断でのワタミがすべき、ワタミならできる…「ありがとう集め」に積極的に挑戦します。



一人でも多くのお客さまに、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

おいしいものがあって、良いサービスがあって、良い雰囲気がある場所に、好きな人と一緒にいる……。

こんな場面を提供したい、外食産業は人を幸せにする産業だと考え、「お店はお客さまのためだけにある」を店舗基本理念として、外食事業を展開しています。この基本理念は、「お店はお客さま」の部分の言葉を事業ごとに換えることでワタミグループすべての事業に共通する考え方となっています。



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

日本の高齢化は急速に進んでおり超高齢社会となります。一人でも多くのご高齢者の方に笑顔あふれる幸せな老後を送っていただきたい、ご高齢者の方に感謝と尊敬を込めてこの介護事業を立ち上げました。「ご高齢者の方からも、たくさんのありがとうを集めること」が目的です。親孝行に限りがないように、介護という仕事にも「これでよし」はありません。「自分の両親にして欲しいと思うことはすべて実践させていただこう。」家庭で居心地の良い清潔な空間で、お一人おひとりのご自分らしく自由で豊かな時間が流れる暮らしを目指します。すべての方に「ワタミのホームに親を入居させたいと思う子は親孝行だ」と言っていたらいいホームにすること、親を思う心をカタチにしていこうとこそ「ワタミの介護」です。



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

会社とは、皆の思いをひとつにして大きな思いをカタチにしていこうと存在と考えます。ワタミタクシヨクが展開する高齢者向け宅配事業は、高齢者の幸せのための高齢者による高齢者のための事業です。ビジネスモデルとしての確立を目指しています。お弁当をつくっている人が主に高齢者のパートさん。お弁当を運ぶ「まごころさん」が主に高齢者の自営業の方。お弁当を召し上がる方=お客さまが一人住まいの高齢者、もしくは高齢者のご夫婦です。

毎日あまり人と接することがないご高齢者の方が今日の夕食を待つ、顔見知りの「まごころさん」が家に来る、しばしの世間話、「はい、お弁当。今日も元気ていこうね」、「まごころさん」が励ます…。「今日もありがとう」「こちらこそありがとう」、ありがとうが飛び交う社会のお手伝い、これがワタミタクシヨクです。



バラエティ豊かで、常に変化し続けるメニューを支え、安全・安心な製品を安価で提供すること

「食」を取り巻く環境の変化がますます加速する中で、「食の安全・安心を守る」ことは、「食」に関わる企業として当然の責務であると考えます。ワタミ手づくりマーチャンダイジングは、生産から消費までの商品の全工程を設計して「安全・安心」な商品をお届けします。これからも、「食」を通じてお客さまからたくさんの「ありがとう」を集める活動を広げていきます。



食の基本である安全・安心を追求し、次世代に良い環境を残し、人々の幸せに貢献すること

長年、海外に依存した食糧政策、そして化学肥料に頼った農業政策が破綻し、環境に負荷をかけない「有機農業」が認知され始めています。ワタミグループの農業参入は、「お客さまに、安全で安心な食材を使った料理をお出ししたい」と考えてのことでした。現在、安全・安心な農産物の提供と国内の農業諸問題を少しでも改善しようと全国の有機農業者とワタミグループ・ワタミファームが連携し、安全・安心な農業を推進しています。



ひとつでも多くの施設をより地球への負荷の少ない空間に変えること

お好み焼き宅配の「KEI太」での使い捨て包装容器問題から始まったワタミグループの環境対応活動は、現在、ワタミエコロジーに引き継がれています。環境への取り組みは、妥協するのではなく、現状でどのような環境負荷をかけているのかを自覚し、「出来る限りのことをすべて実行する」ことを基本にしています。グループでの環境への取り組みは、ワタミ(株)が中心となって強化徹底し、ワタミエコロジーは、「様々な施設における環境改善を行うことにより、現在進行している地球規模の環境問題の改善に寄与する」ことを目指し、環境対応型メンテナンス事業に集中しています。

ありがとうをつなぐ…

ワタミグループの環境活動

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CO₂排出量を2020年までに50%削減” (08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 (CO₂) 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CO₂を2020年度までに50%削減します。
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CO₂を2020年度までに30%削減します。

ワタミ株式会社 代表取締役社長・COO 桑原 豊

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.

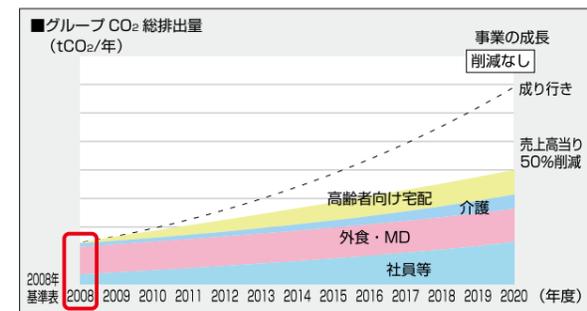
「美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく」環境貢献

ワタミグループでは、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」のもと、1999年の外食産業初のISO14001認証取得以来、様々な環境保全を行ってきました。(※詳しくは「環境とともに52ページ」をご覧ください)2009年10月、グループ内の取り組みを振り返りながら、未だに悪化し続ける地球環境を憂い、社会の模範となるべく、より高い目標を掲げ、新しい環境方針「W-ECOビジョン2020」(※1)を策定しました。
(※1)W-ECO:環境(エコロジー)と経済(エコノミー)を両立させることを目標としています。

“今まで”を強化し、 グループの新環境方針を策定

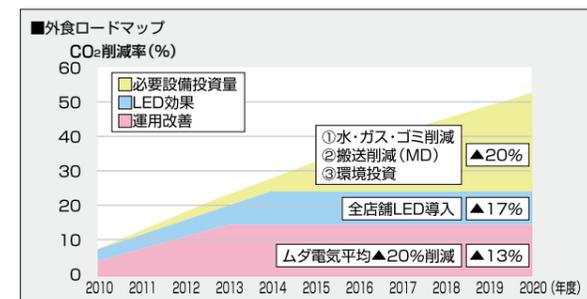
W-ECOビジョン2020“グループCO₂排出量を2020年に50%削減する”(08年度比、売上高当り)

「W-ECOビジョン2020」では、2020年までにグループ全体の環境負荷(CO₂、08年度比、売上高当り)を50%削減するという長期的な方針を掲げています。下図に示すように、CO₂排出量を50%減らすことによって、各事業のトップランナーとなりながら、事業が成長してもグループCO₂総排出量(※2)を可能な限り抑えることを意味しています。



この50%削減を目指し、ロードマップを作成しています。

- 第1段階: 日常のムダ電気を減らすことによって13%削減する。
- 第2段階: LED照明など投資回収が早い設備投資によって17%削減する。
- 第3段階: 風力や太陽光発電など投資回収が長い設備投資によって、20%削減する。



環境省より エコ・ファースト企業に認定



ワタミグループは、2010年5月31日、今までの環境への姿勢と先進的な活動が評価されるとともに、これからは業界のトップランナーとして走ることを期待され、環境大臣から環境先進企業として「エコ・ファースト企業」(※3)の認定を受けました。2008年4月のエコ・ファースト制度開始以降、国内のグループ全事業(外食、介護、高齢者向け宅配、農業、MD、環境・メンテナンス)での認定取得は初めてとなります。認定に際し、ワタミグループは地球環境保全活動をさらに推進していくための「エコ・ファーストの約束」(※詳しくは次のページをご覧ください)を宣言しています。

この「エコ・ファーストの約束」は、グループ環境方針W-ECOビジョン2020(2020年までの長期計画)を受けて、2012年までの具体的な目標を設定している中期計画となります。



環境省からのエコ・ファーストの認定証の授与

(※3)この「エコ・ファースト制度」は、環境保全に関する業界のトップランナー企業の行動をさらに促進していくため、企業が環境大臣に対し、地球温暖化対策など自らの環境保全に関する取り組みを約束する制度です。企業は認定基準を遵守することを条件に、「エコ・ファーストマーク」の使用が可能になります。

COLUMN

(※2)【環境コラム】なぜ環境方針をCO₂排出量削減に設定したか?

環境問題は、CO₂などの排出による温暖化の他、エネルギー枯渇、オゾン層破壊、森林破壊、土壌・水質・大気汚染、酸性雨など多岐にわたり、かつ様々に関連しシンプルな表現は困難と言われていきます。ワタミグループでは、お客さまやお取引業者様、社員、パート・アルバイトができる限り共有しやすい目標を掲げることを目的とし、環境負荷の象徴として“CO₂”を設定しました。ワタミグループでは、

各事業における主な3つの環境負荷をCO₂に換算し、排出量を合計しています。

- ①エネルギー起源=外食店舗・介護施設等で使用する電気やガスや水
- ②廃棄物起源=外食店舗・介護施設等から排出されるゴミ・廃油等
- ③輸送起源=食材や資材の調達、及びMDから外食店舗・介護施設等への配送に伴うガソリン・軽油等



エコ・ファーストの約束

～環境先進企業としての地球環境保全の取り組み～

平成22年5月31日

環境大臣 **小沢 鋭仁** 殿

ワタミ株式会社
代表取締役社長 **桑原 豊**

ワタミ株式会社は、地球で事業活動（外食、食品製造・卸、介護、高齢者向け宅配、農業、環境・メンテナンス）を営む企業の社会的責務を踏まえ、法令順守を徹底するとともに、環境負荷の軽減を通じ積極的な社会貢献活動を促進するため、以下の取り組みを進めてまいります。

ワタミグループは、環境宣言2008「美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく」に基づき、環境方針 W-ECO ビジョン2020「グループ CO₂排出量を2020年までに50%削減（2008年度比、原単位・売上高当り）」の達成を目指します。

1 事業活動における環境負荷を低減します (CO₂削減)

- 2012年度までに次のCO₂削減目標を達成します。
 - ムダな電気の削減の促進やLED照明の新規店舗、および新築介護施設（ホーム）への導入などにより、外食（店舗）、介護、高齢者向け宅配事業でのCO₂排出量を2008年度比、原単位（売上高当り）で15%削減します。
 - 食品製造・卸事業での輸送によるCO₂排出量を2008年度比、原単位（売上高当り）で15%削減します。
 - 外食事業の既存店舗でのCO₂排出量を2008年度比、総量で15%削減します。
- 削減目標達成のため、全事業で認証を取得している環境ISO14001を強化し、日常の環境負荷低減に努めます。

2 循環型社会構築のため、環境改善事業を強化します (リサイクル率向上)

- 外食および食品製造・卸事業での食品廃棄物（生ゴミ）のリサイクルに努めます。
 - リサイクルループ（再生利用事業計画認定制度）を構築して、外食店舗や食品製造工場の生ゴミを堆肥化し、グループ会社の農場で活用します。（2012年度に東京近郊の200店舗（関東の店舗の約1/2）で実施）
 - リサイクルループ以外の地域でもリサイクルに努め、2012年度までに外食および食品製造・卸事業の合計の再生利用等実施率50%を達成します。
- リユース社会構築のため、リサイクルさせていた日本酒ビンのリユースの取り組みを促進します。（2012年度に関東、甲信越、東北地域の全店舗でリユースを実施）
- 安全・安心な循環型社会構築のため、化学肥料を使用しない有機野菜の圃場を2012年度に250haまで拡大をします。

3 グループ社員の環境意識を向上させ、日々の環境改善を推進します (社員の行動)

- 「エコカード」(環境家計簿)を活用することによって、グループ会社の社員の環境意識を向上させ、生活で排出するCO₂を2012年度に一人当たり10%削減（2008年度比）します。
- さらに社員の環境教育を促進し、パート・アルバイトを含めた生活で排出するCO₂を2020年度までに一人当たり30%削減（2008年度比）を目指します。

4 森林保全などの環境活動に取り組む地域やNPO活動を応援します

- 環境教育や森林保全に取り組むための「ワタミの森」の活動を促進します。
- 店舗や介護施設（ホーム）などで間伐材などのバイオマスを活用するとともに、NPOや地域の活動を応援し、森林保全に貢献します。
- 環境省・オフセット・クレジット（J-VET）制度を活用し、約90%の店舗でカーボンオフセット・ドリンクを導入し、森林保全に取り組む地域を応援します。

ワタミ株式会社は、上記の取り組みの進捗状況を確認し、その結果について定期的に公表するとともに、環境省に報告します。

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。

WATAMI

ワタミの環境活動の目指すイメージ(持続可能な循環型社会の構築)

ワタミグループは、中期計画「エコ・ファーストの約束」を達成し、さらに長期計画である「W-ECOビジョン2020」を達成することにより、持続可能(サステナブル)な循環型社会の構築を目指しています。ワタミグループが展開する独自の6次産業モデルを活用することにより、材料・商品やエネルギーの動脈(行き)と、空容器や廃棄物などの静脈(戻り)がつながりを持つことによって、循環型社会の構築が可能になります。

■ワタミグループが展開する独自の6次産業モデル



「エコ・ファーストの約束」に記されている4つのテーマは、個別の環境活動ではなく、すべて、上記の循環型社会の構築につながっています。

エコ・ファースト テーマ1 事業活動での削減

ワタミグループが経営目的の達成を目指して事業活動を行うことにより、様々な環境負荷(CO₂、廃棄物、輸送エネルギーなど)が排出されます。その環境負荷を、可能な限り削減させる発生抑制を行うことにより、循環型社会に近づいていきます。

ワタミグループでは、各事業でのISO14001認証取得をはじめとした環境負荷削減に取り組んでいます。

エコ・ファースト テーマ2 環境改善事業の強化

ワタミグループでは、今までもワタミファームやワタミエコロジーなどにより、様々な環境改善事業に取り組んできました。有機野菜の栽培による「窒素循環」の促進や廃棄物の最適管理による静脈物流の効率化などを行うことにより、より循環型社会に近づきます。

ワタミグループでは、これからも、ワタミファームやワタミエコロジーの環境改善事業を一層強化していきます。

エコ・ファースト テーマ3 社員行動での削減

ワタミグループでは、環境活動を行ううえで、現場で働く社員、パート・アルバイトの環境意識の向上が最も大切であると考えています。従業員の意識が向上することにより、事業活動での省エネやゴミ分別が促進され、循環型社会に近づきます。

ワタミグループでは、全従業員に対し、日々の生活における環境に配慮した行動を心がけるよう働きかけを行っています。

エコ・ファースト テーマ4 環境保全活動の応援

ワタミグループでは、グループの環境教育や森林再生の可能性を模索するためにNPO法人「Return to Forest Life」を設立、「ワタミの森」を運営しています。

このような環境保全活動を広く行うことが、循環型社会の構築において重要であるという考えのもと、「ワタミの森」の活動促進や環境活動を実践している団体の皆様との協働や支援を積極的に行っています。

■持続可能な循環型社会の構築



ありがとうをつなぐ…

全社員ボランティア活動を目指して

ワタミグループでは、「全社員が年に1回はボランティアに参加する」を合言葉として、社員が自主的に参加しやすいように専属の担当者が、全国でのボランティア開催予定を業務改革会議などの各事業の会議体にて案内をしています。



お食事会風景

ワタミグループ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。ワタミグループでは、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・感動させていただき、その結果として自分自身が成長すること」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、「グローバル&ローカル」を基本に、地球規模的視点で捉え、かつ地域密着型で実践、推進し、「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。

TOPICS

一人の新入社員の思いからはじまった「お食事会」

ワタミグループでは、1999年より毎年、ハンディキャップがあるなど社会参加の少ない方を店舗にご招待し、「お食事会を通じた交流会」を開催しています。

このお食事会は、ボランティア研修に参加した一人の新入社員の「目の不自由な子どもたちのために、点字のメニューをつくり、和民に来てもらい、楽しい思い出をつくってほしい」という提案からはじまりました。

「ぜひやりなさい。思うだけなら誰にでもできます。大切なことは、思いをカタチにすることです。」応援の言葉を受け、提案から3カ月後に、第1回目の「お食事会」が開催されました。

お昼過ぎ、目の不自由な子どもたちが、職員の方々に付き添われて次々にご来店。迎えたのは、新社員を中心とした二十数名のボランティアメンバーでした。「お飲み物をどうぞ」、「先生、ビールはいかがですか」。お店には、安全に過ごしていただけるよう多くの工夫をほどこし、メニューが読めない子どもたちのために、点字メ

ニューをつくりました。このことをきっかけとして、後に「和民」「坐・和民」「和み亭」の各店舗に点字メニューが設置されるようになります。

「ワタミのみなさんへ 先日は招待していただきありがとうございました。それからおみやげまでくださり、どうもありがとうございました。これからも元気でがんばってください」…この時のおみやげは、ある新入社員のアイデアから生まれました。彼女自身が知的障がい者の方々が働く作業所へボランティアで行った際に見つけた、何回も何回もやすりで磨いてつくられた「ひのきでできた木の動物たち」…この動物たちは、彼女の提案で、和み亭での販売がはじまりました。

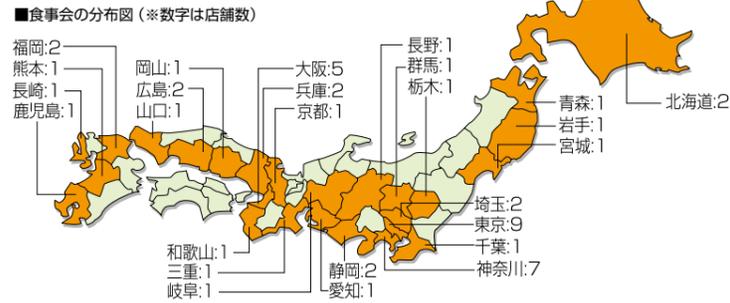
「ボランティアで行ったのに、逆に自分が元気づけられた。だからお礼をしたかった」「それでもまだ、学ばせていただく方が大きかった」…活動開始以降、ワタミグループでは毎年、様々な施設の方をお招きし、全国の店舗でお食事会を開催しています。



お食事会の開催

2009年度、ワタミではお食事会を50回行い、1,008名の方々をご招待し、875名の社員がボランティアとして参加しました。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、一人ひとりが、人に優しい心を持てるような機会をいただいています。(※)

(※) 海外でのボランティア活動に関しては、「お客さまとともに 29ページ 外食事業(海外)」をご覧ください。



お食事会の様子(「坐・和民」六本木プラザ店でのお食事会開催の様子)

