

CSR Report

ふれあい報告書[®]2014

おかげさまで30周年を迎えました。



WATAMI[®]

創業30周年を迎えて

ワタミが“ワタミ”であるために。 どこまでも“ワタミらしく”。

今回、ただの居酒屋ならず、ただのワタミになってしまう事態。

同志である、従業員、お取引業者様、そして株主の皆様方に対して大変申し訳ないという思いでいっぱいです。

何のためにワタミが社会に存在するのか、根本を改めて意識し、もう一度ワタミらしさを追求すべきと考えます。

もう一度理念に立ち返ること以外にワタミグループの明日はないといっても過言ではありません。

変えるべきものは変える、そして変えてはいけないものは絶対に変えない、ワタミグループは今、ワタミだからこそ提供できる価値を磨き、その価値をお客様に伝えるために全力で取り組んでほしいと思います。

これがワタミグループのこれからのあるべき道だと思っています。

これが無ければこの会社は“ワタミ”ではなくなるのです。

“ワタミ”でなくなったら世の中に対して存在価値がなくなるのです。

“ワタミらしく”、どこまでもやっぴいこう。

我々はさらに前に。

そこに、私はたくさんのありがとうが、たくさんの笑顔がみえます。

このたくさんの笑顔をもっとより大きくしていく。

そしてそれが、100年企業に向かっていけるための唯一の道です。

創業者としてワタミグループの応援をし続けます。



ワタミグループ創業者

渡邊美樹

ふれあい報告書2014

■「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きました。

2001年の環境・社会活動報告書の発行からはじまり、同年より、この考え方に基づく行動を「ふれあい活動」と名づけ、グループのブランドテーマに「環境とともに、社会とともに、人とともに」を掲げ、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いただけましたら幸いです。

■編集方針

本報告書は、その年の特集（ステークホルダーの皆様が関心が高い事項）に加え、ワタミグループの活動や取り組みをわかりやすく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。

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（http://www.watami.co.jp）」でもご覧いただけます。

■対象期間

2013年度（2013年4月1日～2014年3月31日）の活動を中心に、一部最新（2014年度）の情報を紹介しています。

■対象範囲

ワタミ株式会社および国内連結子会社7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P4～13、P60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。

※P22・23「お客様とともに 外食事業（海外）」と、P35、P37、P42の「海外での取り組み」で

は、和民国際有限公司、和民（中国）有限公司、和民餐飲（深圳）有限公司、和民餐飲管理（上海）有限公司、台灣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。また、対象期間は、12月決算のため、2013年度（2013年1月1日～12月31日）としていますが、一部最新（2014年度）の情報を紹介しています。

※P51～59では、ワタミグループが支援する4つの社会貢献団体、公益財団法人 School Aid Japan、NPO法人 Return to Forest Life、公益財団法人 Save Earth Foundation（旧 公益財団法人 有機質資源再生センター）、公益財団法人 みんなの夢をかなえる会を対象としています。

■社名・団体名・事業名表記について

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。（2014年9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7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、該当する会社名を記載しています。

2、(有)ワタミファームおよび(有)当麻グリーンライフを「ワタミファーム」と表記しています。

3、ワタミフードサービス(株)を「WFS」、和民国際有限公司を「ワタミインターナショナル」、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」、ワタミ手づくりマーチャンダイジング(株)を「WTMD」、ワタミエコロジー(株)を「ワタミエコロジー」と表記しています。

4、公益財団法人 School Aid Japan を「SAJ」、NPO法人 Return to Forest Life を「RFL」、公益財団法人 Save Earth Foundation を「SEF」、公益財団法人 みんなの夢をかなえる会を「みんなの夢をかなえる会」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おります。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おります。

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ございます。読者の皆様には、以上のことをご理解賜りますようお願い申し上げます。

■発行日：2014年11月

目次

ワタミグループ創業者メッセージ	P 2
編集方針・目次	P 3
トップメッセージ	P 4
ワタミグループに共通する経営の考え方	P 6
ワタミグループの特徴	P 7
ワタミグループの活動	P 8
ワタミグループのガバナンス	P10
働きやすく、働き甲斐のある職場の推進 「外部有識者による業務改革検討委員会」 からの調査報告書を踏まえた対応	P12
特集	
ワタミグループのあゆみ	P14
お客様や社会から集めさせていただいた“ありがとう”の数	P16
東日本大震災復興支援について	P18
ワタミグループの事業活動のご紹介	P19
お客様とともに	P20
株主様とともに	P32
お取引業者様とともに	P34
従業員とともに	P36
地域・社会とともに	P40
環境とともに	P44
ワタミグループが支援する 社会貢献団体のご紹介	P51
公益財団法人 School Aid Japan	P52
NPO法人 Return to Forest Life	P54
公益財団法人 Save Earth Foundation	P56
公益財団法人 みんなの夢をかなえる会	P58
ワタミグループ概要	P60
CSR指標	P61
編集後記	P62
2013年度アンケート結果	P63



ワタミグループは、おかげさまで創業30周年を迎えることができました。これを機に、30周年企画の活動のシンボルマークとしてロゴマークを制定いたしました。

創業30周年を迎えて 原点に立ち返ろう



ワタミ株式会社 代表取締役社長
桑原 豊

会社とは思いをカタチにするものであり、その思いに共感していただき、思いをカタチにするために様々な形で協力いただく同志が株主様であり、お取引業者様であり、共に働く従業員である・・・これが1984年の創業以来、一貫して変わらないワタミの経営に対する考え方です。

ワタミグループが創業30周年の節目を迎えられたのは、ひとえに同志である皆様のおかげであると、心より感謝しております。

2013年度、ワタミグループは上場以来、初めての赤字決算となり、大変厳しい状況にあり、関係者の皆様に、大変申し訳ない気持ちでいっぱいです。

ワタミのこれまでの歴史を振り返っても、一番苦しいときが、次の一番良いときへの出発点でした。ワタミがこれまで作り上げてきたたくさんの現実の先に、もっと多くの笑顔を集めたい、従業員が働きやすい環境づくりと合わせて強い覚悟で行ってまいります。

原点に立ち返ろう

安全で安心な有機野菜、手づくりの食事で、大切な人をお招きするサービス、ご入居者様やお弁当を待っている高齢者の方々を家族と思う一体感、これが、ワタミがつくりあげてきた6次産業モデルの根幹です。

加えて、自分ごととして考える美しい地球を維持すること、原点に返り、もう一度この思いを磨き上げることが肝心です。

どうしてもやりたい、どうしてもお客様につくしたい、いや、人の為じゃない。

自分が嬉しいから、自分が楽しいから、その気持ちをしっかり持って欲しい。

ワタミグループにとって、経営の肝である経営理念・グループ憲章に基づき、さらに素敵な現実を積み上げつつ、改革を進めます。

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、お客様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。

桑原 豊

ワタミグループは、理念の共有を最重要視し、事業を展開しています。

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」というグループスローガンに代表されるワタミ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“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-0」
「明るくのびのびと仕事をしよう」

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

- 一、常に謙虚なれ 常に感謝せよ
- 一、他人の喜びや悲しみを共有せよ
- 一、約束を守る、嘘をつかない
- 一、愚痴、陰口を言わない
- 一、笑顔で元気よく挨拶をする
- 一、出来ないと言わない
- 一、失敗を他人のせいにならない
- 一、大いに発言し、果敢に実行する
- 一、他人の意見を聞く
- 一、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

- 一、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
- 一、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
- 一、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
- 一、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
- 一、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

「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「体の重い亀」です。まじめで一生懸命、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。

ワタミグループの特徴「経営理念」 今まで、そしてこれからも

ワタミグループは、「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。ワタミは、様々な社会貢献型ビジネスをグループで展開し、ステークホルダーの皆様から、感謝と信頼を集め続けることを目指します。

① 理念に基づき存在対効果を最大に

ワタミグループは、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。

お客様から“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ます。

ワタミグループ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ことを目指します。

② 理念へのこだわりから生まれたビジネスモデル

ワタミグループは、「創業者の思い」をそのまま現在へと引き継ぎ、事業を展開しています。

「ワタミグループがその事業に参入してくれてよかった…」と言っ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、そこに創意工夫を加え、挑戦を続けている姿が現在のワタミグループなのです。

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、はじめて人が集まり、“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」が集まったのがワタミグループです。

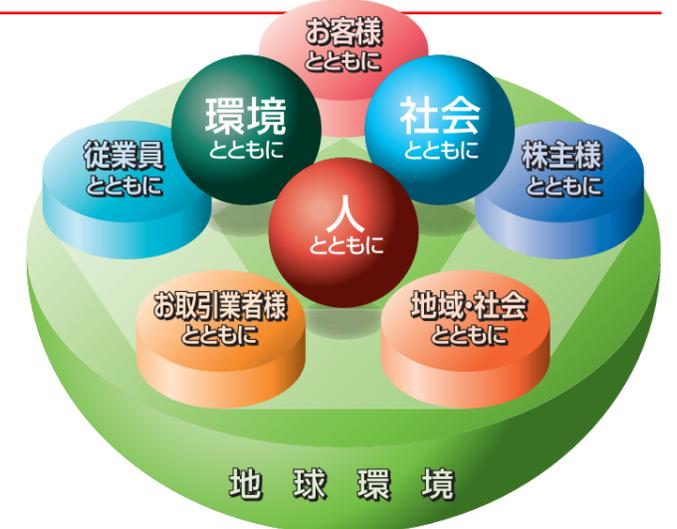
ブランドテーマ

ワタミグループは、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、「環境とともに・社会とともに・人とともに」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。

