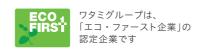
ワタミ CSR コミュニケーションブック 2019

ワタミに聞きたい10のこと





ワタミ株式会社 東京都大田区羽田一丁目1番3号(〒144-0043) TEL: 03-5737-2814 ワタミふれあいホームページ http://www.watami.co.jp





「いらっしゃいませ。ようこそワタミへ。」

「ねえねえ、ワタミさん。おすすめは?」

「有機ロメインレタスのサラダは、いかがでしょうか。 私たちの農場で採れた有機野菜をつかった自慢の逸品です。」

「おいしそう!ワタミって居酒屋だけじゃないんだ。 有機野菜もつくっているんだ。」

「再生可能エネルギーもつくっていますよ。 他にも食品リサイクル、宅食事業、働き方改革、社会貢献活動など お話したいことがいっぱいあります。」

「いろいろ聞いてみようかな。でも長い話は苦手だから、 手短にわかりやすくお願いね。」

「かしこまりました。」



ワタミに聞きたい10のこと



ワタミ CSR コミュニケーションブックについて

ワタミグループは、100年企業に向けて、持続可能な経営に挑戦し続けています。 そのためには、社会の声に耳を傾け、それに応えていくことが大切だと考えています。 そこで、社会やお客さまからの素朴な疑問にお答えする「ワタミに聞きたい 10 のこと」 として「ワタミコミュニケーションブック」をまとめました。



Qなんで、 農業始めたの?



A

きっかけは、市場に有機野菜が無かったことです。

だったら自分たちでつくろうと、農業を始めました。

農薬など気にせずに安心して召しあがっていただける料理を提供したいと思ったのは、いまから20年ほど前のことです。当時は、市場に流通している有機野菜は、ほとんどありませんでした。1998年に契約栽培による特別栽培農産物の導入を始め、同時に農業研修をスタートさせました。有機野菜が市場にないのなら自分たちの手でつくろう、また環境への負荷が少ない有機農業を推進することは、大量に農産物を消費する外食産業の使命であると考えました。そのために、私たちは全国各地の生産者の方々と連携し、それぞれの地域に根ざして有機農業を発展させ、永続的に有機農業に携わっていける環境を整え、豊かな地域社会を未来につないでいきたいと考えています。

■有機農産物と特別栽培農産物 品目別比率



2002年にワタミファームを設立、有機野菜をメニューに。

農業研修など4年間の入念な準備期間を経て、2002年に念願の有限会社ワタミファームを設立。千葉県山武町(現・山武市)で、有機野菜づくりをスタートさせました。ワタミファームと契約生産者様が生産した有機農産物や特別栽培農産物を使用したメニューを次々に開発、外食店舗のメニューとしてお客さまにご好評をいただいています。水菜、口

メインレタス、大根などは有機野菜を100% 使用しています。有機農産物および特別栽培 農産物の比率を、今後さらに高めていく予定です。

現在ワタミファームは、北海道から九州まで 全国11カ所で630haの農場、牧場を運営し ています。(うち有機認証圃場は2019年9月 末時点で262ha)



Q電気、つくっているって ホント?



A

本当です。風力や太陽光で電気をつくっています。

2012年、再生可能エネルギー事業を開始しました。

ワタミグループの外食店舗では、2004年から「電力の見える化」に取り組み、いつ、どこで、どのくらい電気が使われたのか計測し、ムダな電力の削減に務めてきました。2012年には秋田県にかほ市でワタミの夢風車「風民(ふーみん)」1号機を稼働、再生可能エネルギー事業を開始しました。現在、秋田県で3基の風力発電が稼働しています。また2013年には食品工場「ワタミ手づくり厨房」の屋根にルーフソーラーを設置し、太陽光発電を開始しています。2015年には、電力の小売り事業に参入しました。グループで電力を利用するだけでなく、他社や個人へも販売しています。またエネルギーの地産地消を目指し、大分県臼杵市に地域電力の「うすきエネルギー株式会社」を設立したほか、岐阜県美濃市の地域密着型の再生可能エネルギー発電の電力会社に出資しています。

■ワタミグループの風力発電量

風車1号機2018年度の1年間発電総量

460万kWh 川 約917世帯分。

※二人以上の世帯の年間平均電気使用量 5,016kWh として (2015 年の平均:総務省統計局家庭調査より)

2018年、国内外食産業で初めて 「RE100」に加盟。

RE 100

事業活動で消費する電力を100%再生可能 エネルギーで調達することを目標に掲げる企 業が参加する「RE100」に、国内の外食産業 で初めて加盟しました。2040年までに事業 活動で消費する電力を100%再生可能エネルギーにすることを目標にしています。中間目標として2035年までに消費電力の50%を再生可能エネルギーにします。







Qリサイクル、 どうしている?