10:00 ~ 11:30 (お食事会の準備)



気持ちの良い空間で、過ごしていただけるようしっかりとフロアを清掃。歓迎の意をこめて、飾りつけもします。



キッチンでは、提供するお料理を準備。事前に施設様とアレルギーがないかなどの提供メニューの打ち合わせを行い、当日は、ワタミファームの有機野菜をたっぷり使ったサラダなど、和民自慢の料理をお出しています。

12:00 ~ お出迎え・お食事会開催



当日は、西麻布作業所の利用者様27名様と職員様計36名様をご招待。スタッフも席に交え、お食事会を開始。後半には、ビンゴゲームも開催し、大盛り上がりでした。

施設バザーへの参加

ワタミグループの社会貢献活動が本格的に始まったのは、1995年5月の施設バザーへの屋台出店からです。

これらのバザーには継続的に参加しており、2009年度は16回、149名の社員が参加し、合計502千円を主催団体様に寄付させていただきました。

2010年は16回の屋台の出店での参加を予定しています。また岸和田盈進会病院においても、患者様・ご家族様・近隣の方々・病院の職員の方々が参加するバザーに参加しており、2009年度は8名の社員が参加しました。



学校法人 旭学園(特別支援学校)様の60周年式典



社会福祉法人 なごみ福祉会 多摩川あゆ工房様「あゆまつり」



社会福祉法人 東京都知的障害者育成会 世田谷区立砧工房様「蔵まつり」

全国の施設様から多数の御礼のお言葉

ボランティア活動を通して関わらせていただいた施設の方から、お礼のお手紙や感謝状をはじめ、たくさんの「ありがとう」のお言葉をいただきました。

6月24日の本町店の食事会は、心のこもった会で、きっと、利用者様をはじめスタッフもこれから先、どんなに楽しいことがあったとしても、ワタミの食事会のご事は、一生忘れることはないでしょう。

お料理も大変おいしく、利用者様は帰り道余韻覚めやらず、普段と違い顔が緩みっぱなしでした。

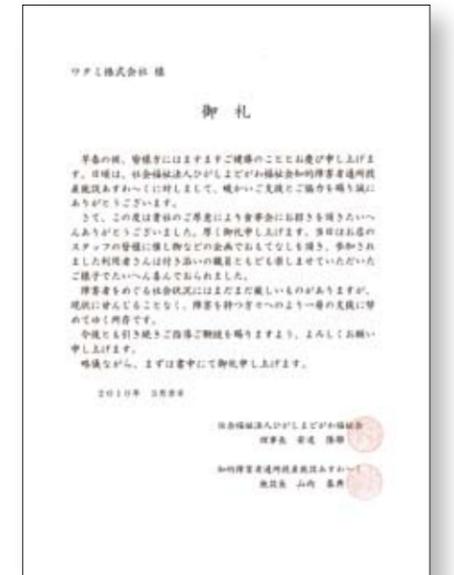
食事会に関わってくださった社員の皆様に「ありがとう」×14人

担当者様や食事会の機会を下された方々に「ありがとう」×14人

お食事会にご参加されたNPO法人ウィズ 西ひかり第2福祉作業所 十河様よりいただいたお手紙



お食事会にご参加された社会福祉法人 光徳寺善隣館中津学園様からいただいた感謝状



お食事会にご参加された社会福祉法人ひがしよどがわ福祉会、知的障害者通所授産施設あすわ〜様からいただいたお手紙

VOICE

お食事会に参加された施設様の声
社会福祉法人 家庭授産奨励会
知的障害者通所授産施設
西麻布作業所 才田 明伸様



ワタミのお食事会には、今回で7回目の参加となります。

施設利用者の方の多くは、なかなか一人で外食に行く機会がありません。

ワタミのお食事会では、バリエーションが豊富でいろんなものをおいしく食べられ、またゲームなど場も盛り上げてくださるので、利用者の方もいつも楽しみにしてくださっています。

このような場があるということは、とてもありがたいと感じています。

VOICE

お食事会を開催した社員の声
ワタミフードサービス(株)
首都圏営業本部 2部5課
エリアマネージャー 長谷川 陽介様



今回の開催にあたり、利用者様の方に、なんとしてでも喜んでほしい、その一心で、事前準備をはじめとして当日の運営サポートを行っていました。

今回の開催を通じて利用者様に喜んでもらえて、自分も大変嬉しく感じ、やさしい気持ちになりました。

これからも、もっともこの活動が広がっていき、たくさんの社員が様々な視点で感じるきっかけになれば良いなと思います。

VOICE

お食事会を開催した社員の声
ワタミフードサービス(株)
語らい処「坐・和民」六本木プラザ店
店長 生駒 知浩様



今回、お食事会を開催させていただき、「本当に、ありがたいな」と感じました。それは、普段だと見逃しがちになる、相手に感謝し、感謝されるという「人の素直な心の反応」を、今回改めて、ストレートに感じる事ができたからです。

サービス業の原点に帰れたような感じがします。

ありがとうをつなぐ…

次世代の子どもたちに、学びの場を



わたみ北海道自然学校

わたみ北海道自然学校 運営方針

- 何故、人は生まれてきたのか、何のために学び、何のために働くのか—を教える学校としたい。
- 人として美しい生き方はどんな生き方か—を教える学校としたい。
- イメージの力の大切さ—を伝えたい。
- 自分の生命は他の生命の犠牲によって成り立っていること—を教えたい。
- 隣の人と自分を較べることによって、自分の場所を確かめるのではなく、自分も絶対的な存在であること—を教えたい。
- 自分が自分を大切に思うように、隣の人をも大切に思っているのだから大切にしよう—と気付かせてあげたい。
- 人類が何百年もかかって築き上げてきた確認済みの理論とそのプロセスを教え、人類の叡智—に感動してもらいたい。
- 「人より優れよ」ではなく「自分だけの道を見つけなさい」と教えたい。
- 理念だけが、規則は生徒が作る学校—を作りたい

SAJ 活動目的

「一人でも多くの子どもたちに、人間性の向上のための教育機会と教育環境を提供する」
 子どもたちの夢を育み、健全な成長を促進すると共に、将来、自身に備わった素晴らしい能力に気づき、それを伸ばし、そして、社会に貢献できる子どもたちを育成する事を目標にして、この活動を行います。

SAJ 活動方針

- 「School Aid Japan」教育支援の3つの方針
- 学校教育を充実させる
 - 地域に根ざした支援
 - 点から面への支援の広がりを目指す



SAJ Farm

わたみ北海道自然学校の開催 「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する人間貢献

ワタミでは、1999年より毎年夏季に、小学校高学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、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まりました。

第12回となる2010年度は、「命・自然・友だち・生活習慣・夢との出会い」をテーマに北海道久遠郡せたな町にて開催され、子どもたち36名、社員（先生・事務局）13名が参加しました。

第12回「わたみ北海道自然学校」のおしりの表紙を描いてくださったのは結城 恵子さん・麻里奈（中3）さん・賢志（小4）くんです。



3泊4日のプログラム

14:15
ワタミファームの
有機野菜を収穫



12:00
磯遊びで
シュノーケリング



9:30
ふれあいセンターで
うどんづくり



[1日目]

[2日目]

[3日目]

[4日目]



20:30
パジャマミーティングで
夢についてみんなで語る



18:30
バーベキュー



19:00
一人ずつ夢作文発表



17:00
羽田空港に到着後、報告会で
3泊4日で感じたことを発表



ワタミグループによる公益財団法人 School Aid Japan への支援

ワタミグループでは、開発途上国の子どもたちへの教育支援を行う公益財団法人 School Aid Japan (以下 SAJ) の活動を全社員で支援しています。

SAJは、ワタミの社員の発案から設立された団体 (NPO 法人を 2001 年設立) で、スタート時点ではグループからの支援が中心でしたが、今では一般の方をはじめとした多くの方々からの支援により運営されている団体です。

- 外食店舗での募金箱設置 (ポスターの掲示)
2009 年度寄付金額 3,903 千円 (※)
- 従業員が給与天引きで寄付できる体制の構築
従業員からの 2009 年度寄付金額 41,577 千円 (※)
- ワタミグループによる法人会員寄付
2009 年度寄付金額 840 千円 (※)
- 株主総会 (経営説明会) でのブース出展スペースの提供
- 全体会議および研修会での、取り組みの説明機会の提供
- SAJ の活動報告月刊誌「スマイル通信」「Dream 通信」
「SAJ Farm 通信」の配布

(※) 公益財団法人 School Aid Japan (SAJ) は 2009 年 4 月に公益認定を取得し、2009 年 12 月より NPO 法人 スクール・エイド・ジャパンが行っていた全ての事業を引き継いで活動を行っています。上記数値は NPO 法人 スクール・エイド・ジャパンおよび公益財団法人 School Aid Japan への寄付の合計額です。

SAJ の特徴は「全額現地の支援費に」

SAJ では、皆様からいただいた寄附金・会費は「全額、現地の支援費に使う」ことを原則として活動しています。

また、何の支援に使われたのか、その用途を明確にしており、現地の現実が確実に変わったことを確認できる支援にしています。



① 学校建設事業

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。SAJ では、カンボジアやネパールなどの海外の国において、学校の無い地域には小学校や中学校などの学校を建設、倒壊の危険にある校舎や、老朽化した校舎の再建築を行っています。

2009 年 3 月末には累計 124 校の学校建設支援を行いました。2010 年度はカンボジア 13 校、ネパール 4 校の建設を予定しています。また、カンボジアにおいては、次第に学校事情が改善されていますが、首都プノンペンから遠く離れた奥地の州では、まだまだ支援が必要な場所があります。

SAJ では、新たな支援地域の調査も始める予定です。



カンボジア旧校舎



カンボジア新校舎



② 就学支援事業

開発途上国においては、貧しさのために未就学の子どもや、入学しても途中退学せざるを得ない子どもたちが多くいます。SAJ では、貧しい家庭の子どもたちへの、就学支援 (制服 1 着・ノート・ボールペンなどの文房具) をすることで、学校で学習が続けられるように支援しています。2009 年度は、675 名の子どもたちに制服、ボールペン、ノートを支援しました。



ふれあいサポートプラン

③ 食料支援事業

開発途上国においては、貧しさのために 1 日 1 回の食事がとれない子どもたちがいます。食費を稼ぐために、学校に入学せずに働いている子どもや学校を休んでいる子どもたちもいます。そのような子どもたちに、お米を支援することで学校での学習が続けられるよう、食料支援をしています。2009 年度の就学支援対象者のうち 553 名に月 10Kg のお米支給の他、WFP から協力を得て、26 校 8,757 人に朝食給食を提供しています。また、お米の保管方法や盗難防止策などについても、指導をしています。



お米支援

④ 孤児院事業

SAJ では、2008 年カンボジア・ポーサット州に、SAJ 初の孤児院「夢追う子どもたちの家」を開園しました。「80 名の子どもたちの幸せのためだけに運営する」を方針とし、子どもたちが勉強する学習室や、働く場所として畑・果樹園などをつくり、しっかりと生活習慣とあるべき人格を身につけ、自立するまでのサポートを行っています。

2010 年 7 月現在、74 名の子どもたちが入園しています。



孤児院「夢追う子どもたちの家」



孤児院「夢追う子どもたちの家」全景

⑤ 就労支援事業

カンボジアでは、首都プノンペンにおける失業率が 50% を超えており、多くの人が働きたくても働けない状況にあります。一方で、カンボジアの基幹産業である農業の後継者は不足しています。また農業技術が乏しいことにより、より貧困が進み、さらなる技術の習得も難しい状況であり、カンボジアにおいては、農業技術の発展と安定が大きな課題となっています。

SAJ では、2009 年にカンボジアの農業技術の向上と雇用の拡大、生活の安定を目指し、14.5ha の農地を購入し、2010 年より本格的に農業を開始しました。SAJ の農場では、化学肥料を使わず、現地ですぐに入れた肥料を使って有機農業を行う「完全循環型農業」を行うと同時に、2012 年には農業建設学校を開設する予定です。



農場 (開墾前)



農場 (開墾後)



農場 (開墾後)

外食 「和民再生」をスタート

ワタミフードサービス株式会社 和民カンパニー長 菅谷 昌吾



2009年度は和民誕生から17年が経過し、業態全体の若返りを狙い、「和民」と「坐・和民」の融合を目指し、新たなモデル店舗に着手し「和民再生」が始まりました。2010年度7月には「卓越したクオリティを実現」するために従来の5カンパニーを一つに統合し、力強い「和民カンパニー」として再構築。カンパニーごだわりのQSC10カ条を全員でやり続け、業態若返りの「売り物」と「売り方」を追求し、お一人おひとりのお客さまに満足いただけるお店づくりを目指します。目標は前年客数100%、お客さま満足度80%以上です。

外食 持続性のある日本一の「炭火焼ブランド」の確立

ワタミフードサービス株式会社 執行役員 わたみ家カンパニー長 澤村 誠



「わたみ家」誕生8年目、200号店を本年6月に達成する事ができました。200店舗は目標に対しては通過点（夢の途中）とし、店数こそかなり！と位置付けて、今後も計画的かつ積極的に事業規模の拡大を目指します。具体的には、DFS（のれんわけ）制度のさらなる精度向上と運用面の強化を図ります。オーナー候補者の育成カリキュラムを理念に基づきより充実させます。一方、小商圏対応型の店舗規模（30坪）を進化させ、局地戦にも勝てる、ローコストオペレーション店舗のフォーマットの完成により、完全独立（FC）の拡張に繋げてまいります。

主な取り組み		2009年度結果	評価	2010年度目標		
安全・安心への取り組み	食材の安全・安心	特裁・有機野菜比率（※1）	36.0%	○ 42%		
		有機加工食品の使用（※1）	613t	×	600t	
	外食店舗の安全・安心	食品添加物（化学調味料）の削減	新規7アイテム353kg 削減	○	既存5アイテム削減の推進 着色料使用アイテム14品目80kg削減の推進	
		原産地表示（※2）	「和民」「坐・和民」「和み亭」「ゴハン」「わたみ家」「T.G.I.F.J.」で実施	○	フードメニューの原産地一覧表を各業態で保管	
		適正表示（※2）	違反件数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	
		「点字メニュー」設置（※3）	「和民」「坐・和民」「和み亭」で設置	○	「和民」「坐・和民」「和み亭」で設置	
お客さま満足を目指して	外食事業	「英字メニュー」設置（※4）	「和民」「坐・和民」「和み亭」「わたみ家」で設置	○	「和民」「坐・和民」「和み亭」「わたみ家」で設置	
		禁煙対応店舗（※2）	禁煙席あり339店舗	○	順次拡大	
		アンケート満足度（WFS）	年間76.3%	×	年間80%以上	
		アンケート満足度（T.G.I.F.J.）	年間44.0%	×	GEMによるアンケート調査90日間50.5%以上	
		アンケート満足度（香港）（※5）	年間76.5%	×	年間80%以上	
		アンケート満足度（深圳）	年間79.4%	×	年間80%以上	
MD事業	高齢者向け宅配事業	アンケート満足度（台湾）	年間62.5%	×	年間80%以上	
		アンケート満足度（シンガポール）（※6）	年間49.8%	×	年間80%以上	
		アンケート満足度	年間84.8%	×	年間100%	
		お客さま総合満足度（※7）	年間36.9%	×	年間50%以上	
		MD事業	ワタミ手づくり厨房：品質・衛生管理体制	年間61件 年間18件 月間42件（9月～3月で296件）	×	外食品質クレーム年間36件以内 献立（介護）品質クレーム年間12件以内 高齢者向け宅配品質クレーム年間400件以内
			学校給食：アンケート満足度	年間78%	×	年間85%以上
保育園給食：検査評価	年間86.4%		×	年間90%以上		
農業事業	環境・メンテナンス事業	有機農業の推進	JAS有機認証維持	○	JAS有機認証維持	
		有機農産物の出荷拡大	—	×	単収50万円以上	
環境・メンテナンス事業	アンケート満足度（カスタマーセンター）	年間81.1%	○	年間80%以上		
	アンケート満足度（定期メンテナンス）	年間79.3%	×	年間80%以上		

○達成、×未達成、一該当なし
 (※1) 対象はWFS、T.G.I.F.J.、ワタミの介護の3社。
 (※2) 対象はWFS、T.G.I.F.J.の2社。
 (※3) 対象はWFSの「和民」「坐・和民」「和み亭」全店舗。
 (※4) 対象はWFSの「和民」「坐・和民」「和み亭」「わたみ家」全店舗。
 (※5) 香港和民・香港和亭の合算数値より算出。
 (※6) 2009年8月～2010年3月集計分より算出。
 (※7) 2009年3月～2010年2月集計分より算出。

介護 より楽しく安心して暮らしていただくことを追求

ワタミ株式会社 取締役 兼
ワタミの介護株式会社 代表取締役社長・COO 清水 邦晃



お一人おひとりのご入居者様が、ご自分らしく自由で豊かな時間を過ごしていただけるホームづくりを目指して、2009年度は、4大ゼロの取り組みをはじめ、認知症ケア強化のためのプロジェクトを3ホームで実践し、介護の技術、知識の向上に努めました。また、居酒屋キャラバンといった、食をテーマにした新たなイベントや、肉の日、郷土料理の日などの、特別メニューのさらなる充実に取り組みました。一方、本部にフリーダイヤルのお客さま相談窓口を設置させていただき、よりお客さまの声に引き合い、積極的な対話にも努めてまいりました。

2010年度は、今までの取り組みにさらに磨きをかけ、より楽しく安心して暮らしていただくことを追求、14ホームの新規開設により、一人でも多くのご入居者様に私たちの介護を伝えてまいります。

高齢者向け宅配 16カ所の営業拠点を開設し展開エリアを拡大

ワタミ株式会社 取締役 兼
ワタミタクシヨク株式会社 代表取締役社長・COO 吉田 光宏



2009年度は、全国で私たちのつくるお弁当をお待ちいただいている高齢者の方々にいち早くお届けすべく、様々な準備を進めてきました。長崎での1本社制から長崎・東京の2本社制として、組織を拡充したほか、ワタミグループの仕入れや製造、品質管理、物流等との連携を深め、より品質の高いものをお客さまにお届けできるようにいたしました。関東エリアで16カ所の営業拠点を開設し展開エリアを広げさせていただきました。

