



ふれあい報告書2002

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

# 目次

<b>トップメッセージ</b>	2
<b>ワタミグループの事業展開</b>	
ホールディングカンパニー	3
<b>環境マネジメント</b>	
環境方針 / 目的・目標	5
環境管理体制	7
環境会計	8
環境監査 / リスク管理	9
従業員教育	11
環境コミュニケーション	12
<b>環境保全活動</b>	
店舗での取組み	13
本社での取組み	15
トピックス：ゼロエミッション構想	17
安全・安心への取組み	19
<b>社会的活動</b>	
社会貢献活動	23
<b>事業活動</b>	
店舗展開	27
<b>トピックス</b>	
編集後記	29
<b>会社概要</b>	
沿革	30

## 報告方針

この報告書は、ワタミフードサービス株式会社の本社全部門および全直営店舗の2001年4月から2002年3月までの環境保全活動ならびに社会的活動を主な報告対象としています。

# 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のありがとうを集めるグループ」に なりたい。



2002年8月  
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経営責任者である私の責務だと思っています。

あるアルバイトメンバーさんが誇らしげに言います。

「僕が勤める“和民”っていうお店は皆で協力してごみを分別してるんだ。忙しいときは結構大変だけど、分けたごみの40%はグループ会社でリサイクルしているんだ。2年後には100%リサイクルする仕組みができるって聞いているよ。」

株式会社として売上高、利益額の目標達成を追求すると同時に、企業市民として少しでも社会の役に立つ存在になっていきたい。周りの方々にいい影響を与えられる存在になりたい。社員・アルバイトメンバーさん達が誇りに思えるような会社にしていきたい。こういったことを常に意識し、行動していきたいと思っています。

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」の社会にしなくてはならないと考えています。そのためには、今日よりも明日、明日よりもあさって、無理なく肩ひじを張ることなく、コツコツと環境貢献、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・人に対する取り組みを広く皆様にお伝えするため、2001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ましたら幸いです。



## すべての事業活動で、 環境・社会・人間への貢献を 目指しています。

### ワタミグループの事業展開

ワタミグループは1984年に創業、“居酒屋”のフランチャイジーとして事業活動を開始しました。

1992年に「豊かで楽しいもうひとつの家庭の食卓」をコンセプトにする居酒屋「和民」を出店し、ファミリーレストランと居酒屋の間にポジションする新しいマーケット“居酒屋市場”を開拓、事業を拡大してきました。

以降10年間にわたり、この“居酒屋市場”という新しいマーケットでさまざまな切り口の業態を開発し、それらの事業を専門的にサポートする企業などを育成しながら拡大し続けてきました。

2008年グループ1000店舗  
2020年グループ売上高1兆円・グループ3000店舗

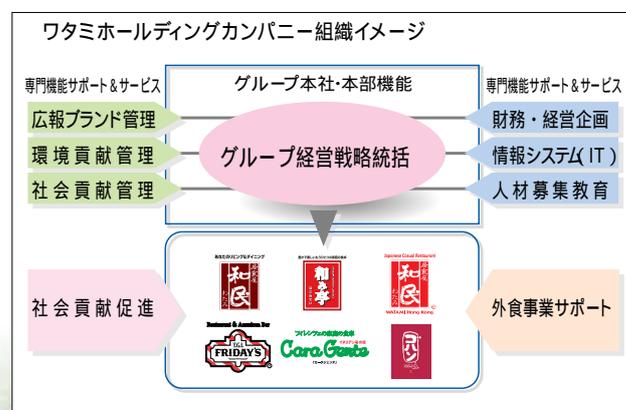
をビジョンとする「総合フードサービスグループ」を目指しています。

### ホールディングカンパニー制へ

ワタミグループではさらに効果的なグループ経営を目指し、2004年を目標としてホールディングカンパニー制への移行を計画しています。

集約することで効果が高まる業務はホールディングカンパニーが担当、各外食カンパニーは各々の業態を展開していきます。

店舗を支える専門サポートカンパニーは「環境」「安全・安心」「農業」「教育活動」へのかかわりを深め、ワタミグループ全体でさらなる環境・社会・人間への貢献を目指します。



### ワタミ グループスローガン

地球上で一番たくさんの方の“ありがとう”を集める  
グループになる

### ワタミ グループミッション（グループの使命）

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

### 私たちの目指すもの（経営目的）

- 1.一人でも多くのお客様にあらゆる出会いと  
ふれあいの場と安らぎの空間を提供すること
- 1.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

### ワタミグループの合言葉（社員のあるべき姿）

明るくのびのびと仕事をしよう

## “ありがとう”を集めたい

ワタミグループが事業を展開する目的は「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループ」になることです。

こんなお店があってよかった“ありがとう”  
 こんな会社があってよかった“ありがとう”  
 こんな会社と取引ができてよかった“ありがとう”

株式会社として売上高、利益額を高めるだけでなく、関連する周りの方々に、ワタミグループの日々の活動から生まれる「ふれあい」を通してより多くの方々に“ありがとう”を感じて頂くことを大切にしています。



## 環境・社会・人間への貢献

ワタミグループは、環境・社会・人間への貢献を目指して事業活動を展開していきます。

核となる外食の事業を中心として

- 「(株)キャリアビジョン」(ヒューマンリソース事業)
- 「グリーンイングストリー(株)」(花の小売業)
- 「ジャパン・リテイル・メンテナンス(株)」(環境・衛生事業)
- 「(有)ワタミファーム」(農業)

などの事業会社がさまざまな活動をしています。

また、非営利事業へも積極的に拡大していきます。特定非営利活動法人「スクール・エイド・ジャパン」(開発途上国への教育環境支援団体)を設立、支援を開始しました。

さらに、日本国内での教育活動の準備が進んでいます。

このように社会貢献活動や教育事業を通じて社会的な面での貢献を果たし、また一方、安全・安心の追求や自然環境保護を通じて環境的な面での貢献をも果たし、あわせて人間への貢献を実現していくことが私たちの目標です。

## 2004年ホールディングカンパニー制構想



## 社会全体を視野に入れた環境活動を進めています。

外食産業は環境負荷の小さい業種ですが、社会の一員として環境を守り、環境負荷を少なくする義務があると考えています。ワタミでは、社員、アルバイトメンバーの一人ひとりが環境を意識して行動し、その社会的役割を果たせるよう、具体的目標を掲げた取組みを行っています。

店舗活動 2001年度実績



### 外食産業の環境影響

外食産業は製造業と比べて、比較的環境負荷が小さい業種です。しかし、企業市民として環境を守り、努力することで環境負荷を少なくする義務があると考えます。また、数多くの社員、アルバイトメンバーの一人ひとりが環境を意識して行動するようになることは、社会的影響が大きいと考えています。

ワタミは、環境負荷の高いものから取組みを始めるために、店舗活動、本社活動、店舗に関わる本部業務の3つの視点から環境影響事項を洗い出し、点数づけを行いました。その結果、

店舗活動では

- 生ゴミの廃棄
- 可燃消耗品（紙ゴミ等）の廃棄
- 不燃消耗品（ビニール、ラップ等）の廃棄
- 水の使用
- 電気の使用
- 食用油・洗剤等の排水

本社活動では

- 紙（コピー用紙）の廃棄
- 電気の使用

が比較的大きな環境影響事項であることが認められました。

外食産業では有害化学物質や大型のボイラーなどは使用しないため、他業界と比較すると大きな環境影響事項は出ませんでした。これを踏まえて、全体として環境負荷が低い中でも、自社の中で優先順位をつけ、ISO14001<sup>用語1</sup>の仕組みにもとづいて環境方針を定め、継続的に環境活動を推進しています。

### 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<sup>用語2</sup>

1. 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・目標を設定して取組み、その結果を見直していきます。
  2. 特に以下の項目に取り組む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
  3. 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。
  4. 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。
  5. 本方針を適切な機会をとらえて積極的に公開し、
- 2002年5月1日

用語

1. ISO14001: 環境マネジメントシステムに関する国際規格で、環境に関する目標を定め、全員でそれを達成することによって「経営」と「環境」を両立させる仕組み
2. 環境方針: 自社の環境への取組みにおける経営トップからの社内外へのコミットメント
3. グリーン資材: 従来品と比較して環境負荷の小さい資材
4. BOD: 生物化学的酸素要求量の略。水質管理の一般的指標で、好気性細菌が、水中の有機物を酸化分解するのに必要な酸素量。数値が高いほど水質が汚濁していることを示している。
5. SS: 浮遊懸濁物質の略。水質管理の一般的指標で、水中に浮遊・懸濁している不溶解物量（一般的に2mm未満）
6. n-ヘキサン抽出物質含有量: ノルマルヘキサン抽出物質含有量のこと。動植物油脂類、鉱油類の量をあらわす指標として用いられている。
7. サーマルリサイクル: 廃棄物を燃やすことによって、エネルギーとして再利用すること

## 環境目的・目標

2000年度の目標達成状況の未消化項目の立て直しと年々法規制が強化されることを考慮して、2001年度は業務の洗い出しから再度実施し、環境方針、目的・目標を立て直しました。