そして、会社の存在そのものから事業の選び方も、仕事の仕方、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。



ワタミ理念に基づき、社会の課題解決に貢献します。

ワタミグループでは、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。

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

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と考え、「安全・安心・手づくり」の商品・サービスの提供、快適な空間づくりにこだわっています。
「お店はお客様だけのもの」を店舗基本理念として、今後も笑顔の溢れる場面を一つでも多く提供していきます。

ワタミフードサービス株式会社、和民国際有限公司

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

「自分の両親にして欲しいと思うことをすべてさせていただこう」を合言葉に、「食事と運動と環境により、日に日に元気になる住まいであること」「イキイキとご自分らしく過ごせる住まいであること」「安全・安心の住まいであること」を3本の柱に、ご入居者様の幸せの日々のために取り組んでいます。

ワタミの介護株式会社

宅 食



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て、喜びと幸せをお届けすること

日替わりの「お弁当」と「まごころ」をお届けする。それを続けることで社会に欠かせないインフラになる。私たちの使命は、そこにあると考えています。おいしさや健康、食生活の利便性・充実。そして、その先にある、お客様のゆとりある、いきいきとした生活の実現をお手伝いする。それが「ワタミの宅食」の思いです。

ワタミタクシヨク株式会社

マーチャндаイジング



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нда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。農業、環境事業との連携をさらに推進することで、付加価値の創造と社会貢献を実現し続けます。

ワタミ手づくりマーチャндаイジング株式会社

農 業



有機農業を発展させ、循環型社会を創造し、人々の幸せに貢献する

安全・安心な農産物の提供と国内の農業における諸問題を改善しようと、全国の生産者様と連携し、有機農業を積極的に推進しています。
地域に根ざした有機農業を発展させることで循環型社会を創造し、豊かなライフスタイル創造に少しでも貢献させていただくことを目標に掲げ、事業を展開しています。

有限会社ワタミファーム

環 境



限りある資源を有効利用し、持続可能な循環型社会づくりに貢献すること

1999年、日本の外食産業で初めてISO14001を本社とグループ外食店舗全店で取得。また、「ワタミ環境宣言」を発表し、外食店舗のエネルギー削減システムや廃棄物管理のノウハウを拡大・推進しました。環境(エコロジー)と経済(エコノミー)の両立(W-ECO)を掲げ、事業で排出される環境負荷(CO₂と廃棄物)とエネルギーの削減に取り組んでいます。

ワタミエコロジー株式会社

事業を超えて“ありがとう”を集めます。

ワタミグループが支援する社会貢献団体の活動目的

■公益財団法人 School Aid Japan
一人でも多くの子もたちに、人間性の向上のための教育機会と教育環境を提供する



■NPO法人 Return to Forest Life
美しい地球を子どもたちに残すため、一つでも多くの森を再生することに貢献する



■公益財団法人 Save Earth Foundation
(旧 公益財団法人 有機質資源再生センター)
美しい地球を子どもたちに残すため、限りある自然資源を有効利用し、持続可能な循環型社会づくりに貢献する



■公益財団法人 みんなの夢をかなえる会
一人でも多くの人々に“夢”の素晴らしさを認識してもらい、“夢”をもち、“夢”を追いかけるためのきっかけを提供する



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。

コーポレートガバナンス ガバナンスに対する基本的な考え方

ワタミグループは、経営上のスピーディな意思決定を図りつつ、経営管理を効果的に行うことに努めています。コーポレートガバナンスの構築において、経営の透明性、企業倫理の確立は重要な要素であると認識し、継続的な改善活動に取り組んでいます。

グループ意思決定の仕組み

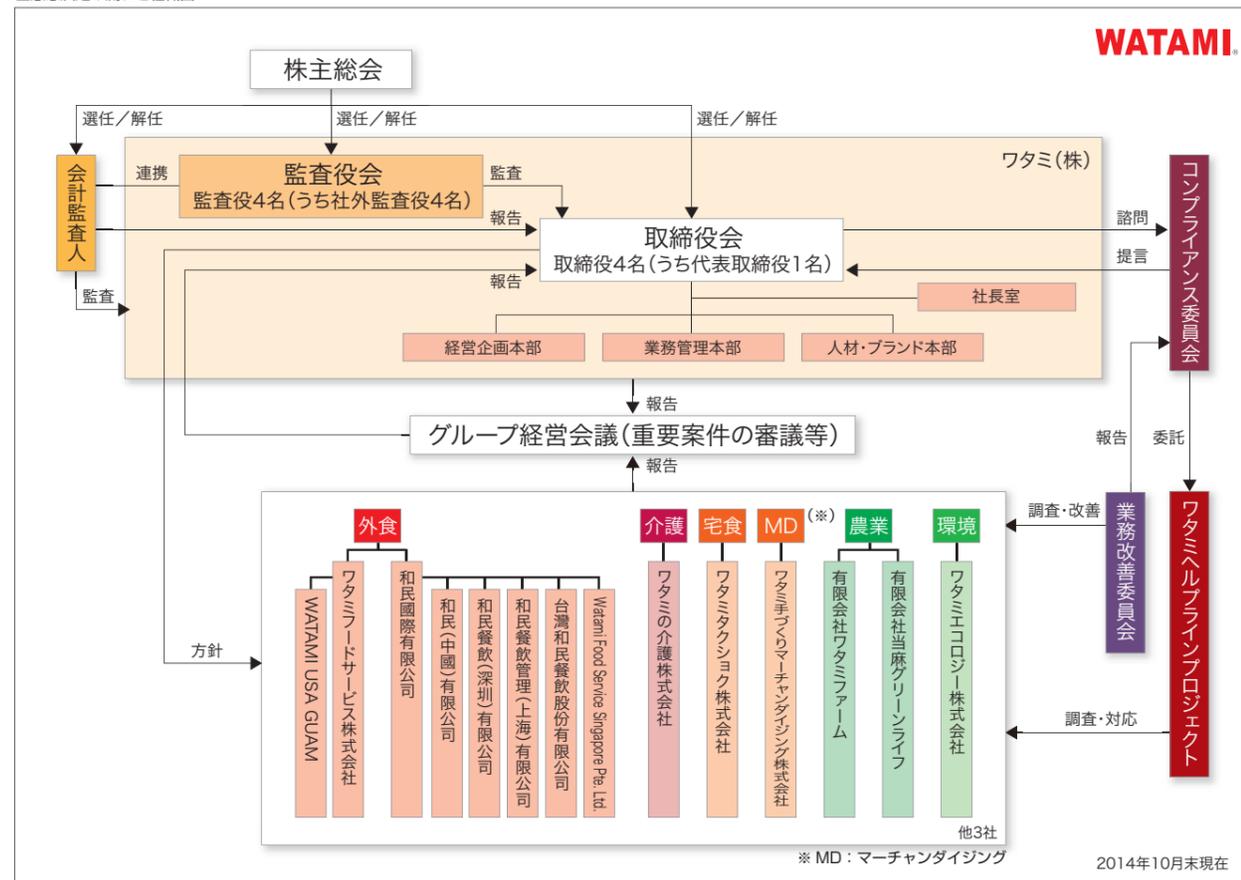
ワタミグループでは、ワタミ（株）の取締役およびグループ各社の社長・経営企画部門責任者などが参加する「グループ経営会議」を月2回開催しています。会議は、グループの事業効率を高めること、経営資源の管理、適正配分すること、潜在リスクに対応することなど、事業活動の安定性・信頼性を確保した上でグループの意思決定を行うことを目的としています。

また、ワタミグループでは稟議システムを採用しており、一定基準の案件に関しては関係部門と管理部門の審議を経た上で、業務の執行を行う体制をとっています。社内規定に基づき、経営企

画本部がそのシステムの管理・運用を行い、業務管理本部がその執行状況を監査しています。

さらに経営状態・サービス提供状態・従業員のマネジメント状況などを多角的に把握するため、グループ各社ごとに開催する「役員会」の中で、KPI(Key Performance Indicator：重要経営指標)の確認、レビューを実施しています。これによってグループ各社の課題の早期発見・解決を図り、意思決定の質・スピードの向上を実現しています。

■意思決定の流れと組織図



コンプライアンス 企業倫理とコンプライアンスの徹底

ワタミグループは、企業としての社会的責任を果たすべく、「企業倫理の確保」と「順法精神の醸成」を最も重要な活動として位置づけ、社内への浸透に取り組んでいます。一人ひとりが高い倫理観・使命感を持って実践できるよう全社員に「理念集」を配布し、グループ社員が参加する研修等にて、コンプライアンスに関する講義を行っています。また、2013年度に設置した「外部有識者による業務改革検討委員会」の提言を受け、2014年4月にコンプライアンス委員会を設置し、運営を開始しています。⇒コンプライアンス委員会については、P12-13をご覧ください。

「ワタミヘルプライン」の設置

ワタミグループは、グループ内に存在する問題を広く受け付け、積極的に解決し、自己改善・自浄できる組織になることを目指し、グループ全従業員（パート・アルバイトメンバーを含む）およびお取引業者様に向け、情報収集窓口として「ワタミヘルプライン」を開設し、社内独立組織である「ワタミヘルプラインプロジェクト」が、これを運営しています。