2010年度は、お弁当の商品リニューアルを行い、より多くのお客さまにご満足いただけるよう品目数やバラエティ感にこだわった商品を開発しております。また営業面では4月から関西エリアの営業を開始し、関東、関西で計36カ所の拠点開設を行うことにより、より多くのお客さまにお届けをしたいと考えています。

MD グループ全体の「品質向上・原価低減」を強化

ワタミ手づくりマーチャンダイジング株式会社 代表取締役社長・COO 門司 実



2009年度は、ワタミタクシヨクのお弁当製造を主とするワタミ手づくり厨房日高センターを開設しました。継続的改善活動と独自の生産方式で年度末には日当たり製造数17,500食の対応が可能となりました。

「安全・安心」の取り組みにおいては、手づくり厨房の製品開発の段階で添加物の削減を積極的に実施しました。2010年度は、高齢者向け宅配事業の仕入・物流・製造部門がMD事業に移管され、グループ全体のマーチャンダイジング体制を統括するようになりました。新たに品質管理部門を組織化し、グループ全体の「品質向上・原価低減」における取り組みを強化し、さらなるお客さま満足の向上を追求し続けています。11月には、ワタミタクシヨクの全国展開に対応すべく、兵庫県にワタミ手づくり厨房丹波センターを開設する予定です。

農業 新生ワタミファーム発足の年

株式会社ワタミファーム 代表取締役社長・COO 木村 敏晴



2009年度は財務的にも結果が出せず、大きな体制変更につながった年となりました。2010年度は、新生ワタミファーム発足の年として、農業をワタミの第四の柱とすべく邁進していきます。いち早く企業として農業参入し、様々な経験を積んで来たという強みを礎とした上で、新たな方向性を明確化します。ワタミファームを「ワタミグループに野菜を提供する会社」から、「若者が就農する上でのプラットフォーム」であり、「生産物をグループ内外に広く提供する会社」とすべく、野菜の生産のみならず、立地確保・採用・人材育成・販売を戦略的に推進してまいります。

環境・メンテナンス 環境貢献の輪を拡大

ワタミエコロジー株式会社 代表取締役社長・COO 清水 利重



2009年度は「環境対応型メンテナンス事業の強化」、「環境負荷低減に配慮した商品の提供」、「廃棄物管理のネットワークの構築」と、お客さま満足度の向上にこだわり、内部体制を強化しました。ポイントとなる具体的な取り組みとしては、①日本酒ビンリユースの仕組み構築②リサイクルループの認定取得やエコ・ファーストの認定取得③食器洗浄機節水システム導入の企画・推進④環境対応型エアコン分解洗浄の開発⑤ジョッキクーラーの節電タイマーの開発など。

2010年度は環境負荷低減が実現できる商品やサービスを外部企業様へ提供し、環境貢献の輪を広げます。具体的には①廃棄物管理サービスを提供し、リサイクルループを積極的に拡大②食器洗浄機節水システムを提供し、省エネ・コスト削減に貢献します。

お客さまとともに 外食事業(国内)

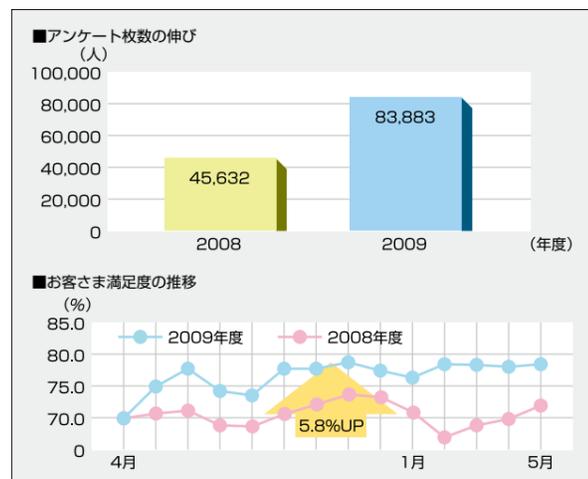
1人でも多くのお客さまにあらゆる出会いとふれあいの場と安らぎの空間を提供すること



お客さまの満足度の向上を目指して

WFSでは、お客さま満足度を追求するために、ご来店されたお客さまからご意見・ご感想を伺う仕組みとして、「アンケートハガキ」を店舗に、また、「アンケートフォームによるお問い合わせ」をホームページに設置しています。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。

2009年度は、アンケートによるご意見・ご感想を、83,883件いただき、そのうち「ぜひ、もう一度利用したい(最も高い評価)」というご感想を64,012件(76.3%)いただきました(2008年度の70.5%より5.8%向上)。いただいたご意見・ご感想は、毎週、各カンパニー長が主催する「業務改革会議」にて確認し、残念ながら、ご満足いただけなかったアンケートなどについては、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。



商品へのこだわり

WFSでは、定期的にご来店されるお客さまの属性、ニーズ、嗜好に合わせた商品開発を実施しています。アンケートにていただいたお客さまのご要望をもとに、「手づくり感」や「もうひとつの家庭の食卓」としての商品開発に重点を置き、内容の充実に努めています。

メニューラインナップや調理法、食感等にこだわる他、ワタミファームで採れた有機野菜を積極的に導入するなど、「安全・安心・手づくり」にこだわった商品開発を行っています。



鉄鍋餃子 農場長の気まぐれバーニャカウダ

原産地表示

料理の主な食材(ソースや調味料を除く)について、原産地を明確にする取り組みを開始しました。食材の原産地は、同じメニューであっても季節により異なります。

そのため、店舗で使用するメニューブックには表記していませんが、ほぼすべてのフードメニューにおいて定期的に更新された原産地一覧表を店舗ごとに保管しています。

店舗運営レベルの維持向上

WFSでは、安定した店舗運営レベルを確保するため、内部監査をはじめ、本部社員・お取引業者様・株主様など様々な視点からチェックを行い、店舗運営のスタンダードを再確認しています。

店舗監査(内部監査) 682回実施

店舗運営業務の執行と完全に分離された監査室が、店舗運営の状況を9つのテーマと100の監査項目に沿って抜き打ちでチェックを行うことで、店舗運営のスタンダード維持を確認しています。

SIP(スタンダード・インポート・パトロール) 1,050回実施

店舗運営のスタンダードを再確認することを目的として、本部社員によるSIPを、各店、毎年実施しています。また本部社員が店舗社員と交流することで、問題を共有化していくという面でも、大変有効な手段となっています。

ミステリーカスタマー 402回実施

お取引業者様の従業員の方に、無作為に「お客さまとしてご来店」いただき、56項目の評価をしていただいています。外部からみた視線でよりよいお店づくりに努めています。

快適な空間づくりへ 店舗バリアフリー・分煙への取り組み

WFSでは、2000年より「点字メニュー」、2002年より「英字メニュー」の設置を開始し、現在「点字メニュー」は、「和民」「坐・和民」「和み亭」の全店舗、「英字メニュー」は、「和民」「坐・和民」「和み亭」「わたみん家」の全店舗に用意しています。

また、2003年健康増進法の施行以前の2001年より、一部店舗で分煙の取り組みを進めています。現在では、見えない電子スクリーンが煙を遮断する「イオンパリア」と「ガラスの仕切り」を併用した分煙化を進めています。

また、神奈川県下の61店舗においては、神奈川県の「公共施設における受動喫煙防止条例(平成21年条例第27号、2010年4月1日施行)」に対応した分煙工事を2010年度中に実施します。

既存業態のブラッシュアップと出店の拡大

WFSでは、2009年度において、既存業態のブラッシュアップや、出店エリアの拡大(転換を除く計21店舗の出店)を行いました。

- 2009年4月:国内外食チェーン初となる、環境に配慮したLED照明を店内のすべての照明に使用した居食屋「和民」を出店。
- 2009年9月:japanese dining「ゴハン」を4年ぶりに秋葉原に出店。
- 2009年11月:T.G.I. FRIDAY'Sがグアムにおいて2号店をオープン、また12月には関西進出第1号店として「京都三条店」をオープン。
- 2010年4月:DFC(社員独立)制度の新パッケージとして開発された業態「居食屋 炭旬」直営1号店オープン。

2010年度は計40店舗の出店を計画しており、よりお客さまの幅広いニーズやエリアに対応していくことを目指しています。



新業態「ごちそう厨房 饗の屋」オープン

WFSは、2009年11月、新業態「ごちそう厨房 饗の屋(きょうのや)」第1号店を東京都大田区に出店しました。本業態は、外食が本来もっている「楽しさ」や「豊かさ」を提供する「ジャパニーズカジュアルレストラン」として展開しており、現在(2010年6月末現在)2店舗展開をしています。「親子3代で、日本のご馳走料理を、あれもこれも全部お腹一杯たべたい」というコンセプトのもと、和食や洋食など良質なボリューム感のある商品を用意しています。

中長期的には、首都圏・中京・関西を中心に100店舗の展開を目指しており、「饗の屋ブランド」の構築を目指しています。



饗の屋 外観 饗の屋 内装

“帰宅前に近場で一杯”の新業態「仰天酒場 和っしょい²」オープン

WFSは、2010年8月に、新業態「仰天酒場 和っしょい²」第一号店を、東京都品川区に出店しました。仰天酒場は、お客さまの低価格志向に対応すること、また、ファストフードのような素早さ、お手軽さを求めるニーズに応えることをコンセプトとしています。

これまでこだわってきた季節感、手づくり感を追求しつつ、メニューの約7割を250円(税込み)にて用意しており、「帰宅前に近場で一杯」という場面で活用いただけます。

今後の出店については、今期は5店舗の出店を予定しており、将来的には、DFC店舗も含め300店舗を計画しています。



仰天酒場 外観 仰天酒場 内装

WBC(Watami Best-store Challengeship)



WFSでは、一人ひとりのお客さまと向き合うことを目的として、2009年4月より全店でWBCという取り組みを行っています。通常の監査とは別に、外部機関の調査員が抜き打ちで「お客さま」として入店し、第三者の視点から公正・公平に約60項目のチェックを実施します。その結果をもとに、地区予選や全国大会が開催され、上位店舗が表彰されます。

この取り組みを通じて、一定のサービスレベルを超え、従業員一人ひとりが「個性を活かしたサービス」を行うことで、「お客さまに感動を与えるお店をつくらう」という合言葉の実践・強化をしています。

お客さまとともに 外食事業（海外）

1人でも多くのお客さま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



2009年度の振り返りと2010年度の抱負・活動について

ワタミインターナショナル株式会社 代表取締役社長・COO 齋藤 慎二



2009年はワタミインターナショナルの本格稼働の年、社会貢献活動を一步深め、中心をボランティア活動とSAJ支援と位置づけて推進しました。事業面では、お客さま満足度を高めるために、お客さまからのご意見を集める方法やお店の監査の方式など、外部からの客観情報を取り込むように努力いたしました。従業員満足度を高めるために、会社に対する意見を集めるアンケートの継続実施や、満足度を調査する手法を取り入れました。

ワタミの海外事業は拠点があいづつに分かれており、言語も人種も違う中でワタミグループをより深く理解するための活動方式を統一するよう努力しました。（理念集・手帳の導入・日本研修の合同開催や創業祭への参加）

2010年はさらに満足度が上がることに集中していきたい。お客さまへはより高いクオリティを提供することに行動の軸を置きます。また、海外の従業員は自己価値を高めることに熱心なので知識・技術・人間力が高まる研修制度を確立していきます。

お客さまの満足度の向上を目指して

ワタミインターナショナルでは、積極的にお客さまにご意見をいただくため、アンケート調査など様々なご意見を頂戴する機会を設けています。2009年度は、香港・深圳・上海・台湾・シンガポールにおいて計272,442件のアンケートの返信をいただき、総合満足度は70%でした。またアンケート以外にも、香港ではグループインタビューを実施、また香港・深圳・台湾では、外部からみた視点でのより良いお店づくりのためミステリーカスタマーを実施しています。

2009年度は、計18回実施し、50項目に基づき外部評価をしていただきました。様々な方法で頂戴したご意見をもとに、お客さまの声を反映した商品・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こだわりながら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。

海外でのワタミ理念の共有

ワタミインターナショナルでは、従業員の雇用は現地スタッフを最大限雇用することを方針としています。

また、ワタミグループの理念に共感していただけるかどうかを基準として採用活動を行っています。教育面においても、2009年度は、

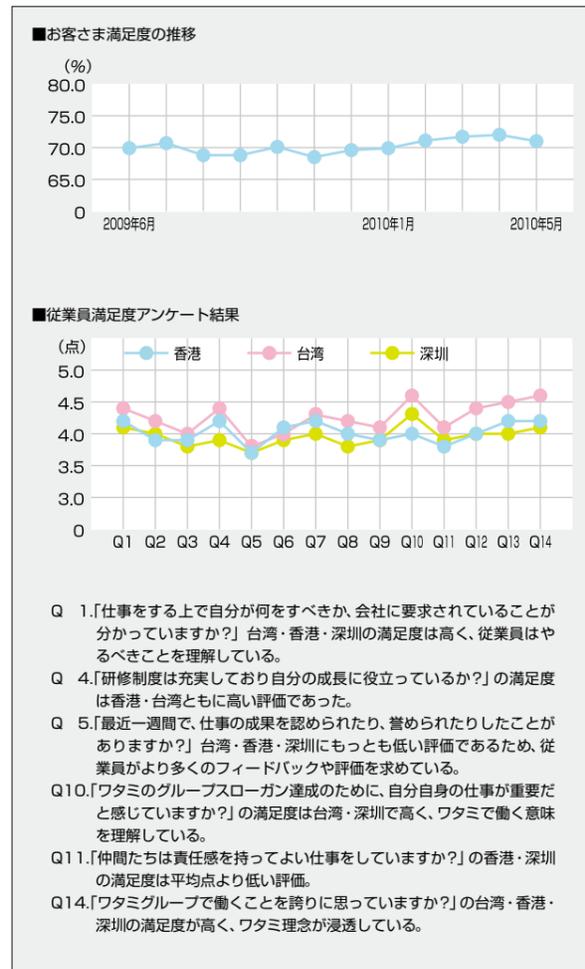
国内と同様にワタミの社員が共有すべき価値観・使命感が日々の現場の様々な事例をもとに解説された「理念集」を全社員に配布、理念浸透を目的とした研修「理念研修会」や、創業者が理念について講話した内容を録画した「ビデオレター」の視聴など、理念浸透を目的とした活動を継続的に



海外で使用している理念集

海外での従業員アンケートの実施

ワタミインターナショナルでは、社員の現状を把握することを目的に、2009年5月より、年に2回各国（香港・深圳・台湾）にて、従業員満足度アンケート（EES）を実施しています。



中国・広州1号店をオープン

ワタミインターナショナルでは、「現地の経済の発展に貢献すること」「その地域のお客さまに楽しんでいただけるお店づくり」を基本的な考えとし、積極的な海外展開を行っています。

2010年4月には、華南最大の省である広東省の中心都市である広州に、居食屋「和民」広州1号店をオープンいたしました。今後は、2012年までに、既に2店舗出店している深圳を含めた中国華南地域において12店舗、年商14億円の展開を計画しています。



1号店出店のモール「中華廣場」



居食屋「和民」広州1号店

海外からの日本への研修

ワタミインターナショナルでは、海外直営会社における継続勤務年数3年以上の店舗管理職、または本社における同等職責以上の従業員を対象に、ワタミグループの各事業現場やこだわりを知ることを目的とした研修を実施しています。

研修では、日本におけるワタミグループの事業（外食・介護・高齢者向け宅配）や、手づくり厨房、ワタミファームの農場、ワタミの森など様々な現場の視察を通して、「安全・安心」や「手づくり」を体感するとともに、グループのビジョンや目標の共有・理解を深めています。



社長報告会



郁文館夢学園視察



手づくり厨房視察



ワタミの介護施設視察

全社員が参加するボランティア活動

ワタミグループでは、海外でも積極的に社員のボランティア活動を支援しています。

老人養護施設での活動や、海岸・公園の清掃活動など、社員が積極的にボランティアに参加できるような機会を設けています。また、ハンディキャップがあるなど社会参加の少ない方を店舗にご招待し、パーティやお食事を通した交流会を開催、2009年度において25名の社員が参加しました。

国内と同様に、SAJの活動を支援しており、寄付による支援の他、カンボジアの孤児院や学校を訪問するツアーを開催、28名の社員が参加しました。2009年度、海外におけるボランティア参加人数は、604名となりました。



海岸大清掃



老人養護施設へのクリスマス訪問



台湾和民からの寄贈校舎訪問



老人養護施設への新年会訪問

お客さまとともに

株主様とともに

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

環境とともに

お客さまとともに 介護事業

1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



ご入居者様、ご家族様の満足度向上を目指して

ワタミの介護では、ご入居者様、ご家族様の満足度向上を目指し、毎月ご入居者様のご家族様にアンケートハガキを送付、各ホームにもアンケートハガキを設置し、ご意見・ご感想をいただく窓口としています。

このアンケートハガキの「評価5段階」のうち、良い評価としている「5・4」が100%、最も低い評価「1」を0件にすることを目標にしています。

2009年度は合計2,216件のご意見をいただき、年間の満足度は目標の100% 0件に対して84.8% 17件となりました。

また2009年4月からは、ホーム運営サービスに関する、ご入居者様・ご家族様からの様々なご相談・ご要望を承れるよう「お客さま相談窓口」を設置、月間約10件のお問い合わせをいただいています。

事例発表会の開催

ワタミの介護では、2008年度より、ホームにおける「ホーム運営基準の実践の成果」として特に優秀な事例を活動の推進者が発表し、共有するイベントとして「事例発表会」を開催しています。2回目を迎えた2009年度は、ホーム運営における新たな取り組みや4大ゼロへの取り組み、今後の活動の大きな布石になる取り組みに加え、理学療法士による年間活動報告や認知症プロジェクトに関する成果が発表・表彰されました。発表された事例は、「DVD」「事例集」として冊子に取りまとめ発行し、ホームの全職員で共有しています。

