

環境とともに

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さま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、すべ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、可能な限りの努力を行います。

環境方針 2006年5月1日

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・目標を設定して取り組み、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）
 - リサイクルシステムの構築
 - 温暖化対策の推進
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順守します。
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、開示要望にお応えします。

CO₂排出量ゼロ企業へ

ワタミグループ環境管理責任者
(ワタミエコロジー(株)常務取締役 経営本部長)
川辺壽也

ワタミグループは、「美しい地球を美しくいまに子どもたちに残していく」ことを環境でのミッションとして、これまでの主体であった外食事業について環境対策を積極的に推進してまいりました。

1999年のワタミ環境宣言を皮切りに、ISO14001の認証取得、店舗でのゴミ分別、リサイクルセンターの設立による容器包装系廃棄物のリサイクル実施、生ゴミ破碎乾燥機の導入による生ゴミリサイクルの実施、エネルギーマネジメントシステム導入による電気使用量の削減などの様々な施策を行ってきました。

2006年度は、「地球温暖化対策」の一環として、本社において「チームマイナス6%活動」の継続実施ゼロエミッション(リサイクル処理)の仕組みを再構築全従業員～関連取引先へ、環境活動に関わる協力体制を強化有機農地を拡大して、安全で安心な食材の提供の継続実施介護施設においてもISO14001を導入する準備などを目標としています。

これらは、ワタミエコロジー(株)がグループ各社の環境に対する様々な施策を統括しながら、独自開発の「環境負荷低減型施設管理」で推進します。これは様々な施設の管理を行いながら、同時に施設の環境負荷低減を実現するというものです。

この新施策はグループ以外の企業様へも幅広くご提供させていただき、一つでも多くの施設の環境負荷を低減させ、地球温暖化の防止に寄与することを第一課題と考えています。

しかし事業が拡大するに伴い、現在実施している環境施策だけでは排出されるCO₂の増加は押さえきれないことは明白です。そこでワタミエコロジーは、本年度よりCO₂排出量ゼロ企業を目指し、NPO法人を設立します。(詳しくはP61)



ワタミにおける環境活動の考え方

環境活動の課題

多品種で小ロットの廃棄物が発生する外食事業を中心に展開しているワタミグループにおいて、環境面における最も大きな課題は廃棄物の削減と地球温暖化対策です。ワタミグループにおいては、その削減およびリサイクル活動を推進するとともに、そのノウハウを公開することで、業界全体の廃棄物削減活動を広く浸透させていくこと、また、地球規模で問題となっているCO₂の削減に積極的に取り組んでいくことは、企業として当然の責務であると考えています。

廃棄物の削減について

2005年度の全廃棄物排出量は全店舗合計で7,627t、1店舗換算で15.1tとなり、総排出量では過去最大となりました。

新規店舗の大量出店および業態変更に伴う改装やリサイクルシステムの構築が遅れている遠隔地への出店増加などが原因と考えられます。

また同様の理由により、リサイクル実施状況においても、仕組みが構築されている関東圏での全廃棄物リサイクル率は、50.7%とほぼ前年値を確保していますが、全店舗を合計した全廃棄物リサイクル率は、昨年比で3.9ポイントダウンし、37.3%となりました。

遠隔地におけるリサイクルシステムの早期構築が今後の課題となりました。この中で店舗における生ゴミ排出量におきましては、生ゴミ破砕乾燥機設置をきっかけとして環境意識が高まり、それが食材のロス率の低下にもつながり、排出量そのものが1店舗当たり前年比で63%と大幅に削減されています。

なお、2005年度の食品廃棄物リサイクル率は廃油および食品残さ(食品廃棄物)合計で30.4%となり、現状、法規制で定められた削減率20%以上を確保しています。

CO₂排出量の削減について

2005年度のエネルギー使用によるCO₂排出量は、新規店舗拡大の影響もあり全店舗計で50,441t-CO₂となり、廃棄物同様、最大の排出量を記録してしまいました。

1店舗当たりのCO₂排出量におきましても、2005年度は一転して前年比で、1.3ポイントオーバーという結果となっています。

ワタミグループでは、2004年度より環境方針の中に「地球温暖化対策の推進」を入れ、取り組みの最優先課題項目に掲げて、エネルギー管理システムの導入などの温暖化対策を徹底して行ってきました。しかしながら、システムを導入している293店舗においては週間単位で進捗の追いかける改善の仕組みができていますが、残り約200店舗のシステムを導入していない店舗においては、エネルギーなどの削減対応は店舗に任せられ、十分な改善の仕組みができていないのが現状です。

この結果を踏まえて、今年度は現行の仕組みの見直しを行いながら、マネジメントシステム導入拡大を目指しています。

TOPICS 環境事業参入の原点について

環境問題に対して、ワタミが行動を起こしたのは、1995年からでした。当時のワタミフードサービスでは、お好み焼き宅配の「KEI太」という事業を展開していました。

マンションのゴミ捨て場に、山積みになっていた「KEI太」の包装容器。当時は、発泡スチロールを使っていました。行方を調べたところ、捨てた後、埋めるしかないこと知り、容器を回収することにしました。コストは上乗せになりますが、どうしても「売りっぱなしでゴミを増やす」ことに我慢ができませんでした。





	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度
全廃棄物リサイクル率 (%)	7.3	20.7	39.3	41.2	37.3
食品廃棄物リサイクル率 (%)	11.4	10.1	8.3	30.1	30.4



	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度
総使用量 (万kWh)	4,434	6,463	7,120	7,814	9,825
1店舗あたり平均使用量 (万kWh/店)	20.1	22.2	20.2	19.1	19.4

	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度
総使用量 (千m ³)	895	1,145	1,208	1,375	1,419
1店舗あたり平均使用量 (千m ³ /店)	4.2	3.9	3.6	3.3	2.8

	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度
総使用量 (千m ³)	3,064	3,821	4,643	5,341	6,783
1店舗あたり平均使用量 (千m ³ /店)	14.4	13.1	13.9	13.1	13.4

環境マネジメントシステム

環境活動の推進

ワタミグループでは定期的に内部監査を実施して、本社および外食店舗における環境活動の継続的改善に努めています。特に店舗監査はISO9001の仕組みを利用して、店舗サービスの品質確認と是正を目的とした業務監査と同じタイミングで実施しています。

その中で、監査員は主に環境活動の進捗を含めた従業員への浸透度、法規制の順守状況などをチェックし、毎週実施される業務改革会議にて、統括責任者、営業部宛てに是正処置要求を含めた結果報告をしています。