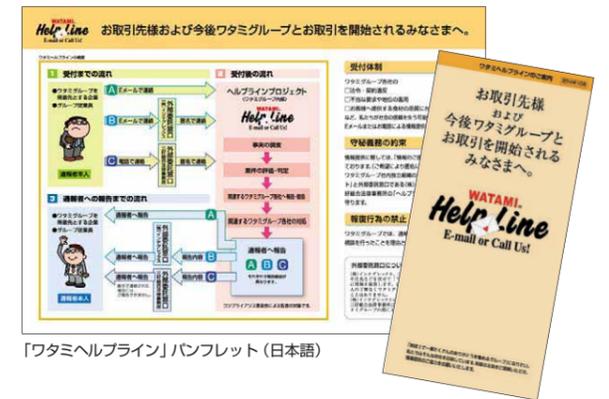
日本国内においては、従前よりメール相談窓口として、「ワタミヘルプラインプロジェクト」に直接連絡する窓口と、外部委託先である（株）インテグレックス経由で連絡する窓口の2カ所を設置していました。2014年10月からは、電話相談窓口として外部委託先である三好総合法律事務所経由で連絡する窓口を新設しました。

海外においては、2013年8月からメール相談窓口の設置を進め、2014年4月に各国への設置が完了しました。

これにより、グループ内に存在する問題の早期発見・未然防止の体制をさらに強化するとともに、引き続き制度の透明性・利便性の向上、通報者の保護の徹底に努めていきます。

「ワタミヘルプライン」受付窓口

- A** ワタミヘルプラインプロジェクト w-helpline@watami.net
- B** (株)インテグレックス(外部委託窓口) w-helpline@integrex.jp
- C** 三好総合法律事務所(外部委託窓口) 0120-500-187 フリーダイヤル
受付時間10:00～18:00 (携帯電話からの場合も通話料はかかりません。)
※土日祝・年末年始を除く



「ワタミヘルプライン」パンフレット（日本語）



「ワタミヘルプライン」ポスター（日本語）

リスクマネジメント グループリスク管理体制の維持

ワタミグループは、内部統制の構築を通じて、コンプライアンス・リスクマネジメント体制を推進しています。また、内部監査によりグループ内に潜在しているリスクを把握し、「グループ経営会議」やグループ各社への提言を行い、是正・改善を図り、企業としての健全性（誠実さ・透明性）の確保に努めています。

内部統制の推進（金融商品取引法：J-SOX対応）

ワタミグループは、金融商品取引法に基づく財務報告に係る内部統制の評価・報告制度（J-SOX）への対応を図り、グループ各社における内部統制の体制構築、社内規程や業務プロセスの整備・評価・改善を行っています。

「BCP」の策定・運用

ワタミグループは、大規模災害発生時の事業継続や復旧の必要が生じた場合を想定したBCP（Business Continuity Plan：事業継続計画）の策定・運用に取り組んでいます。

2013年度は、グループ内で優先順位の高い介護事業において、施設におけるより具体的なBCPマニュアルの検討、整備を行いました。



働きやすく、働き甲斐のある職場の推進

「外部有識者による業務改革検討委員会」からの調査報告書を踏まえた対応

「外部有識者による業務改革検討委員会」の設置と、調査報告書の受領

ワタミグループは、経営上の重要なテーマとして、これまで法令順守に取り組んできましたが、外食、介護、宅食、マーチャンダイジング、農業、環境と6つの事業を展開し、6,000人以上の社員が日々働く企業グループとなったことで、改めて、ワタミグループが運営する各職場において、法令順守の意識が守られているかについて、独立性を確保した調査委員会により客観的で公平な立場から調査を行い、ワタミグループの運営全般に対して提言をいただくために「外部有識者による業務改革検討委員会」(以下、有識者委員会)を2013年7月に設置しました。

2014年1月には、ワタミグループ内の中核的な位置づけであるワタミフードサービス(株)(以下、WFS)を中心とした調査報告書を、有識者委員会より受領しました。ワタミグループは、調査報告書および提言について慎重に検討し、取締役会において次の対応策を決定し、改善を進めています。

(※調査報告書の内容、対応策の詳細は、ワタミふれあいホームページ <http://www.watami.co.jp> にて公表しています。)

対応策について

1. 労働環境の改善

①店舗数削減および営業時間見直しによる従業員負担の軽減

国内外食事業をめぐる人員不足に対する短期的な一つの解決策として、WFSは、ワタミグループの国内外食店舗数の約1割相当にあたる60店舗を2014年度中に閉鎖・撤退することとしました。2014年10月末までに58店舗を閉鎖しています。

店舗数の削減により、該当店舗の従業員を近隣の外食店舗に振り分けることで、残存外食店舗の人員不足を補います。この再配置により、2014年10月末現在、1店舗あたりの平均社員人数を1.86人(2013年度末)から2.10人に増やすことができました。

また、来店の少ない時間帯の営業時間を短縮することで従業員の総労働時間の削減にも努めています。2014年3月末までに、103店舗の営業時間の見直しを実施しました。今後も、1店舗ごとに最適な営業時間となるよう引き続き精査していきます。

1店舗あたり社員数(※)の推移 ※DFC(社員独立制度)店舗を除く



②会議・ミーティング・研修時間の効率化

ワタミグループは、2014年3月より順次、会議・ミーティング・研修の削減および効率化を行い、労働時間を有効に使用できるようにすることで、一人当たりの総労働時間を以下のように削減しました。今後も、営業の現場以外での勤務時間を削減することで、より現場業務に集中できる環境を整え、従業員の負担を軽減していきます。

単位:時間	変更前	変更後	労働時間の削減時間数
一般職	244	80	▲164
店長職	275	140	▲135

③メンタルヘルスサポート

□メンタルヘルス相談窓口の設置

ワタミグループは、2014年5月、社員と配偶者およびいすれかの被扶養者を利用対象者とする「メンタルヘルス相談窓口(ワタミグループメンタルサポートダイヤル)」を開設しました。希望に応じて、メンタル不調に関する電話でのカウンセリングやWEBでの相談、面談によるカウンセリングを受けることができます。これにより、上司に相談しにくい場合に、自身のメンタル面の不調について相談できる別ルートを提供することが可能となりました。



□社員へのメンタルヘルス教育

ワタミグループは、2014年3月、自身もしくは部下の健康管理に関する知識・認識を高めることを目的に、2014年度の新入社員を受け入れる事業拠点の拠点長に対し、メンタルヘルス研修を実施しました。2014年5月からは、管理職層を対象としてメンタルヘルスに関する社内研修を実施しています。

□新入社員のサポート

ワタミグループは、2014年度の新入社員に対し、職場の上司以外に相談できる相手として、本部社員を「サポーター」としてマンツーマンで配置しています。サポーターが新入社員の状況を定期的にヒアリング、把握することで、会社全体で適切なサポートを提供できるようにしています。

2. コンプライアンス経営の強化

①「コンプライアンス委員会」の設置

ワタミグループは、2014年4月、労働環境を含めたコンプライアンスの強化をすべく、外部専門家を交えた「コンプライアンス委員会」を設置し、3カ月に一度を目処に定例会を開催しています。当委員会は、労働環境の改善、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、改善支援を行います。

メンバーは、ワタミ(株)代表取締役社長を委員長とし、外部弁護士を複数名委員とすることで客観的な視点を加味した委員会として運営しています。

2014年7月末現在、定例会は4月と7月に開催され、労働環境を含んだコンプライアンス状況の確認を行うとともに、コンプライアンス体制を強化させるようルール策定、教育支援等を進めています。

②「業務改善委員会」の設置

ワタミグループは、2014年4月、「コンプライアンス委員会」の実行団体として、更なる労働環境の改善を目的に「業務改善委員会」を設置し、5月以降、毎月委員会を開催しています。当委員会は、グループの各職場における労働環境の改善計画とコンプライアンス順守のための実行計画を立案し、各現場での改善計画を推進し、実施状況を観察します。

メンバーは、ワタミ(株)人材開発部門の管掌役員を委員長とし、各事業会社の人材開発責任者、人事企画担当責任者を委員とすることでグループの横断的な組織とし、グループ全体の労働環境改善に向けた提案や各現場でのコンプライアンス順守状況や課題を共有します。



3. 中長期的取り組み

ワタミグループは、短期的な人員不足に対する取り組み、コンプライアンス経営の強化により、社員の働きやすい労働環境の構築を進めるとともに、更に、以下の①~③について検討を行い「働きやすく、働き甲斐のある職場の推進」を図っていきます。

①評価・報酬体系の改善

社員の働き甲斐は労働環境の良さだけでなく、努力を評価され、報酬に反映されることによっても更に高まると考えており、評価・報酬体系の抜本的な見直しも含め、従業員の意欲向上に資する施策を今後の検討課題としています。

②人材育成の強化

ワタミグループは、今回の労働時間の削減に伴い、会議・ミーティング・研修時間の効率化を図るとともに、社員育成にこれまで以上に注力することによって、社員の成長を強化していきます。職種や職位に応じて必要となるビジネススキルについて、社員のキャリアプランに応じて学んでいける機会を整備していきます。