### 2001年度目標・実績および2002年度目標

環境目的	2001年度目標	2001年度結果	2002年度目標	詳細
電気使用量を削減する(店舗)	1店舗当使用量(2000年度対比)現状維持および実測による検証	既存店2000年度対比: 96.2%	既存店使用量(2001年度対比)1%削減	P13
水使用量を削減する(店舗)	1店舗当使用量(2000年度対比)現状維持および実測による検証	既存店2000年度対比: 97.1%	既存店使用量(2001年度対比)1%削減	P13
排水の水質を改善する	水質測定による検証	BOD <sup>用語4</sup> : 110-1,780mg/L[300mg/L] SS <sup>用語5</sup> : 32-3,900mg/L[220mg/L] n-ヘキサン抽出物質含有量 <sup>用語6</sup> : 3-920mg/L[330mg/L] [ ]内は社内基準値	水質測定値[3項目]社内基準値+10%以内	P14
生ゴミの廃棄量を削減する	野菜 グランドメニュー2品目)廃棄量削減	カット野菜1品について廃棄物削減を見込んで導入 年間廃棄量: 1店舗当り14.6t	既存店生ゴミ廃棄量5%削減	P14
可燃物の廃棄量を削減する	分別の徹底および計測の実施	割箸・串の分別定着 (2002年よりリサイクル実施) 年間廃棄量: 1店舗当り9.0t	(廃棄物リサイクルの向上としてまとめました)	P14
不燃物の使用量を削減する	発泡スチロール(刺身3品目)廃棄量削減	刺身用トレー廃棄削減量: 0.2t 納品用・発泡スチロールを1品目を紙箱に変更 年間廃棄量: 1店舗当り6.7t	(廃棄物リサイクルの向上としてまとめました)	P14
廃棄物リサイクル率の向上	—	—	分別廃棄遵守率90%	
電気使用量を削減する(本社)	空調機、有線放送の電源1日1時間停止	実施率: 89.1% 年間使用量: 203.900kwh (前比: 102.6%)	—	P15
グリーン <sup>用語3</sup> 資材を導入する	新規ユニフォーム(プレザー・エプロン)のエコ素材化実施	エコプレザー年間配布量: 222着(155.4kg)	店舗用事務用品グリーン資材使用率50%	P16
紙の使用量を削減する(本社)	出店伸び率に対し帳票プリントアウト量10%削減	帳票用紙・年間プリントアウト量: 1.3t (出店伸び率比: 31.7%削減) コピー用紙: 1店舗当り使用量: 75.6kg(前比: 96.2%)	コピー用紙使用量出店伸び率対比2%削減	P15
リサイクルを推進する	店舗廃棄物一括回収促進	店舗及び本社への配送便の帰りにて一括回収後、サーマルリサイクル施設へ搬出 回収量: 0.8t(ビデオレター・パウチフィルム・メニュー・マニュアル等) <sup>用語7</sup>	23区内店舗の容器包装廃棄物リサイクルシステム稼働	P15
法規制の遵守	適合性のチェック実施	新店67店、既存店176店、15地区の法律・条例の改廃と適合性を確認	新店適合性のチェック実施率100%	P10
緊急時対応および教育訓練	現行教育体系に環境教育を組み込み、実施	計画通りに実施	新入・中途社員への自覚教育実施率100%	P10
JAS有機野菜・食品の使用率拡大	—	—	使用率20%	P20

: 廃棄物の1店舗あたり原単位は、2001年度平均の212店舗で換算しています。

: 既存店比較店舗数は176店舗です。

# 全社一丸となった環境管理体制を構築しています。

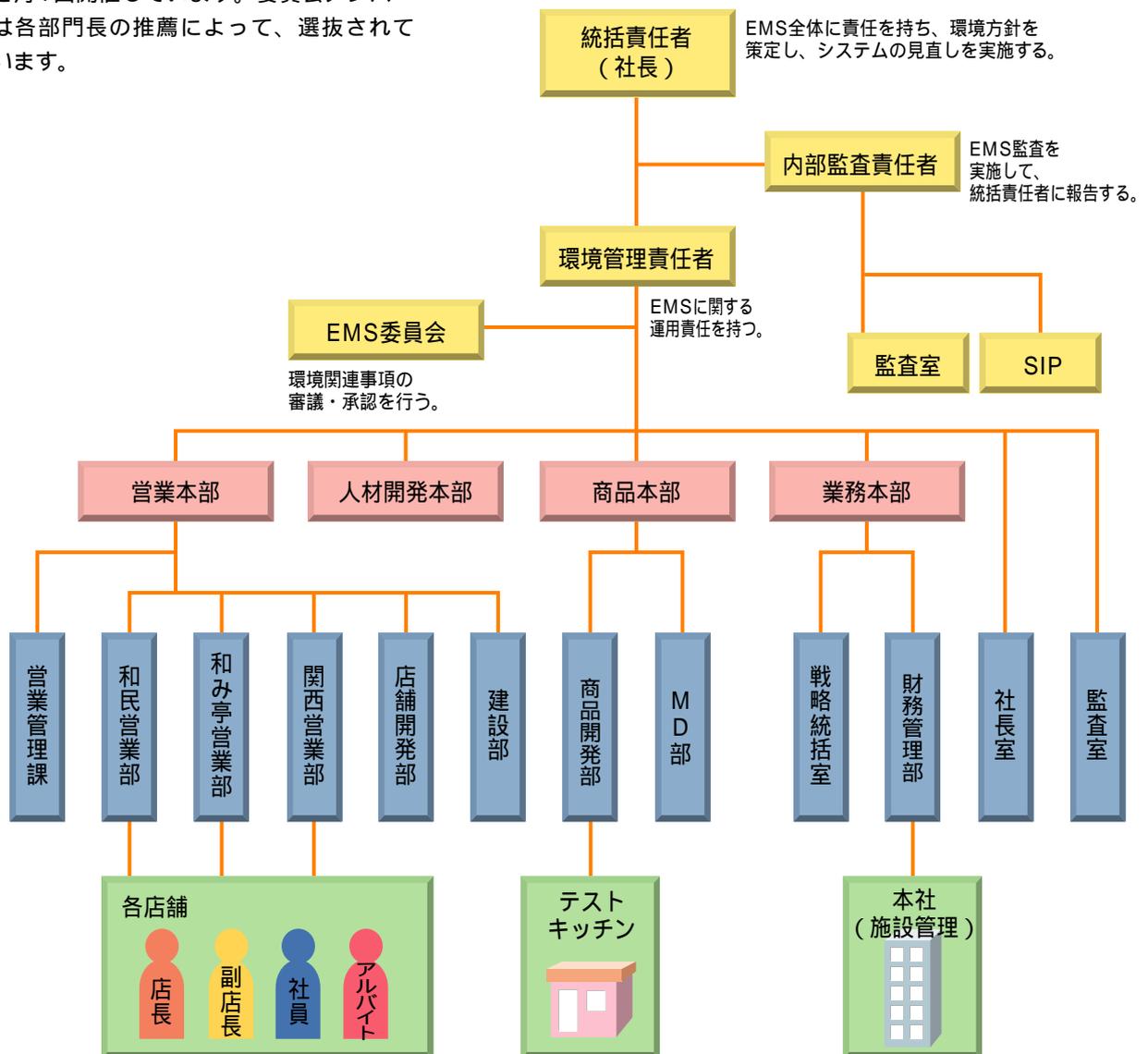
1999年7月、ワタミは外食産業では日本で初の、環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001認証取得企業となりました。ワタミの環境マネジメントシステム（EMS）が、外食産業全体の環境活動の浸透のきっかけとなるよう、全社一丸となった環境管理体制構築に取り組んでいます。

## 環境管理体制

ワタミの環境マネジメントシステムは、下記のような組織体制で運用されます。統括責任者は、社長になります。

また、環境マネジメントシステムに関わることを審議するために、「EMS委員会」を月1回開催しています。委員会メンバーは各部門長の推薦によって、選抜されています。

2001年4月1日改訂



店舗では店長の責任において管理しアルバイトメンバーが理解、実行するシステムを構築しています。

# 環境活動にかかる費用と効果を把握しています。

環境活動のために、具体的にどれだけ費用がかかり、どれほどの効果があったのかを把握することは企業の責務と考えています。ワタミでは、環境保全コストを把握し、目的・目標コスト、法規制対応コスト、管理活動コストの三分類での集計と効果測定に取り組んでいます。

## ワタミの環境会計<sup>用語1</sup>

環境会計の集計範囲は、ワタミの当社および全直営店舗で2001年4月から2002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。

- ワタミでは環境保全コストを大きく3つに分類しました。
- 店舗・当社における環境目的・目標を達成するための活動にかかるコスト（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（管理活動コスト）

## 集計結果

2001年度の環境保全コストは、費用の額が約9,700万円でした。そのうちの3分の2は目的・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による実施状況の確認と徹底指示、清掃作業等への支出が含まれます。

また、残りの3分の1には、店舗からでるグリスラップ汚泥、廃油の委託処理費用、環境担当者の人件費などが含まれます。

2001年度の社内における経済効果については、店舗出店の加速により、エネルギー、水道使用量が約3億3千万円増加しました。但し、継続して省エネ・節水に取り組んでいる既存の176店舗におきましては、電気料金の値下げなどのプラス要因も影響して、今年度の活動の結果1億8百万円のコスト削減

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 <sup>1</sup>	説明ページ	
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	19,090	P14
		電気・水使用量の削減	節電球、動力削減機の導入	24,130	P13
		排水の水質改善	グリスラップの管理・水質検査	12,519	P14
		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、梱包資材の削減、ビデオテープのリサイクル	1,116	P14・15
		グリーン資材の導入	エコ商材ユニフォーム(プレザー)の導入	3,330	P16
	本社	EMS委員会の活動	リサイクル・ゼロエミッション活動の計画	992	P17
		環境教育	従業員への教育の実施	293	P11
小計			61,470		
法規制対応コスト	適正な廃棄物処理	廃棄物の委託処理	24,499	P15	
	容器包装リサイクル法対応	容器包装リサイクルに関わる委託料	42	P10	
小計			24,541		
管理活動コスト	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	10,890	P9・14	
合計 ( + + )			96,901		

社内における経済効果

(単位：千円)

効果項目	前年からの削減額	既存店における削減額 <sup>2</sup>
省エネルギーの推進	-194,840	101,374
節水の推進	-134,435	6,691

1：2001年度の環境コストは、投資額はゼロ、全額費用の額に該当  
2：2000年度に活動している176店舗で比較

1.環境会計：事業活動における環境保全のためのコストとその活動により得られた効果を可能な限り定量的に把握し、分析し、公表するための仕組み

## 環境リスクの低減をめざしてさまざまな活動を実施しています。

ワタミは、環境マネジメントシステムの適切な運用のため、内部監査員による全社的な厳しい環境監査と、最高経営層による見直しを行っています。また、自治体レベルの法規制遵守の重要性を再認識し、お客様と店舗近隣の方々への社会的責務を果たしています。

### 環境監査

ワタミでは、監査室の内部監査員が店舗の営業監査とあわせて環境監査を実施し、本社でも同様の環境監査を実施しています。

内容は主に取組みの進捗状況や法規制の遵守状況などをチェックし、特に店舗の環境監査ではゴミの分別状況、節電・節水教育、緊急事態への対応方法等がきちんとなされているかを見て回ります。この監査結果は監査終了後にEMS委員会及び統括責任者へ報告されます。

手順どおり実施されていない場合や、目的達成が出来そうにないことが判明した場合は各関係部門にその是正や予防のための対策立案・実行を要請し、状況により再チェックをします。さらに、本社勤務社員による店舗フォロー監査（SIP<sup>1</sup>）を利用してフォローアップを実施します。これらの内部監査結果はシステムの見直し時の基礎資料となります。

2001年度の監査結果は、本社では、各部門担当者の専門性は高まりましたが、部門へのフィードバック体制がまだ不十分であること、店舗では、新人教育がトレーニングセンターの体制が整ってきたことにより確実に実施され、店舗における環境活動および運用状況が確実に向上していることが認められました。

### 社長による見直し

環境マネジメントシステムの見直しは、統括責任者である社長が自ら実践しています。

2001年度は2002年2月に「目的・目標の達成状況」「環境マネジメントシステム監査の結果」の他、食品リサイクル法の制定など廃棄物のリサイクル化への要求や、国内では安全安心な食材への要望も日に日に高まってきていること等を考慮して見直しを実施しました。