ISO14001の取り組み

ワタミグループは1999年7月に、日本の外食産業として初めて、本社および全外食店舗にてISO14001の認証を取得しました。2005年7月に2回目の更新審査を迎えて、同月に審査対象店舗、認証範囲を拡大し改めて認証を取得いたしました。

私たちはこれからも対象店舗、活動範囲を広げながらシステムのPDCAの仕組みを活用して環境活動の継続的改善を図っていきます。

ISO14001 2006年度認証対象範囲

2006年7月時点でのISO14001の登録サイトは、ワタミ(株)、ワタミフードサービス(株)ワタミダイレクトフランチャイズシステムズ(株)、(株)ティージーアイ・フライデーズ・ジャパン、ワタミエコロジー(株)のグループ会社5社の1本社ビルおよび、ワタミ手づくり厨房3センター、変更審査申請時点での493店舗の合計497サイトとなります。

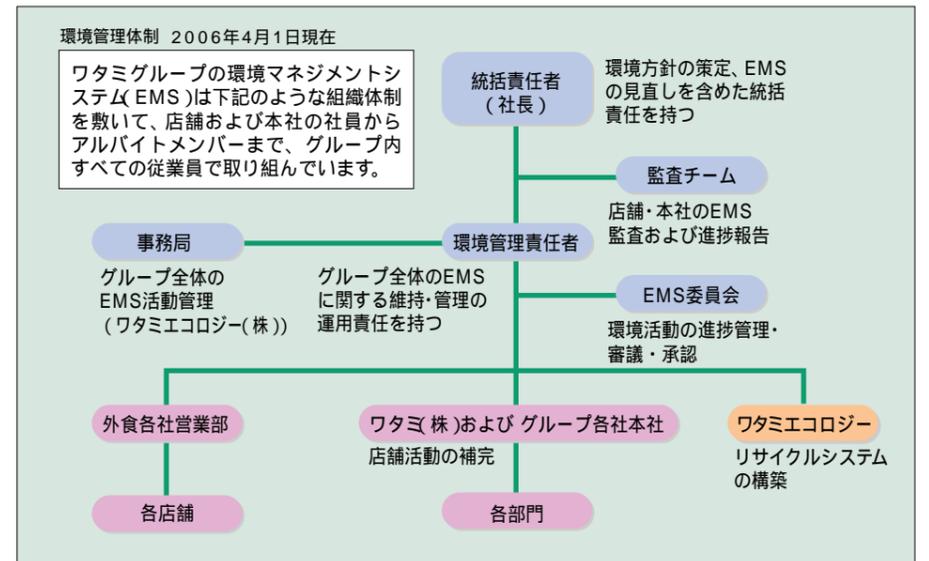
申請月以降の新規店舗におきましては、未登録ながら同様の活動に取り組み、常に全店舗の登録を推進しております。

EMS委員会

グループ内の環境活動をより効果的に推進していくために、各社各部署よりメンバー約20名を選抜して月2回、環境マネジメントシステム委員会(EMS委員会)を開催しています。

この委員会では、グループ内環境活動の方向性の立案および改訂、具体的な行動計画の策定と活動の進捗確認などを行っています。

また、委員会では環境活動のリーダーとなるメンバーのスキルアップを目指して、環境関連施設の視察ツアーや内部監査員養成講習会などの勉強会も随時実施しています。



環境法規制の順守

2006年「食品リサイクル法」施行に向けて、2005年度は生ゴミ破砕乾燥機を179店舗に導入し、外食店舗にて生ゴミを破砕乾燥させた後、137店舗においてはリサイクルセンターを経由して、グループ農場にて堆肥化し、その堆肥を使って育てた有機野菜を店舗に出荷するという循環型の「生ゴミリサイクルの仕組み」を稼働しています。

また、店舗運営に関わる法規制である「騒音、振動、悪臭」に関しては、廃棄物の分別の不徹底、出し遅れによる取り残し、液だれなどによる悪臭クレーム、トラック配送・回収時の騒音・振動クレームで計45件の発生を確認し是正処置をいたしました。

今回のクレーム発生は前年に比べて38件増加となりましたが、店舗で発生したクレームが本部にまで伝わる仕組みがようやく完成したことの現われと解釈しています。これら発生クレームに対しては原因の洗い出しから改善まで早急に対処し、さらに期日を決めて後追い調査を実施し再発防止に努めています。

「廃棄物処理法」に関しては、産業廃棄物のマニフェスト管理に重点をおいて取り組み、戻り伝票チェックによる適正処理の確認を徹底して行っています。また、廃棄物の中間および最終処分施設の立ち入り調査を継続して実施しています。

法令への対応(例)

法令	容器包装リサイクル法	食品リサイクル法
施行日	1997年4月	2001年5月
要求事項	容器包装リサイクル料の支払い 排出時にリターナブル容器の使用、分別収集の促進	発生抑制、再生利用、減量の優先順位で減容 年間100t以上排出する場合は、総量の20%以上を上記のいずれかの方法で減容
現状値	おみやげ用バック袋など 再商品化委託料 992kg/年 再商品化委託料金 88,387円 ビン、ペットボトル、プラスチックなどのリサイクル	生ゴミ処理機(破砕乾燥機) 179店舗導入 生ゴミ・廃油のリサイクルで30.4% 生ゴミ乾燥物をワタミファームの堆肥として利用
必要な対応	再商品化委託料金の支払い	発生抑制
順守状況	順守	順守

廃棄物低減の取り組み～店舗ゼロエミッション

ゼロエミッション、そして地球温暖化防止へ

新しいゼロエミッションの仕組みづくりを目指して

「2004年ゼロエミッション達成」を目標に、1998年からその取り組みをスタートしました。店舗でのゴミの分別から始まり、2002年にはリサイクルルートが整備された関東近郊のエリアでは、容器包装系のゴミのリサイクルができるようになりました。

2003年には生ゴミ破砕乾燥機の導入による生ゴミのリサイクルも可能となりました。これらのリサイクルシステムが完成したエリアの店舗ではゼロエミッションの仕組みができあがりました。(リサイクル率は80%。残りの20%はタバコの吸殻や有機物の付着した廃プラスチックなど、現在リサイクルができないものです。)