③働き方、入社ルートの多様化への取り組み

今後、少子高齢化が進み、ワタミグループで働く仲間を得ることが、ますます困難になってくると想定されます。

このような採用環境が想定される中、ワタミグループの人員体制は旧来的な日本人の男性を中心とした運営体制となっており、将来の経営基盤を考えた時に、働き方、働き手の多様性が求められてくると考えています。今まで、活躍の場が限定的であった女性や外国人等、様々な方を働く仲間として迎えることが、経営基盤の強化になり、また、社員力の向上にもつながると考えています。具体的には、今後、①時間短縮勤務社員の導入②地域限定社員の導入③女性の活用④障がい者雇用⑤外国人社員の登用を視野に詳細を検討していきます。2014年8月からは、WFSにおいて地域限定社員の採用を始め、2014年10月現在、12名採用しています。また、2014年10月からは、ワタミの介護(株)において時間短縮勤務社員制度を導入しています。

現在も取り組んでいる中途入社社員の採用についても、今後も積極的に実施していきます。

4. 目標指標について

ワタミグループは、人員不足に対する改善施策に取り組むことにより、離職率の低減を図っていきたくと考えています。

ワタミグループは、2014年4月入社の新入社員において全産業平均でもある「3年後の離職率30%以下」を目標指標としています。

	2009年4月入社社員の3年後離職率	2010年4月入社社員の3年後離職率	2011年4月入社社員の3年後離職率
WFS	48.9%	52.2%	46.4%
宿泊業・飲食サービス業(※)	48.5%	51.0%	未発表
全産業平均(※)	28.8%	31.0%	未発表

※厚生労働省発表 新規大学卒業就職者の産業別離職状況資料参照

特集 | ワタミグループの歩み

ワタミグループは、1984年4月に創業しました。外食のフランチャイズからスタートし、「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」というスローガンのもと、介護・宅食・マーチャンダイジング・農業・環境へと事業を展開しています。これまで多くの方々に支えられて、2014年、30周年という節目を迎えることができました。

1984～

創業期

創業者の渡邊美樹が、アメリカ・ニューヨークのライブハウスで味わった「人は、おいしい料理といいサービスといい雰囲気がある場所に、好きな人といると、なんて幸せそうな顔をするんだ」という感動体験から、「空間提供業」への思いに至り外食事業を興したことが、ワタミグループのスタートです。「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」という経営目的は、ニューヨークからの帰路にて生まれました。外食事業として1店舗目となる居酒屋「つぼ八」のフランチャイズ店では、お客様に「また来たい」と言っていただけのサービスを実践し、繁盛店へと変えていきました。

「お店はお客様だけのものである」

1984

有限会社渡美商事を設立。居酒屋「つぼ八」高円寺北口店を株式会社つぼ八より譲り受け、居酒屋「つぼ八」高円寺北口店のフランチャイズとして、事業をスタートする。

1986

「最高の雰囲気で最高のお好み焼を」をコンセプトに、お好み焼事業として、お好み焼 HOUSE「唐変木」1号店を神奈川県横浜市中区に出店。

1989

ジェットオープンによるお好み焼の短時間焼成法を開発し、お好み焼宅配事業として、お好み焼「KEI太」1号店を東京都杉並区に出店。



「つぼ八」高円寺北口店



お好み焼 HOUSE「唐変木」1号店



お好み焼宅配事業 1号店
お好み焼番「KEI太」



「KEI太」のポスティングちらし

1990年代～

外食拡大期

テーブルサービス業態へのニーズが「時間、空間を楽しむ場」となる傾向が強まることを読み取り、「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新業態として開発したのが、居食屋「和民」です。それまでの居酒屋との差別化を図るため、ターゲットをサラリーマンに絞るのではなく、家族客までに客層を広げ、料理も店での手づくりにこだわり、品揃えの幅も広げました。1992年に1号店として、笹塚店（東京都渋谷区）を出店して以来、多くのお客様にご愛用いただくようになりました。また、店舗数の拡大とともに、新たなコンセプトの業態開発も手掛けていきました。

「豊かで楽しいもうひとつの家庭の食卓」

1992

居食屋「和民」1号店を東京都渋谷区に出店。

1996

日本証券業協会に株式を店頭登録。

1999

Restaurant & American Bar 「T.G.I. Friday's®」日本1号店を東京都渋谷区に出店。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日本にない新しい業態として注目を浴びる。

2001

居食屋「和民」を海外新規出店1号店目として、香港・九龍尖沙咀に出店。

2002

japanese dining table「ゴハン」1号店を東京都町田市に出店。

グループで300店舗の出店を達成。

2002

ワタミ手づくり厨房株式会社を設立。

2003

居食屋「わたみん家」1号店を千葉県習志野市に出店。

2005

グループで500店舗の出店を達成。



居食屋「和民」1号店の笹塚店



「T.G.I. Friday's®」1号店の渋谷神南店



海外進出1号店目の居食屋「和民 HongKong」

2000年代～

事業領域拡大期

2005年4月には、ワタミグループの最大の財産である「人」を活かし、「人」がその事業の最大の差別化要因となる事業への積極的な参入を図り、「グループ事業を積極的に推進する」という思いを込め社名を「ワタミ株式会社」へ変更しました。主たる外食事業に加え、介護、宅食、マーチャンダイジング、農業、環境の分野で積極的な挑戦を開始しました。社会が抱える課題を、「自分たちが変えるのだ」という強い使命感のもと、事業領域を拡大してきました。そして、それぞれの事業で新しいモデルや方法論を構築し、「ありがとう」を集める領域を広げています。

グループ事業を積極的に推進する会社へ

2002

有限会社ワタミファームを設立し、千葉県山武町にて農場運営を開始し、有機農業への取り組みをスタート。

2004

介護事業（訪問介護・居宅介護支援）を行うワタミメディカルサービス株式会社を設立。大阪府岸和田市で訪問サービスを開始。

2005

老人ホーム16施設を運営していた株式会社アールの介護を買収し、主に老人ホームを通じた介護事業に本格進出。

ワタミフードサービス株式会社を、ワタミ株式会社へ社名変更。

2008

夕食食材と夕食弁当などを製造・販売する株式会社タクシヨクの経営権を取得する。

2012

ワタミタクシヨク株式会社が、高齢者向け弁当宅配などの事業の総称を、「高齢者向け宅配事業」から「宅食事業」と変更し、事業ブランドを「ワタミの宅食」と刷新。

再生可能エネルギーの普及促進に寄与すること、グループのCO₂削減を目的として風力発電事業へ参入。



2002年に開設したワタミファーム山武農場



ワタミメディカルサービスが開設した、高齢者マンション（住宅型有料老人ホーム）1号棟「レヴィータ岸和田」



2005年4月社名変更ポスター

社会貢献年表

1994

新入社員の入社研修にボランティアを導入。

1995

福祉施設開催のバザーに屋台を出店し、ボランティア活動の定型化を開始。

1996

社会貢献カードとして「ワタミふれあいカード」を発行。

1999

外食店舗にて授産品の代行販売を開始。ハンディキャップのある方を外食店舗に招いてのお食事を開始。

「わたみ北海道自然学校」を開始。

2001

NPO法人 スクール・エイド・ジャパン（現 公益財団法人 School Aid Japan）を設立、ワタミグループとして支援を開始。

2010

NPO法人（現 公益財団法人）みんなの夢をかなえる会を設立、ワタミグループとして支援を開始。



2014年5月に開催された「第30期創業記念祭」では、記念本「a Piece who Encourages People -これが私たちの仕事-」が全社員に配られました。この記念本は、お客様からのお礼の手紙を元に、お客様の声をワタミグループの皆に伝えたいという思いをきっかけに、制作されました。日々の現場で集まった、お客様からの叱咤激励の話や従業員の思いが掲載されています。



福祉施設が開催するバザーに参加



初期の「ワタミふれあいカード」



わたみ北海道自然学校 第1回目

環境貢献年表

1995

お好み焼宅配事業「KEI太」の容器回収を開始。

1998

「ゼロエミッション」を目標に廃棄物の6分別を開始。

1999

環境マネジメントシステム ISO14001の認証を日本の外食産業で初めて取得。「ワタミ環境宣言」を発表。

2004

首都圏の外食全店舗にて「ゼロエミッション」達成。

2007

社員の有志で始まった森の再生活動を積極的に進めるため、NPO法人 Return to Forest Lifeを設立。ワタミグループとして支援を開始。

2009

「W-ECOビジョン2020」を策定。

2010

環境大臣よりワタミグループが「エコ・ファースト企業」の認定を受ける。



1999年に掲載した新聞広告



日本の外食産業では初めての取得となったISO14001

特集 | お客様や社会から集めさせていただいた“ありがとう”の数

ワタミグループは、創業から30年、お客様、株主様、お取引業者様、従業員など多くのステークホルダーの皆様とともに歩み、成長させていただきました。これまで取り組んできた成果をご紹介します。これからも、さらなる“ありがとう”集めを行っていきます。



外食事業

■1日あたりの来店客数 ※2014年5月末
国内・海外、合計734店舗にご来店いただいているお客様数です。

103,077人

■国内店舗数 ※2014年5月末
47 都道府県 **631** 店舗

■海外店舗数 ※2014年5月末
アジアを中心に展開しています。
11 地域 **103** 店舗



介護事業

■ご入居者様人数(累計) ※2005年3月～2014年5月末
「レストヴィラ」などの有料老人ホームにご入居された方の人数です。

10,984人

■「4大ゼロ」の取り組みにて、改善された方の人数(累計) ※2007年度～2013年度
2007年からスタートした、「4大ゼロ(おむつゼロ、特殊浴ゼロ、経管食ゼロ、車椅子ゼロ)」の取り組みでいずれかの状況に改善が見られた方の人数です。