使用済みのお弁当・お惣菜容器を回収してリサイクル。

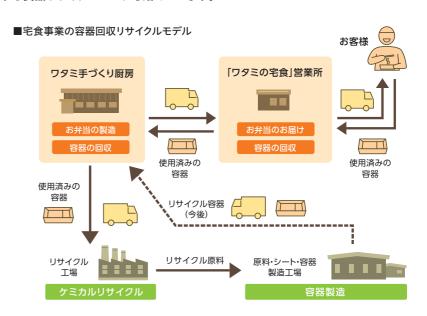
プラスチックの資源循環と削減に取り組んでいます。

プラスチックゴミは世界中で大きな問題となっており、使い捨てプラスチックの重量削減、資 源循環を目指しバイオマス素材の使用を増やすことが世界的に議論されています。

宅食事業では、2019年よりお弁当・お惣菜の容器を植物由来の「バイオマス素材」を含んだ 容器に変更するとともに、その容器を回収する取り組みを始めました。「ワタミの宅食」では、 お弁当・お惣菜の製造からお届けまでを自社で一貫して行っており、お客様が召しあがった後 のバイオマスプラスチック容器を自社で回収してリサイクルする仕組みを構築しました。この 仕組みは、「ワタミ手づくり厨房(食品工場)」中京センター(愛知県津島市)からスタートし、 2021年度中には全国に展開する計画です。

現在、食品ロスの削減の取り組みとして、「ワタミ手づくり厨房」で発生する食品残渣を、土づ くりセンターや各地のリサイクル事業者で堆肥にしています。

また、中京センターでは、未利用資源を鶏の飼料化にし、その鶏が産んだ卵をマヨネーズに加 工する食品リサイクルループも始めています。



空ビンのリユース・雑ビンのリサイクル

ビンの廃棄量を抑制するために、ワタミグ ループの外食店舗ではオリジナル日本酒の 空ビンをリユースしています。また全種類の 雑ビンの回収、全量リサイクルに取り組んで

おり、空ビンのリユース、雑ビンのリサイクル に取り組み、廃棄物の削減、資源の有効利用 に寄与しています。













Qワタミの6次産業って、 なんなの?



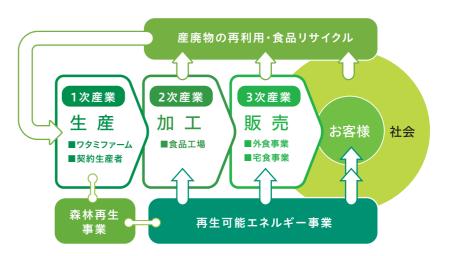
1次(食料生産)×2次(食品加工)×3次(食事・サービスの提供)に

再生可能エネルギーを利用した循環型モデルです。

ワタミファームで採れた新鮮な有機野菜などを、徹底した衛生管理のもとに食品工場「ワタミ 手づくり厨房」で加工して、ワタミグループの外食事業、宅食事業をつうじて全国のお客様に お召し上がりいただいています。このようにワタミグループが一貫して製造管理する6次産業 モデルにより、「食の安全・安心」に取り組んでいます。

また、事業で出るゴミやCO2を削減するために、3R(リユース・リデュース・リサイクル)、森林 再生事業、再生可能エネルギー、食品リサイクルをプラスした、持続可能な循環型の6次産業 モデルをワタミグループは独自に構築しています。

■再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業モデル



ワタミファームの 8つの農場で JGAP認証を取得

JGAPは農林水産省が推進している 農業生産工程管理手法です。食品の 安全性、労働安全、環境保全などの 条件を満たし、第三者機関の審査を クリアしなければなりません。 IGAPを取得すると、オリンピック・

パラリンピックの選手村に食材を提 供することができます。

食品工場での 安全性向上への 取り組み

外食店舗の食材の仕込み、宅食事 業のお弁当・お惣菜を製造している 食品工場「ワタミ手づくり厨房」に品 質保証室を設置。各種検査や衛生 指導、原料メーカーへの指導のほ か、法律に準じた食品表示や外食店 舗にアレルゲン情報の提供を行って います。

外食店舗での 安全性向上への 取り組み

外部検査機関の専任巡視員による 調理場の衛生検査を実施していま す。食材の管理やキッチン器具の清 掃、微生物検査など検査項目は47 項目にも及びます。

また、店舗では使用食材の品質 チェック・保管用冷凍・冷蔵庫の温 度チェックを毎日実施しています。



Q ワタミで働くって、 大変?