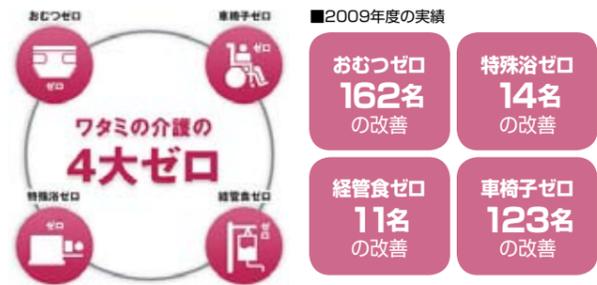


事例発表会の様子

4大ゼロへの取り組み

ワタミの介護では、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。ケアマネジャーが中心となり、ケアスタッフ・看護スタッフ・栄養士・PT(理学療法士)・ST(言語聴覚士)などがケースカンファレンスを通じて、車椅子やおむつを使用することになった原因を探り、お一人おひとりの状態を共有し、支援計画を立案しています。

ご入居者様が、自立した暮らしをできるかぎり長く楽しめるためのお手伝いを、ケアプランを中心にスタッフ一丸となって取り組んでいます。



■4大ゼロへの取り組みのポスター



より科学的な認知症ケアを目指して

ワタミの介護では、2008年より、認知症ケアへの取り組み強化のためのプロジェクトを開始しています。

2009年からは、外部機関と提携し、より実践的なノウハウの導入を試みています。この取り組みは、介護の現場で働くスタッフの培ってきた知識・経験に加え、より科学的な専門医療・看護の視点を融合しながらサービスの質を高めるための取り組みです。

認知症の原因疾患を特定し、その方の疾患に応じた介護の仕方を変えることに加え、生活歴や既往歴、現病歴、趣味、介護状態など、様々なアセスメント情報や生活状況の観察による記録をもとに、ケアプラン作成、実践、検証を行っています。

現在ワタミの介護では、3ホームをモデルケースとして実践、全ホームに展開できるよう尽力しています。

レクリエーション・イベントの充実

ご入居者様同士、ご家族様やお友達と一緒に楽しい時間を過ごしていただけるよう、ホームでは、レクリエーション・イベントの充実を図っています。平日5クラス・土日2クラス以上開催されるレクリエーションを通じて、ご入居者様の生き甲斐づくりや日々の楽しみのきっかけづくり、機能訓練にもなるようそれぞれのホームが知恵を絞っています。

月1回、全ホームレクリエーション担当者を対象に、研修・会議を行い情報の共有、様々なテーマへの取り組みなどを行っています。

レクリエーションでは、健康維持・増進のエクササイズや、温泉旅行、また自然を身近に感じ楽しんでいただく「ワタミ農園」など、ご入居者様のご要望をお伺いしながら、豊かな生活の提供を目指しています。

2009年度は、ワタミが得意とする「居酒屋」を各ホームにてオープンさせる、「居酒屋キャラバン」を新規に開催しました。居酒屋キャラバンでは、ホーム食堂に様々な屋台を用意し屋台村をつくることで、非日常的な空間を演出。懐かしさを体感していただくとともに、昔の思い出話などを楽しんでいただきました。

実施したレクリエーションは、実施状況をはじめとして満足度などの評価を把握することで、今後の満足度向上・質の向上などにつなげています。



「居酒屋キャラバン」の様子

栄養補助食品の開発・導入

ワタミの介護では、「すべての方の、すべての食事がおいしいこと」を実践するため、食欲が低下した方への低栄養対策として、栄養ムースなどを開発し、栄養補助食品として提供しています。2010年下期からは、より一層お一人おひとりに目を向けた栄養改善を行うため、対象者の選定から、お一人おひとりに合わせた補助食品の決定、毎月の状態変化の把握・検証までの一連の流れをフロー化、低栄養対策における栄養ケア・マネジメントの運用を開始しています。



ムース3種(抹茶、ココア、きなこ)

濃厚スープ3種(じゃがさつま芋、ほうれん草、南瓜人参)

「レストヴィラ」関西に2ホーム開設

ワタミの介護では、2009年7月に介護付有料老人ホーム「レストヴィラ神戸伊川谷」、また2010年4月には「レストヴィラ神戸垂水」を開設しました。これにより、2006年より本格的に開始したワタミの介護における「介護付有料老人ホーム」の展開は、神奈川、東京、埼玉、千葉、兵庫、広島のと1都5県へと広がっています(2010年6月末時点)。今後も、全国への展開を目指していきます。



レストヴィラ神戸垂水外観



レストヴィラ神戸垂水ワタミカフェ

お客さまとともに

株主様とともに

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

環境とともに

お客さまとともに 高齢者向け宅配事業

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

地域に密着した事業展開

ワタミタクシヨクでは、安価で、安全・安心なお弁当を、毎日手づくり、健康に配慮した日替わりのお弁当・おかずを「まごころスタッフ」が1軒1軒、手渡しでお届けしています。

お弁当は、旬の食材や行事メニューを積極的に取り入れることで季節に触れるなどの“きっかけづくり”に努めています。

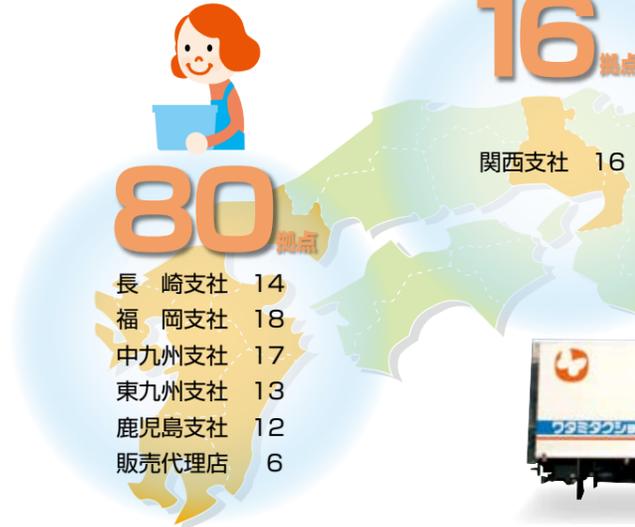
また、「お届け」も同じ地域に住む主婦の方を中心とした「まごころさん」に業務を委託する方法にこだわり、「手渡し」を基本としています。直接手渡しをすることで、お客さまとのふれあいやコミュニケーションを生み出し、安心につながります。

「まごころさん」は、平均年齢51.6歳で、65歳以上のご高齢者の方も21.5%を占めています。今後も、地域の方々と一緒に「ありがとう」を集めていきます。

毎日の食事にお困りのご高齢者の方に、お食事を届ける一方で、まだまだ働きたいとお考えの元気な高齢者の方にも私たちの事業に参画いただき、一緒に高齢者を支えていきたいと考えています。

ワタミタクシヨク営業拠点

2010年7月現在



関西地区における営業開始

ワタミタクシヨクは、2010年4月、関西地区初となる尼崎にて営業を開始しました。続けて、関西圏（大阪、兵庫）で16拠点、関東圏（東京、神奈川、埼玉、千葉）で20拠点を展開し、現在は142拠点（九州80拠点、関西16拠点、関東46拠点）で営業しています。（2010年7月現在）

中長期的には、2013年度末で、1日当たり50万食（全国）を計画しており、「外食」「介護」に続くワタミグループ3番目の核事業として展開していきます。



商品のリニューアル

ワタミタクシヨクでは、毎月いただくお客さまからの声に向き合い、商品の改良に努めています。2010年3月には、風味、香り、食感、彩り、盛りつけ等を見直し、「まごころ御膳」「まごころおかず」として商品の大幅リニューアルを実施しました。

ご高齢者向けバランス栄養弁当



6菜20品目のバラエティ惣菜



ワタミタクシヨク オリジナル商品の開発

ワタミタクシヨクでは、2009年9月より、サントリーウエルネス株式会社とコラボレーションし、共同で開発した健康食品「キシロシリーズ～かけ三昧～（かけ醤油、カツオふりかけ、かけ酢）」の販売を開始しています。本商品は、サントリーにて独自に開発されたキシロオリゴ糖を使用しています。これは、少量でも継続して摂取することで、加齢や食生活によって減少してしまうビフィズス菌を増やす糖分です。日常の食事シーンで食卓に常備する調味料として、かけ三昧を使用することにより、無理のない摂取を提案しています。

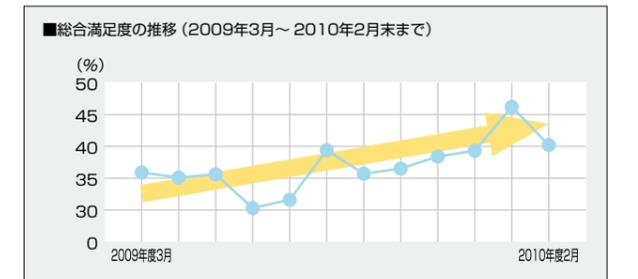


キシロシリーズ～かけ三昧～

お客さまの声を聞く仕組み

ワタミタクシヨクでは、お客さまのご意見やご感想をいただく仕組みとして、2008年よりハガキによる「お客さまアンケート」を開始しています。

2009年度は、5,829件のご意見をいただきました。お客さま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、献立や配達方法の改善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。



コミュニケーション誌「食卓のひろば」

お客さまにワタミタクシヨクの取り組みを知っていただくために、月刊コミュニケーション誌「食卓のひろば」を2007年より創刊しています。

「食卓のひろば」では、安全・安心な食材紹介や旬の食材をおいしくいただくためのレシピ紹介、お客さまからの投稿コーナーなどを設けることにより、お客さまとふれあう機会を設けています。

「食卓のひろば」は毎月「まごころさん」がお届けします。



お客さまとともに MD事業

バラエティ豊かで、常に変化し続けるメニューを支え、安全・安心な製品を安価で提供すること

ワタミ手づくり厨房

事業領域の整理

WTMDは、「安全・安心・手づくり」という付加価値を持つ食品提供業としての構築を図り、またワタミグループ内におけるマーチャンダイジングセンター機能としての役割を最大化させることを目的に、2010年4月、事業領域の整理を行いました。

それに伴い「農業」や「外食・介護・高齢者向け宅配」との連携を強化することで、よりサプライチェーン全体における最適化を促進させるとともに、ワタミファームへの通販事業の移管や給食事業の本格化などにより、安全・安心・手づくり商品の拡販を目指しています。

品質基本方針

WTMDでは、お客さまに安全で安心してご利用いただけるように、食材に関する法律を順守し、原材料の安全性を確認し、適切な品質管理のもとで製造（生産）された食材のみを使用しています。

仕入先（提携先）となるお取引業者様においても、ワタミの理念に共感していただけるサプライヤー（工場）であることを優先しています。

品質へのこだわり

WTMDでは、品質基本方針のもと、残留農薬検査など品質検査の結果はもちろん、素材の栽培や飼育などに遡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。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、その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。原材料の調達においては、自主的に工場を視察することもあり、仕入業者様との安全・安心のための対話を重視しています。

また、細菌検査の結果や、生産地や生産者の確認ができる書類の提出、さらに、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確認に努めています。

「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を行っています。各センター内には検査室を設置、生産される商品や原料自体の抜き取り検査、製造機械の衛生検査を実施しています。

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従業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」体制を構築しています。

添加物の削減

加工食品や原料に含まれる添加物として化学調味料（グルタミン酸ナトリウム）を中心に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なっています。

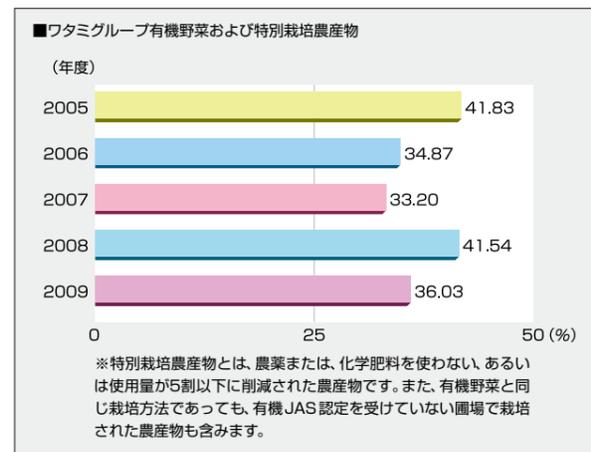
2009年度は、「新規7アイテム250kgの削減」を目標に掲げ、商品の開発に取り組んだ結果、新規7アイテムについて353kg削減できました。また、遺伝子組み換え対応では、「遺伝子組み換えをしていない大豆」からつくった有機醤油や豆腐、「遺伝子組み換えをしていないポテト、コーン」の使用に努めています。



有機野菜の積極的活用

ワタミグループでは、お客さまに安全・安心をお届けするため、ワタミファームで生産された季節ごとに採れる旬の有機野菜を積極的に仕入・加工し、外食店舗の前菜やメニュー、介護施設でのお食事・高齢者向け宅配のお弁当、おせち料理など様々な商品に展開しています。

この取り組みにより、ワタミファームの生産性や手づくり厨房の稼働率が向上し、より安全・安心な商品の供給体制の強化につながっています。2009年度の有機野菜の仕入率は、40.0%の目標設定に対して、36.03%（2,198.7t）の達成となりました。（ワタミタクシヨクを除く）また、有機野菜加工食品は763t以上に対して、613tとなりました。



「保存料」が不要な当日製造・当日配送

ワタミ手づくり厨房では、新鮮さを保ったおいしい料理をお届けするために、製造された食材を当日（一部食材を除く）のうちに、温度管理された配送車で各外食店舗・各介護施設などへお届けします。

この配送時間が短く、温度管理された配送システムにより、商品の劣化が抑えられているため、食材に保存料を使用する必要がなく、一切加えずに製造できています。

調理の安全性向上の仕組み

WTMDでは、外食店舗や介護施設で、「高い衛生管理レベルを維持する」ことを目的として、WTMD衛生センターが主管し、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器具の清掃など基本的な項目に加えて、微生物検査などを加えた47項目に沿って実施され、外食店舗のスタンダードを確認しています。

衛生検査の結果、「要指導（Dランク）」となった外食店舗は、衛生センターのスタッフによる改善指導と「再検査」をしています。

2009年度は、1,252回の衛生検査を実施しました。

ワタミ手づくり厨房関西第2工場開設

WTMDでは、兵庫県丹波市に「ワタミ手づくり厨房丹波センター」を開設し、2010年11月の稼働開始を予定しています。

当工場の開設の理由は、

- ①豊かな自然と食材に恵まれ、交通アクセスの利便性が高い、
- ②優良な地下水が豊富にきみ上げることができる、
- ③京都府北部の中心部である福知山市にも隣接しており丹波市のみならず広域地域からの従業員雇用が可能、
- ④ワタミファーム京丹後農場に近く、また営業活動範囲の関西エリアにも近いことが挙げられます。

当工場は、ワタミタクシヨクの関西進出の拠点工場として位置づけ、設立時は、1日当たり1万食のお弁当製造から始まり、2年後には、関西エリア配達分3万食を目標にしています（工場は高齢者向け宅配事業専用工場として稼働）。

従業員数は3万食製造時、約200人を計画しています。

少量生産・多品種生産体制

2009年度、ワタミ手づくり厨房では、グループの外食店舗のメニュー変更や、介護施設の献立、高齢者向け宅配のお弁当など、月間約900種類の製造を行いました。この「少量・多品種生産体制」の中で、効率的な製造を実現するため、継続的に製造ライン（レイアウト）、従業員の移動歩数など、すべての製造工程を直す取り組みを実施しています。

取り組み結果は、毎月開示される「改善事例」を共有することで、活動内容を水平展開しています。

給食事業の展開

WTMDでは、病院、学校、保育園における給食業務の委託を受け、カロリー、塩分などの栄養管理やアレルギー、離乳食にも対応したお食事を提供しています。

ワタミの「食」へのこだわりに共感いただいたクライアント様とともに、子どもたちの健やかな成長や、患者様の健康に配慮し、安全・安心な「食」の提供に努めています。

2009年度は、保育園事業において新規で2施設様の受託をスタート（計5施設）、また都文館夢学園の学食を2010年4月より開始しています。



保育園・社会福祉法人 清香会「中野りとるばんぶきんず」での給食の様子

VOICE

保育園様の声

社会福祉法人 清香会「中野りとるばんぶきんず」園長 加賀谷 美保様

ワタミの給食を導入させていただいて感じることは、何よりも野菜が新鮮で食感もよく、美味しいということです。

また、「食べる」ことは人間の基本。少しでもしっかりと食べられるように、色々と工夫してくださっているのも助かっています。バランスよく食べて、心も身体も育って欲しい。子どもがバイキング形式で取るのも「自分を知り、自立できるように」という思いで取り入れています。

お客さまとともに 農業

食の基本である安全・安心を追求し、次世代に良い環境を残し、人々の幸せに貢献すること



経営目的の変更、就農追加

ワタミファームは、グループへの安全・安心の野菜提供をミッションとして運営しています。

今年度、ワタミファームは「若者の就農支援」を経営目的に追加しました。また、ワタミタクショク（高齢者向け宅配事業）への食材提供も積極的に強化していきます。現在の日本の農業界を見渡すと、一方で低い自給率、農家の高齢化の問題があり、他方、農業に従事したい若者は増えているが「農家になるハードル」が高く二の足を踏むという状況にあります。ワタミファームは、この状況を少しでも変えるために、「ワタミファームで数年過ごせばスムーズに就農できる」状態をつくるべく、教育制度を整え、販路確保・重機や農地貸出しなどの独立支援およびフランチャイズ制度を整えています。

まずは既存社員に適用し、2012年4月より本格的に採用拡大を目指しています。

マネジメント強化による有機農業の拡大

ワタミファームでは、「安全・安心なおいしい野菜」をより多くのお客さまにお届けするために、10aあたりの収穫高と収益である単収益を指標として、圃場単位での収益の追求を行い、「マネジメント」と「人材育成」の強化にもつなげています。土壌分析から圃場ごとのレイアウトに合わせた「作付け計画」を作成、「栽培マニュアル」に基づき栽培された野菜を日報や写真報告書に記録し、定期的な会議にて進捗確認や栽培方法の指導を行うことで、出荷率向上を目指しています。

2009年度は、この継続的な取り組みにより、637tの有機野菜および特別栽培野菜を出荷しました。また、有機農業拡大に向けて積極的な人材の獲得を実施しており、ワタミグループの外食事業から2名、海外事業から1名受け入れました。