2,727人

■有料老人ホーム数 ※2014年5月末
これまでに開設された介護施設数で、関東を中心に関西、中部、中国エリアにも展開しています。

104 棟

宅食事業

■お届け食数(累計) ※2010年3月1日～2014年5月26日
お客様へお届けしてきたお弁当やお惣菜の数です。

225,237,202 食

■「まごころスタッフ」の人数
※2014年5月末
「ワタミの宅食」のお弁当などを毎日お届けするスタッフの人数です。

8,908 人

■営業所の拠点数
※2014年5月末
42都道府県にある営業所

533 力所

環境事業



■風車発電量(累計) ※2012年4月～2014年3月
秋田県にて稼働している風車3基分の発電量です。

17,784,000 kWh

■CO₂削減量(累計) ※2009年～2013年度末
ワタミグループ全体でのCO₂削減量です。

57,524 tCO₂/年間

■食品リサイクル率
国内外食店舗とワタミ手づくり厨房にて行った、食品残渣を堆肥などへリサイクルしている率です。

2008年度 **20%** ▶ 2013年度 **60%**

農業

■運営農場面積 ※2013年度末

799.63 ha

東京ドーム約170個分の広さです。

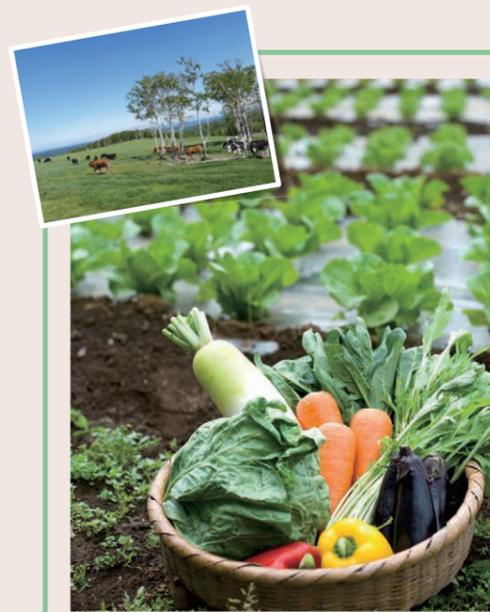
■有機認証を受けている圃場面積 ※2013年度末

207.94 ha

■1年間の農産物生産量 ※2013年度
(有)ワタミファームと農業生産法人(有)当麻グリーンライフの農場の生産量です。

1,346.35 t

日本人の約14,700人分の年間野菜消費量(※)をまかなえる量です。
※農林水産省「食料需給表」より、「平成23年度の日本人一人、一年当たりの野菜消費量は91.1kg」を元に算出。



マーチャндаイジング事業

■「ワタミ手づくり厨房」センター数
※2013年度末
外食事業、介護事業、宅食事業で提供する食事の仕込みをまかなっている、集中仕込みセンター数です。

13 力所

■「ワタミ手づくり厨房」従業員数 ※2014年3月末
ワタミグループでは、お客様に提供のお料理の「手づくり感」を大切に、仕込みを行っています。

4,401 人

■年間生産品種数 ※2013年度
外食事業、介護事業、中学校・高校・保育園の給食で提供する生産品種の数です。

1,958 種



社会貢献活動

■「ワタミふれあいカード」寄附金(累計) ※2000年度～2013年度
ワタミグループ国内外食店舗での利用総額の1%相当を社会貢献活動を行う団体に寄附する、「ワタミふれあいカード(クレジットカード)」で集った寄附金額です。

70,607,000 円

■授産品代行販売額(累計) ※2000年度～2013年度
ワタミグループの一部の国内外食店舗で代行販売をさせていただいている、授産品の販売金額です。

10,654,000 円

■ボランティアに参加した社員数(累計)
※2007年度～2013年度

18,017 人



東日本大震災から3年、継続的な支援と新たな取り組み

2011年3月に発生した東日本大震災から3年が経過しました。あらためて被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。

ワタミグループは、被災地の復興のため、継続的な支援を行うとともに、新たな取り組みも始めました。



継続的な支援

きのこのSATO株式会社への支援

ワタミグループは、2012年2月にNPO法人（現公益財団法人）みんなの夢をかなえる会が開催した「みんなの夢アワード2012」において、アワードを受賞した岩手県陸前高田市のきのこのSATO株式会社様（以下、きのこのSATO）に対し、特別協賛企業として2,000万円分の支援と経営サポートを行いました。経営サポートは、ワタミ手づくりマーチャンダイジング（株）が中心となり、現在も継続しています。



陸前高田産しいたけの肉詰め焼き（「和民」「坐・和民」で提供）

また、ワタミフードサービス（株）は、国内で展開する外食店舗で、きのこのSATOが生産する椎茸を継続的に商品化して提供しており、販売面においても支援を続けています。

「陸前高田受付センター」での雇用

ワタミタクシヨク（株）は、2012年2月、被災地の雇用創出を目的の一つとして岩手県陸前高田市に2拠点目となる受付センター「陸前高田受付センター」を開設しました。「陸前高田受付センター」は、東日本エリアからの宅配弁当注文などのお問合せに対応する重要な拠点であり、2014年7月末現在、137名の従業員を雇用しています。



陸前高田受付センター外観



センター内の様子

ヤマニ醤油株式会社への支援

ワタミインターナショナルは、岩手県陸前高田市のヤマニ醤油株式会社様（※）の「ヤマニ醤油」を使用したすき焼き用の調味料「すき焼き割下」を2012年度に開発し、2013年3月より、香港で展開している日本料理「和亭」で提供する「関西風すき焼き」のタレとして使用しています。

※ヤマニ醤油株式会社様は、「みんなの夢アワード2012」に被災地特別枠として出場しました。それをきっかけに、ワタミグループは、ヤマニ醤油株式会社様を支援しています。

新たな取り組み

「縄文にんにく」の外食店舗での提供

ワタミフードサービス（株）は、2014年8月より、被災地の雇用創出を目的の一つとして岩手県大槌町で栽培している「縄文にんにく」を使用した商品を、炭火やきとりと手づくり料理「わたみんな」と居食屋「炭旬」にて提供しています。



「わたみんな」で提供している「縄文にんにくの素揚げ」

「陸前高田復興支援ボランティアツアー」の開催

ワタミグループは、2013年9月、グループ社員を対象とした「陸前高田復興支援ボランティアツアー」を開催しました。36名の社員が参加し、陸前高田カモネット様（※）にボランティアの受け入れをしていただき、花の手入れや畑の土おこし、白菜の種まきを行いました。当ツアーは、2014年9月にも開催しました。

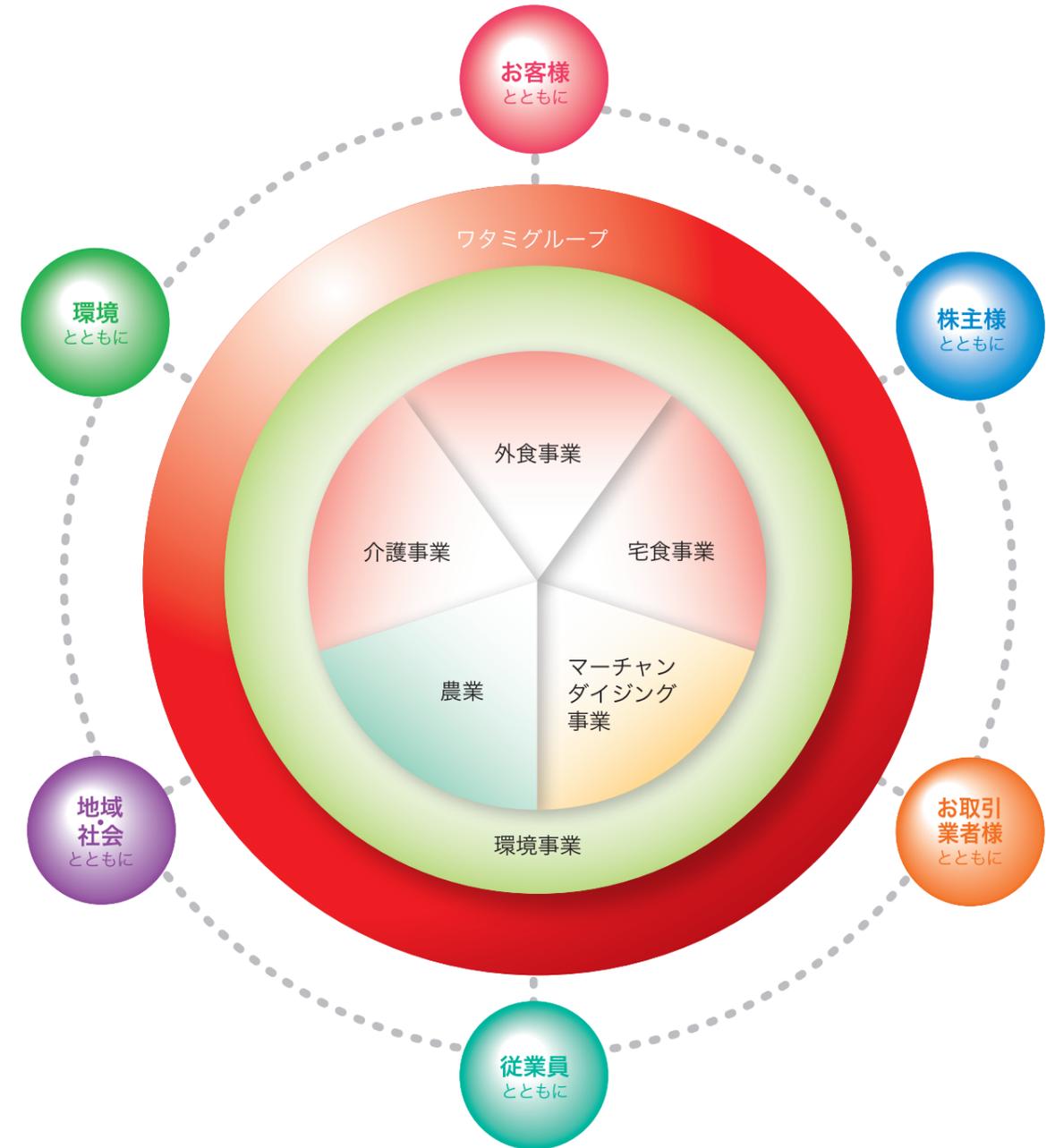
※陸前高田カモネット様は、岩手県陸前高田市で活動している団体で、津波で流された住宅跡地を、花が咲き野菜の実る畑に再生することを目標に活動を行っています。