働きやす

働きやすい職場づくりの推進により、

定着率が少しずつ上がっています。

お客様や社会の満足度を高めるためには、第一に社員の満足度を高めることが必要だと考えています。ワタミグループは、「働きやすい職場づくり」を最優先課題と位置付け、労働環境の改善に努めてきました。2014年から外部有識者を交えた「コンプライアンス委員会」と「業務改善委員会」を設置。コンプライアンスの順守状況のモニタリングを行うとともに、労働環境の改善に取り組んできました。

営業時間の見直しによる従業員負担の軽減、メンタルヘルスサポート、労働時間管理(モニタリング)の強化、業務の効率化への取り組み、新入社員へのサポート(メンター)制度、外国人従業員への教育システムの導入、人材開発本部に「労務戦略課」の新設、会議・ミーティング・研修時間の効率化といった施策を一つひとつ実行してきました。こうした取り組みにより、社員の離職率は、2015年21.7%から2018年8.5%と大きく改善しました。厚生労働省調査による宿泊飲食業の年間離職率平均17.6%※の半分以下の数値です。これからも、「社員の幸せ日本一」を目標に掲げ、働きやすく、働き甲斐のある職場づくりを推進していきます。

※出所:2018年12月26日 平成30年上半期雇用動向調査結果の概況

■離職率の低下



働く意欲をバックアップ フリーエージェント制度

「今とは違う仕事に挑戦したい、個性や経験を活かした仕事をしたい」という意欲を持つ社員をバックアップすることを目的に、2003年から「FA(フリーエージェント)制度」を導入し、社員がグループ各事業や関連団体に移動できる機会を設けています。

社員の独立への夢を 応援するDFC制度

1995年に導入されたDFC(ダイレクトフランチャイズ)は、社員の独立への夢を支援する制度です。ワタミのブランドカ、リソースを活用できるので営業に集中できます。DFC研修で事業計画や資金繰りなどの経営者としての知識や、店舗マネジメントなど徹底的に学習します。また2018年6月から開業支援金制度を導入、資金面でもしっかりバックアップします。現在77人がDFC制度を利用して、店舗オーナーとして活躍しています。

ワタミチャレンジAWARD

社員一人ひとりの夢を応援し、一人ひとりの 社員が主人公として活躍できるイベントとし て「ワタミチャレンジAWARD」を2019年よ り開催します。





15

Q高齢社会、 どうしたらいいと思う?



まだまだ働きたいとお考えの元気な高齢者が

ワタミでは宅食事業を中心に、活躍されています。

日替わりのお弁当・お惣菜を"まごころスタッフ"が一軒一軒、決まった時間帯に手渡しを基 本にお届けするワタミの宅食事業。まだまだ現役で働きたいとお考えの高齢者が、全国で"ま ごころスタッフ"としてご活躍いただいています。特に、男性スタッフは定年退職をされた方が 大半を占め、年代は70代が中心となっています。また、長く働く方が多いのも特徴です。近所 で空き時間を利用して自分のペースで仕事ができる"まごころスタッフ"は、高齢者が長期に わたって安定的に働くことができるお仕事です。なじみのお客さまとの何気ないやりとりや 「ありがとう」の一言に、充実感、やりがいを感じている"まごころスタッフ"も大勢います。 また関東4センターを中心に全国11センターで展開している食品工場「ワタミ手づくり厨房」 でも、2,000人を超える高齢者の皆さんにご活躍いただいています。働く意欲のある高齢者に 多くの安定した職場を提供することこそ、高齢社会におけるワタミの最大の使命だと考えて います。

■宅食事業の「見守り」協定



※本取り組みを実施していない地域もございます。地域福祉の向上に協力するものであり、協力 実施に関して当社や「まごころスタッフ」がなんらかの義務や責任を負うものではありません。

地域・行政と連携した「見守り |協力

"まごころスタッフ"が決まった時間帯にお届 けするというサービスの特性を生かして、全 国195カ所の地域・行政と連携して「地域を 見守る」取り組みに協力しています。異変に気

がついた場合、市町村指定の連絡先に通報し ます。地域の高齢者の暮らしをやさしく「見守 る」活動を続けています。





Q人材の多様性、 どうしている?