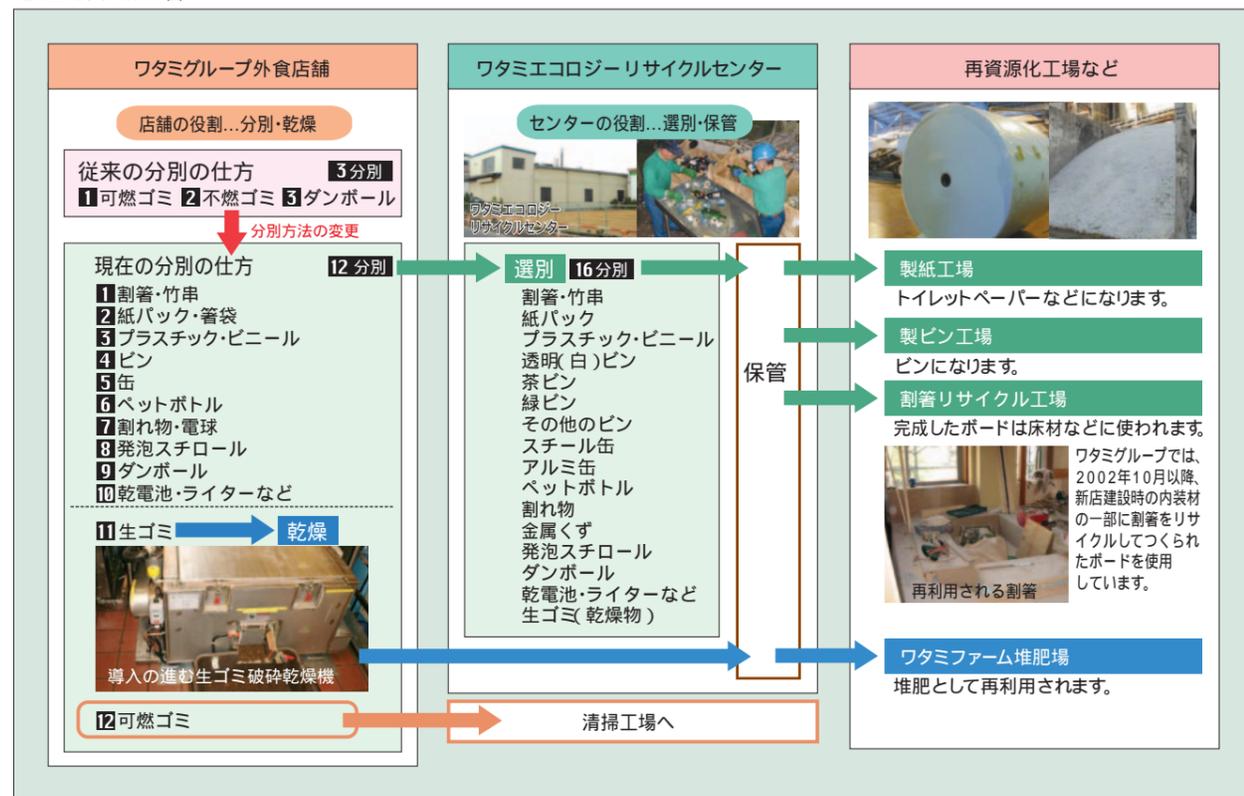
2005年3月末現在、リサイクルルート内における生ゴミ破砕乾燥機

乾燥機は179店舗に導入され、394tの生ゴミをリサイクルすることができました。

現在では、生ゴミの水切りカゴ設置による総量の減容やワタミ手づくり厨房の稼働による仕込み作業の軽減により、1日あたり1店舗で発生する生ゴミが43kgから22kgに削減することができました。

そこで2006年度は、この削減を踏まえ、発生量が減少した生ゴミ処理にも対応するという新しい仕組みの構築を課題として設定しました。現状のゼロエミッションの仕組みを見直し、店舗で発生する生ゴミの量に合わせた仕組みの検討を開始しました。環境と経済のバランスの取れた開発に努めていきます。

ゼロエミッションの図



2005年度 生ゴミ処理機稼働率 No.1は、みんなのおかげ。『和民』新大久保店 原聖馬 店長の話



アルバイトメンバーの皆が、非常に意識高く生ゴミ破砕乾燥機を使用していることがNo.1になった一番の要因だと思っています。何か特別なことをやっているということではありません。ゴミ分別バウチが複数の場所に貼ってあったり、生ゴミを捨てる網カゴを複数設けるなどの工夫はありますが、何より突出しているのは、アルバイトメンバー皆の意識が高いことです。

決められている基準で、ゴミを分別することが当たり前で、店舗開店準備前のごしらえの時に発生する野菜の切れ端などはもちろん、営業中、お店がどんなに忙しくても分別の基準を下げることはありません。

ません。ちょうど、ご来店されたお客さまには、おしぼりをお渡しますが、それと同じように当たり前のこととして実施しています。

だから、間違えてフォークなどを生ゴミ破砕乾燥機に入れてしまい、故障するようなことがあったら大変。皆が、どうして間違えて入ってしまったんだろう?と大騒ぎします。

この意識の高さは、生ゴミ破砕乾燥機を使うことの意味、ゼロエミッションの意義を、アルバイトメンバー皆が理解しているからだだと思います。だから「生ゴミ破砕乾燥機を使うこと」や「ゴミを分別すること」を意識しているのではなく、「極力ゴミを出したくない」と思っているのです。