畑の土おこしの様子

ワタミグループの事業活動のご紹介

ワタミグループの事業活動や取り組みについて、ステークホルダーの皆様ごとに掲載しています。ワタミグループは、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。



お客様とともに

ワタミグループは、積極的にお客様からご意見・ご感想をお伺いし、事業活動の改善に活かし、よりお客様にご満足いただけるサービスや商品を提供できるよう努めています。

外食事業（国内） 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

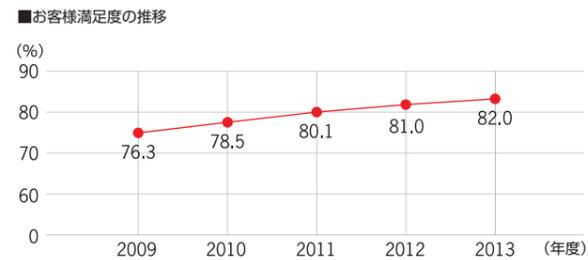
お客様満足度の向上を目指して

□お客様アンケート

ワタミフードサービス(株)(以下、WFS)は、外食店舗に設置したアンケートハガキやメール、WEBサイト内に設置したアンケートフォームを通して、ご来店いただいたお客様から積極的にご意見・ご感想をお伺いしています。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。

2013年度は、80,506件のご意見をいただき、全体に対して最も高い評価は82.0%となりました。

ご意見・ご感想は、毎週「業務改革会議」にて確認し、ご満足いただけなかったという内容などについては、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。



□「TGI フライデーズ」独自の取り組み

American Restaurant & Bar「TGI フライデーズ」は、通常のお客様アンケートとは別に、どのサービスがお客様の総合満足度に影響しているか、インターネットを通じての調査(ゲストエクスペリエンスモニター調査)を行い、より良い店舗づくりのために活用しています。

外食店舗運営レベルの維持向上

WFSは、お客様にご満足いただける営業レベルを確保・維持するため、本部社員やお取引業者様の視点から外食店舗のチェックを行い、運営のスタンダードが維持されているかを確認しています。

□店舗診断

WFSの本部社員が、全店舗、抜き打ちでチェックを行い、管理面の是正、改善が行われる体制をとっています。2013年度は、302回実施しました。

□ミステリーカスタマー

お取引業者様に無作為に「お客様としてご来店」いただき、56項目の評価を行っていただいています。お客様の視点での「より良い店舗づくり」に努めています。2013年度は、389回実施していただきました。

商品へのこだわり

WFSは、アンケートを通していただいたお客様のご意見をもとに、メニューラインナップや調理方法、手づくりこだわった商品開発を行っています。また、ワタミファームなどから供給される有機野菜を積極活用するなど、「安全・安心」にこだわっています。

□「花畑牧場」とのコラボレーションメニュー

WFSは、2014年4月より、JAPANESE DINING「和民」、語り処「坐・和民」、炭火やきとりと手づくり料理「わたみん家」、炭火やきとりと手づくり料理「炭の鳥子」などにて、ワタミファームと株式会社花畑牧場様とのコラボレーションにより開発された商品を提供しています。ワタミファームで搾乳された生乳を原料に、株式会社花畑牧場様の加工工場にてチーズなどの乳製品に加工し、その乳製品を用いた様々な商品を提供しています。

生産(第1次産業)から加工(第2次産業)、そして販売(第3次産業)という一連の流れを「安全・安心」でつなぐ「6次産業モデル」の象徴的な取り組みとして、付加価値の高い商品開発を今後も続けていきます。



「花畑牧場」とのコラボレーションで開発された「海老とアボカドのモッツァレラチーズ焼き」

□原産地・特定原材料の公開

WFSは、「ワタミフードサービス原産地表示サイト(携帯サイト <http://www.watamifoodservice.jp/g/>)」を設け、「和民」、「坐・和民」、「わたみん家」の「季節の特撰料理」で使用している主要食材の産地情報を公開しています。

また、同業態においては、特定原材料(※)の使用の有無について、最新の情報が掲載された一覧表を各外食店舗ごとに保管しています。

※特定原材料とは：アレルギー発生頻度が高く、その症状が重篤であるとされる「小麦・乳・卵・そば・落花生・えび・かに」の7品目。

安心してご利用いただける空間づくり

WFSは、2000年より、「点字メニュー」を、2002年より「英字メニュー」を外食店舗に設置しています。現在「点字メニュー」は、「和民」、「坐・和民」の全店舗、「英字メニュー」は、「和民」、「坐・和民」、「わたみん家」、「TGI フライデーズ」の全店舗に設置しています。

また、WFSは、分煙化に積極的に取り組んでいます。特に、ごちそう厨房「饗の屋」では全席禁煙席とし、喫煙スペースを別に設けることで、お子様連れのお客様にも安心してご利用いただける工夫を行っています。



業態ごとの独自の取り組み

□「和民」「わたみん家」リブランディングプロジェクト

WFSは、2014年3月、主力業態である「和民」「わたみん家」において、「外食でしか味わえない豊かさをお客様に体験してもらいたい」という目的のもと、「リブランディング」を敢行しました。

「和民」では、「外食の価値を次につなげたい」という思いのもと、スローガン「NEXT!!」を掲げ、専門店に負けない付加価値のある商品とサービスレベルの向上を狙いとして大幅にメニューを刷新しました。

「わたみん家」では、お客様に「炭火やきとり」の魅力をより堪能していただけるよう、メニューに占める「炭火焼」商品の構成比を増やし、希少価値の高い「ブランド地鶏」を積極的に導入しました。



「和民」店頭タペストリー 「わたみん家」ランドメニュー

□「GOHAN」での取り組み

WFSは、2013年度、イタリアン・スパニッシュ料理を提供するBARU&DINING「GOHAN」にて、目玉商品であるピザの商品力をさらに高めていくために、これまでよりも高温で焼けるピザ専用の窯を全店舗に導入するとともに、生地やトマトソースの見直しも行いました。

また、2013年10月には、東京都台東区に小規模タイプの店舗を出店しました。小規模化を図ることで、店舗展開の幅を広げ、より多くのお客様に「GOHAN」をご利用いただけることを目指しています。



ピザ専用の窯で焼いて提供するマルゲリータ

□「炭旬」での取り組み

WFSは、2013年度、居酒屋「炭旬」にて、より地域密着を目指し、一部の食材における地産地消を強化しました。鮮魚は主に店舗の近隣の市場や魚屋から仕入れ、野菜は地域特有のものを使用し、素材にあわせた商品を個別に開発し、提供しています。また、日本酒も地酒を中心に各地の銘柄を積極的に取り扱うよう努めています。

新業態の出店

□CHINA BISTRO「WANG'S GARDEN」

WFSは、2014年2月、神奈川県川崎市に新業態CHINA BISTRO「WANG'S GARDEN」を出店しました。中華料理店に抱かれている「価格が高い」、「少人数で利用しづらい」といった従来のイメージを払拭することをテーマに、「もっと気軽に、もっと使い勝手よく、活気あふれ、シズル感ある本格的な中華料理」をコンセプトに開発しました。前菜や点心の多彩なラインナップや、メイン料理のハーフサイズなど、客単価3,000円で前菜からデザートまでしっかりお召し上がりいただけるメニューを提案しています。



「WANG'S GARDEN」内装

「WANG'S」特製よだれ鶏

□「炉ばたや 銀政」

WFSは、2014年3月、東京都中央区にWFSとしては初の高価格帯への挑戦となる新業態、「炉ばたや 銀政」を出店しました。「温故知新」「エンターテインメント・シズル感の演出」「家庭では味わえない価値の提供」の3つをポイントに、日本各地から取り寄せた厳選食材の炉ばたやき料理を提供しています。最大の特徴は、店内の中心に設置された炉ばた席(カウンター席)によるエンターテインメント性あふれる空間の演出です。

2014年9月末現在、2店舗を出店しています。



「北海道キンキの塩焼き」

迫力の炉ばた席への料理で提供の様子

今後の展開

WFSは、2013年度、新たに19店舗を出店し、30店舗の改装および11店舗の業態転換も行いました。また、より細分化しているお客様のニーズにお応えするため、国内外食店舗数の約9割を占める「和民」「わたみん家」を、「GOHAN」「TGI フライデーズ」「炉ばたや 銀政」「WANG'S GARDEN」など、特定のカテゴリーに絞った、専門性の高い業態へ転換することを進めています。