その結果、所見として

1. 今後農業経営を積極的に進めていくことを前提に、店舗メニューへのJAS有機野菜食品の使用率拡大を目指して1年目はJAS有機野菜20%の使用率確保を目標としていくこと
2. 「JRMリサイクルセンター」の稼働をきっかけとして、自社リサイクルシステムの構築を目的に東京23区内の容器包装ゴミのリサイクルからその仕組みを稼働させて1年ずつリサイクル率を向上させていくこと
3. 管理システムを向上させて、法規制（特に廃棄物）及び緊急事態対応策を定着化すること

の3点を挙げ、環境方針、目的・目標の変更とともに、店舗に新しい取組みが増えることを踏まえた店舗活動体制の再強化を指示しました。

### 店舗監査の主な監査項目

従業員の教育状況  
環境文書と記録の管理状況  
分別廃棄状況  
照明スイッチング  
水の出しっ放し対応  
店頭・エアコン清掃  
ごみ置き場・ゴミ箱の悪臭対策  
店内騒音対策

### 2001年度の監査実績

監査名称	回数
本部監査	2回（6月、1月）
店舗監査	1店舗 1～2回（通年）
店舗フォロー監査	1店舗 4回（通年）



店舗監査の様子



店舗監査の様子

1. SIP：スタンダード・インパクト・パトロールの略。定期的に店舗の「スタンダード（あるべき姿）」の実施状況を確認する仕組みで本社管理職が4ヶ月に1回、お客様の視点で全店舗を評価するもの。

## 法規制遵守

2001年度の目標は自社に関わる法規制の適合性をチェックしていくことです。店舗においては、新規出店の67店舗をはじめ、15地区、既存店176店舗の法律の改廃と適合性を確認しました。

また、廃棄物の運搬に関しては、業務の「委託管理規定」や「運搬処理業者選定基準」を定めて、業務を含めて現行の確認と見直しを目標に、企業調査を実施しました。法規制にはありませんが、水質に関しては自主的に社内基準値を設けて管理しています。

2002年度目標としては、今後の大量出店を踏まえて、新規店舗の法規制の適合性チェックを100%実施していきます。

## 緊急事態の予防・対応

ワタミにおける緊急事態は、店舗における火災によって引き起こされる大気汚染、地震発生時などに転倒した洗剤および食用油が排水に流れることによって引き起こされる水質汚染の2項目を想定しています。

ワタミでは、これらの緊急事態に対する予防・緩和のための対策や発生時の連絡手順の確認などを「ISO14001店舗手順書」「店長マニュアル」に定めるとともに、店舗担当者および内部監査員にその指導と確認を義務付けています。

2001年度は、緊急事態に対する従業員への意識付けをしていくために、教育体系の中に環境教育を組み込んで緊急事態に対する意識と対応策の浸透を試みましたが、定着するまでにはまだ改善の余地を残しています。

そこで、この対策として具体的な模擬テストを実施していくなど、方法を変えて2002年度も継続実施していくこととしました。



環境に関する規定集など

## ワタミの業務に関わる主な法規制

	規制名称	対象店舗
騒音	東京都公害防止条例： 第68条 規制基準の遵守	東京都内店舗
	神奈川県生活環境の保全に関する条例： 第32条 騒音及び振動の防止に関する規制基準	神奈川県内店舗
	第56条 飲食店に関わる外部騒音の防止	全店舗
	埼玉県公害防止条例： 第5章第3節 深夜騒音に関する規制 第68条1・2 深夜営業における静穏保持	埼玉県内店舗
	千葉県飲食店営業等に係る深夜等における騒音基準 第80条	千葉県千葉市内店舗
振動	東京都公害防止条例： 第68条 規制基準の遵守	東京都内店舗
	神奈川県生活環境の保全に関する条例： 第32条 騒音及び振動の防止に関する規制基準	神奈川県内店舗
廃棄物	廃棄物の処理及び清掃に関する法律： 第3章産業廃棄物第1節 産業廃棄物の処理 第12条第3項 事業者の処理	全店舗
	東京都廃棄物の処理及び再利用に関する条例： 第35条の3項 事業系一般廃棄物等の排出方法	浅草店
	容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律	全店舗
	食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律	全店舗

# 教育活動を通して、 環境意識の向上と円滑な運用をめざしています。

あらゆる機会を設けて従業員の教育に力をいれています。

## 環境教育・啓発

ワタミは全従業員を対象に環境活動への理解とISO14001の円滑な運用のため、さまざまな自覚教育と啓発活動に取り組んでいます。

社員一人ひとりの環境意識向上のため、社内報では社長からの環境メッセージ等を掲載し、ビデオレターではワタミの環境活動の考え方や具体的計画等を収録して、全従業員に年1回視聴してもらい、啓発を促しています。

2001年度は、従業員の環境活動への自覚が定着し、取り組んできた活動目標の達成につながりました。

## 環境教育研修

年間教育計画に則って、店舗や本社従業員に向けて、ワタミの環境方針、目的・目標および具体的行動手順の理解・浸透を目指しました。

また、ビン、缶、ペットボトル、古紙等の中間処理施設および最終処分場を見学するエコツアーを実施し従業員の環境活動への意識向上を促しました。

## その他の研修体制

ワタミでは、環境の教育計画とは別に、各々の実力に合わせて受講できるセルフエントリー制の研修プログラム等、さまざまな研修を導入しています。

たとえば、契約栽培を通して、契約先である北海道帯広大正町の農場での農業研修は土起こしから収穫までを自分達の手で行っています。この研修は、2001年度は12回実施され、112名が参加しました。

年間教育計画表（2001年度）

	研修名	研修目的
全従業員	ビデオレター <sup>用註1</sup> 視聴	自覚教育
店舗社員	入社時研修	自覚教育
	店長認定セミナー	E M S 理解浸透教育
	店長研修	E M S 店舗手順教育
営業部課長	ISO特別セミナー	E M S 理解浸透・専門教育
本部社員	本部社員研修	E M S 本社手順教育
EMS委員	ISO特別セミナー	E M S 専門教育
監査室	ISO特別セミナー	内部監査スキルアップ教育
全従業員（公募）	エコツアー	環境問題・意識向上教育

## エコツアー

第1回（2001年5月）	（株）春江 ビン・缶・古紙等、中間処理施設見学
第2回（2001年6月）	東京都最終処分場見学
第3回（2001年7月）	東京都最終処分場見学



中間処理施設見学



農業研修



東京都最終処分場見学

1.ビデオレター：ワタミグループ内で毎月1回、全店舗に向けて配付されるグループトップからのメッセージビデオで、これを通して会社の方向性やトピックスなどの情報発信をしています。  
 2.中間処理施設：排出されたゴミをできる限り減量化、減容化および資源回収するための施設。  
 3.最終処分場：可燃ゴミ、不燃ゴミを焼却・破碎・減容化したものを埋め立て処分するための敷地。

## コミュニケーションを通して、環境活動の質を高めています。

ワタミは、環境関連のご意見やご提案、店舗への苦情や要望に常に耳を傾け、その確実な対応とフィードバックを心がけています。また、外食産業全体の環境活動向上のため、自治体や諸団体への情報公開と発信にも積極的に取り組んでいます。

### 環境情報の発信

ワタミは外食産業全体の環境活動向上のための情報発信を続けています。2001年9月には、東京商科学院専門学校にて、フードマネジメント講義の中でワタミの環境活動の位置付け、環境マネジメントシステムを導入するにあたっての意義、具体的活動内容について講義を行いました。

また、2002年6月には神奈川大学経営学部にてジャパン・リテイル・メンテナンス(株)中田社長が「経済学特殊講義」で昨年に続いて「現代企業と環境保全」をテーマに「外食産業の環境対策」について講義を行い、実社会の具体的な環境への取り組みを学生達に伝えることができました。



ジャパン・リテイル・メンテナンス(株)中田社長による講義

### 環境展

2002年3月9・10日に東京都大田区が主催の「地球環境展」に参加しました。「有機野菜」をテーマに模擬店の出店とパネル展示による「農作物と土の関係」についての模擬授業を行いました。ここでは、無農薬で自然に育てた本当の野菜の味や有機野菜の安全性を伝え、ワタミの環境への取り組みの一端を理解して頂くきっかけづくりができました。

### 取引先との協力

ワタミは店舗に直接関係する環境影響の大きい業務を担う取引先との協体制作りを推進しています。2001年度は、「ワタミ手づくり厨房」や、食材の配送を委託している共進運輸(株)に仕込み時に発生する生ゴミの肥料・飼料化の推進や住居地域における集配作業時の騒音軽減等ワタミの環境マネジメントシステムに則った協力を要請しています。



大田区「地球環境展」に出展したワタミのブース

### 環境コミュニケーション

ワタミでは、お客様や近隣の方々からの環境関連のご意見やご提案は、本社及び店舗にて受け付けております。

環境マネジメントシステムに関する伝達事項は、社内に組織されたEMS委員会で各担当者に報告され、担当者からそれぞれの該当部署へ伝達されます。

この流れの中で、必要に応じ、本社では各部ミーティング時等でその対応策を検討し、また店舗では、その内容について朝礼・終礼・ミーティングにて店長を通して全従業員へ伝えます。

2001年度は、計27件の問い合わせがあり、そのうち19件が企業、8件が学生からで、学生の間での環境に関する関心の高さが伺えました。

またその内訳は、環境マネジメントシステムの運用状況に関する質問、アンケート等が16件と最も多く、他、食品リサイクルの今後の方向性に関するお問合せ、取組み状況に関する取材等が続きました。

2001年度  
問合せの内容内訳



# ハード・ソフト両面から、立体的な環境改善活動を行っています。

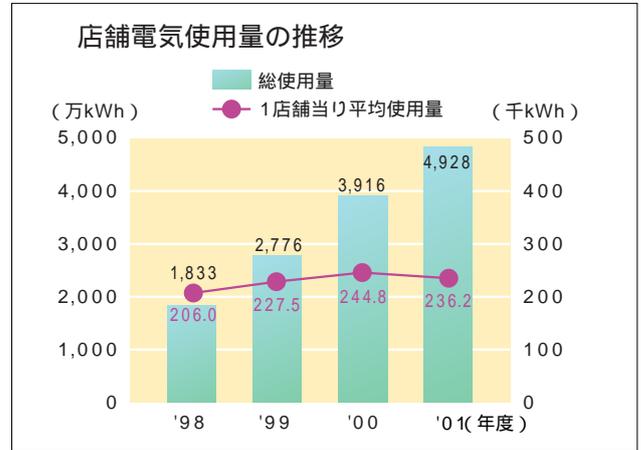
外食産業の環境負荷は、主にお客様と接する店舗での事業活動によるもの。ワタミは、店舗での環境活動すべてに具体的目標を設定し、電気使用量の削減、水使用量の削減、排水の水質改善、廃棄物量の削減等、その立体的な改善活動に取り組んでいます。