自分自身も、学ぶことが多く、今後別の店に移った時にもこの思いは伝えていきたいと思っています。

CO₂排出量の削減～エネルギー管理システム

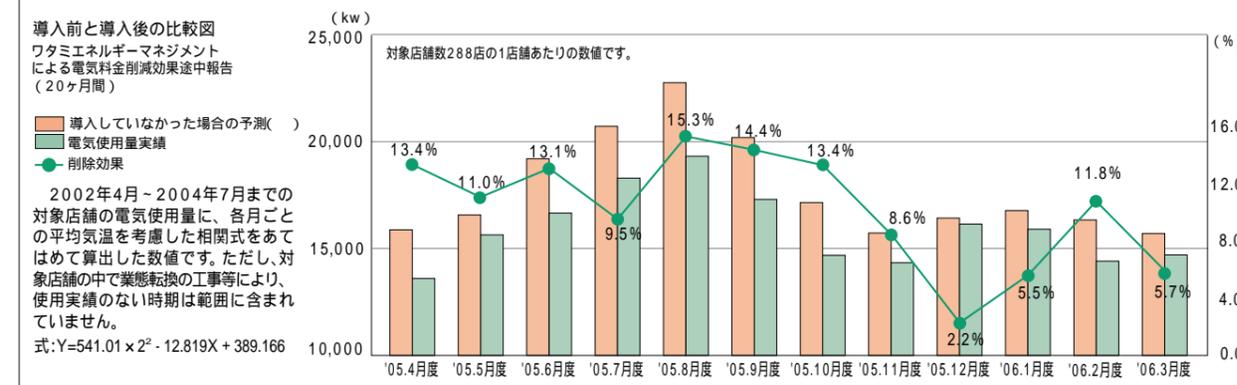
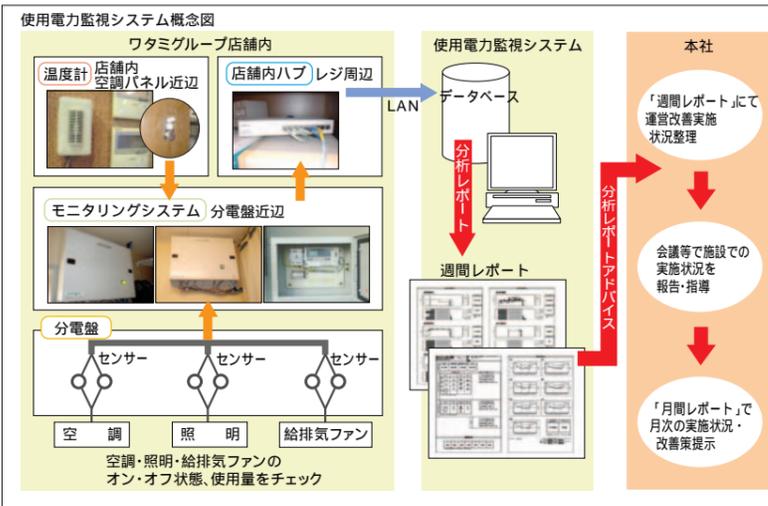
使用電力監視システム

2004年8月より、店舗の使用電力を一元管理するモニター機器(電気の使われ方を24時間監視し、ムダな電気使用を発見して、その抑制を行うという使用電力監視システム)を293店舗に導入しました。

電力のムダに対してタイムリーな対策を打つことにより、2005年度は、導入店舗全店で導入前使用量との比較で10.6%、電気料金で1億3000万円、CO₂排出量で2,354t-CO₂の削減をすることができました。(2005年4月～2006年3月の1年間実績)このCO₂排出量は、クスノキ(が光合成を行う際のCO₂吸収量に換算して、6,036本に相当します。

さらに、2005年6月より温湿度センサーを店舗内に取り付け、営業中の客席環境が快適な空間に保てるよう取り組んでいます。

クスノキ(樹高:8~10m、幹周55~71cm)のCO₂吸収量は390kg-CO₂/本(年間)にて換算。



未使用スペースの消灯

電気使用量削減に向けて、看板やフロア、厨房の照明スイッチに色分けしたシールを貼り、営業前と営業終了後の準備や片付けの時に点灯する照明を明確にしています。このスイッチの色分けを活用し、その時々最低限必要な照明のみを使用しています。

空調

空調機器(エアコン)は月に1回以上、室内機のフィルター清掃を店舗で実施するとともに、年1回、室内機のオーバーホールと室外機の熱交換フィン洗浄を実施しています。

これらの定期メンテナンスの実施は故障を予防し、機器の寿命を延長させると同時に電気使用量を約14%削減する効果があります。

小さな改善の積み重ねが大切! 『坐・和民』青葉台店 西村久美 店長の話



毎週ワタミエコロジー(株)より報告される「ムダ電気料金の金額」でワースト1位になってしまったことが、改善が始まったきっかけでした。ワタミエコロジーの方と一緒に、店舗での改善が始まりました。改善は、エネルギー管理システムのレポートにより、どの時間でどの照明をムダに使っているかの分析から始まりました。

結果、営業前の清掃時と営業終了後の照明のムダが大きいことがわかりました。そこで、まず 営業前準備 営業中 営業終了後それぞれの時間帯に合わせて必要最低限の照明を使用することができるよう、照明の設定も変更しました。

また、照明のスイッチングについて明確なルールと毎日の管理方法

を決め、誰でもわかるように3色のシールを貼り、それぞれの時間帯でつけるべき照明をスイッチの色で区別できるようにしました。

当初は、私が店舗にいない日のスイッチングについてはなかなか結果が出ませんでした。

しかしながら、毎週報告されるレポートを活用することで、どの時間にムダな電気を使用しているかが一目瞭然でしたので、アルバイトメンバー皆へ協力を呼びかけ、具体的な行動について説明することで徐々に改善されていきました。

このような取り組みの結果、1ヶ月でなんと約8万円の電気料金を削減することができました。

今は、新店に異動になりましたが、そのお店でも青葉台店の経験を活かして、「ムダな電気の削減」に努めていきたいと思っています。

お店での環境対策

インプット、アウトプット

ワタミグループの外出店舗には、日々様々な「IN-PUT(投入)」と「OUT-PUT(排出)」が発生しています。それぞれの投入量、排出量は1店舗では少ない量に思えますが、これがグループ店舗全体となりますと決して少ない数値ではなくなります。

IN-PUT / OUT-PUT フロー図

1店舗あたり年間数値

IN-PUT項目		投入量	OUT-PUT項目		排出量
電気(kWh)		194,562	CO ₂ 電気(kg-CO ₂)		70,042
ガス(m ³)		13,433	CO ₂ ガス(kg-CO ₂)		28,210
水道(m ³)		2,810	水道(m ³)	下水	2,810
	投入量(t)			排出量(t)	
食材(アルコール、ドリンク含)		1,683	生ゴミ		5.9
備品(消耗品、コピー紙含)		1.3	可燃ゴミ		5.3
			不燃ゴミ		3.9
店舗活動			生ゴミ乾燥物(乾燥前0.6t)		0.2
食用油		4.2	割箸・串		0.4
割箸・串		4.4	ダンボール		1.4
ダンボール		1.8	発泡スチロール		0.1
発泡スチロール		0.2	プラスチック製容器包装材		0.2
プラスチック製容器包装材		6.3	紙製容器包装材		0.2
紙製容器包装材		4.5	ビン・缶・ペットボトル		2.7
ビン・缶・ペットボトル		2.8	割れ物(陶磁器類)		1.0
			廃油		2.0
			グリストラップ汚泥		0.8