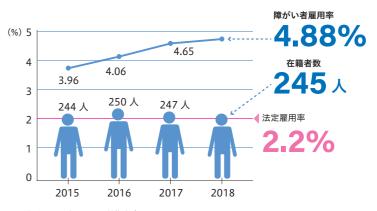
A

女性も。外国人も。障がいのある方もない方も。

時代に先駆けてダイバーシティを積極的に推進しています。

ビジネス環境の変化、人口動向の変化、一層の国際化の進展などこれからの社会情勢の変化を見据えて、ダイバーシティ(働き方の多様化)を積極的に推進しています。女性や高齢者、外国人、障がいのある方が働きやすい環境を整えて、より活躍できるようにさまざまな取り組みを積極的に推進していきます。そのために、社員が出産・育児・介護などに携わりながら職場で安心して働き続けることができるよう、支援・休職などの各種制度を導入し、法律に基づく対応をはじめ、時間短縮勤務や深夜就労・残業の制限などを行い、出産・育児・介護をしやすい環境を整えています。

■障がい者雇用率・在籍者数の推移



出所: 2019 年 6 月 1 日付集計データ (2018 年度 東京労働局 ハローワーク大森 大森職業安定所提出資料)

女性社員の 育児休暇取得率 100%

女性が将来にわたって活躍し続けるためには、ライフステージの変化に合わせたさまざまな支援制度が欠かせません。結婚や出産、育児、さらに介護をしながら仕事を継続して能力を発揮できる体制を構築しています。残業時間の削減、有給休暇の取得促進、インターバル制度や短時間勤務制度、休職制度などを取り入れ、2020年度末までに、女性社員1年目離職率10%以下を目指しています。

障がいのある方を 法定雇用率の倍以上の 4.88%雇用

ワタミの外食店舗での清掃や仕込み、宅食営業所での事務補助、食品工場「ワタミ手づくり厨房」での製造・荷受け・事務補助など障がいの程度に合わせて働けるように、さまざまな職場を用意しています。障がいのある方たちがワタミグループの仲間としてともに学び成長し、やりがいを持って仕事に取り組むことができる環境づくりこそ最も大切なことと考えています。















Q社会貢献、 どんな風にしている?



毎年多くの社員がさまざまなボランティア活動に参加

「人」「地域」「自然」とのふれあいをとおして、

社会に貢献しています。

ワタミグループでは、社員がボランティア活動に参加しやすい環境を整えています。

「北海道わたみ自然学校」はこれまでにのべ21回開催。小学校4~6年生を対象に、ワタミ ファームでの収穫体験やバーベキュー、キャンプファイヤーを実施し、子どもたちに大自然の 素晴らしさを味わってもらうと同時に、「夢作文」で自らの将来の夢を描いてもらっています。 ワタミファームでは、小学生~高校生を対象に農業体験授業を毎年開催しているほか、大学 生や就農を目指す方々をインターンとして受け入れています。また、1999年度から、ハンディ キャップがある方々を外食店舗での「お食事会」へ招待し、お好みの料理を召しあがっていた だくなど居酒屋の楽しさを提供しています。福祉施設が開催するバザーや環境イベントへも 積極的に参加しています。このほか、1996年より「未来の子どもたちのために」をテーマに「ワ タミふれあいカード」を発行。ワタミの国内外食店舗でのご利用総額の1%相当を3つの公益 財団法人に寄付しているほか、海外の外食店舗でのご利用総額のうち中国・香港では0.25% 相当を、台湾では1%相当を社会貢献を行う団体へ寄附しています。







(左)北海道わたみ自然学校、(右上)お食事会、(右下)アースデイ出展ブース

公益財団法人 School Aid Japan

学校建設や運営、食料支援など をとおし、開発途上国の子どもた ちに教育機会と教育環境を提供し ています。

公益財団法人 Save Earth **Foundation**

資源の循環と森林の再生・保全に 取り組み、持続可能な循環型社会 づくりに貢献しています。

公益財団法人 みんなの夢を かなえる会

みんなの夢となる事業を手掛け るソーシャルドリーマーの発掘、育 成、支援とトータルサポートをして います。

※ワタミグループは社会貢献活動を行う上記3つの団体を応援しています。





Qワタミって、 国内だけ?