## 店舗・電気使用量の削減

既存店使用量実績（2000年度）の現状維持を目標に対応を進めてきました。エアコン、照明、看板等のスイッチングの徹底、フィルター清掃等のメンバー教育の継続実施と平行して、新店では節電球や動力削減機、断熱材の完全導入を行ってきました。

また、これらの取組みが着実に実施されるよう、2001年度より、「環境改善シート」を導入。特に大事な取組みについては、定期的に店舗と本社でダブルの監視体制を敷き、そこで発見された問題についての改善計画を立てて翌月に対応を強化し、継続的改善を図りました。

これら活動の結果、2001年度の電気使用量は4,928万kWh(236千kWh/1店舗)となり、既存の176店舗では2000年度比3.8%の削減を実施できました。



## 店舗・水使用量の削減

既存店使用量実績（2000年度）の現状維持を目標に対応を進めてきました。水の出しっ放し禁止、貯め水凍、グラスの洗浄、キッチンの床洗浄方法等をメンバーに周知徹底し、平行して、新店では節水タイプの洗浄機や自動手洗い機の導入を行ってきました。

また、2001年度より導入した「環境改善シート」を用いて電気同様に継続的改善に取り組みました。

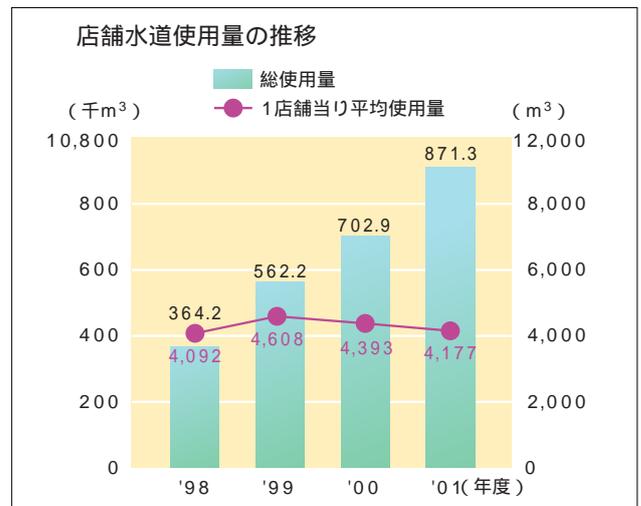
これら活動の結果、2001年度の水使用量は871千m<sup>3</sup>(4,177m<sup>3</sup>/1店舗)となり、既存の176店舗では2000年度比2.9%の削減を実現できました。



「全店の照明点灯」と「厨房のみ点灯」を赤青に色分けされた照明スイッチ



自動手洗い機



- 1.自動手洗い機：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道水を出したり、止めたりする機能をもった手洗い機器。
- 2.環境改善シート：店舗・環境活動の監視測定結果およびその改善計画、提案などを記録するためのシートで、ミーティングの実施とともにこの記録の月1回提出を義務付けています。
- 3.動力削減機：エアコン室外機内部のコンプレッサの運転状況を感じながら、適切なタイミングで稼働をコントロールして省電力化を測る機器。
- 4.バキューム清掃：グリストラップ内の汚水および油分を吸引機器を使って引き抜くと同時に、本体の洗浄までを行う清掃のこと。

## 店舗・排水の水質改善

2001年度は、2000年度より実施しているグリストラップの汚泥回収による水質改善と平行して、BOD（生物化学的酸素要求量）、SS（浮遊懸濁物質）、n-ヘキサン抽出物質含有量（油脂含有量）を定期計測していくことにより改善状況の検証を実施してきました。2001年度の計測ではまだ社内基準値をオーバーしている店舗があります。そこで、2002年度は、グリストラップ網カゴ内残さの毎日廃棄および定期的バキューム清掃<sup>用語4</sup>、洗剤の希釈倍率の遵守の徹底を継続していくこととし、改善目標として店舗からの排水における水質測定目標値を社内基準値+10%以内に設定しました。

尚、グリストラップの汚泥につきましては、継続して堆肥の材料として利用していきます。

## 店舗・廃棄物の削減

共通項目として、6分別の徹底を継続目標として実施し、2002年度リサイクルセンター稼働に向けて分別精度の向上を図りました。また、店舗で廃棄物・定期計測を再開し分別上の問題点等について現場の声を吸上げ、使用ツール等の改善に努めました。

生ゴミについては、野菜2品目から「カット野菜」の状態を導入していくという目標を掲げ、廃棄量削減を図ってきました。一方2002年3月より、「ワタミ手づくり厨房」において、野菜を含めた全ての食材の仕込み作業を一箇所で行い、まとまった生ゴミを集中リサイクルしていくこととしました。

また、可燃物については、割箸・串の分別が徹底されたことにより、2002年度の「JRMリサイクルセンター」稼働の体制が整いました。

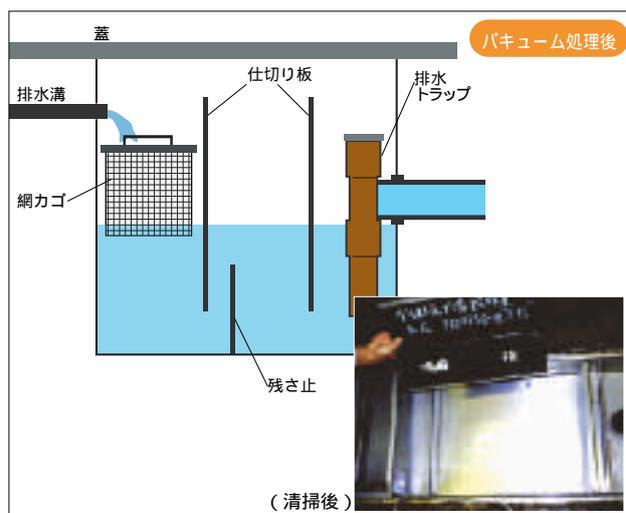
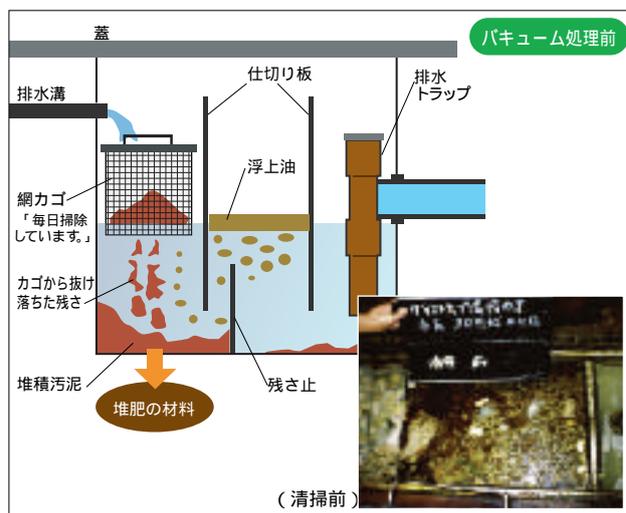
そして、不燃物では、発泡スチロール仕様の刺身用トレイ3品目の紙箱容器への変更を試みました。2001年度は対象商品の廃止、物流対応上の問題の発生等があり、1品目のみの変更となり、発泡スチロールの廃棄量の削減量は0.2tとなりました。

## 店舗での取組みを徹底していくために

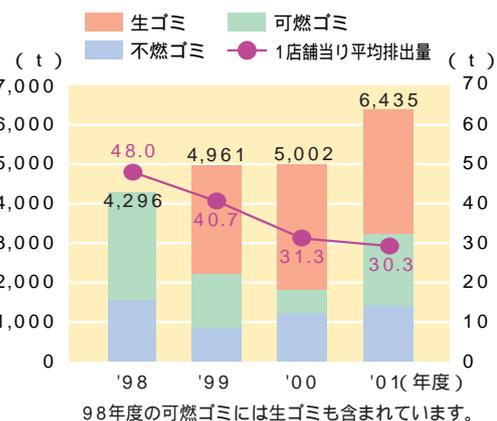
店舗での取組みを徹底して行うため、店長に認定する前の必須研修において、教育プログラムを策定して環境に関する知識や実施手順などを教育しています。

店長は店舗での取り組みの中で「環境改善シート」をもとに毎月店舗ミーティングを実施、社員やアルバイトメンバーへ店舗の環境改善に向けた指導を継続して実施しています。

## グリストラップの仕組みとワタミでの対応



## 廃棄物排出量の推移



## きめの細かい環境改善活動を実行しています。

ワタミでは、事業活動の中核である本社でも、環境活動を行っています。オフィスでの電気使用量の削減、グリーン資材の導入、紙の使用量の削減等、新たなリサイクルシステム構築を視野に入れた活動を実行しています。

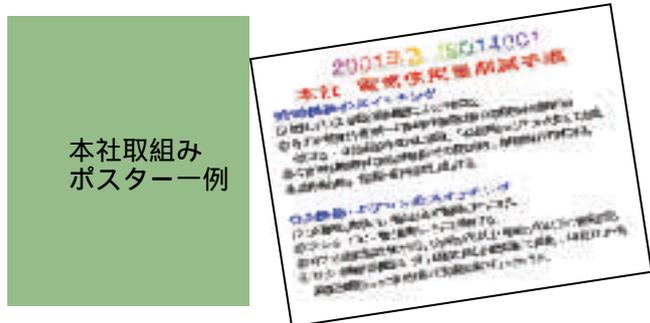
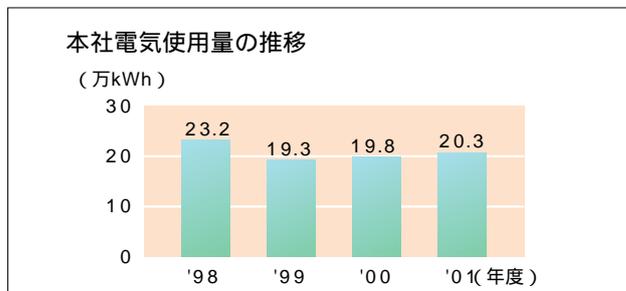
### 本社・電気使用量の削減

本社の電気使用量は、本社従業員の増員、事務作業のシステム化に伴うパソコン使用台数の増加などから、電気使用量の削減は困難と考え、2001年度の目標は管理可能なテーマにしぼりました。

具体的には、空調機、有線放送の1日1時間停止、パソコン使用時間の計測による使用量算出や空調機の設定温度での使用遵守を行い、無駄な電気を使わないようにすることを目的とした啓発活動を続けました。