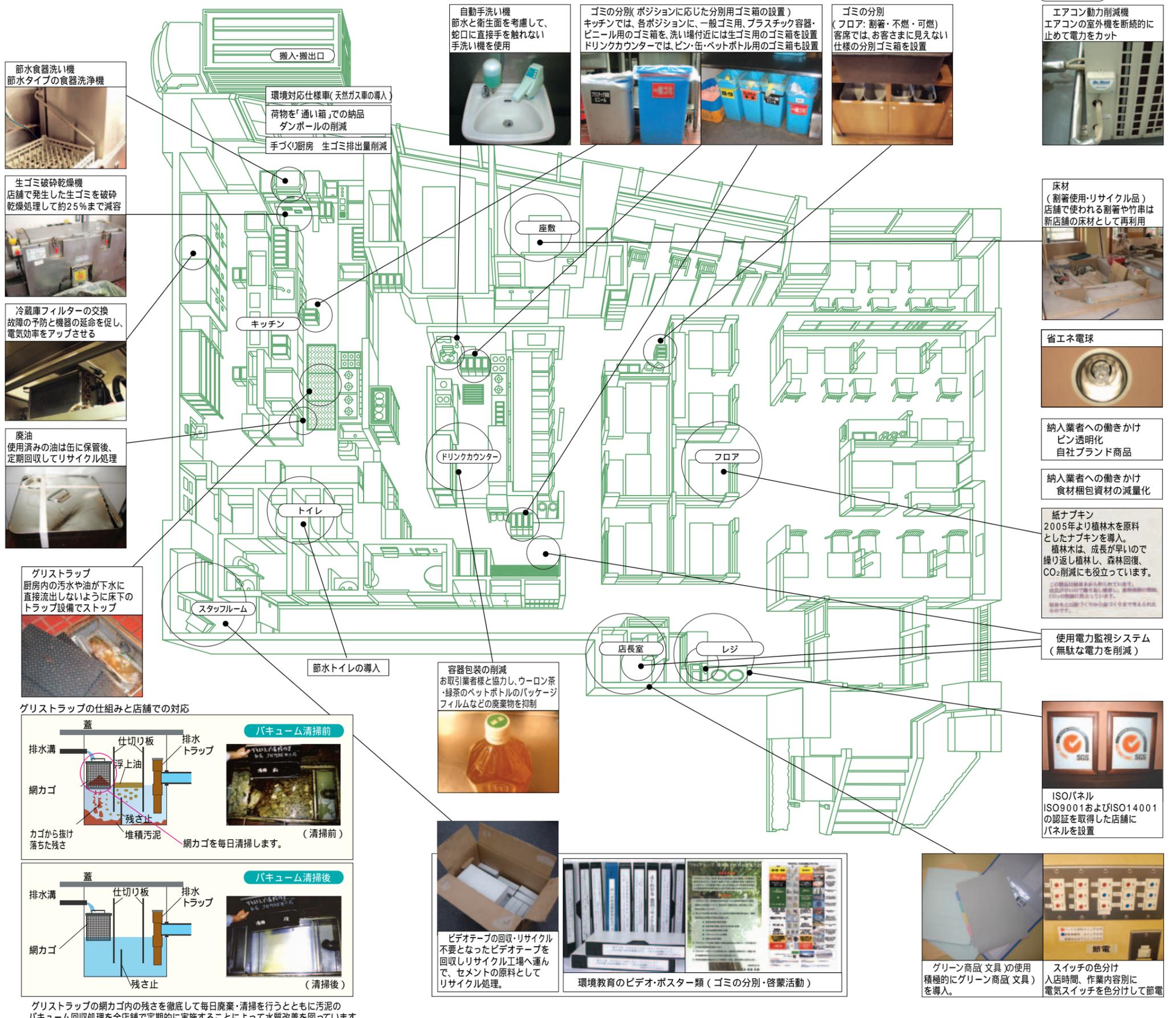
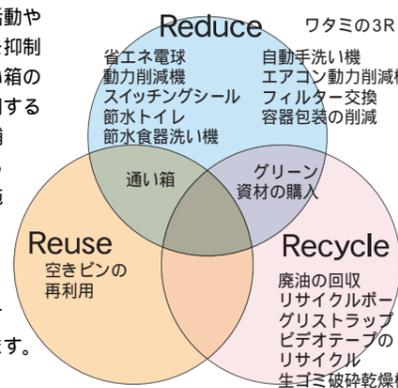
CO₂ 排出量算出係数(kg-CO₂/kWh) 電気: 0.36
 CO₂ 排出量算出係数(kg-CO₂/m³) ガス: 2.10
 CO₂ 排出量算出係数(kg-CO₂/m³) 水: 0.58
 リサイクルセンター経由店舗数(関東圏) 226店舗(全536店舗中)
 リサイクル量: 9.0t(全店舗における全廃棄物リサイクル率: 37.3%)
 リサイクルセンターへの搬入店舗の全廃棄物リサイクル率は50.7%
 食品残さリサイクル量: 1,303.8t(137店舗)<2.5t/店>
 食品廃棄物リサイクル率: 30.4%

ワタミの3R

環境と調和した経済社会を構築するためには、3Rの技術を開発・普及させることが重要と考えています。3Rとは、ゴミの排出削減、資源利用効率の最大化を図るための考え方

Reduce (リデュース: 製品に使用する資源の削減および使用期間を長くすること)
Reuse (リユース: 利用後に製品部品として再使用すること)
Recycle (リサイクル: 資源として再生させ、再び製品原材料として利用すること)

を意味します。ワタミエコロジー(株)では、施設や機器の寿命延長を図るメンテナンス活動や容器包装資材の発生を抑制するリデュース、通い箱の活用やボトルを再使用するリユース、さらに店舗や本社から排出されるゴミのリサイクル実施と3Rへの取り組みを強化しています。今後も、活動の推進・開発を積極的に進めていきたいと考えています。



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

外食店舗スタッフの教育

店舗テーマシートの運用

店舗では、「店舗テーマシート」を用いて、電気・水・廃棄物の削減などの環境改善への取り組みに対する監視測定を毎月行い、その結果と反省をもとに店舗別に次月の計画を策定しタイムリーな対応を行っています。

ワタミグループ店舗では、このシートを用いてPDCAサイクルを推進し、全店舗・全従業員への環境活動の浸透と継続的改善を図っています。

店舗環境ミーティング

店舗での環境活動は、毎月行われる店舗環境ミーティングによって支えられています。このミーティングは店長が主催し、アルバイトメンバーに対して自店の環境活動の進捗を報告、全員の意見交換が行われます。

店長はこの意見を踏まえて次月の取り組み計画を策定、その内容を全アルバイトメンバーに開店前の朝礼にて通知し環境改善活動を実施していくという継続的改善を行っています。