有機農業を「軸」とした事業展開

ワタミファームでは、2002年度の畑作事業の開始から、有機農業を積極的に展開しています。2004年度には、北海道瀬棚農場にて有機酪農事業や鶏卵事業、乳製品加工事業を開始し、2008年度には「断根苗」など有機JASに対応できる苗事業を千葉県佐原農場や北海道当麻グリーンライフにて開始しました。今後も、有機農業を軸とした複合型事業を展開することで、有機農産物の生産を広げていきます。

事業名	内容
畑作事業	北海道から九州までの農場で、季節によってリレー栽培を行い、有機JAS農産物を年間安定供給しています。
鶏卵事業	ボリスブラウンと国産品種のみみじの2種を、約2,000羽を平飼いで飼育しています。
乳製品加工事業	有機加工食品（チーズ、バター、アイスクリーム）を生産しています。これらの乳製品と、鶏卵は国内初となる有機JAS認証を取得しました。

ワタミファーム臼杵農場開設

ワタミファームでは、7つの農場「ワタミファーム山武農場（千葉県山武市）、倉洲農場（群馬県高崎市）、瀬棚農場（北海道せたな町）、白浜農場（千葉県南房総市）、佐原農場（千葉県香取市）、京丹後農場（京都府京丹後市）、当麻グリーンライフの農場（北海道当麻町）」が有機圃場として認定され、現在は503haの農場を展開しています。

2010年度には、大分県臼杵市にて九州地区に新規農場を開設。7haからスタートし、冬場の生産・供給を強化できるだけでなく、自社の物流体制と共有することでより多くのお客さまに「有機野菜」をお届けしやすい環境となりました。

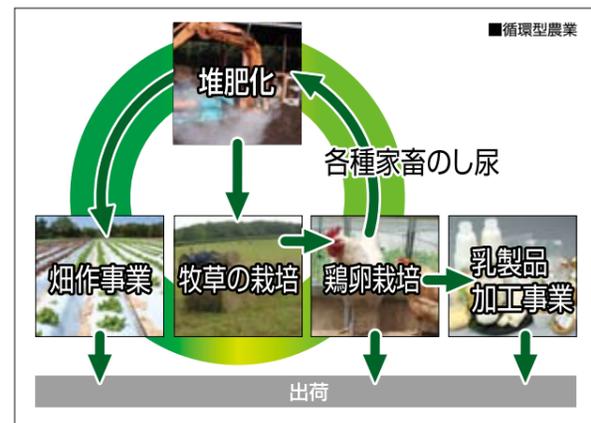


ワタミファーム臼杵農場

循環型農業の追求

ワタミファーム瀬棚農場では「循環型農業」を目指し、動物性副産物（各種家畜のし尿）などを活用した有機資材の生産を本格的に開始し、資材の納入から生産・加工・出荷までの一連の流れが完結する仕組みを構築しています。

この仕組みが完成したことは資材の高騰などの影響を受けずに、安定した有機農産物の生産を行うことにも寄与しています。また、畑作だけでなく、有機酪農・平飼鶏卵・放牧型畜産などの事業展開により「安定した生産体制」となることを自ら実践し、有機農場で安全・安心な野菜を生産し供給するだけでなく、有機農業の情報発信基地としての機能を果たしたいと考えています。



外販の強化

ワタミファームでは、外食店舗・介護施設を介してのお客さまへの有機野菜の提供の他、「直接」お客さまに自社農場の野菜を提供する場面の強化を図っています。これにより、お客さまと生産現場の距離が短縮され、鮮度が良い商品をお届けできるとともに、お客さまの声をダイレクトにいただくことが可能になります。

1. 介護施設での販売

介護施設近隣の地域のバザーや、ご入居者様のご家族様が訪問された際に有機野菜を直売しています。

2. ホームセンターでの苗販売

店頭で販売されている苗は、農業を使用して育てられたものが一般的です。ワタミファームでは、近年の家庭菜園ブームを受け、お客さまのニーズにお応えすべく、ホームセンターで有機苗の外部販売を本格的に実施しました。安全・安心な良質な苗を供給し、農業の裾野を広げる一助になればと考えています。

3. 通販事業

ワタミファームの有機JAS認証野菜を扱う通信販売のサイトをオープンしました。
(<http://www.watamifarm.com/>)

安全・安心な土づくりからこだわった野菜をご家庭にお届けします。

ワタミファームの野菜セット



ホームセンターでの苗販売



有機JAS認証野菜を扱うワタミファーム通販サイト

ガーデンファームの開催

ワタミファームでは、一人でも多くの方に農業に興味を持っていただける場を提供することを目的に、2009年度より、ワタミファームの山武農場にてガーデンファーム（市民農園）の開催を開始しています。野菜の栽培・管理の他にも、毎月イベントを実施し、農作業が終わった後にバーベキューやホテルの見学、地引網体験など、田舎ならではの遊びを体験していただいています。



ガーデンファーム（市民農園）の様子

農場体験ツアー開催

ワタミファームでは、有機農業の啓蒙活動として「農場体験ツアー」を実施しています。ワタミファーム山武農場で実施される体験ツアーでは、収穫体験に加え、有機農法に関する講話やとれたての有機野菜をふんだんに使用したランチの試食などを行っています。

2009年度は、83名のお客さまにツアーへご参加いただきました。



農場体験ツアーの様子

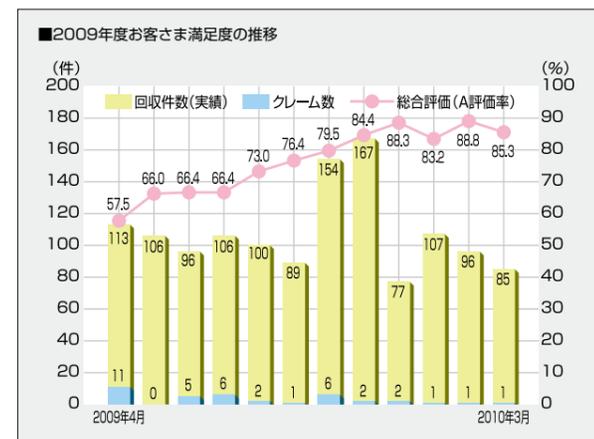


環境負荷低減の施設メンテナンス事業

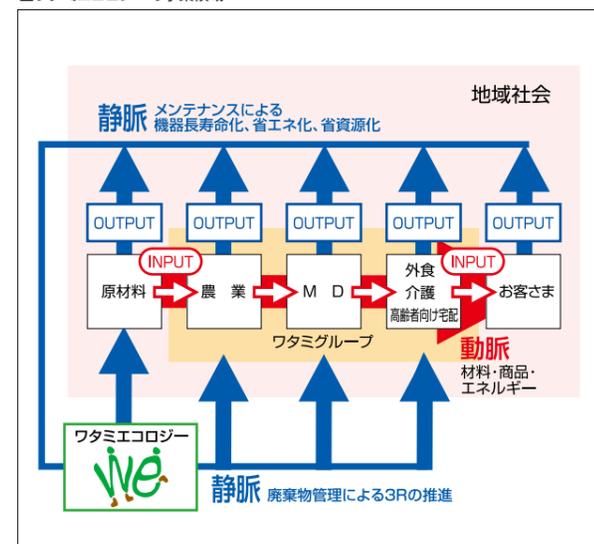
ワタミエコロジーでは、「様々な施設の環境負荷低減を主軸とした施設メンテナンス事業」を構築、展開しています。外食店舗やアミューズメント施設・介護施設など1,600カ所にメンテナンスを通じて、機器の寿命延長やエネルギーのムダ使い防止など環境負荷の抑制に有効な保全活動を展開し、2009年度は48,000件の依頼に対応いたしました。

また、これまで培ってきたエネルギーの削減システムをはじめとする3R「Reduce(発生抑制)」「Reuse(再利用)」「Recycle(再生)」の推進や廃棄物管理など、施設の環境負荷低減を主軸とした施設管理のノウハウを、ソフト・ハードの両面から提供しています。

2009年度は、この取り組みをさらに強化し、環境問題の改善に寄与するという社会的使命を果たし、お客さまと一緒に「地球温暖化防止」にさらなる貢献をしていきたいと考えています。



ワタミエコロジーの事業領域



リサイクルループの推進

ワタミグループは2010年5月、国内居酒屋チェーン初となるリサイクルループの認定を取得しました。

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。しかしながら、業界目標40%に対して、現状は22%に留まっています(2007年度、農林水産省)。

ワタミグループでは、ワタミエコロジーを推進役として自社のみならず業界としてのリサイクル率の向上促進のため、企業連携を含めたリサイクルループの構築を推進してきました。そして今回、環境省・農林水産省から食品リサイクル法に基づく「再生利用計画事業」の認定を得ることができました。(※1)

2010年6月より、東京都渋谷・品川・大田区エリアのワタミグループの外食店舗を中心に、合計70店舗(※2)で生ゴミのリサイクルを実施しています。グループの農場(ワタミファーム・千葉県山武市)を活用することでより安定したループの構築が可能となります。

また、収集運搬効率に関しては、今回、2社(日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社様、株式会社グリーンハウスフーズ様)に参加を呼び掛けることで効率化を図ります。これからも、ワタミエコロジーを主幹として、徐々に参加店舗を増やし、より一層の地球環境負荷低減を推進します。

リサイクルループ



(※1) リサイクルループ(再生利用事業計画認定制度) 農畜水産物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幹大臣が認定することにより、再生利用の促進に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等の簡素化による効率的な再生利用の実施を確保する。制度上、食品関連事業者、特定肥料等製造業者、特定肥料等の利用者の三者で申請することとなっている。
(※2) リサイクルループの参加店舗 ワタミグループ(55店舗)、KFC様(10店舗)、グリーンハウスフーズ・さぼてん様(5店舗)

リユースビンの推進

ワタミエコロジーでは、2009年10月22日より、ビンの廃棄量の発生を抑制することを目的に、国内外食380店舗5業態(※)にて、酒造メーカー様と共同開発したオリジナル商品「わたみ日本酒」「わたみ家日本酒」「本醸造生貯蔵酒 夢」(以下、夢)のリユースに取り組んでいます。(関東1都4県(東京都、千葉県、埼玉県、茨城県、神奈川県)で展開)

本取り組みは、日本酒造組合中央会と環境省のモデル事業として取り組んでおり、日本酒造組合中央会は環境負荷低減のためのリユースビン回収システムの構築、環境省は3R(リユース・リデュース・リサイクル)の推進とリユースシステムの構築を目的としています。

リユースビン稼働によるCO₂排出削減効果は、年間52,575kgの削減、約33万本のリユースを見込んでいます。今後も、関東エリアのみならず、エリアを拡大し、活動の拡大を目指しています。

(※) 対象5業態/居酒屋「和民」、語らい処「坐・和民」、居食屋「和み亭」、ごちそう厨房「響の屋」、炭火焼だいにんぐ「わたみ家」(夢は、わたみ家を除く4業態での展開)

リユースビン返品本数および分別率の推移(2009年12月～5月末)

内容	10月(※)	11月(※)	12月	1月	2月	3月	4月	5月	期間合計
分別率(%)	通常ビンとリユースビンの切替期間中	68.3	61.0	98.0	93.5	96.9	86.4	83.2	

(※) 切替期間



リユースビンの仕組み



食器洗浄機節水システムの開発

ワタミエコロジーは、2009年度、水道使用量の大幅な削減を可能にする独自の食器洗浄機節水システムを開発しました。この洗浄システムは、現在、ワタミグループの外食店舗で使用している業務用食器洗浄機とは異なり洗浄工程で発生する「洗浄水」を循環させ「前浸漬(漬け置き)」用水として再利用するシステムです。

店舗の規模により異なりますが、1日の営業時間内には90回～200回の洗浄工程が繰り返され、従来の方法ではその都度排水されていた「洗浄水」が循環することで、水道使用量の大幅な削減が可能になります。2010年7月より順次ユニットの取り付けを開始し、2010年11月中には国内外食店舗の半数にあたる300店舗にこのシステムが導入完了する予定です。

同時に中性洗剤への切り替えも行い、コスト削減と環境負荷削減の両立を実現します。

環境対応型エアコン分解洗浄の開発

ワタミエコロジーでは、洗剤を使用しなくとも同等の洗浄効果が得られる環境対応型エアコン分解洗浄の開発をいたしました。空調機にはフィンと呼ばれる部分があり、フィンの洗浄作業は空調効率を高め消費電力も削減する、非常に環境負荷削減効果が高いメンテナンスですが、洗浄効果を高めるために使用する強アルカリ洗剤は決して環境に優しいものではありませんでした。

ワタミエコロジーでは、強アルカリ洗剤を使用しなくとも同等の洗浄効果が得られるメンテナンスを模索しておりましたが、電解水の電位差による付着物の剥離効果と、コンプレッサーで水圧を高めた洗浄水を特別なノズルで放射する相乗効果による手法を確立いたしました。この手法によるメンテナンスでは、環境負荷削減効果に加え、洗剤のすすぎ工程が割愛されることで作業時間が約30分短縮されますので、作業コストの削減に直結することが期待されます。

2010年度中にワタミグループ外食店舗で検証を重ね、環境対応型メンテナンス商品としての確立を目指しています。



環境対応型エアコン分解洗浄作業の検証

株主様により満足していただける企業を目指して

ワタミ株式会社 執行役員 経営企画グループ グループ長 山内 博雄



私たちは、株主様はワタミの理念に共感し、共に歩んでいく同志であると考えています。今後もワタミの理念に賛同していただき、また大切なお客さまとしてもグループ事業を支援いただける個人株主様数の拡大のために、積極的な施策を実施してまいりたいと思っております。

2009年度は、3年以上の長期保有の株主様に対して、感謝状と記念品を贈呈させていただき制度を導入いたしました。また、個人投資家様向けのIR説明会や株主様アンケートの実施をすることにより、株主様との対話に努めてまいりました。

2010年度は引き続き個人株主様との対話に努めるとともに、介護事業・高齢者向け宅配事業などの利用代金の一部にも株主優待券を利用できるよう株主優待制度を見直しすることなどにより、今まで以上に株主様にワタミグループを知っていただく施策を実行してまいります。

また、正確な情報をすみやかに開示するとともに、決算説明会および株主総会の動画配信を行うことで、よりわかりやすさを追求してまいります。

主な取り組み		2009年度目標	2009年度結果	評価	2010年度目標	
株主様への取り組み	安定配当の維持	売上（連結）	120,800百万円	115,420百万円	×	130,000百万円
		経常利益（連結）	7,100百万円	6,280百万円	×	7,500百万円
	配当性向	20%を目安とする配当（株主還元※昨年度はこの表現だった）	24.7%	○	20%を目安とする配当（株主還元※昨年度はこの表現だった）	
情報開示	適切な情報開示	グループ「近況報告」の開示（月次）	月次での開示を実施	○	毎月8日までに「近況報告」を開示	

○達成、×未達成、―該当なし

安定配当の維持

ワタミ（株）では、株主様への利益還元を経営上の重要課題の一つと考え、安定配当の維持を基本としながら、業績と財務状況などを鑑みながら実施しています。2009年3月期は通期で20円配当、配当性向は31.4%、2010年3月期は20円配当で24.7%となりました。

また、健全性の高い経営を維持していくために財務の健全性・安定性を確保するとともに、事業特性に応じた投下資本利益率（ROI）や内部収益率（IRR）等の基準を設定し、投資効率を重視した経営を行っています。同時に、資本コスト等の指標も投資配分や事業の拡大・撤退の基準として活用し、資本効率の最大化に努めています。

機関投資家向けに様々な活動を

決算発表の同日に、株式市場関係者・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。

決算説明会の内容はワタミふれあいホームページにて動画配信するとともに、その資料の内容も公開しています。

さらに、機関投資家、アナリストの方々に対してスモールミーティングや、IR担当者が機関投資家やアナリストの方を訪問し、決算数値・事業内容について個別にお伝えするワンオンワンミーティングを実施しています。

個人株主様:投資家様向けIR説明会を全国各地で実施

全国の株主様との対話を積極的に行い、今後のワタミグループの経営や事業に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説明会を実施しています。2010年度は、より多くの株主様にもご参加いただけるよう札幌・水戸・さいたま・横浜・名古屋・大阪・広島・福岡の全国8カ所で開催、多くの株主様にご参加いただきました。



個人株主様向けIR説明会の様子

株主総会・ワタミ感謝祭に10,240名の方が参加

2010年6月19日（土）両国国技館（東京都墨田区）にて、ワタミ株式会社「第24期定時株主総会」および「ワタミ感謝祭」を開催し、延べ10,240名の株主様・同伴者様および招待者様などにご参加いただきました。当日は「ありがとうをつなぐ日」と題し、日頃の感謝の意をお伝えさせていただくとともに、ワタミグループが1年間「ありがとう」を集める活動として行ってきた事業活動や社会貢献活動のご報告をさせていただきます。

会場では「環境・社会・人にやさしい」をコンセプトにブース展開やパネルディスカッションなど様々なイベントを行いました。（※）
（※）詳しくは「株主様とともに 42ページ」をご覧ください。



ワタミ株式会社「第24期定時株主総会」の様子

株主様によるSAJへの寄付

2005年度の株主総会にて、株主様から「優待券を寄付できる制度を設けては」というご提案をいただき、開発途上国の子どもたちへの活動を行う公益財団法人 School Aid Japan (SAJ) への寄付を制度化しました。

2010年3月には株主様からの寄付によって生まれたカンボジアのトウタル小学校の贈呈式も行われるなど毎年多くの寄付が寄せられており、累計での寄付金額も544万円（2009年度末現在）にのぼっています。



株主優待券の寄付から生まれたSAJ支援122番目のカンボジアのトウタル小学校

2009年の振り返りと2010年の抱負

株主様への情報を伝えやすくするための取り組み

株主様に、よりワタミグループのことを知っていただくために、株主優待制度のご案内に加え、各事業紹介や社会貢献活動などを記載した「株主ふれあい通信」を年2回、半期毎の事業報告・決算報告を記載した冊子をお送りしています。

2009年度は、通期の報告にあたって、ワタミ（株）代表取締役会長・CEOより、それぞれの事業における「思い」や「今後の目標」などを株主様向けの手紙としてお送りしました。