2001年度の結果は、指定電源1日1時間停止の実施率は89.1%となり、活動目標は達成されたと考えます。

2001年度の電気使用量は20.3万kWhとなり前年比で2.6%増加しました。



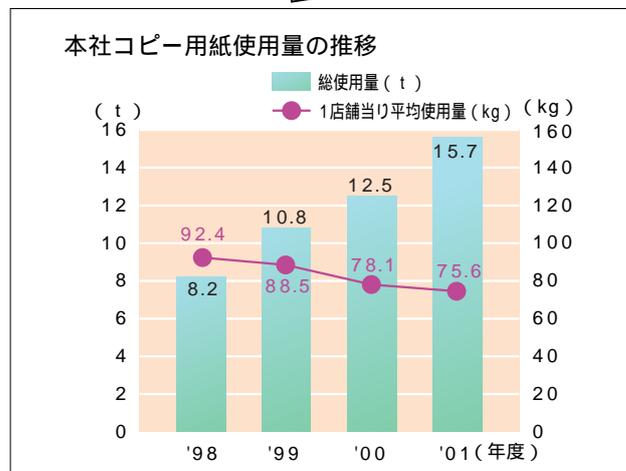
### 紙の使用量の削減

2001年度は本社帳票のプリントアウト量の多さに着目し、帳票チェックをパソコン画面対応に切り替えることによって、プリントアウト量の10%削減に取り組みました。

コピー用紙に関しては、部署別に使用量を把握していくとともに、その結果を公表し使用量削減の啓発を促しました。

また、ミスコピーの裏紙使用、社内メールの導入等継続できる目標は全て前年同様実施してきました。

その結果、2001年度の本社の全帳票用紙プリントアウト量は1.3tとなり、出店伸び率に対して31.3%の削減が図れ、さらに1店舗当りのコピー使用量は75.6kgで前年



### 分別の徹底とリサイクルの推進

ワタミでは廃棄物の削減と平行してリサイクルの推進を図ってきましたが、3年前より継続して実施してきた分別の精度が飛躍的に上がり、ようやく分別資源のリサイクル化の準備が整いました。

2001年度は、店舗および本社で排出されるビデオテープ等の廃プラスチック類を配送の帰り便を利用して物流センターにて一括回収し、サーマルリサイクル<sup>1)</sup>施設へ持ち込むことを取り組み目標として実施し、その全回収リサイクル量は0.8tとなりました。



1.サーマルリサイクル：廃棄物を燃やすことによって、エネルギーとして再利用すること

## グリーン資材の導入

2001年度は、前年からの情報収集結果を踏まえて、エコ素材使用の新ユニフォームの導入に取組み、2001年度の新卒・中途社員より、ペットボトル再生樹脂を使用したブレザーを着用しています。結果、昨年度は222着(155.4kg)のブレザーを配付することができました。

2002年度はさらに店舗における事務用品のグリーン資材使用率を50%にしていくことを環境目標としました。



PETボトル再生樹脂を使用したブレザー

## 店舗廃棄物削減に向けた取組み

2001年度、本部では店舗の廃棄物削減に向けて、以下のような取組みを実施しました。

### ●ダンボールのリサイクル

2000年度より物流センターでは、コンテナボックス<sup>用語2</sup>を利用することによって、店舗のダンボール廃棄量の削減に努めてきましたが、2002年3月より、「ワタミ手づくり厨房」の稼動によって食材の小分け配送が進み、さらにダンボールのリサイクル化が促進されています。

### ●仕込み時に発生する食材廃棄物の削減

食材の搬入では、事前仕込みできるものはカット野菜等での納品を実施することによって、店舗での仕込み作業を軽減させるとともに、野菜の端材廃棄量を削減させることに努めてきました。

さらに、2002年度は「ワタミ手づくり厨房」の稼動により、カット野菜を含め、店舗全ての仕込み作業が一極集中されることによって、店舗での仕込みゴミの廃棄量が削減されるとともに、今まで、店舗からそのまま廃棄されていた生ゴミのリサイクルが促進されるようになります。

ただし、「ワタミ手づくり厨房」では、仕込み済み食材を1食分ずつパッキングして店舗へ配送するため、店舗ではダンボール及び食材の廃棄量が削減される代わりに、パッキング用ビニールの廃棄量が増えています。今後は、この廃棄量の削減およびリサイクル化を検討・実施してまいります。

### ●発泡スチロールの削減

商品部が中心となり、仕入食材の梱包資材の減少に努めていますが、2001年度は、鮮魚用トレーとして使用されていた発泡スチロールを紙製に変更するなどの対応策をとりました。まだ少量ですが0.2tの発泡スチロールの廃棄量を削減しています。

### ●生ゴミ乾燥機の導入テスト

2002年度に入り、「JRMリサイクルセンター」を設立したことにより、店舗から発生する廃棄物の40%を占める容器包装ゴミのリサイクルの仕組みが稼動しました。残りの60パーセントを占めている生ゴミについては、グループ会社のジャパン・リテイル・メンテナンス(株)において、生ゴミ乾燥機の運用テストを実施し、店舗内生ゴミの減容と飼料化、肥料化を目指しています。



順次店舗へ機器の導入を進め、2004年ゼロエミッションを達成させることが当面の目標です。

2.コンテナボックス：店舗と物流センターとの運搬に使用する折りたたみ式のプラスチック製容器。

## 廃棄物ゼロ実現に向けて。

ワタミでは、外食店舗からの廃棄物を、事業主自らがリサイクルできるシステムの完成を目指しています。「排出事業者が自らの責任で廃棄物を処理するシステム」の構築、「2004年ゼロエミッション構想」に取り組んでいます。

### 廃棄物ゼロへの取り組み

ワタミグループの「2004年ゼロエミッション構想」に向けた第一歩が始まりました。東京都内の店舗を対象に容器包装廃棄物のリサイクルへの取り組みが2002年6月より、「JRMリサイクルセンター」を中心に始まっています。

### キーワードは「分別」

効率的なリサイクルを実現するためには、店舗での分別が欠かせません。店舗の分別をこれまでの6分別から9分別に変更し、また分別の表示も、ワタミで働くたくさんのアルバイトメンバーにも分かりやすいように、従来の「可燃ごみ」「不燃ごみ」といったあいまいな表現から、「紙パック」、「割箸」等と品目毎の表現に変えました。

店舗で分別された廃棄物は「JRMリサイクルセンター」に運ばれ、そこでさらに16種類に分別されます。

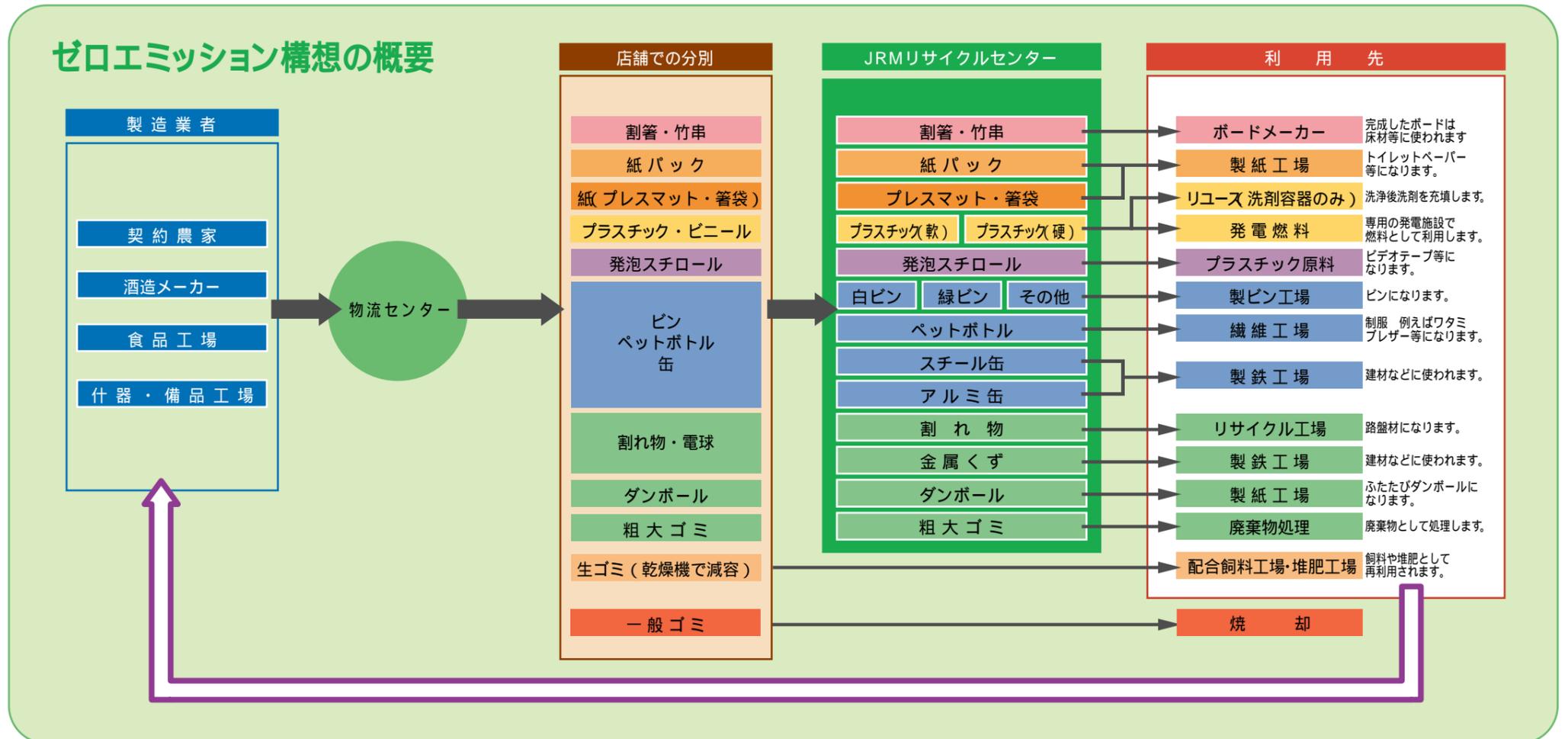
### JRMリサイクルセンター

外食産業から発生する廃棄物は多品種少量です。これまで、物流の問題からリサイクルが難しかったのですが、今回その中継地点としてリサイクルセンターを稼働させることによって問題解決をはかりました。

店舗には、様々なメーカーから物流センターを経由して商品が納入されます（動脈物流）。「JRMリサイクルセンター」は店舗から排出される廃棄物を回収し、様々な製造メーカーに原料として戻しています。つまり通常の物流とは逆の役割を担っています（静脈物流）。店舗で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、色分けなどの再分別し、それぞれの原料納品先が要求する量、品質にして出荷しています。