ゴミ分別

店舗ではゼロエミッションを達成するため、リサイクルできるものはすべてリサイクルするという目標を掲げて、1998年より廃棄物の6分別からスタートし、2005年度11月からは12分別を実施しています。店舗で分別された廃棄物は、ワタミエコロジー(株)リサイクルセンターにて、さらに16種類に仕分けを行い、各リサイクル処理施設に送られています。(詳しくはP19)

スタッフルーム

常に目につくところに環境方針や取り組み項目を明示したポスターを貼って、スタッフ同士で環境活動への意識づけを行っています。

環境ビデオレター

店舗では年間1回、ワタミグループの環境に対する考え方を活動を紹介した「環境ビデオレター」を全従業員が視聴し、現状の環境問題の再認識とグループにおける当年度の環境活動の方向性などを確認しています。

エコツアー

ワタミグループでは新卒社員および一般の方々を対象として、年間数回の環境関連施設見学会「エコツアー」を開催しています。このツアーの主旨は、実際に集められた廃棄物がどのように分別されリサイクルされていくかを実際に自分の目で確認して、分別の大切さや環境活動の現実を知ってもらうことです。

2005年度は、ワタミグループ新卒社員252名および社内参加希望者、お取引業者様も含め280名の参加がありました。



リサイクル施設の見学

環境コミュニケーション

ワタミグループでは環境について積極的に取り組む意義と、どのような目標をもち実際にどのように活動を行っているのかということとを全従業員が理解し、環境に対する思いと知識の共有化を行うために様々な研修を実施しています。そして、この教育を通して従業員が自立した一人の人間として、環境について考えられるようになってほしいと考えています。

新入・中途社員研修

環境問題の重要性とワタミグループが環境問題に真摯に取り組む理由を、入社時研修の中での重要なプログラムとして位置づけて研修しています。この研修により環境に対する意識づけを図ると同時に、研修内容の理解度を確認するテストを行っています。

店長クラス研修および副店長育成研修

ワタミグループ環境活動の要は外食店舗であり、店長がその取り組み・推進の中心となるため、店長の環境活動に対する理解は環境負荷低減の重要なポイントといえます。

店長には毎年1回、また、副店長に昇格する対象者には、副店長育成研修にて店舗における環境活動の手順についての教育を実施しています。さらに毎週開催される業務改革会議では、環境活動の進捗と対応策の確認を定期的に行っています。

本社従業員説明

本社では、年度はじめに、本社で行う当年度の環境への取り組み内容と考え方を伝える説明会を実施しています。

本社従業員には、この研修により環境に対する意識づけを図ると同時に、研修内容の理解度を確認するテストを行っています。



ISO14001特別セミナー

ワタミグループでは、エリアマネージャー、EMS委員、内部監査員などを対象として、環境問題や環境活動に関する理解浸透および監査員の養成などを行っています。これらの教育を通して、環境活動の理解浸透と社員の専門性向上を推進しています。

配送におけるCO₂削減

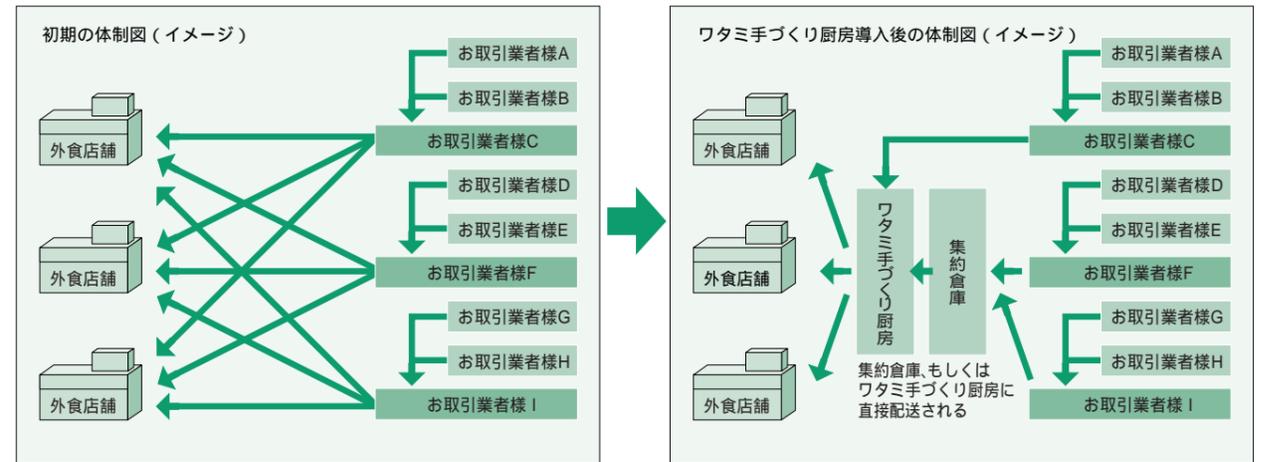
トラック配送時の環境負荷低減に向けて

2005年度は、トラック配送におけるCO₂排出量の把握に向けて、データ収集の仕組みづくりを始めました。

ワタミグループでは、その配送業務を委託先業者に委ねているため、お取引業者様も含めたトータルの配送距離削減のための取り組みを推進することが大切であると考えています。その削減に向けた取り組みのひとつが、センターごとに「集約倉庫」を設け、お取引業者様との協体制をとった「集約配送ルート」の構築です。

2006年度より、ようやく集計の仕組みができあがり、現状値を基にした予測では2006年度は8,886,756kmの配送距離となり、この時のガソリン使用量をCO₂排出量に換算すると19,319t-CO₂になります。

そして、今後も継続して、新規出店に合わせた店舗への配送ルートの組み替えおよび帰りの有効活用による配送の効率化などにより、環境負荷の低減に少しでも寄与していくことを目標としています。



アイドリング・ストップの徹底

店舗の食材やドリンクの納品時には、全車エンジン停止(アイドリング・ストップ)をすることをお取引業者様との協議によって決定し、その徹底を図っています。

天然ガス車の導入へ

2006年度より、お取引業者様との協力のもと、地球温暖化の原因となるCO₂の排出量が、ガソリン車より2~3割低減できる天然ガス車の実験的な導入を北海道でスタートさせました。