お客様満足度の向上を目指して

□お客様アンケート

ワタミインターナショナルは、アンケート調査を通して、お客様からのご意見・ご感想をお伺いしています。

国内と同様、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。ご意見・ご感想は、それぞれの地域で、毎週行われている「業務改革会議」にて確認し、ご満足いただけなかったという内容などについては、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。また、いただいたご意見をもとに、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則し、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。

□店舗運営レベルの維持向上

ワタミインターナショナルは、お客様にご満足いただける営業レベルを確保・維持するため、ミステリーカスタマーを実施しています。外部機関の調査員の方などに、無作為に「お客様としてご来店」いただき、50項目において評価をいただいています。

2013年度は、748回実施していただきました。

お客様にご満足いただける商品を目指して

ワタミインターナショナルは、日本の食スタイルを楽しく、気軽に味わっていただくことを目指し、現地のニーズにあわせて、日本の「和民」をベースにした商品開発を行っています。

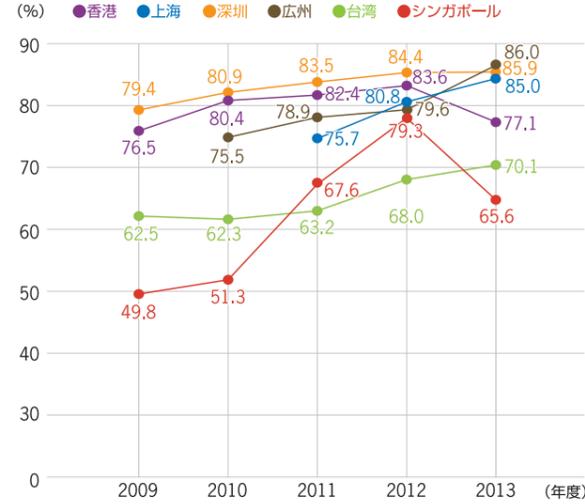
□地域名産メニューの提供

ワタミインターナショナルは、2013年度、現地のお客様に日本の各地域の名産をお楽しみいただくため、広島県や沖縄県、そして九州地方の特産品を使った商品を開発し、居食屋「和民」で提供しました。

2014年度は、「スープカレー」や「海鮮丼」など、北海道の名物や特産品を使った商品を提供しています。



■お客様満足度の推移



日本文化を感じていただける空間づくり

ワタミインターナショナルは、「モダンジャパニーズ」を基本コンセプトに、お客様により楽しんでお食事していただくため、居食屋「和民」の内装の改善に継続して取り組んでいます。

□「日本の四季」「お祭り」をテーマに

ワタミインターナショナルは、2014年度より、主に新店を対象に「日本の四季」と「お祭り」をテーマとした空間づくりに取り組んでいます。

2014年6月に香港に出店した居食屋「和民」新港中心店では、店内を4つのゾーンに分け、ゾーンごとに、春夏秋冬や日本の祭りの明るさ、楽しさを表現しました。

春は「お花見」、夏は「夏祭り」、秋は「紅葉」そして、冬は「雪」を連想させるような内装となっています。

今後も、より多くのお客様に日本文化を感じていただけるような空間づくりに取り組んでいきます。



居食屋「和民」カンボジア1号店を出店

ワタミインターナショナルは、2013年度、カンボジアにおいて居食屋「和民」のフランチャイズ経営を行うため、株式会社デリズと合併契約を締結し、共同出資でDelis Watami Cambodia Co. Ltd.(以下、DWC)を設立しました。

カンボジアで居食屋「和民」の開発権を有するDWCは、2014年6月、首都プノンペンにオープンした「イオン・モールプラザ」内に、カンボジア1号店目となる居食屋「和民」イオンモール店を出店しました。店内は、和洋折衷を取り入れ、スタイリッシュな内装で本物の日本を感じていただけるようなサービスと、日本の「和民」を忠実に再現した味と品質の日本食をリーズナブルな価格帯で提供しています。

今後は、経済発展が著しいカンボジアにおける日本食マーケットの動向やお客様のニーズを捉えながら展開を検討していきます。また、現地スタッフの雇用拡大にも貢献していきたいと考えています。



店舗外観

新業態の出店 THE MED DINING TOKYO STYLE「GOCHISO」

ワタミインターナショナルは、2014年10月、新業態THE MED DINING TOKYO STYLE「GOCHISO」を香港・尖沙咀(チムサーチョイ)にあるショッピングモール「K11」内に出店しました。イタリアンとスペイン料理に和食テイストを取り入れた商品を展開しており、より専門性の高い業態を目指します。



イタリアンとスペイン料理に和食テイストを取り入れた商品

今後の展開

ワタミインターナショナルは、「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」を基本とし、出店地域を拡大すべく、現地提携企業の開拓を進めています。

2014年1月には海外出店100店舗を達成し、4月と5月には蘇州、6月にはカンボジアに新たに店舗を出店し、展開地域を12地域に広げました。2014年度は21店舗の出店を予定しており、2014年度末には124店舗になる計画です。

TOPICS

日本食をより広めていくために

ワタミインターナショナルは、2014年2月、日本の総務省が中国北京のテレビ局「北京電視台」と共同で制作した、日本食のファンを創出するためのテレビ番組「櫻之味(桜の味)」の取材に協力しました。

番組は、深圳の居食屋「和民」万象城店にて日本酒好きのお客様へのインタビューなどを行い、日本食や日本酒の魅力、文化を伝えています。



ご入居者様、ご家族様満足度の向上を目指して

□お客様アンケート

ワタミの介護は、各ホームにご意見箱を設置し、ご入居者様やご家族様に自由にご意見を投函いただけるようにしています。また、毎月1回お客様へお送りするご請求書の中に「お客様アンケート」を同封し、ご意見・ご感想をいただいています。アンケートの評価は5段階となっており、「良い評価」である「5」「4」が100%、「最も低い評価」である「1」が0件となることを目標にしています。

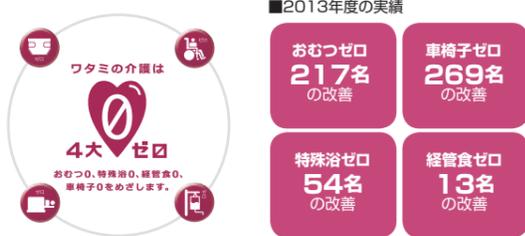
2013年度は、2,823件のご意見をいただき、「100% 0件」の目標に対し、結果は「86.1% 12件」でした。

アンケートを通していただいた貴重なご意見は、隔週行われる「業務改革会議」で確認し、苦情については内容を真摯に受け止め、すぐに改善策を講じています。同時に、課題点を従業員全員で共有し、改善に努めています。また、年に1回、質問項目を増やしたアンケートをお送りし、より具体的にご意見・ご感想をお伺いする取り組みも実施しています。

「4大ゼロ」の取り組み

ワタミの介護は、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。

2011年度からは、介護・医療・リハビリの専門チームが主力となり、事例発表会や事例検討会を実施しています。各ホームでの改善された事例だけではなく、状態を維持できた事例、病気や機能低下を予防した事例にも焦点をあて取り組んでいます。今後もより多くの事例を集め、ノウハウを蓄積し、他のホームへ展開することを目指しています。



□ご入居者様ストーリー

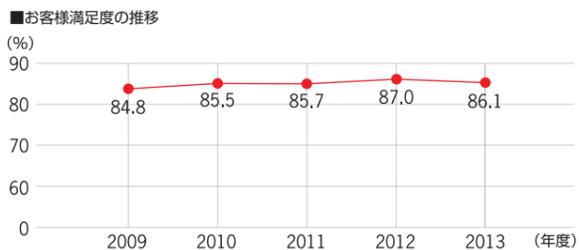
圧迫骨折で入院し、車椅子での生活を余儀なくされたご入居者様。退院後、「絶対にまた自分の足で歩きたい」というご入居者様の強い思いを知り、ナースを中心にご入居者様のサポートを開始しました。毎日のリハビリに加え、足のむくみをとるため、1日30分、炭酸泉足浴とマッサージを行い、再びご自分の足で歩けるようになりました。



□お客様相談窓口

ワタミの介護は、ホームやデイサービスの運営やサービスに関して、ご入居者様、ご利用者様、ご家族様から様々なご相談・ご要望を電話にて承れるよう「お客様相談窓口」を設置しています。

2013年度は、233件のお問い合わせをいただき、対応しました。



「栄養ケア・マネジメント」を通して日に日にお元気に

ワタミの介護は、ご入居者様が「食事を通して日に日に元気になっていくこと」「最期まで口から食べることを」目標として、栄養士が中心となり「栄養ケア・マネジメント」を実施しています。

ホーム長、ケアマネジャー、ナース、ケアスタッフ、キッチンスタッフなどの多職種が協働して、ご入居者様の疾病、塩分などの制限、食べ物の好き嫌い、食事量の減少などを把握し、低栄養や生活習慣病の予防・改善に努めています。また、ご入居者様のお身体の状態の変化に応じ、お一人おひとりに合った食形態でお食事を提供できるように取り組んでいます。



低栄養予防メニュー パン粥

快適な空間の実現のために

ワタミの介護は、ご入居者様がご家族様やご友人を招いて自慢できるホームをつくることを目指しています。安らぎやくつろぎを感じられる空間を提供することはもちろん、ご入居者様に安心してお過ごしいただけるよう、ホームの内装づくりに取り組んでいます。