### ワタミゼロエミッションの定義

ワタミ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。



分別用ゴミ箱



リユースされる洗剤容器

### 廃棄物削減への取り組み

これまで産業廃棄物として使い捨てられてきた業務用洗剤容器。洗剤メーカーの協力を得て、リユース（再利用）しています。今後は、リサイクルへの取り組みのほかにこのようなりユースによる廃棄物削減の取り組みも強化します。

### 今後の取り組み

「2004年ゼロエミッション」に向けた今後の取り組みとしては大きく2つ上げられます。一つは現在東京都内店舗のみ対象となっている容器包装廃棄物のリサイクルの対象店舗の拡大、もう一つは重量にして廃棄物の6割を占める生ゴミリサイクルです。

生ゴミのリサイクルに関しては、メーカーと共同開発した「生ゴミ乾燥機」の導入を2003年から開始します。そして生ゴミの飼料化、堆肥化を仕組みにし、2004年ゼロエミッション達成を目指します。

## お客様へ安全と安心を提供することは、外食産業の使命です。

お客様に安全・安心な食品を提供することは、食に関わる企業としての使命であると考えています。この考えのもとに、お客様に提供する食材には、細心のチェック体制をしいています。

### 「ワタミ手づくり厨房」稼働開始

ワタミでは、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主婦のパートタイマーが仕込む「こだわりの手づくりのシステム」を開発実現していました。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集約する集中仕込みセンターの「ワタミ手づくり厨房」を設立しました。

「ワタミ手づくり厨房」では徹底した衛生管理、温度管理のもと、主婦のパートタイマーにより仕込み作業を行っております。冷凍食品（ピザ生地等）や加工食品（豆腐等）を使わざる得なかったなどの商品も、今後は、私たちの手で作り、更に「手づくり」に近づけて行こうと考えています。また、集約することによって生産性を向上しました。

### 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ています。

#### 仕入れ

仕入れでは、納品される食材がワタミグループの品質規格に合ったものかを確認するため、各ベンダーや納品業者に事前に、その食材の品質についての検査結果の提出を求めています。

#### 「ワタミ手づくり厨房」

「ワタミ手づくり厨房」では、センター内に検査室を設け、定期的に生産された商品や原材料自体の抜き取り検査行なっています。また、センターでは仕込みに関わる従業員だけでなく、事務部門も含めた全社員に対して検便等の検査を行い、食中毒菌をセンター内に持ち込まない仕組みを構築しています。

#### 店舗

店舗では「ワタミ手づくり厨房」設立以前より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、抜き打ち衛生検査が行なわれています。また、衛生検査だけでなく、定期的にプロによる店舗清掃や害虫駆除（ゴキブリ・鼠等の発生予防）も行なっています。

これらの仕組みによって、安全で安心な食品をお客様に提供しています。



「ワタミ手づくり厨房」外観



「ワタミ手づくり厨房」検査室



JRMによる店舗清掃



店舗での衛生検査

## 有機JAS認証野菜

安全で安心な料理を提供したいという思いのもと、ワタミグループ各店では2000年6月に施行された「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（改正JAS法）に基づく、法律で認証された有機JAS認証野菜を積極的に取り入れています。

有機JAS認証野菜は農薬や化学肥料を2年間以上一切使わない農場で栽培し、農林水産省に登録された認定機関の検査を受けたものです。

認証を受けた野菜のみが「有機JASマーク」を付けることができ、本当に安全で安心な有機野菜としての目印となっています。

## 遺伝子組換え食品への対応

ワタミでは、料理、味のベースとなる基礎調味料について、遺伝子組換え大豆を使用しない米国産有機栽培丸大豆から作った醤油や、精製されたものではなくミネラルを多く含んだ自然塩、米国産有機栽培大豆とミネラル塩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選定では、その表示を信用できる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。

## 安全安心食卓研究所

安全・安心食卓(商品)の提供は食に関わる企業の義務であり使命であるという考えのもと、食に関わる安全安心を研究するシンクタンクとして(株)安全安心食卓研究所を設立し活動を行なってきました。年4回発行の小冊子「あんしょく」を創刊し、「食」の安全安心に関わる様々な取組みをお客様に伝えるコミュニケーションツールとして、ワタミグループ各店で配布されています。

「あんしょく」の発行は2002年より「ワタミファーム」に移管しまし

「あんしょく」バックナンバーでの特集テーマ

号	発行年月	特集
vol.1	2001年 1月	水の話
vol.2	2001年 4月	食品の安全安心
vol.3	2001年 7月	田んぼの科学 / 棚田を守るう
vol.4	2001年 11月	レストラン店舗の清潔&衛生
vol.5	2002年 4月	土と有機野菜のおなはし
vol.6	2002年 7月	特集1：野菜の表示について 特集2：有機野菜は健康優良児 特集3：産地・生産者歴訪～北海道 当麻町



有機JAS認証野菜を使用したメニュー



遺伝子組換えなしの大豆を使用した豆腐と有機JAS認証野菜を使用したメニュー



遺伝子組換えなしのコーンを使用したメニュー



A6版16ページ(カラー)

## 自社農場の取組みがはじまりました。 大きな夢のひとつだった有機野菜・有機食品を メニューに取り入れていきます。

### ワタミファーム概要

ワタミグループは自社農場への取組みを始めました。2002年3月に自社農場「ワタミファーム」(3.2ha)の運営を千葉県山武町で開始、毎年その規模を拡大し、日本全国に広めていく予定で2003年3月には9haになる予定です。

現在の運営を行っている農場(山武町)では、2年後のJAS認定を目指し、完全無農薬・無化学肥料で野菜の栽培を行い、健康な土づくりを行なっています。

### 情報発信の基地として

ワタミファームでは、有機農場で安全・安心な野菜を生産して店舗に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目指しています。

日本の農業は、土壌が疲弊して再生産ができなくなる、農薬などによって環境ホルモンやアレルギーが発生するなどの社会問題も深刻になってきました。

有機農業は農薬や化学肥料を使わず、土を生かすことによって農産物をはぐくむため、現在の日本の農業が抱えている問題の解決に役立つことができます。

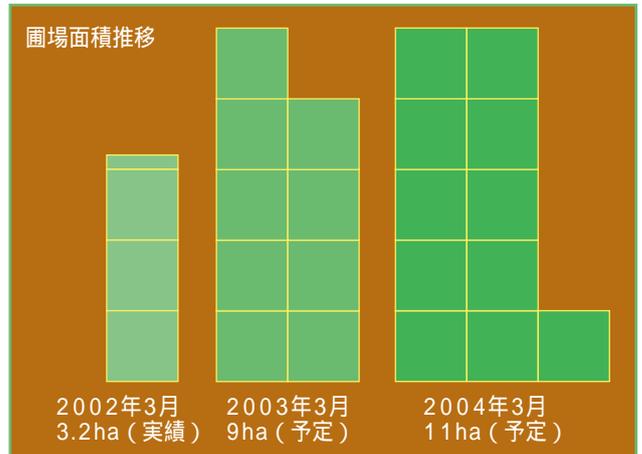
ワタミファームではこのように人や環境にやさしい有機農業について真正面から取組むため、自ら生産者となってノウハウを蓄積し、また有機農家とのネットワークを構築することによって情報を共有し、有機農業を広めると共に店舗で発生する生ゴミを堆肥化し再利用するなどの循環型農業を目指すことも役割の一つと考えています。

また、外食グループとして有機農産物を積極的に取り入れることも重要です。2002年9月時点では60軒に及ぶ農家の協力を得て、有機農業によって生産された野菜を提供しています。これらの野菜は慣行農法による野菜よりも栄養価は高く、またお客様からはおいしいと好評です。

低価格で多店舗チェーン店を経営するワタミグループが有機農産物を取り入れることは、外食産業においては新しい取組みであります。これによって、他のチェーンも追随することが予想され、結果として有機農産物の受け入れが安定し生産が拡大することで有機農業が広まることが期待されます。

一企業が有機農業に取組むことの効果は大きくないかもしれませんが、しかし、社会に与える影響は小さくないと考えています。

あわせて、消費者の方々にも食という側面から環境問題や有機農業を理解していただきたいと考えています。コミュニケーションツール「あんしょく」を発行し、ワタミグループの店舗において配布しています。このようにひとつひとつできることからワタミグループは取組んでいきます。



## 研修施設として

より生産地に密着に関わることによって、社員自らより農業への知識を高めるとともに、農業を通して環境を考えるため、ワタミグループでは、外食部門の店長を中心とした社員を定期的に農場に派遣し、農業研修を行っています。そこで得られた

知識は、店舗で働いているアルバイトメンバーに少しでも、伝えようと、今後も積極的に社員教育に取り入れられています。

ワタミファーム研修センター（千葉県）  
 研修センター竣工予定 2002年9月末  
 概要 ログハウス 延面積 52坪



年間作付け予定

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ローメインレタス			←→								←→	
フリルレタス			←→								←→	
シルクレタス			←→								←→	
玉レタス			←→								←→	
なす								←→				
みずな	←→										←→	
イタリアンパセリ	←→											
ローズマリー	←→											
小松菜	←→										←→	
バジル						←→						

## 社会・人間貢献に積極的です。

ワタミグループは、社会・人間貢献に積極的に取り組んでおり、様々な社会貢献プログラムを全社員で実践しています。

### 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」をグループスローガンに掲げ、「企業市民」として「企業活動」と「市民活動」の両立・共存を目指し活動を行なっています。

### 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、子供たちの持つ「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」を提供できれば、との思いから始めたイベントです。

2001年度は、8月21日から24日までの4日間開催し、自然学校校長でもある渡 社長以下、先生として10名の社員が参加し、39名の参加生徒とともにワタミの契約農場のある北海道帯広市を訪問しました。そして、その大自然の中で、熱気球から農作物の収穫まで、都会では味わえない体験の場を提供



### 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、社会参加の少ない方々を店舗に招待し、「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。2001年度の「お食事会」は全店舗で22回を数え、参加者数は491人。あたたかな想い出を提供すると共に、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もてるような機会をいただいています。



店舗での「お食事会」の様子

店舗での「お食事会」の様子



店舗での「お食事会」の記念撮影

## ふれあいカード

1996年11月より「未来の子供たちのため」をテーマに(株)オリエントコーポレーションと提携し、「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利用時に5%の割引を受けられる特典のついたクレジットカードで、毎年ご利用総額の1%を社会貢献団体に寄付しています。

## 1%クラブ

1997年8月より経常利益の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をメンバーとする経団連の「1%（ワンパーセント）クラブ」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。

## 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い、2001年153人・2002年175人が参加しました。「お食事会」はこの研修による施設の方々との交流より、新卒社員の提案により始まりました。