天然ガス車

TOPICS クールビズ・ウォームビズ

みんなで止めよう温暖化
チーム・マイナス6%

環境省主催の「チーム・マイナス6%」活動に賛同、「チーム・マイナス6%」が掲げるさまざまな取り組みの中で、企業が直接取り組むことができるクールビズ・ウォームビズを推進しています。クールビズ対応では室内の温度を28℃に設定し、ノーネクタイ・ノー上着を実施しました。残念ながら、クールビズではその取り組みを全従業員に浸透させることができず、前年を上回る電力・動力の使用量となりました。

その結果を踏まえ、ウォームビズ対応では、毎月エアコンフィルターの清掃を実施したり室内の温度を20度とし1日2回の温度チェックの実施、週単位・月単位で前年比の電気・動力使用量と比較し報告することで、使用量で7,862kWh、前年比96%を確保し、118千円の削減効果を発揮することができました。

チームマイナス6% <http://www.team-6.jp/index.html>

エアコンフィルター清掃

温度チェックツール

環境コストと効果の集計

ワタミグループの環境会計

環境会計の集計範囲は、ワタミグループの本社および全直営外食店舗で2005年4月から2006年3月までに環境保全・管理活動のために支出した投資と費用の額です。

それぞれの活動ごとにコスト項目を特定し、金額を集計しています。ワタミグループでは環境保全コストを大きく3つに分類しました。

- (1) 店舗・本社における環境目的・目標を達成するための活動に関わるコスト(目的・目標コスト)
- (2) 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)
- (3) 環境マネジメントシステムの適切な運用・維持を図り、環境パフォーマンスを改善していくために必要なコスト(環境活動コスト)

CO₂(地球温暖化ガス)の把握と効果測定

2005年度、ワタミグループでは既存店において56店舗の業態の変更を行った結果、排出されたCO₂は、既存店比較でプラス547t-CO₂となっていました。ワタミグループではこの度のCO₂の増加

集計結果(削減効果)

2005年度の環境保全コストは767百万円でした。その内の46%が目的・目標コストにあたります。この目的・目標コストでは、外食店舗におけるエネルギーマネジメントシステム、生ゴミ破砕乾燥機などのハード機器導入によるコストが全体の45%を占めました。

これらの導入効果として、電気使用量においては導入店舗で基準年である2003年度に対して月あたり11.7%の削減効果を上げることができました。

また、残り54%を占める法規制対応および環境活動コストには、店舗から出る一般廃棄物、粗大ゴミ、廃油・グリスラップ汚泥の回収・リサイクル処理費用、環境担当者の人件費、ISO14001審査費用などが含まれます。

なお、2005年度の既存店における省エネ・節水促進および廃棄物のリサイクル化による削減コスト効果は、2005年度の使用単価ダウン効果もあり499百万円となりました。

結果を真摯に受けとめ、現在行っている環境活動に対して、改めて業態ごとの見直しを図るとともにチェック機能を強化して、新たな気持ちで地球温暖化の防止に取り組んでいくこととしました。

コスト項目	具体的な取り組み	コスト	
目的・目標コスト	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 注1)	28,628
	電気・水使用量の削減	エネルギーマネジメントシステム・動力削減機の導入・省エネ冷蔵庫の導入 注2)	127,238
	排水の水質改善	グリスラップの管理・清掃・水質検査 注3)	3,700
	生ゴミ、可燃物・不燃物廃棄量の削減	生ゴミ破砕乾燥機の設置・稼働 注4)	35,131
	グリーン資材の導入	リサイクル廃材(エヴァーボード)の新店への導入 注5)	19,707
	リサイクルシステムの構築	リサイクル・ゼロエミッション活動の運用(リサイクルセンター運営、環境委員会活動、再資源委託等)注6)	135,959
	環境教育	従業員への教育の実施 注7)	4,640
	グリーン資材の導入	エコ文具、備品の導入(本社、店舗)注8)	3,410
	小計		358,413
	法規制対応コスト	適正な廃棄物処理 廃棄物の委託処理(リサイクル化含む)	396,086
	適合性チェック 環境法規制の適合性チェック	3,600	
小計		399,686	
環境活動コスト	環境マネジメントシステムの管理活動 ISO14001の全社・全店舗での運用、環境監査の実施 注9)	8,980	
合計(+ +)		767,079	

注1) 2005年度末までにオープンした国内536店舗を対象 注2) エネルギーマネジメントシステムは導入店舗293店、動力削減機は31店舗184台、省エネ冷蔵庫は11店舗74台の導入コスト 注3) グリスラップの管理清掃は476店分、水質検査は9店舗25回実施分 注4) 新規、生ゴミ破砕乾燥機設置43店舗の導入コスト 注5) 新規87店舗導入分 注6) リサイクルセンター(2箇所)運営・再資源委託費用、リサイクル品回収266店舗分および廃油回収536店舗、ビデオテープリサイクル5564本分 注7) 従業員1,472人への研修費用 注8) 2005年度新店100店舗を対象 注9) ISO14001対象497サイト

効果項目	既存店の削減額
省エネルギーの推進(電気・ガス)	158,326
節水の推進	318,807
廃棄物処理委託費(リサイクルによる差益含む)	21,974
合計	499,107

効果項目	既存店の削減量
省エネルギーの推進(電気)	376
省エネルギーの推進(ガス)	264
省エネルギーの推進(水)	93
合計	547

既存店比較対象店舗数: 407店舗(2004年度末店舗数)

ワタミの森林づくり開始

この森林づくり活動の報告を積極的・継続的に行い、より幅広い方々に環境の大切さを知っていただきたいと考えています。

現在、ワタミグループでは、ゼロエミッションやエネルギーマネジメントなどの地球温暖化防止活動を積極的に実施していますが、これらの活動を継続的に行った場合でも、CO₂排出量においては、最大でグループ排出量の15%程度の削減しか見込めません。

さらに、今後の店舗や施設の拡大の方向性を鑑みると、CO₂排出量の増加は避けて通れません。

そこで私たちは、今年度より、排出量削減と吸収量拡大の両面からのアプローチを検討、グループの経済活動によって排出されるCO₂を、植物の光合成によるCO₂吸収効果を最大限に活用して、少しでも多く吸収させていく「森林づくり活動で補完する」計画を立てました。

グループが排出しているCO₂の削減を少しでも担うことから始めていくこととしました。

森林は人の手による整備が行われないと衰退してしまいます。過去日本では、里山という考え方により、人間が森林にある程度

の手を入れることで、森林および周囲の自然環境を守ってきました。現在日本の森林は、林業政策の一環により、全森林面積の約40パーセントがCO₂吸収効果の低いスギやヒノキなどの針葉樹の人工林によって埋め尽くされ、さらに林業そのものも衰退傾向にあります。森林の十分な手入れが行われず、樹木が病気にかかってしまったり老木化してしまい、光合成の効率はさらに悪化してしまっているのが現状です。