いいえ、18年前から海外に出店しています。

現在、海外10地域で店舗を展開しています。

※2019年8月末時点

2001年、海外新規出店1号店として居食屋「和民」Humphreys Avenue店を出店。現在で は上海5店舗、深圳3店舗、広州1店舗、香港21店舗、台湾5店舗、シンガポール5店舗、フィリ ピン6店舗、韓国2店舗、カンボジア1店舗、ベトナム1店舗と海外10つの地域で店舗を展開し ています。

「飲むだけではなく、食べるだけではなく」という日本式の「居食屋スタイル」を気軽に味わっ ていただきたい。日本の食文化を、行き届いたフレンドリーなサービスをおしゃれな Japanese Diningで思う存分楽しんでいただきたい。そういった強い思いと共に、ワタミの 海外店舗は成長を続けています。「現地の経済の発展に貢献すること」「その地域のお客様に 楽しんでいただけるお店づくり」を基本的な考えとし、さらなる出店地域を拡大すべく、現地 での提携企業の開拓を進めています。近年、訪日観光客数の急増に伴い、日本の食文化の楽 しさを体験した方々が新たな顧客層として期待されています。

■海外の拠点









ベトナム1号店「饗和民セレニティ店」を出店

WATAMI INTERNATIONAL CO. LTD. は、2019年度、ベトナムにおいて事業を展開 するため、SONKIM F&B CO. LTD. と合弁 契約を締結し、SONKIM WATAMI CO.LTD.を設立しました。

6月には、ホーチミンにベトナム外食1号店目 となる「饗和民」セレニティ店を出店しました。 「饗和民」は総合和食を提供するお店で、旬の 食肉、魚介、野菜を使用したグリル料理を中

心に寿司、天ぷら、すき焼きなどの料理をとり 揃えています。店内は、日本の伝統的な家屋 をベースとしたモダンクラシックなデザイン を取り入れました。

今後は、ベトナムにおける日本食マーケット の動向やお客さまのニーズを捉えながら、 ホーチミンに続き、ハノイ、ダナンへの出店を 計画しています。また、現地スタッフの雇用拡 大にも貢献していきます。



Q なんで、ワタミを つくったの?



A

お金を集めるのではなく"ありがとう"を集める。

それで、地球上で一番になろうと思い創業しました。

ワタミグループには、ミッション、スローガン、経営理念、合言葉など企業として指針とする数々の言葉があります。その中でグループスローガンを「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」という言葉にしたのは、ワタミグループが地球上に存在する理由そのものであり、存在目的そのものだからです。「楽しかったよ、ありがとう。また来るね」一軒の居酒屋から始まった"ありがとう"を集める活動は事業の拡大とともに、CSR活動の進展とともに、どんどん広がってきました。「有機野菜を、ありがとう」「雨の日も風の日も夕ご飯を届けてくれて、ありがとう」「きれいなエネルギーをつくってくれて、ありがとう」お金を集めることでは、世界的な企業にかなわないかもしれませんが、"ありがとう"を集めることでは、地球上で一番のグループになることを目指し取り組んでいきます。

2019年度からはSDGs推進本部主導のもと、国連アジェンダ、持続可能な開発目標「SDGs」にグループー丸となって取り組んでいます。一段とスケールアップした、"ありがとう"を集めるワタミグループにご期待ください。

"ありがとう"を集める活動、その担い手は、現場で日々奮闘している社員やパート・アルバイトの皆さんです。自分が幸せだからこそ、"ありがとう"もたくさん集めることができます。従業員のみんなの"幸せ"をどう実現させていくかということが、創業者である私の重大な責務だと考えています。





(写真左) 千葉県山武市の日向の森では、森林再生の活動の一貫として、毎年植樹祭が開催され、ワタミグループのお取引先様や従業員が参加しています。

(写真右) 毎年5月に開催される「ワタミグループ創業祭」では、優秀な成績を納めた従業員・外食店舗や宅食営業所に対して表彰を行っています。