## 「和み亭」のおもちゃ

ワタミでは、ハンデキャップをもつ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「木のおもちゃ」で、店舗近隣の地域作業所の方々がボランティアの方々とともに心を込めて作られた主に木製の温かい作品です。

これらを「和み亭」18店舗の店内に設置したショーケースに展示し、販路を広げるお手伝いをしています。2001年度は、約100万円を代行販売させていただきました。



木のおもちゃの魅力もアピールするディスプレイ

## 特定非営利活動法人「School Aid Japan」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・ジャパンを2001年3月に設立しました。

スクール・エイド・ジャパンの活動費は、ワタミグループ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。

P25・P26に詳しく載っておりますのでご覧ください。



2001年度の各種寄付金額

(単位：千円)

ワールドビジョン	270
フォスタープラン	293
あゆみの箱	912
横浜ボランティア協会	29
バザー売上金	345
ふれあいカード	4,478
合計	6,326

## バザー

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、ワタミの社会貢献活動が本格的に始まりました。これらの施設のバザーには、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、地域交流一環として、地域のバザーに積極的に参加し、その売上は主催の施設への寄付やスクール・エイド・ジャパンの活動費として使わせて頂いています。



「T.G.I. Friday's」バザー

## ワタミグループは応援します。

「自分たちの手で行なう社会貢献」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」を2001年設立しました。

### 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、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「スクール・エイド・ジャパン」（理事長 渡邊 美樹）を、2001年3月に開発途上国への支援を願う社員の想いを形に変えて神奈川県知事よりNPO法人の認証を受け、3月5日法人登記申請をして正式に特定非営利活動法人として設立しました。

### 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きます。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

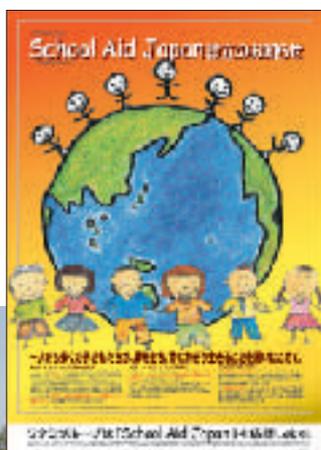
開発途上国においては、学校教育は子どもの基礎学力の向上を組織的、効率的に行うために特に重要な役割を果たします。より多くの子どもたちが教育を受けられるよう、小学校教育を中心とした支援活動を行います。

#### 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の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。



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となった事にさらに使ってゆることが義務づけられています。



## 支援実績

カンボジア・コンボンチャナン州・トモケオ小学校・第1校舎  
2001年11月建設開始 2002年2月完成

校舎1棟5教室(9m×40m)

井戸(ポンプ式)(横浜市立 立野小学校寄贈) トイレ4つ

カンボジア・コンボンチャナン州・トモケオ小学校・第2校舎  
2002年3月建設開始 同年6月完成

校舎1棟5教室(9m×40m)

カンボジア・コンボンチャナン州・スラッカエル小学校

2002年3月建設開始 同年6月完成

校舎1棟5教室(9m×40m) 井戸(ポンプ式) トイレ2つ

### 支援予定

カンボジア・コンボンチャナン州・プリエル小学校

2002年10月建設開始 2003年2月完成予定

校舎1棟5教室(9m×40m)

カンボジア・コンボンチャナン州・スロッカバス小学校

2002年2月建設開始 2003年6月完成予定

校舎1棟3教室(9m×24m)



## 今後の活動計画

当初の10年間はカンボジアを中心に教育支援をします。  
2001年11月よりスクール・エイド・ジャパン初のプロジェクト、カンボジア・トモケオ小学校での「学校建設」が始まり、2002年2月には、支援の第1号校舎が完成しました。

2002年度は4校、2003年度から年間5校の学校建設を行う計画です。将来的にはカンボジアに限らず、ラオス・モンゴルへの教育支援をし、教育環境や教育機会の提供をしていきます。



## 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。

学費里親制度

(1口12,000円:子ども1人の1年分の学費等)

1人の子どもに対して、3年間の継続的な学費36,000円を支援する制度です。

1口から支援いただけます。

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 〒221-0044

神奈川県横浜市神奈川区東神奈川1-8-7-202

TEL:045-444-3025 FAX:045-444-3040

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。

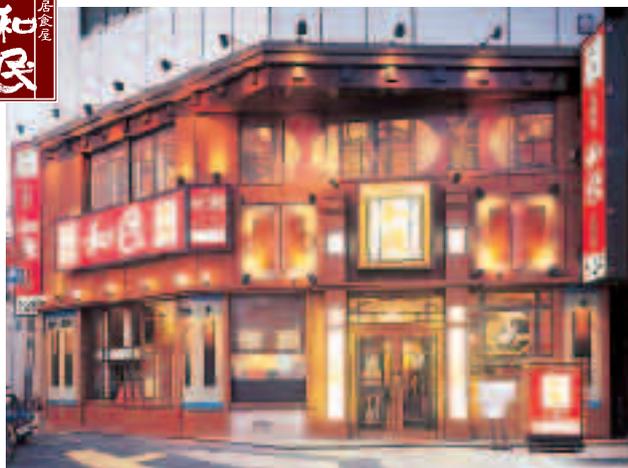
## 豊かで楽しいもうひとつの家庭の食卓を提供するワタミグループ

### 居食屋「和民」

お酒を飲みに行く店とか、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」新しいタイプの居食屋として開発し、毎年コンセプトを強化し、現在ではあなたのリビング＆ダイニングとして展開しています。

居食屋「和民」は1992年4月、東京都渋谷区に1号店として、笹塚店を出店。2001年4月に関西に進出、2002年3月に九州にも進出をしました。また、2003年中には中京地区への出店も計画がされています。現在、首都圏を中心に247店舗を展開しています。

あなたのリビング＆ダイニング



### Restaurant and American Bar 「T.G.I. Friday's®」

「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・レストランズ・ワールドワイド社が世界55カ国696店舗（アメリカ512店舗・その他184店舗2001年12月末現在）展開しているアメリカンレストランです。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月に日本国内1号店として渋谷神南店を出店、現在は国内6店舗とグアムタモン店の運営を行っております。

Restaurant & American Bar



### ファミリーコミュニティレストラン「和み亭」

地域密着生活圏型の「カジュアルレストラン」として開発しました。「和民」に続くグループ第2の柱として展開しています。1999年5月、神奈川県川崎市に1号店として、稲田店を出店、現在は首都圏に26店舗を展開しています。2002年4月に事業分割され設立された100%出資子会社（株）和み亭により運営を行っています。

豊かで楽しいもうひとつの家庭の食卓



### イタリアン居食屋「Cara Gente(カーラジェンテ)」

OL・サラリーマンをターゲットにイタリアンをつまみにおかわり自由のワインなどを楽しんでいただく、「フィレンツェの家庭の食卓」として展開しています。2000年11月に設立した100%出資子会社（株）カーラジェンテを設立、同年12月にイタリアン居食屋「Cara Gente」は1号店を出店、現在では6店舗を展開しています。



## nippon no shokutaku 「ゴハン」

懐かしさのなかに新鮮さを感じ、温かみがあり、オーソドックスな「日本の食卓」です。外食高感度層をメインターゲットとしたカジュアルプラスの空間です。

2002年4月に東京都町田市に japanese dining table 「ゴハン」1号店をオープンしました。

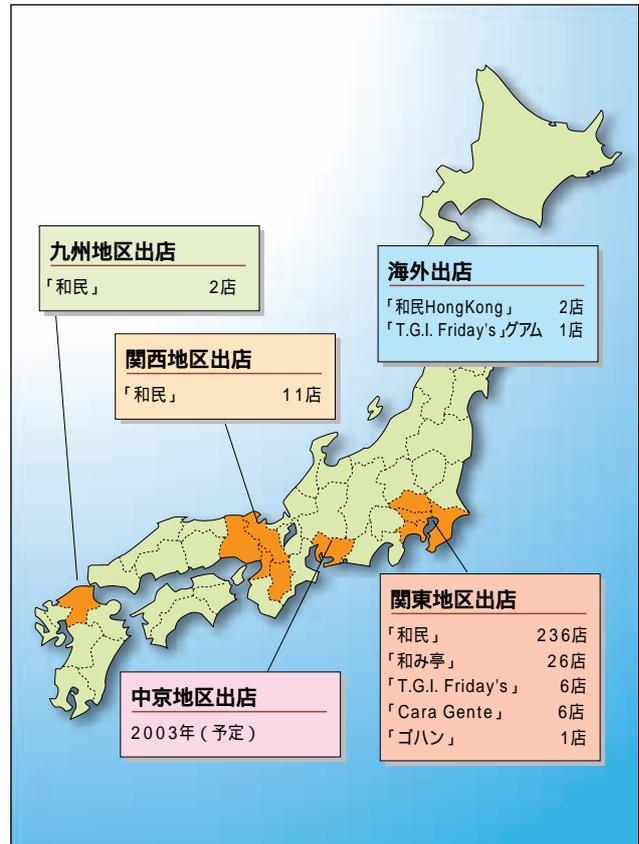
nippon no shokutaku 「(新)ゴハン」(2002年9月26日オープン予定)が、2店舗目の展開となります。



写真は町田店です。

## 店舗展開

2002年8月末時点 グループ合計291店舗  
DFC(社員独立)2店舗を含む



## 居食屋「和民HongKong」

日本の和民に現地食文化をアレンジし、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、気軽に味わって頂くことを目指し、お酒プラス食事の場を提供しています。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Hong Kong」Humphreys Avenue店を出店し、現在香港に2店舗を展開中です。今後、経済の自由化が進むと考えられる中国本土への進出も視野に入れ、展開をしていきたいと考えています。



## 環境報告書・環境担当者コメント

### 更新審査の年を迎えて

2002年7月、環境 ISO14001の取組みをはじめから3年が経過し、更新審査の年を迎えました。

ワタミグループでは、毎年、店舗出店に合わせて審査対象範囲を拡大してまいりました。今回の更新審査をきっかけとして認定機関をスイスのSASから、日本の認定機関であるJABに変更し、関連会社にも適応範囲を広げて新たな気持ちで審査を受け、改めて環境マネジメントシステムの認証を取得しました。

2002年の認証範囲は、ワタミフードサービスを中心とした本社と居食屋「和民」226店舗、2002年4月に分社化した

(株)和み亭の19店舗、廃棄物処理の委託管理・店舗のメンテナンス等を受け持



つジャパン・リテイル・メンテナンス(株)までを適用範囲としました。今後もグループ内では継続して認証範囲の拡大を推進し、最終的にはグループ会社全社で認証を取得していきたいと考えております。