株主ふれあい通信

株主様アンケートの実施

株主様によりご満足いただけるIR活動（投資家向け広報活動）を展開すべく、2010年2月から3月にかけて株主様アンケートを実施させていただきました。

3,000名の方にアンケート用紙をお送りさせていただいたところ、そのうちの45%にあたる1,368通のご回答をいただきました。

ワタミの株式保有理由および優待制度へのご意見など、貴重な声をいただくとともに、ワタミを応援して下さっている株主様の年代・性別などの構成の現状把握を行いました。

そうしていただいた株主様の声に基づき、ワタミグループのサービスをより知っていただくためのきっかけが必要と判断し、2010年下期より株主優待券の利用範囲の拡充を決定。介護事業および高齢者向け宅配事業の代金の一部としてもご利用いただけるように対応する予定です。

イベントテーマ：持続可能な「ありがとう」があふれる社会を目指して

2010年6月19日(土)両国国技館にて、ワタミ株式会社「第24期定時株主総会」および「ワタミ感謝祭」を開催しました。当日は、「ありがとうをつなぐ日」と題し、各ステークホルダーの皆様にご挨拶の意をお伝えさせていただくとともに、ワタミグループが1年間「ありがとう」を集める活動として行ってきた事業活動や社会貢献活動のご報告をさせていただきました。

本イベントには、「創業から25年、小さなことから肩肘はらずにコツコツと一歩ずつ歩んできたワタミグループの姿を伝えるとともに、これからも基本姿勢は変えず、さらなるステージ（「起」から「承」へ）をつなぐ」というコンセプトが込められています。

延べ10,240名の株主様・同伴者様および招待者様などにご参加いただきました。

「ありがとうギャラリー」 ワタミの事業活動・社会/環境貢献活動の歴史

ワタミグループの事業活動の歴史、それと同時にやってきた社会貢献・環境貢献の活動の歴史の歩みをエントランスに展示。ワタミグループの活動は、すべてが理念発であり、すべての活動が理念につながっていることを紹介させていただきました。



「夢シンポジウム」

ワタミ株式会社 代表取締役会長・CEO 渡邊美樹による、「夢シンポジウム」を開催。「夢」を持つことの大切さや、人間の存在対効果などについての講演をさせていただきました。



「ワタミ感謝祭」トークショー

当日は、司会に徳光和夫さん、松本志のぶさん、ゲストコメンテーターとして写真家・関口照生さん、野村克也さんをお招きしてのトークショーを実施しました。



NPO団体の方々をお招きしての パネル紹介・テーマディスカッション

「ありがとう」があふれる社会づくりのために、各分野において日々挑戦しておられる様々なNPO団体の方をお招きし、パネル紹介や展示などを行わせていただきました。また参加者の方との交流の場としてディスカッションを実施、様々なテーマでの意見交換を行うとともに、ディスカッションの最後には、参加者全員の方に「夢カード」をご記入いただきました。

ブース全体テーマ「いのちをつなぐ、未来への道」(※敬称略)

【福祉ブース】
ディスカッションテーマ：「持続可能なバリアフリー社会のために」
参加団体：日本理化学工業 株式会社、株式会社ソーケン、
社会福祉法人 進和学園、株式会社 研進、ワタミの介護株式会社

【食・農業ブース】
ディスカッションテーマ：「日本の農業、企業の農業参入」
参加団体：株式会社 有機野菜生産デコボン、
農業組合法人さんぶ野菜ネットワーク、株式会社ワタミファーム

【途上国支援ブース】
ディスカッションテーマ：「持続可能な途上国支援のために」
参加団体：有限会社 ネパルバザーロ、ユナイテッドピープル株式会社、
公益財団法人シーセフ、公益財団法人 School Aid Japan

【環境・森林ブース】
ディスカッションテーマ：「美しい地球を美しいまま子どもたちに残すために」
参加団体：ワタミエコロジー、NPO法人Return to Forest Life、
NPO法人北海道グリーンファンド、NPO法人地球の緑を育てる会、
株式会社 森のエネルギー研究所



「未来の地球を描こう」

当日は、子どもたちに「未来の地球」を描いてもらうスペースを会場内に設置。用紙は、象のウンチを素材としたリサイクルペーパーを使用し、描いた絵をプレゼントさせていただきました。



事業別ブースの展開

外食事業



ワタミ・スイーツ・チャンピオンシップの実施。各業態ごとにデザートの商品開発を行い、販売。一番最初に完売する業態を競いました。

介護事業



ソフト食の試食、健康相談などを実施。

高齢者向け宅配事業



まごころ御膳の紹介や、オリジナルのかけ酢やかけ醤油などを限定販売。

ワタミ特製お弁当の販売

ワタミグループの強みである6次産業のビジネスモデルを活かして、ワタミファームの旬の有機野菜をふんだんに使用した特製のお弁当やサンドウィッチを販売。またワタミタクシヨクの「まごころ御膳」の限定販売も行いました。



授産品代行販売

24施設（授産所）様にブース出店いただき、授産品販売を行いました。



MD事業



親子で楽しめる「食」の体験コーナーの実施（保育園の給食で提供している、クッキング教室のご紹介）。

農業



ワタミマルシェの開催（有機野菜を特別価格にて限定販売）。

環境・メンテナンス事業



ワタミの外食店舗での食物残渣使用の堆肥と種の販売。

キッズコーナー・カリカチュア

キッズコーナーでは、NPO法人コドモ・ワカモノまちing様にご協力いただき、いろいろな素材やおもちゃを組み合わせ、子どもの創造力いっぱいの遊びを発見するコーナーを設けました。また、カリカチュアコーナーではカリカチュアジャパン株式会社様にご協力いただき、似顔絵の作成コーナーを設けました。



MD 外食に次ぐ介護、高齢者向け宅配事業の全国展開に向けて ワタミ手づくりマーチャンダイジング株式会社 執行役員 仕入部長 富田 勇



2009年度は日高センターの開設があり、たくさんの各お取引業者様にご協力をいただきながら現在にいたっております。また、たくさんの産地、工場に伺い、各お取引業者様と目線を合わせて取り組みをしつつ、たくさんの安全で安心な食材を購入させていただいたことについて、本当に感謝しています。今後につきましてもお客さまの笑顔とおいしかったよという言葉を励みに、こだわり続けてまいります。

2010年度は高齢者向け宅配事業の商流・物流部門の取り込みにより、各お取引業者様の数も2倍に拡大したなかで、外食に次ぐ介護、高齢者向け宅配事業の全国展開に向けて、さらなる安全・安心な食材の購買に向けてありがとうを集めるよう努力してまいります。

外食 主力業態を中心に40店の出店 ワタミフードサービス株式会社 店舗開発本部 本部長 渡辺 郁夫



2009年度は23店の新規出店と30店の業態転換・改装を行いました。新規出店におきましては、慎重にマーケット調査を行い、出店基準を遵守した出店を行いました。また新店、転換、改装における内装工事におきましては、LED照明の導入等による環境負荷の低減、各建設関係のお取引業者様のご協力の下、投資コストの削減に努めました。出店基準の遵守および投資コストの削減は、店舗のオーナー様、建設関係のお取引業者様と永続的に取引いただくため、我々がこだわり続けなければならない重要なポイントです。また、投資コストの削減は、グループ社員の独立のチャンスを広げることに繋がっております。

2010年度は、主力業態を中心に40店の出店と、さらに「炭旬」「仰天酒場」等新業態、DFCオーナー店の出店を計画しております。出店数は昨年度の倍以上の規模になりますが、さらに厳格に出店基準を遵守し、投資コストの削減に努めてまいります。

介護 2020年400ホームを目標 ワタミの介護株式会社 開発営業部 部長 三浦 利之



ワタミの介護では、一人でも多くのご高齢者の方に心からのお世話をさせていただき、すべての方から「ワタミのホームに入ってよかったありがとう」と言ってもらえる有料老人ホームを目指しています。

2009年度は9ホームを新たに開設し、2010年度は14ホームを開設する予定です。今後、2020年400ホームを目標に、年間20ホーム以上の開発を進めていきます。

ワタミの介護の有料老人ホーム(ホーム名：レストヴィラ)は、ワタミグループの理念・ワタミの介護事業理念にご賛同いただいた企業様の遊休地の活用、個人オーナー様の土地の有効活用によって実現しています。現在は、関東圏を中心に運営をしていますが、今後は順次、全国に有料老人ホームを展開していく予定です。

主な取り組み		2009年度目標	2009年度結果	評価	2010年度目標
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	配送時における品質クレーム33件未満	29件	○	配送時における品質クレーム29件未満
	配送時の品質維持	納品時間の厳守98%以上	99.3%	○	納品時間の厳守98.6%以上
	配送時の定期監査	継続して実施	計4回の実施	○	継続して実施
	環境への取り組み説明	年2回以上実施する会議にて説明を実施	新規お取引業者様9社に説明を実施	○	年2回以上実施する会議にて説明を実施
	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(12月)ヒアリングを実施	12月に出店説明会を開催	○	年1回出店説明会を開催
	有機農業生産者との交流会を開催	年1回(懇親会)を開催	年1回交流会(懇親会)を開催	○	年1回(懇親会)を開催
公正な取引の強化	ビジネスパートナーシップ(BPS)開催	年2回の開催	—	—	年2回の開催
	入札説明会開催	新規物件の建設にあたっては入札説明会を開催	説明会を19回開催	○	新店40店舗中ローコストわたみん家以外の10店舗を計画
	購買方針の徹底	継続的に使用されている食材を年2回評価	年2回再評価を実施	○	継続的に使用されている食材を年2回評価

○達成、×未達成、—該当なし

ワタミグループに共通する取引基準

ワタミグループでは、お取引業者様とは、「お客さまへの安全で安心な商品の提供や、より良い社会づくりを目指す、ともに成長できるパートナー」として連携しています。そのために、お取引業者様と対話を重ね、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。

また公平・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、協力体制をつくり、お取引業者様との相互理解・信頼関係の強化・構築に努めています。特にお取引業者様については、公平な機会と公正な評価に基づいて調達することを目的にお取引先の選定・管理基準を設けています。また、新規お取引の際は、帳票での申請・評価制度を導入している他、お取引を継続している企業様にも年1回再評価を行う体制としています。

①生産における協力体制

●有機農業の振興

ワタミファームでは、安全で安心な農作物をお客さまにお届けするために「日本に有機農業を拡げ、技術的側面の普及や啓発活動を行う」ことを目的とするJOHF(*)が主催する生産者会議に参加しています。またこの会議の終了後には、ワタミファームが主催する交流会(懇親会)を実施しており、2009年度は、有機農産物を栽培する方々など120名の方が交流会に参加しました。

●堆肥・飼料の原料仕入れ

ワタミファームでは、「環境への配慮、資源の有効活用」をテーマに、お取引業者様と連携した仕入れに取り組んでいます。具体的には、豆乳の製造時に発生するおから、ビール粕などをワタミファームで堆肥や飼料として利用しています。

2009年度は、茶ガラ120t、コーヒー粕120t、おから80t、外食部門の食品残渣20t、落花生粕10t、米ぬか10t、もみから10t、豚糞50t、計400tを堆肥(飼料)原料として使用しました。

(*) JOHF(Japan Organic Heat Farmers-Food-Family)…有機農業の普及を目的に設立され、有機生産者および有機への転換意思を持つ生産者約100戸と関係業者で、技術の普及や啓発活動を行う任意団体。

②仕入・調達における協力体制

●仕入部門における購買基準

WTMDでは、1996年に策定された「購買管理規定」に基づき、独自の基準を設定しています。規定では、新規お取引業者様を含め公平で公正な取引を実現するために、継続的に使用されている食材などについては、年2回再評価をすることなどが義務づけられています。

●提携漁港

WFSでは、福島県相馬漁港・神奈川県小田原漁港などの漁業協同組合様と提携しています。漁港から直接店舗に納品される仕込みのため、鮮度が良い魚をお届けできることはもちろん、量が確保できない、形が小さいなどの理由で通常の流通市場に出すことができない魚を低価格でお客さまにお届けすることができます。(2010年5月末現在、37店舗にて販売)

③施設開発における協力体制

●公平・公正な入札説明会の実施

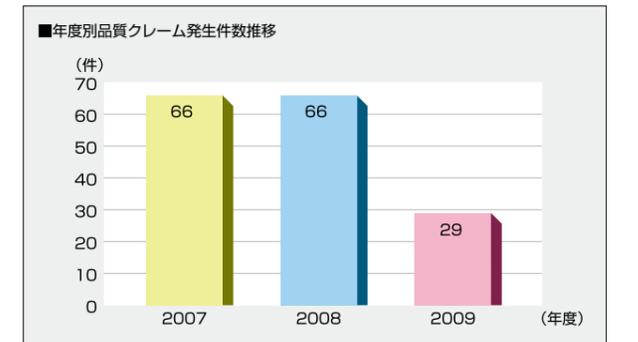
ワタミグループでは、外食事業における新規物件の建設業務にあたり「入札説明会」を実施しています。また、ワタミに物件を提供していただいているお取引業者様への定期的な訪問を継続して行い、日頃の感謝をお伝えするとともに積極的な意見交換に努めています。

④物流における協力体制

●全国の物流取引業者様との改善活動による品質クレームの削減

WTMDでは、半年に一度、全国の物流でのお取引業者様と目標や情報を共有することを目的とした「全国物流会議」を実施しています。また、共有した目標を日々の業務に落とし込み、品質管理の向上・改善や環境に対する取り組みを行うために毎月、東日本・西日本での「定例会議」を実施しています。

2009年度におきましては、各社毎に業務改善テーマを定め改善事例の発表を共有し、担当者育成や業務改善活動の積極的な推進を行いました。またこうした継続的な取り組みにより、2009年度の「品質クレーム」の発生件数は、2008年度より43%減の29件となりました。



●品質の確認監査・定期訪問

WTMDでは、定期的にお取引業者様を訪問し、製造されている商品が、仕入れ・調理(製造)など、「セクションごとに決められた手順・工程で行われ、一定の品質を確保していること」を確認しています。

また、2006年度からは、飲料卸売業者様が中心となり物流会社様と実施している監査制度に協力させていただき、衛生管理や安全運転の実施など46項目を確認しています。

2009年度は4回の監査を実施しました。

⑤施設管理における協力体制

●ビジネスパートナーシップ(BPS)

ワタミエコロジーでは、お客さまの店舗・施設のトラブルを迅速に解決するために、約1,600社の協力会社様と積極的に連携する「ビジネスパートナーシップ」制度を構築しています。BPSでは、年2回「BPS会議」を開催し、ワタミのビジョンの共有や、品質向上を目的とした事例紹介、グループトピックスなどを共有しています。

一人ひとりの社員の主人公性の追求

ワタミ株式会社 人材開発グループ グループ長 岡田 武



ワタミグループが一番大切にしているものは「理念」です。社員数が何万人に増えてもこの「理念」が変わることなく全社員に浸透していることが人材育成の課題です。

その為に2009年度は、グループ社員のすべての判断基準となる「理念集」を7年ぶりに刷新いたしました。また、創業から現在までの歴史を綴った「ワタミの理念経営」を理念浸透のバイブルとしてあらゆる研修で活用しております。

2010年度は、「これまでやってきたことをやり続け、深め、質を高める」という方針です。今後も理念浸透を推進し、一人ひとりの社員が主人公性を持って輝けるように教育研修、人事、組織体系づくりを追求していきます。

主な取り組み		2009年度目標	2009年度結果	評価	2010年度目標
理念共有	理念研修参加率	95%	96.6%	○	95%
	カウンセリングによる実施率(※1)	100%	82.0%	×	100%
	課題レポートに対するフィードバック実施率(※1)	100%	76.7%	×	100%
夢の実現のサポート	FA(フリーエージェント)制度	制度充実に伴う応募人数前年比150%	制度充実に伴う応募人数前年比171%(2010年度上期FAの応募人数41名、2009年度上期FAの応募人数24名)	○	書類選考合格者からの異動実現率目標30%(ちなみに2009年度は24%)
	DFC(ダイレクト・フランチャイズ)制度	75店舗の展開	69店舗の展開	×	110店舗の展開
職場環境改善	障がい者の雇用促進	1.8%以上	2.1%	○	1.8%以上
	再雇用制度	嘱託制度の運用	20名	○	嘱託制度の運用
	労働安全衛生	安全衛生委員会を月1回開催	月1回開催	○	安全衛生委員会を月一回開催
	雇用拡大	安定的な雇用の維持・拡大	864人(新入社員・中途入社者)	○	安定的な雇用の維持・拡大
	定着率の向上	定着率の向上	離職率14.7%(昨年度15.7%)	○	定着率の向上

○達成、×未達成、一該当なし
 (※1) 2010年3月度の実施率です。WFSは、2月の数値です。ワタミタクシヨクは2010年度より集計開始のため、数値には未反映です。

ワタミグループの理念浸透の取り組み

ワタミグループでは、全社員が理念を共有し、社員一人ひとりがそれぞれの思い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思っています。

グループ共通で、「明るくのびのびと仕事をしよう」という合言葉を実現する職場づくりのために、理念教育を基盤として、各事業特性に応じた教育研修の整備やキャリア開発の支援を行っています。

また、従業員が安全で安心して働ける仕組みづくりにも取り組んでいます。

新理念集の発行

ワタミでは、創業者の価値観・使命感などが日々の現場の様々な事例を冊子にまとめ「理念集」として全社員に配布しています。2010年1月には、グループの事業の拡大に伴い、事例の再編成を行い、「新理念集」として海外を含む全社員に配布をしました。

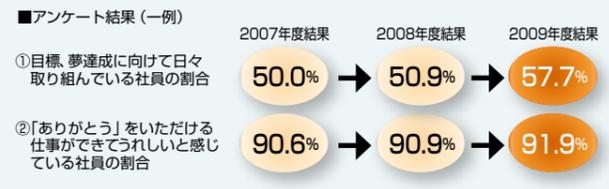
本理念集は、日々理念と触れるため、いつも社員が携帯することに加え、より理解を深めるための「理念研修会」においても徹底して活用しています。



従業員アンケートの実施

ワタミでは、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、全社員に対して従業員アンケートを実施しています。

アンケート結果をもとに、グループ各社の教育担当が共有・協議し、改善策の立案・検証を行っています。



理念研修会の開催

ワタミでは、「理念の浸透」を強化する自己啓発の研修を実施しています。研修では、講話や質疑応答、理念をテーマにしたグループディスカッションなどを通じて、理念のより深い理解を促進しています。