これらのことを踏まえて私たちは、まず始めに、現在放置されている小規模な人工林に手を入れ、「森林づくり活動」を開始します。

この作業の中で森林の機能の活性化を目指し、森林管理のノウハウを学びます。その後、徐々に規模の大きな森林の維持・活性化に着手し、自然環境維持への貢献と地域の活性化を計画しています。この活動によってグループCO₂排出量ゼロ企業を目指します。



活動前の森林の様子

スギ、ヒノキを中心とした針葉樹の人工林のため光合成によるCO₂の吸収効率が低くなっている。

森林の十分な手入れが行われておらず、下枝が枯れ上がり、モヤシ状の木が多くなっている。

暗い林内で地表がむき出しになり、雨水とともに土が流れ去ってしまう。



活動後の森林の様子

活動後の森林の様子

CO₂の吸収が高いケヤキやクヌギなどの広葉樹が多い森林になる。間伐や枝打ちなどによって、幹が太く枝葉がしっかりとした健全な樹木が育つ。林内に光が入り、下層植生が生えてくる。地表が守られる、生物多様性の豊かな森林となる。



森林づくりは先の長い活動です。森林保全、再生活動など... しっかり学習することから開始です。

森林の保全・再生を図る活動

- 地こしらえ... 植林をする場所を整理し、苗木を植えやすくなる作業
- 植林..... 苗木を植える作業
- 下草刈り..... 苗木の周りの草を刈り取る作業
- 枝打ち..... 余分な枝を取り除く作業
- 間伐..... 混み合った樹木を間引きする作業
- 主伐..... 伐採期に達した樹木を伐る作業

特定非営利活動法人(NPO法人)「ワタミの森林をつくる会」
もり
設立します。



環境年表

1998年 4月	ISO14001環境マネジメントシステム認証取得に向けて活動開始
1999年 7月	日本の外食産業として初めて、ISO14001環境マネジメントシステム認証取得<ワタミ本社・123店舗>
2001年12月	「ワタミ環境宣言」掲出 ふれあい報告書2001 第1版(環境・社会活動報告書)発行
2002年 6月	JRM(現ワタミエコロジー(株))リサイクルセンター第1設立(東京都足立区) 東京23区内、容器包装系廃棄物のリサイクルスタート
2002年 7月	ISO14001環境マネジメントシステム認証取得(更新・拡大) <ワタミ本社・323店舗、ワタミエコロジー(株)>
2002年 9月	ふれあい報告書2002 第2版(環境・社会活動報告書)発行
2003年 3月	第1回日本環境経営大賞「環境経営優秀賞」受賞
2003年 5月	生ゴミ破碎乾燥機の店舗テスト導入開始
2003年 7月	JRM(現ワタミエコロジー(株))リサイクルセンター 第2設立(東京都武蔵村山市) 東京23区外、神奈川、埼玉一部地区内、容器包装系廃棄物のリサイクルスタート
2003年 8月	第12回「日食・環境資源協力賞」受賞
2003年 9月	ふれあい報告書2003 第3版(環境・社会活動報告書)発行
2003年11月	関西地区(大阪市内11店舗より)リサイクルに向けて、取り組みスタート<ピン・缶・ペットボトル・ダンボールより>
2004年 7月	ISO14001環境マネジメントシステム認証取得(更新・拡大) <ワタミ本社・384店舗、ワタミ手づくり厨房、ワタミエコロジー(株)、ワタミDFS(株)>
2004年 8月	エネルギーマネジメントシステム導入開始(293店舗)
2004年 9月	ふれあい報告書2004 第4版(環境・社会活動報告書)発行
2005年 3月	第1回エコプロダクツ大賞「優秀賞」をワタミエコロジー(株)が受賞
2005年 7月	地球温暖化対策として、国内グループ全社にて「クールビズ」対応実施(7月1日~9月末日迄) ISO14001環境マネジメントシステム認証取得(更新・拡大)<ワタミ本社・店舗447店、ワタミ手づくり厨房、ワタミエコロジー(株)、ワタミDFS(株)、(株)T.G.I.フライデーズジャパン>
2005年 9月	ふれあい報告書2005 第5版(環境・社会活動報告書)発行
2005年12月	地球温暖化対策としてクール・ビズに続き、本社にて「ウォーム・ビズ」対応実施(12月1日~3月末日迄) 日経リサーチ環境経営度調査<日経産業新聞> 小売・外食部門10位、外食部門1位にランクイン
2006年 2月	大田区エコフェスタにて 有機おでんの配布、環境劇実施
2006年 6月	全社にて「クールビズ」対応実施(6月1日~9月末日迄)
2006年 7月	ISO14001環境マネジメントシステム認証(更新・拡大)<ワタミ(株)・ワタミフードサービス(株)・ワタミエコロジー(株)・ワタミDFS(株)>(株)T.G.I.フライデーズジャパンのグループ会社5社の1本社ビル及びワタミ手づくり厨房3センター、変更審査申請時点でのワタミグループ493店舗の合計497サイト>
2006年 9月	ふれあい報告書2006 第6版(CSR報告書)発行

日本環境経営大賞「優秀賞」受賞

ワタミグループは2003年に、第一回日本環境経営大賞で優秀賞を受賞しました。この賞は企業の経営方針に基づく環境保全の具体的な実践活動の取り組みとその成果に対して表彰するもので、三重県を中心に、経済産業省、環境省などから選抜された審査員により選出されるものです。



第12回「日食・環境資源協力賞」受賞

ワタミグループは2003年に外食店舗における電気、水使用量などの環境負荷低減に取り組み、継続的に削減効果を出す活動に対して「日食・環境資源協力賞」を受賞しました。私たちの環境に対する様々な活動が認められています。



エコプロダクツ大賞 推進協議会会長賞を受賞

ワタミエコロジー(株)は2005年に、第1回エコプロダクツ大賞にて「外食チェーンとのアライアンスによる統一リサイクルシステム」が評価され、優秀賞(エコプロダクツ大賞推進協議会会長賞)を受賞しました。
エコプロダクツ大賞とは、財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省・環境省の6省の後援で、環境負荷の低減に配慮したすぐれた製品・サービス(エコプロダクツ)を表彰し、わが国におけるエコプロダクツの開発・普及の促進と、それに関する正確な情報を消費者に広く伝えるものです。