### 今年度の新しい取組み

ワタミグループでは今年度、新たに三つの取組みを実施しました。そのうちの 하나가、「ワタミ手づくり厨房」の設立で、これにより各店舗では仕込作業時に発生していた電気、水の使用量が軽減化され、さらに仕込み時に発生する生ゴミを削減することができました。

また、仕込み作業を一極集中することによって、発生する全店舗分の仕込みくずを一箇所に集めることができるようになり、生ゴミの堆肥化、飼料化がより進めやすくなりました。

二つ目は、有機野菜への取組みです。2002年4月より、お客様へ安全で安心な食材をより多く提供するために、自社で農場の「ワタミファーム」を立ち上げるとともに、有機農業にたずさわる60軒におよぶ農家の方々の協力を得て、店舗で使用する野菜の20%を有機野菜にしていくことを2002年の環境目標として設定しました。

三つ目が、「JRMリサイクルセンター」の立ち上げです。今年は東京23区内の容器包装ゴミからのスタートですがこの施設を各地区に設置し、稼動することができれば、店舗における廃棄物のリサイクル率を40%まで上げることが可能になります。

### ゼロエミッションの達成を目指して

また、最後に残った可燃ごみを含めた生ゴミのリサイクルに関しては、2003年から生ゴミを店舗で乾させて、減量化し、飼料や肥料として有効利用していく準備を進めています。

そして、2004年には生ゴミのリサイクルまで完結させ、「ゼロエミッション」を達成したいと思っております。

### 地球環境の改善に向けて

ワタミグループでは、これからも地球環境の改善に向けて、私達にできることから一歩ずつ、活動を進めてまいります。

この活動の輪を、一人ひとりの具体的活動の中で、常に環境を意識する心につなげて、我々に関わる全ての人達を巻き込み、さらに大きな活動の輪に広げていきたいと考えています。



社長室  
環境推進リーダー  
遠藤 恒夫



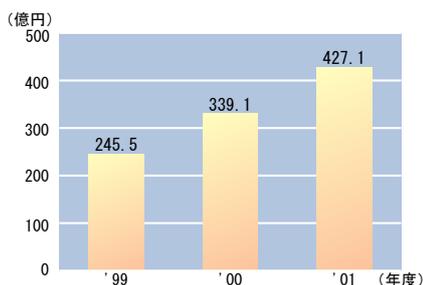
● 主要な事業概要 (2002年3月31日現在)

- ワタミフードサービス株式会社
- 本社所在地：東京都大田区西蒲田7丁目45番6号(〒144-0051)
- 創業：昭和59年4月
- 資本金：4,316,915千円
- 発行済株式総数：27,626,520株
- 社員数：734名(連結)

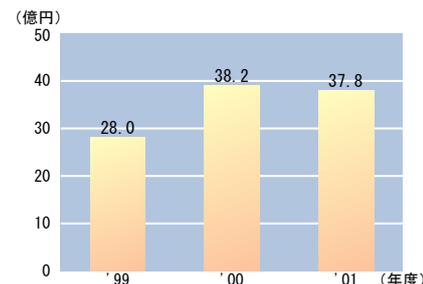
※2003年1月本社移転予定 東京都大田区羽田1丁目1番地

● 財務データ(連結)

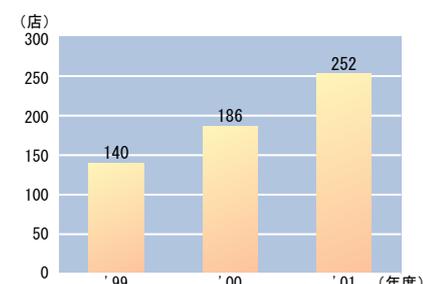
● 売上高の推移



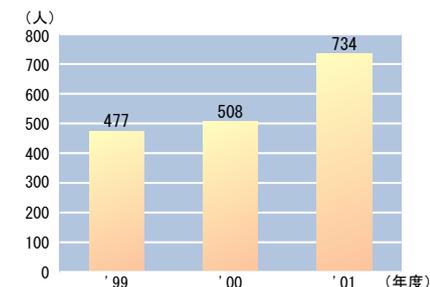
● 経常利益の推移



● 期末店舗数の推移



● 社員数の推移



沿革

- 昭和59年4月・ 神奈川県横浜市南区共進町3丁目75番地に有限会社渡美商事を設立。
- ・ 「つば八」本部とフランチャイズ契約を締結。
- 昭和59年5月・ 当社の1号店となる居酒屋「つば八」高円寺北口店を出店。
- 昭和61年5月・ 神奈川県横浜市中区尾上町3丁目43番地に、株式会社ワタミを設立。
- 昭和62年2月・ 商号をワタミフードサービス株式会社に変更。
- 昭和62年3月・ お好み焼HOUSE「唐変木」及び居酒屋「つば八」の
- ・ フランチャイジーとして直営店舗を運営していた有限会社渡美
- ・ 商事より、営業全部を譲り受け、居酒屋事業を開始。
- 平成元年6月・ ジェットオープンによるお好み焼の短時間焼製法を開発し、お好み
- ・ 焼宅配事業1号店のお好み焼「KEI太」方南町店を出店。
- 平成元年7月・ 日本製粉株式会社と共同でジェットオープンによる「お好み焼
- ・ 製造法」の特許を出願。
- ・ (平成5年9月29日に特許取得 特許第1790598号)
- 平成2年3月・ 東京都大田区西蒲田7丁目33番地6号へ本店を移転。
- 平成4年4月・ 「豊かで楽しいもうひとつの家庭の食卓」をコンセプトとした自社
- ・ ブランドの新業態開発を行い、1号店居食屋「和民」笹塚店を出店。
- ・ 顔面変更のため、ワタミフードサービス株式会社(形式上の存続会社)と合併。
- 平成4年7月・ 居酒屋「つば八」のフランチャイズ本部であるイトマン食品株式
- ・ 会社(現在株式会社つば八)と平成5年9月までにフランチャイズ
- ・ 契約を解除し、当社経営の居酒屋「つば八」13店舗を居食屋「和民」
- ・ に順次変更することの覚書を交わす。
- 平成4年10月・ 居酒屋「つば八」からの看板変更第1号店、居食屋「和民」
- ・ 中野南口店を開店。
- 平成5年10月・ 居酒屋「つば八」から居食屋「和民」へ看板変更終了。
- 平成6年9月・ お好み焼HOUSE「唐変木」から居食屋「和民」へ業態転換。
- 平成8年3月・ お好み焼「KEI太」を全店退店し、お好み焼宅配事業を廃止。
- 平成8年10月・ 日本証券業協会に株式を店頭登録。
- 平成9年4月・ 東京都大田区西蒲田7丁目45番6号へ本店を移転。
- 平成9年5月・ 社員独立フランチャイズ1号店、居食屋「和民」目白通店を開店。
- 平成10年3月・ 居食屋「和民」の生活圏型1号店として、ファミリーコミュニティレストラン
- ・ 居食屋「和民」相模原中央店を出店。
- 平成10年5月・ 株式会社キャリアビジョンに出資。
- 平成10年7月・ 株式会社ピー・エム・エスを設立。
- 平成10年8月・ 東京証券取引所市場第二部に株式を上場。
- 平成10年11月・ 株式会社ティー・ジー・アイ・フライデーズ・ジャパンを設立。
- 平成11年5月・ ファミリーコミュニティレストランという営業形態を、より明確に、より強化
- ・ した新業態店として「和み亭(なごみてい)」を開発。1号店を稲田堤に出店。
- ・ スイスの認証機関SASより国際環境規格ISO14001の認証を取得。
- 平成11年7月・ 株式会社ティー・ジー・アイ・フライデーズ・ジャパンが
- ・ Restaurant and American Bar「T.G.I. Friday's」1号店を
- ・ 渋谷区神南に出店。
- ・ 教育活動の第一歩として、小学校高学年生を対象とした「わたみ
- ・ 北海道自然学校」を北海道帯広市で開催。
- 平成12年2月・ 社内ベンチャー第1号、グリーンインダストリー株式会社を設立。
- 平成12年3月・ 東京証券取引所市場第一部に株式を上場。
- 平成12年4月・ 株式会社ピー・エム・エスがジャパン・リテイル・メンテナンス
- ・ 株式会社に社名変更。日本ケンタッキーフライドチキン株式会社、
- ・ 株式会社モスフードサービスより出資を受ける。
- 平成12年7月・ 和民(中国)有限公司、株式会社安全安心食卓研究所を設立。
- 平成12年11月・ 株式会社カーラジェンテを設立。
- 平成12年12月・ イタリアン居食屋「CaraGente」(カーラジェンテ) 1号店を
- ・ 渋谷区井の頭に出店。
- 平成13年4月・ 居食屋「和民」関西1号店を大阪道頓堀に出店。
- 平成13年11月・ 和民(中国)有限公司が海外新規出店1号店として居食屋「和民
- ・ HongKong」Humphreys Avenue店を出店。
- 平成14年2月・ ワタミ手づくり厨房株式会社を設立。
- 平成14年3月・ ワタミ手づくり厨房株式会社が埼玉・越谷市谷中にて
- ・ 集中仕込センターの稼働開始する。
- 平成14年3月・ 居食屋「和民」九州1号店を福岡中洲にDFC制度により出店。
- 平成14年4月・ 新業態開発室を分離し株式会社ゴハンクリエーションを設立、同時に
- ・ japanese dining table「ゴハン」1号店を東京・町田市原町田に出店。
- 平成14年4月・ 株式会社和み亭を設立し、ファミリーコミュニティレストラン「和み亭」
- ・ 事業を分割する。
- 平成14年4月・ 有限会社ワタミファームを設立し、千葉・山武郡山武町にて農場運営を開始する。

● 関係会社

- ・ (株)和み亭
- ・ (株)ティー・ジー・アイ・フライデーズ・ジャパン
- ・ (株)カーラジェンテ
- ・ 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)
- ・ (有)ワタミファーム
- ・ (株)ワタミ手づくり厨房(株)

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。

あなたのリビング&ダイニング



豊かで楽しいもうひとつの家庭の食卓



Restaurant & American Bar



フレンチの家庭の食卓

**Cara Gente**  
イタリアン/居食屋「カーラジェンテ」

Japanese Casual Restaurant



WATAMI Hong Kong



## ワタミフードサービス ふれあい報告書2002

ワタミフードサービス株式会社 社長室

東京都大田区西蒲田7丁目45番6号 蒲田大和ビル5F (〒144-0051)  
※2003年1月本社移転予定 東京都大田区羽田1丁目1番地  
ワタミふれあいホームページ <http://www.watami.co.jp/>  
2002年9月発行 (次回発行予定2003年9月)

**R100**

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「大豆油インキ」で印刷されています。