社員独立支援制度の拡大

ワタミでは、社員の独立支援を目的にした「DFC(ダイレクト・フランチャイズ)制度」を導入しています。

2009年度は、新たに17名の社員が独立の夢を実現しました。2010年6月にはさらに25名の新オーナーが誕生、6月1日現在72名のDFCオーナーが101店舗(全店舗数の17%)を運営しています。

また、店舗面積30坪と従来モデルよりも店舗を大幅にコンパクトにした、「わたみん家」の低投資・小商圏対応型モデルを開発し、2010年2月に埼玉県に出道しました。

「炭旬」とあわせ、社員の「自分のお店を持ちたい」という夢の実現が、より身近なものとなっています。

創業記念祭の開催

ワタミグループでは毎年、創業記念日の5月16日の前後にグループ全社員が集まるイベントとして「創業記念祭」を開催しています。

当日は、ワタミの歴史を振り返るとともに、仲間の社員・取り組み施策を共有・賞賛することで原点に立ち返ることを目的として開催されています。2010年度において、社員の理念に基づいた活動を紹介します他、全参加者が自身の決意や夢を「決意表明カード」に宣言・記入。記入されたカードは、ワタミグループ本社に掲示されました。

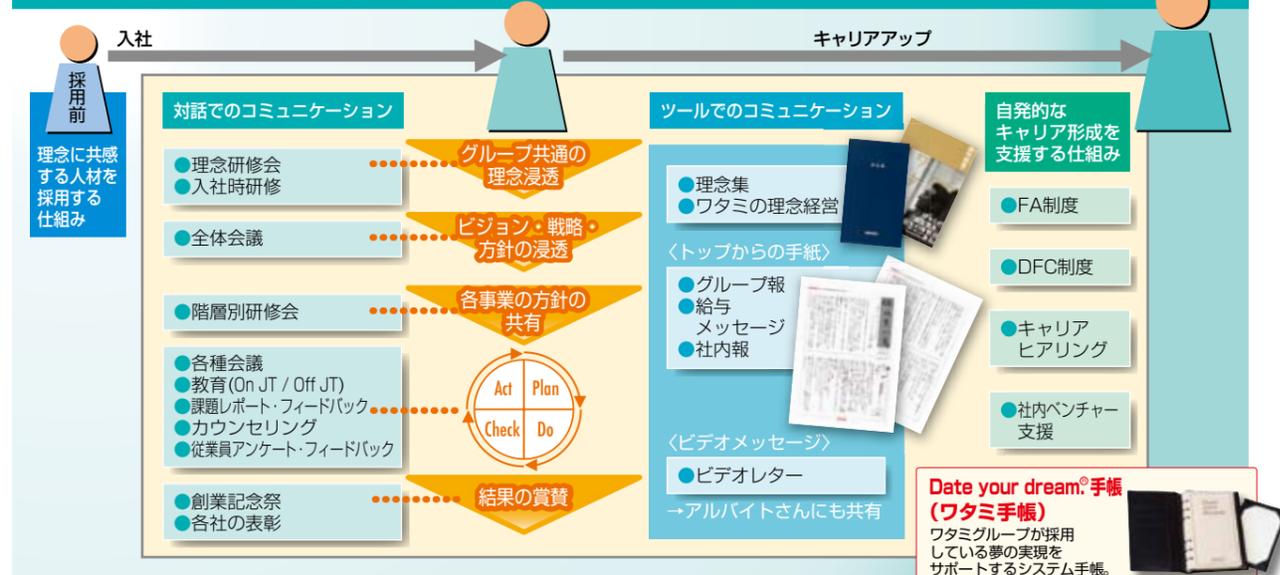


永年勤続賞 20年表彰



外食店舗の成功事例発表

グループ共通で行っている従業員との対話



対話でのコミュニケーション	ツールでのコミュニケーション
理念研修会 ワタミグループ全社員の理念浸透を目的にした研修	理念集 社員全員が共有すべき価値観・使命感を、日々の現場の様々な事例をもとに解説された事例集
入社時研修 ワタミの理念をはじめ、各社の事業展開や、環境・社会貢献活動を学ぶ研修	ワタミの理念経営 会社の創業から25年の歴史をまとめ、「経営理念」の誕生の背景を共有する著書
全体会議 グループ全体および各社の方向性と事業戦略を確認する会議	グループ報 全社員および社員のご両親へ送られるワタミ(株)会長からの社員へのメッセージや、毎月の各事業の活動状況、優秀店舗の表彰などを紹介した社内報(グループ報)
階層別研修会 グループ各社の事業施策や専門知識など様々なスキルアップのための研修	給与メッセージ 各社社長から社員へ、毎月送られる事業活動や理念について記載されたメッセージ(各社ごと)
各種会議 ●教育(On JT / Off JT) ●課題レポート・フィードバック ●カウンセリング ●従業員アンケート・フィードバック	社内報 グループ各社が独自に毎月発行し(一部会社を除く)、各社社長からの社員へのメッセージや、各事業の活動状況、社員の表彰などを紹介
創業記念祭 グループ全体また各社において、お客さま満足向上に向けた先進事例や永年勤続など、従業員の業績や活動を表彰	ビデオレター 毎月、理念を共有するために本社・各部門・外食店舗・介護施設・農場などの全従業員を対象に送られるメッセージビデオ

対話でのコミュニケーション	ツールでのコミュニケーション
理念研修会 ワタミグループ全社員の理念浸透を目的にした研修	理念集 社員全員が共有すべき価値観・使命感を、日々の現場の様々な事例をもとに解説された事例集
入社時研修 ワタミの理念をはじめ、各社の事業展開や、環境・社会貢献活動を学ぶ研修	ワタミの理念経営 会社の創業から25年の歴史をまとめ、「経営理念」の誕生の背景を共有する著書
全体会議 グループ全体および各社の方向性と事業戦略を確認する会議	グループ報 全社員および社員のご両親へ送られるワタミ(株)会長からの社員へのメッセージや、毎月の各事業の活動状況、優秀店舗の表彰などを紹介した社内報(グループ報)
階層別研修会 グループ各社の事業施策や専門知識など様々なスキルアップのための研修	給与メッセージ 各社社長から社員へ、毎月送られる事業活動や理念について記載されたメッセージ(各社ごと)
各種会議 ●教育(On JT / Off JT) ●課題レポート・フィードバック ●カウンセリング ●従業員アンケート・フィードバック	社内報 グループ各社が独自に毎月発行し(一部会社を除く)、各社社長からの社員へのメッセージや、各事業の活動状況、社員の表彰などを紹介
創業記念祭 グループ全体また各社において、お客さま満足向上に向けた先進事例や永年勤続など、従業員の業績や活動を表彰	ビデオレター 毎月、理念を共有するために本社・各部門・外食店舗・介護施設・農場などの全従業員を対象に送られるメッセージビデオ



Date your dream®手帳(ワタミ手帳)
 ワタミグループが採用している夢の実現をサポートするシステム手帳。

従業員とともに

各社の教育部門での取り組み

<外食事業での取り組み>

WFSでは、「自ら考え、明るく前向きに仕事に取り組める人材」を育成しています。アルバイトメンバーに対しても研修制度に取り入れ、より自ら考えて行動できる人材の育成に努めています。

「WBC(Watami Best-store Challengeship)」では、全店舗が覆面調査の結果を基に改善に取り組むとともに、高評価店舗の事例を全社で共有しています。

T.G.I.F.Jでは、本場アメリカのコーチング手法を学ぶ「コーチセミナー」を実施しており、2009年度は新たに19名の社員がコーチ資格を取得しました。店舗においてコーチが、「確立されたノウハウに基づいた育成・指導」を行うことで、従業員の自己啓発・モチベーション向上に繋がっています。

<介護事業での取り組み>

●社員向け職能別教育研修の実施

ワタミの介護では、ホーム長クラスなど職能別に分けた5つのクラスごとに研修を実施しています。研修では、「知識や経験にあわせた介護技術や知識を身につける研修」や「マネジメントスキルを向上させる研修」など、職能に合わせたプログラムを組んでいます。

●パート全体研修の実施

2009年度、ワタミの介護の「理念」を全従業員と共有することを目的に、「パート全体研修」を実施しました。

また、日頃から理念に基づいた業務を実践されている方、縁の下での力持ちとして現場で活躍される方に、感謝の意をお伝えし、90名の方を表彰させていただきました。

<MD事業での取り組み>

WTMDでは、社員・家族への感謝の気持ちを込めて、優れた改善事例について表彰を行う「WTMD感謝祭」を関東・関西の2回で実施しています。また、研修会などでもより良い改善活動を行った従業員に対して、表彰をしています。



<農業での取り組み>

3～5年でDFCとして独立することを前提としたキャリアパスを設け、農業の基本的技術からマネジメントまで、農業経営に必要なスキルを習得していくプログラムを実施しています。

<環境・メンテナンス事業での取り組み>

ワタミエコロジーでは、自然と直接触れる実体験を通じて、生態系の保護など環境保全についての理解を促進させることを目的とした実習を行っています。

安全で安心して働ける職場を目指して

統一プロセスで、公正な採用活動を

ワタミでは、理念への共感・共有を基本に、事業を展開する国・地域の法規を順守し、文化・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統一された選考プロセスで採用活動を実施しています。入社前には、希望者にインターンシップを実施しています。

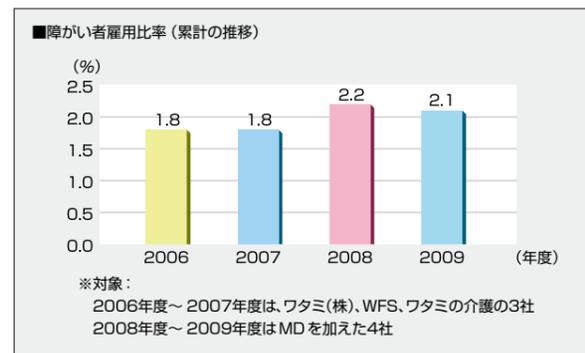
2010年度は、新卒269名を採用、2011年度は280名の採用を計画しています。

障がい者・高齢者の雇用

障がい者の雇用に関しては、2009年度も継続して積極的に人材募集を行い、複数の特別支援学校様との提携によりワタミ(株)およびグループ各社で研修生の受け入れを行いました。業務内容としては、外食店舗清掃、仕込業務、クリーニング業務、事務補助などがあります。研修期間中に、双方で継続的に勤務が可能かを確認し、採用を決定しています。

2009年度の障がい者雇用比率は、グループ全体で2.1%(前年度2.2%)となりました。高齢者雇用に関しては、WFS、T.G.I.F.J、WTMD、ワタミの介護、ワタミタクシヨク5社合計で533名(2010年度6月末時点)の60歳以上のパートタイマーが勤務しています。

また、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、定年退職者で再就職を希望する方に対し、嘱託社員として再雇用しています。2009年度は嘱託制度を利用してグループ全体で20名の再雇用を実施しました。



外国人実習生の受け入れ

ワタミでは、2008年より外国人の研修・実習生の受け入れを行っています。

2009年度は、中国からの実習生を12名登用し、ワタミタクシヨクでの受け入れを行いました。引き続き2010年4月からは、WTMDにて受け入れを行っています。

出産・育児・介護への支援

ワタミグループでは、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。

法律に基づく対応はもちろんのこと、時間短縮勤務や深夜就労・残業の制限などを行い、出産・育児や介護をしやすい環境をつくっています。2009年度は、産休を17名、育児休暇を21名、介護休暇を4名が取得しました。

社員の90.0%が自社株を保有

1999年より、社員の経営への参加意識向上を目的に持ち株を奨励しています。また一定以上の役職者にワタミ(株)のストックオプションを付与しています。持ち株会を通じて、グループ社員の90.0%が、自社株を保有しています。

介護従業員の処遇の改善

2009年度、ワタミの介護において、4月の介護報酬の改訂にともない、家族手当の増額、ケア主任手当の増額、福利厚生充実など従業員の処遇の改善を行いました。

社員旅行の開催

ワタミグループでは、国内グループ会社を対象として、毎年、社員旅行を開催しています。仲間と一緒に、自らの夢やワタミの未来を語り合い、共有することで、ワタミグループの社員であることに対する一体感を生み出し、帰属意識を高くすることが目的です。参加した社員の素直な意見を積極的に取り入れ、さらに満足度の高い社員旅行を目指しています。

ワタミ手づくり厨房 子ども見学会の実施

ワタミグループでは、2007年度より従業員の家族(お子様)を対象にした「ワタミ手づくり厨房 子ども見学会」を実施しています。

「お父さん・お母さん」の働く職場を体験すること、またワタミの食の安全・こだわりを知ることを目的とし、2009年度は相模原センターで行われ、9名が参加しました。



相模原センターにおける「子ども見学会」の様子

ライフプランナー制度の導入へ

ワタミグループでは、2009年度、全社員を対象に、「ライフプランナー」によるカウンセリング制度を導入しました。この制度は、一人ひとりの社員が、金銭面に関して大きな不安を抱えることなく安心して働くことを目的として導入されました。

社員が幸せになるためには、安心して働くことのできる環境を作ることが大切であり、それを実現することが、経営目的の一つである「社員の幸福」の実現に繋がると考えています。

制度では、まず、社員一人ひとりが、結婚・出産・子供の進学・住宅購入・定年といったライフイベントや、生活嗜好などを織り込んだライフプランを、それぞれの担当のライフプランナーとともに考えます。

その上で、生活に必要な費用を算出し、ライフプランナーによる財務的なアドバイスを受けるというものです。

2009年の11月より、ライフプランニングの基礎や必要性を理解するための「ライフプラン研修」を、全社員を対象に開始しました。

2010年の1月からは、ライフプランナーによる社員への個別カウンセリングがスタートしています。



ワタミ本社における「ライフプラン研修」の様子

社会の一員としての自覚と、その責任の遂行

ワタミ株式会社 ビジネスサービスグループ グループ長 辰巳 正吉



■障がい者雇用

2009年度は、特別支援学校の先生にご協力いただき、16名の障がい者就労実習を行いました。その内の13名が卒業後、アルバイト、パートさんとして働いてくださっています。就労実習は春、秋の年2回行います。特別支援学校様からは、就労実習を受け入れてくれる企業が少なく、今後もぜひ継続してほしいと感謝のお言葉をいただきました。

2010年度は、昨年に引き続き就労実習を27名実施しています。特に介護事業での受け入れを推進しており、今期の実習生の内20名は介護施設での実習を行なっております。1施設1名の雇用を目標に採用を進めてまいります。

また、外食事業での雇用を拡大するために、障がい者雇用担当者を選任し、外食店舗での雇用の可能性を模索中です。今後もグループ各社で一人でも多くの方を継続的に雇用できるように進めてまいります。

■ボランティア

グループ社員は、「一年に一度ボランティアをしよう」の合言葉を基に活動しています。新入社員研修のカリキュラムにボランティア研修を入れ、新入社員全員がボランティア活動を経験しました。既存社員はお食事会や施設バザーへの参加を中心に活動を実施しました。

2010年度は例年の活動に加え、より社員の自主性を尊重できるように、お食事会、施設バザー以外のボランティアにも積極的に参加をする予定です。

また、地域活動に貢献することを目的として、ワタミ本社ビルのある大田区主催のボランティアに多く参加をする予定です。

主な取り組み		2009年度目標	2009年度結果	評価	2010年度目標	
全社員ボランティア活動	全社員ボランティア活動	ボランティア参加人数(率)(※1)	100%	62.2% (1,846人)	×	100%
	社会貢献活動	わたり北海道自然学校の開催	参加者全員が夢作文記入と夢発表	参加者全員が夢作文記入と夢発表	○	参加者全員が夢作文記入と夢発表
		ワタミふれあいカードでの寄付(※2)	国内外店舗での利用総額の1%相当を社会貢献に使用	4,566千円を寄付	○	国内外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付(台湾和民)	利用総額の1%相当を社会貢献に使用	89千NT\$ (247千円)を寄付	○	利用総額の1%相当を社会貢献に使用
NPO(SAJ)支援(※3)	継続して支援を実施	外食店舗での募金箱設置 3,903千円 従業員から寄付 41,577千円 グループ各社による法人会員寄付 840千円	○	継続して支援を実施		

○達成、×未達成、一該当なし
 (※1) 対象はワタミ(株)、WFS、T.G.I.F.J、ワタミの介護、WTMD、ワタミファーム、ワタミエコロジーの7社。
 (※2) 対象は日本国内のグループ外食店舗。
 (※3) 公益財団法人School Aid Japan(SAJ)は2009年4月に公益認定を取得し、2009年12月よりNPO法人スクール・エイド・ジャパンが行っていた全ての事業を引継いで活動を行っています。上記数値はNPO法人スクール・エイド・ジャパンおよび公益財団法人School Aid Japanへの寄付の合計額です。(対象は、国内企業9社)

ボランティア体験を研修カリキュラムに

1997年4月に、横浜ボランティア協会との協力で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。以来、新卒社員の入社時研修として毎年4月に実施しています。

2009年度はグループ社員268名が36カ所の作業所・施設で研修を行いました。

授産品代行販売

ワタミグループでは、ハンディキャップのある方々の社会参加の後押しを目的に、1999年6月より「和み亭」や「饗の屋」の外食店舗にショーケースを設置し、「授産品」の販路を広げるお手伝いをしています。また2005年度より、定時株主総会でも授産品を販売するスペースを用意させていただいています。

2009年度は、17店舗にて487千円を代行販売させていただきました。



「饗の屋」南蒲田店での販売の様子



VOICE

授産品を供給してくださっている施設様の声

社会福祉法人 東京都知的障害者育成会
大田区立くすのき園 支援員 広瀬 健次郎様

私たちの施設では、知的障がい者の方の生活支援、社会的支援を行っています。その中で、一番の課題が自主生産品(授産品)の販路の拡大です。施設利用者の方がたとえ一生懸命つくったとしても、販路がなければ、工賃を支払うことができず、働ける場面も限られてきてしまいます。

そして今、その販路は圧倒的に少ないと感じており、毎日、何とか販路を拡大するための模索を続けています。「利用者の方に、少しでも多く仕事をする達成感や、誰かに喜んでもらえて嬉しいという気持ちを感じてもらいたい」そのような思いで、日々仕事をしています。

ワタミさんには、販売場所の提供の他にも、授産品の材料となる「ワタミの森」の間伐材の提供や、ボランティアなど様々なことにご協力いただいております。本当に有難いです。今後とも、宜しくお願いいたします。

介護ボランティアの実施

ワタミでは、2006年度より外食事業の社員向けに介護施設で行うボランティアを開始、以降継続して介護ボランティアを実施しています。

介護ボランティアでは、レクリエーション(お寿司キャラバン、納涼祭、居酒屋キャラバン)への参加や傾聴、清掃、またお食事を一緒にするという体験をさせていただいており、2009年度は、ワタミ(株)、WTMD、外食事業の社員が参加、計7回実施し20名の社員が参加しました。

保育ボランティアの実施

ワタミでは、2008年度より児童館などの施設で、子どもたちとめり絵やパズルなど様々なレクリエーションを通して一緒に触れ合う保育ボランティアを開始しています。

2009年度は、静岡県・豊田児童館にて料理教室を行い、7名の社員が参加しました。

農業インターンシップの実施

1999年度より、学生を対象に「農業インターンシップ」を実施してきました。農業インターンシップの目的は、単なる収穫の補助だけでなく、日本農業に対する理解の促進や、若者に「働く」「自然」「農業」「仲間」と向き合う機会を提供することを目的として実施しています。

2009年度は、帯広大正農協様をはじめ37農家の方々の協力を得て、農産物の収穫や箱詰め作業などの農作業を実施し、108名の学生が参加しました。

学生の受け入れ

ワタミファームでは2004年度より、有機農業への理解促進を目的として、学生や法人の受け入れをしています。2009年度は、山武農場での中学生受け入れや、高校生への農業指導(屋上緑化)を実施。

また、郁文館夢学園様の修学旅行のプログラムの一環として高校生を受け入れ、畑での播種をはじめ牧場での搾乳などを実施しています。法人では、JA様や製菓メーカー様などの社員を農業研修として受け入れ、今後、農業生産法人を設立するための研修や、農業を通じた社員研修などのプログラムを実施しています。

1%クラブ

1997年8月より、(社)日本経済団体連合会の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、目標数値をもってプログラムを推進しています。

1%クラブ <http://www.keidanren.or.jp/japanese/profile/1p-club/>

地域清掃・美化活動の実施

外食店舗では、毎日の店舗周辺の地域清掃に加え、各地で開催される定期的な清掃イベントにも参加しています。

2009年度は、261名の社員が清掃に参加しました。またWTMDにおいては、「地域に根ざした活動を行う」ことを目的として、研修が行われる際に、毎月1回、定期的に本社ビルの前や各手づくり厨房のセンター付近の清掃を行っています。

またワタミファームにおいては、農道などの共用スペースや荒地になっている所の除草作業のボランティアを実施しており、2009年度は、30名が参加しました。地域の活動に参加することで、地域との関わりを深めることを目指しています。



ビーチクリーン(検見川の浜)



ワタミ本社がある大鳥居駅前清掃の様子 10分間の清掃活動により集まったゴミの山

ふれあいカードによる寄付

1996年度より「未来の子どもたちのために」をテーマに導入した「ふれあいカード(クレジットカード)」を通じて、国内ワタミグループでの利用総額の1%相当を社会貢献に使用させていただいています。

2009年度は、NPO法人「スクール・エイド・ジャパン」に4,566千円を寄付させていただきました。



美しい地球を美しいまま、未来に託すために

ワタミ株式会社 環境管理総括責任者 小出 浩平



ワタミグループでは、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」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、環境活動を実践しています。

2009年度は、外食店舗でのLED照明の導入、日本酒ビンリユースのスタート、カーボンオフセットカクテルのグランドメニュー化などを実施しました。さらに活動を強化するため、新方針「W-ECOビジョン2020」を制定しています。

事業の環境負荷（CO₂、廃棄物、輸送など）を削減し、ワタミファームやワタミエコロジーなどの環境貢献事業を強化しながら、社員一人ひとりの生活の環境負荷も削減するという内容です。

2010年度は、この「W-ECOビジョン2020」のスタートとして重要な位置づけにあるため、各社の環境推進体制を新たに構築し、取り組みを強化します。

今年の5月31日には、過去の取り組みの評価と今後への期待から、環境省より「エコ・ファースト企業」に認定され、社会的責任と期待が増してきました。未来の子どもたちへ…2010年度も皆様がワクワクするような取り組みを進めてまいります。

テーマ	2009年					2010年以降	
	活動内容	目標	成果	評価	2010年	2012年 (エコ・ファースト)	2020年 (W-ECOビジョン)
エコ・ファーストテーマ1 事業活動での削減	グループCO ₂ 排出量削減 ISO14001	6%削減 全事業取得	2%削減 9月取得	×	5%削減 全事業取得	15%削減 継続	50%削減 継続
エコ・ファーストテーマ2 環境改善事業の強化	リサイクル率向上	30%	30%	○	36%	50%	2013年ゼロエミッション 400店舗
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 ₂ 排出量削減	設定なし	—	—	5%	10%	30%
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 ブラックイルミネーション キャンペーン	設定なし 参加	— 参加	— ○	モデル構築 参加	50ha 参加	200ha 参加

○達成、×未達成、一該当なし

ワタミグループのこれまでの主な環境活動

ワタミグループでは、1999年外食産業初のISO14001認証取得など、環境宣言に基づき、環境活動に取り組んでまいりました。

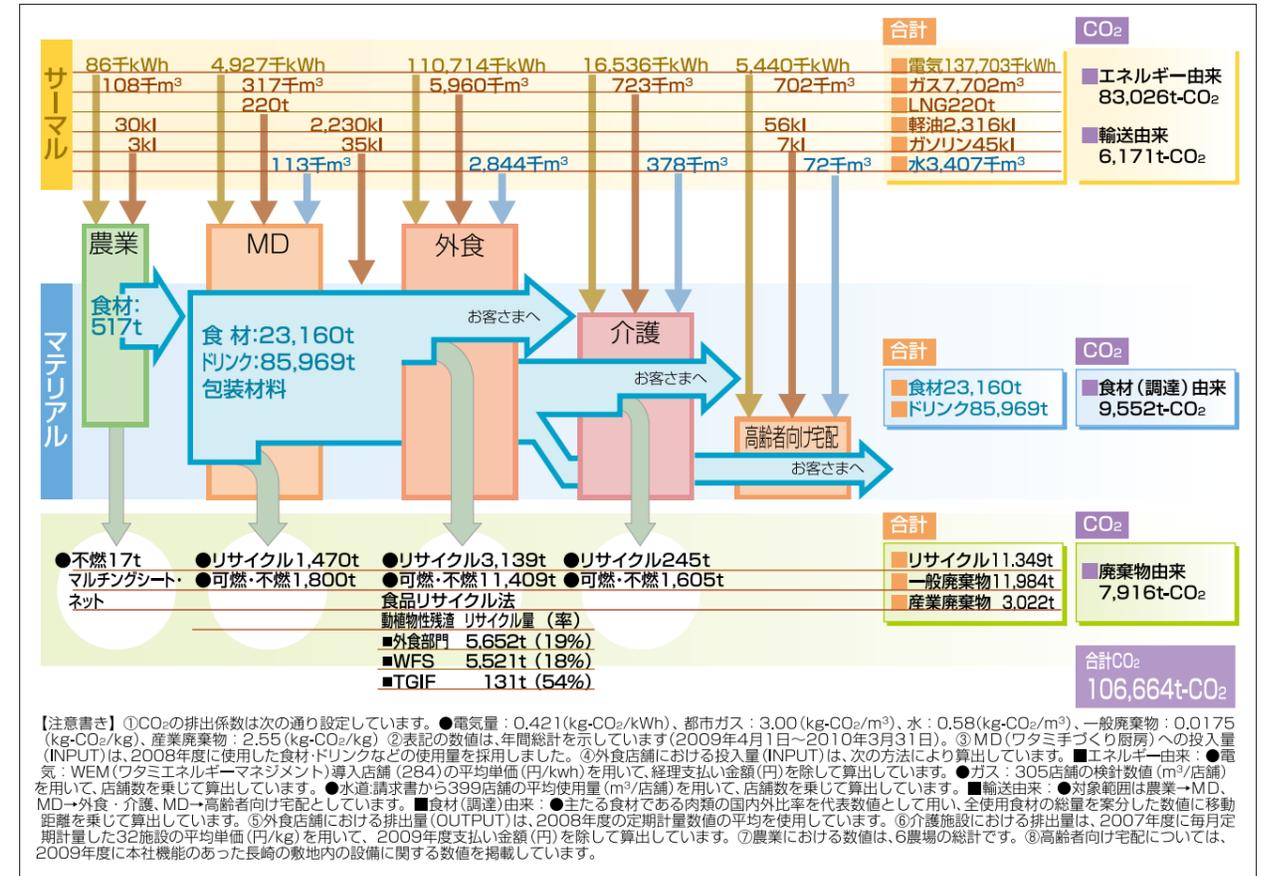
- 1999年 外食産業初ISO14001認証取得
- 2000年 「ワタミ環境宣言」
- 2002年 リサイクルセンター設立 首都圏リサイクル開始
- 2003年 首都圏200店舗に生ゴミ処理機導入
- 2004年 WEM(ワタミエネルギーマネジメント)システム導入
- 2006年 森づくり活動の開始
- 2008年 「環境宣言2008」掲出
- 2008年 「W-ECOビジョン2013」策定
- 2009年 LED照明導入店舗のOPEN
- 2009年 日本酒ビンリユースの開始(首都圏400店)
- 2009年 「W-ECOビジョン2020」策定
- 2010年 環境省「エコ・ファースト企業」認定
- 2010年 社員の環境負荷削減のための「エコカード」発行
- 2010年 環境省・農林水産省認定「リサイクルループ」をスタート



ワタミグループの環境負荷 (2020年度までにCO₂50%削減)

ワタミグループ全事業(外食、介護、高齢者向け宅配、MD、農業、環境・メンテナンス)の2009年度の環境負荷は下図の通りです。この環境負荷を2020年度までに50%削減、エコ・ファーストでは、ベンチマークとして2012年までに15%削減を約束しています。

■ワタミ マテリアル&サーマル・フロー



ワタミグループ各社の環境活動

ワタミグループでは、各事業ごとに様々な環境活動を実施しています。2010年度は、これらの活動のさらなる推進を行い、W-ECOビジョン2020、「エコ・ファーストの約束」の達成を目指していきます。

テーマ	活動内容	参照	WFS	TGIF	介護	MD	タクシヨク	ファーム	エコロジー
エコ・ファーストテーマ1 事業活動での削減	新規外食店舗・介護施設へのLED照明の導入	※1	○	○	○				
	エコ介護施設建設プロジェクトスタート	※2			○				
	モデル外食店舗・介護施設での削減プログラムスタート		○		○				
エコ・ファーストテーマ2 環境改善事業の強化	ロス率削減		○	○		○			
	日本酒リユースピンスタート	※3	○						○
エコ・ファーストテーマ3 社員行動での削減	本格的なリサイクルループスタート	※3	○						○
	エコキャップ活動		○	○	○	○	○	○	○
エコ・ファーストテーマ4 環境保全活動の応援	エコカード配布	※4	○	○	○	○	○	○	○
	本社ビルキャンピスイッチ導入		○	○	○	○	○	○	○
	ワタミの森の活動	※5	○	○	○	○	○	○	○
	ブラックイルミネーションキャンペーン参加	※6	○	○	○	○	○	○	○
	アースデイ2010参加							○	

○は(主な活動結果)【詳細 各社のページ参照】

(※1～6)活動内容の詳細は「環境とともに 54・55ページ」をご覧ください。

お客様とともに

株主様とともに

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

環境とともに

環境とともに

エコ・ファーストテーマに関する活動内容の詳細

エコ・ファースト テーマ1 事業活動での削減

※1 新規店舗へのLED照明の導入(ワタミフードサービス)

外食店舗の照明は常時使用しているため、全使用量の約30%を占めています。そこで、2009年4月に試験的にLED照明を渋谷道玄坂店に導入し、効果を検証しました。その結果、全電力量の約30%削減が可能となったことから、2009年度には17店舗において導入しています。

2010年度は、約40店舗にLED照明導入を予定しています。また、既存外食店舗では白熱球、クリプトン電球、ハロゲン電球などの高消費型電球のLED照明への交換を順次進めていきます。



LED照明導入店舗「ゴハン」秋葉原店 LED照明導入店舗「TGIF」原宿

※2 エコ介護施設建設プロジェクトスタート

ワタミの介護では、ご入居者様にとって快適な室内環境を追求した介護施設建設を進めてきました。

2009年度からは、地球環境負荷を極力少なくしたエコ施設の計画・建設への検討をスタートしています。このエコ施設のコンセプトは、「美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく」ための「4R」です(下図)。これは、Refuse(地球環境に負荷を出すものを使用しない)、Reduce(負荷を減らす)を進め、その後にReuse(再利用)、最後にRecycle(再利用)ということを意味しています。

2010年度には、このエコ施設のコンセプトを具体化した介護施設の建設プロジェクトがスタートします。(下図)

■エコ介護施設の建設



エコ・ファースト テーマ2 環境改善事業の強化

※3 日本酒リユースピン・本格的なリサイクルループスタート

ワタミエコロジーを推進役として、2009年10月より、ビン廃棄量を抑制するため、日本酒の空ビンリユースに取り組んでいます。また、2010年6月からは、外食店舗から排出された生ゴミをリサイクルループにより堆肥化し、ワタミファームの土壌を潤し、有機野菜となって戻ってくる循環型社会の取り組みを本格的に稼働させています。(※)詳細の解説は「お客さまとともに 38ページ 環境・メンテナンス事業」をご覧ください。

エコ・ファースト テーマ3 社員行動での削減

※4 エコ夢カード配布

社員一人ひとりが生活をするうえで環境を意識していくことが、明日の地球を変えていくことにつながると思っています。社員の環境意識が生活にまで向上することによって、周囲の家族や友人にも良い影響をおよぼしていくと考えています。そこで、W-ECOビジョン2020では、具体的な目標として、社員の生活におけるCO₂排出量を2020年度までに30%削減することを設定しました。この目標を達成するため、2010年度から「エコ夢カード」を国内グループの全社員に配布し、日々の生活でのCO₂排出量(電気、ガス、ガソリン)を記録、一人ひとりが具体的に活動目標を設定できることを目指しています。



エコ・ファースト テーマ4 環境保全活動の応援

※5 ワタミの森の活動

森林は、水をはぐくむ命の源です。日本は、国土の約3分の2が森林という、世界にも類を見ない緑の国です。しかし国内の森林の約40%は、人が手を入れないと荒れてしまう人工林(杉やヒノキ)であり、この国産木材が使用されず(自給率約20%)、多くの森林が荒れ始めています。ワタミグループでは、

- 国内の森林再生
- 社員の環境教育
- 事業のCO₂排出量のオフセット



を目的として、千葉県山武市にあるワタミの森(面積9ha)を「千葉県山武条例」を活用して無償でお借りし、管理させていただいています。

2006年、森林再生や環境教育の受け皿として、NPO法人「Return to Forest Life(リターン・トゥ・フォレストライフ、森の命を再生させよう!)」を設立し、社員のボランティアを中心に間伐や下草刈り、植樹を実施しています。2009年度、「木を使うことが森を守ることにつながる」の考えに基づき、活動を展開しています。

※6 ブラックイルミネーションキャンペーン参加

ワタミグループでは、2008年に環境省主催のブラックイルミネーションキャンペーンにはじめて参加して以来、毎年参加しています。

2010年6月、外食店舗・介護施設等の消灯という共通の取り組みの他、各事業において、独自の企画を実施させていただきました。

- 外食:外食店舗にて「カーボンオフセットカクテル」ご注文のお客さまにワタミの森の間伐材を活用したバイオマスプラスチック箸をプレゼント
- 介護:キャンペーン期間中に介護施設にご訪問いただいたご家族様や見学者の方へ、バイオマスプラスチック箸をプレゼント
- 高齢者向け宅配:ご希望のお客さまに抽選でバイオマスプラスチック箸をプレゼント

●バイオマスプラスチック箸製造:木を製材すると半分は端材となります。その端材を有効活用するため、45%ポリプロピレンを混合して、「Return to Forest Life」オリジナルのバイオマスプラスチック箸をつくりました。この箸は、社員のマイ箸運動促進のために誕生日カードに同封して配布する他、ブラックイルミネーションキャンペーンの際にお客さまに配布しました。



●植樹:人工的な森林は適正に間伐をしながら、次の世代のために適正に植樹をする必要があります。そこで、植樹の方法を学ぶため、ワタミの森の一部に植樹を実施しました。





環境省エコ・ファースト企業に
 ワタミグループは、2010年5月31日、今までの環境への姿勢と先進的な活動が評価されるとともに、これからは業界のトップランナーとして走ることを期待され、環境大田から環境先進企業として「エコ・ファースト企業」の認定を受けました。



このCSR報告書はワタミ株式会社が印刷プロセスで使用する54,26kgのアルミ版をリユースして印刷させる事で、**CO₂排出量を494.64kg削減しました。**

当CO₂削減認証は株式会社日本スマートエナジー社がこの印刷システムを厳格・公正に審査・確認して与えられたものです。

MCP
マイナスイオンプリンティングシステム

(出典：林業白書)

本報告書は、用紙はFSC認証林および管理された森林から製品化されたFSCミックス認証紙を用い、インキには有害なVOC(揮発性有機化合物)を排除しほぼ100%植物油を材料としたベジタブルインキを使用、印刷方式にはアルミ版をリユースする「マイナスイオンプリンティングシステム」を採用しています。製本用接着剤は古紙再生時に分離除去が容易なポリウレタン系の接着剤を使用しました。

ワタミふれあいホームページ
<http://www.watami.co.jp>

本報告書に掲載されている内容は、「ワタミふれあいホームページ」でご覧になれます。
 また、ワタミグループ各社および関連団体のホームページには、「ワタミふれあいホームページ」からアクセスできます。



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。

WATAMI®

ワタミ株式会社
 東京都大田区羽田一丁目1番3号 (〒144-0043)
 お問い合わせ先 TEL(03)5737-2784 FAX(03)5737-2793