＜安全なホームづくりの取り組み＞

- 車椅子をご利用のご入居者様により安全にお使いいただけるよう、便器の位置、方向を変更し、着座する際の回転角度を小さくしたトイレの設置
- ご入居者様のお身体の状態に合わせて、着脱が容易にできる居室トイレ内の手すりの設置
- ご入居者様のお身体に合わせて高さを調節できるテーブルの導入

せていただくこと

アクティビティやイベントの充実

ワタミの介護は、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として、アクティビティやイベントの充実を図っています。

□日々のアクティビティ

ワタミの介護は、平日5種・土日2種以上のアクティビティを開催しています。「4大ゼロ」を目指してご入居者様の体・心・脳に動きかけるプログラムを用意しています。

□食事イベント

ワタミの介護は、ご入居者様にいつもとは違った非日常のお食事を楽しんでいただくこと、毎月、様々な食事イベントを開催しています。「食事イベント」では、「駅弁の日」「肉の日」などテーマを設け、ハレの日のお食事を演出します。年1回の「うなぎの日」や「松茸の日」には、旬のお食事を提供し、季節感をお楽しみいただいています。

□キャラバンイベント

ワタミの介護は、ご入居者様に日常とは違った雰囲気、ホームにいながら楽しんでいただくため、様々なお店やイベントのセットが各ホームをキャラバン(巡回)する、キャラバンイベントを開催しています。寿司、天麩羅、蕎麦・うどん、納涼祭をはじめ、2014年5月からは、ワタミファームの有機野菜や短角牛をふんだんに使用した焼き肉等を楽しんでいただく「ワタミファームキャラバン」を新たに開催しています。



蕎麦・うどんキャラバン

蕎麦打ちの様子

デイサービス「ハッピーデイズ」の展開

ワタミの介護は、2011年度より、「レストランデイ」という新しいコンセプトのデイサービス「ハッピーデイズ」を展開しています。オープンキッチンでシェフが腕を振るい、デイサービスでありながらレストラン風のお食事を提供しています。また、健康テーマを日替わりで掲げ、お食事、機能訓練、アクティビティと連動させ、要介護状態の予防に取り組んでいます。

2013年度は新たに3カ所を開設しました。2014年度は、8カ所開設する計画です。



お食事例

オープンキッチン

今後の展開

ワタミの介護は、2013年度、10棟のホームを新たに開設し、ホーム数は累計102棟となりました。

2014年度も、新たに10棟の開設を予定しています。また、ワタミの介護では初めてとなるサービス付高齢者住宅1棟を2015年に開設する計画もしており、多様なニーズにお応えできるよう取り組んでいきます。

□「リハビリ強化型ホーム」の展開

ワタミの介護は、2014年4月、既存の3棟のホームを、リハビリに特化した「リハビリ強化型ホーム」にリニューアルしました。これまでは、理学療法士が定期的に各ホームを巡回していましたが、「リハビリ強化型ホーム」にはそれぞれ理学療法士を配属しています。

また、ホーム内には機能訓練室を設け、ご入居者様の日常生活動作の回復・維持・援助に努めています。

2014年7月末現在、4棟のホームを「リハビリ強化型ホーム」として運営しています。



リハビリの様子

□認知症への取り組みの強化

ワタミの介護は、認知症ケアの取り組みを強化するため、2011年度より、「スウェーデン研修」を継続しています。福祉先進国スウェーデンのOlivia Rehabilitating様と協力し、日本とスウェーデンで、それぞれ年に1回ずつ認知症研修を行っています。さらに現在は、認知症の方が個々のペースでゆったりと生活ができる少人数制のグループホームの開設を視野に入れていきます。

TOPICS

書籍「『ワタミの介護』の健康ごはん」が発売されました

2014年10月、ワタミの介護で提供しているお食事のレシピや、食事に対する考えや思いなどが込められた書籍が、発売されました。日々元気に過ごしていくためのヒントが紹介されています。

出版：株式会社実業之日本社
販売：全国書店
定価：1,300円+税



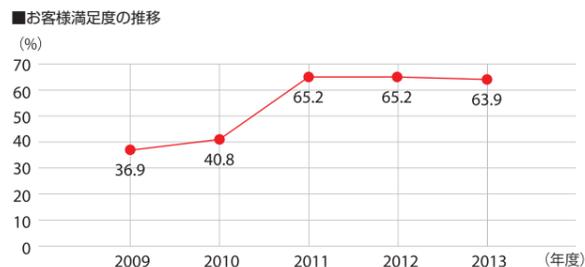
お客様満足度の向上を目指して

□お客様アンケート

ワタミの宅食は、毎月発行しているお客様向け情報誌「月刊宅食らいふ」内にアンケートハガキを設け、お客様からのご意見・ご感想をいただいています。アンケートの評価は3段階となっており、最も高い評価である「満足」を80%以上いただくことを目標にしています。

2013年度は、52,207件のご意見をいただき、「満足」の評価は63.9%でした。

お客様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、献立やお届け方法の改善など、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。また、毎週行われる「業務改革会議」では、日々のお客様からの電話、アンケートハガキ、メールでのご意見の対応状況を共有し、営業活動の問題点の把握と改善を迅速に行えるようにしています。



※ワタミタクショクは、2011年度より、アンケートの評価を4段階から3段階へ変更。

「まごころスタッフ」が1軒1軒、手渡しでお届け

ワタミの宅食は、健康に配慮した日替わりのお弁当やお惣菜を、お客様と同じ地域で暮らす「まごころスタッフ」が、1軒1軒、毎日決まった時間帯で、手渡しを基本にお届けしています。「まごころスタッフ」から直接手渡しすることで、お客様とのふれあいやコミュニケーションを生み出すことにつながります。ご希望のお客様には、安否確認もかねてお届けしています（事前のお申し込みが必要です）。

毎日の食事にお困りの高齢者の方にお食事をお届けする一方で、まだまだ働きたいとお考えの元気な高齢者の方にも、「まごころスタッフ」として私たちの事業に参画していただき、一緒に高齢者の方を支えていきたいと考えています。



「イキイキあいさつ運動」の取り組み

ワタミの宅食は、お弁当をお届けしているお客様はもちろんのこと、地域の方へも笑顔で元気に挨拶することで、地域をさらに元気にしていきたいと考え、2014年6月から11月にかけて「イキイキあいさつ運動」という取り組みを行いました。期間中は、お届けする車や自転車にシンボルマークを掲げ、いつも以上に明るい元氣な挨拶を心がけました。

イキイキ
あいさつ
運動

「イキイキあいさつ運動」シンボルマーク

地域コミュニティ活動

ワタミの宅食は、地域清掃、地域祭りのお手伝いに参加するなど、地域に根ざした活動を各営業所ごとに行っています。

また、社員の現地採用を積極的に行うことで、より地域に密着した活動を行うことができています。

□詐欺被害防止取り組みへの協力

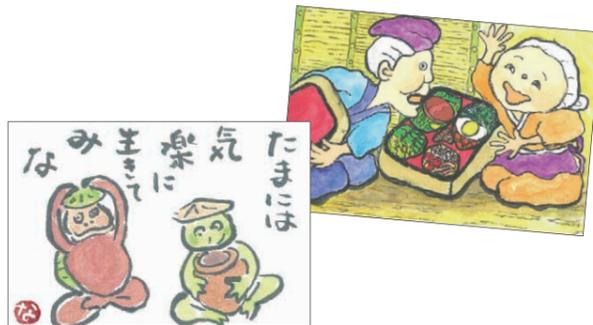
ワタミの宅食は、「振り込め詐欺」などの被害防止対策に力を入れている各警察機関に協力し、2014年2月より、特殊詐欺防止のための取り組みを行っています。

2014年7月末現在まで、警視庁をはじめ全国の警察機関に協力し、まごころスタッフからお客様へ、詐欺の手口や対策、通報先などを記したチラシを配布してきました。今後は、チラシの配布はもちろんのこと、「月刊宅食らいふ」にて、毎月、注意喚起告知を掲載していくなど、取り組みを継続していく予定です。

「お弁当箱のふたイラストコンクール」を実施

ワタミの宅食は、2010年度より、一人でも多くのお客様と絆を深めていきたいという思いから、お弁当箱のふたも1つのメディアと考え、ふたを飾るイラストをお客様から募集する「お弁当箱のふたイラストコンクール」を実施しています。

2013年度は、「イキイキ・おいしい暮らし」というテーマで作品を募集しました。約200作品の応募の中から、11作品を採用させていただき、2014年度より、お弁当箱のふたのイラストとして使用させていただいています。今後はカレンダー等に使用するイラストも同時募集していく予定です。



お弁当箱のふたに使用させていただいているイラスト

お客様向け情報誌の発行

ワタミの宅食は、自社の取り組みを知っていただくためのお客様向け情報誌として「月刊宅食らいふ」を、また、調理済み商品の1週間分の献立をお知らせするツールとして「週刊ふかしも」を定期的に発行しています。

「月刊宅食らいふ」

ワタミの宅食のある新しいライフスタイルを提案しています。2014年4月には、健康に軸足を置いた誌面にリニューアルしました。「ワタミの宅食」を真に理解していただくためのコーナー「知って納得! ワタミの宅食」も新設しました。

「週刊ふかしも」

調理済み商品の献立表を中心とした、お客様との絆を深めるための情報誌として発行しています。2014年4月には、情報のパリエーションを増やしリニューアルしました。



よりご満足いただける商品を目指して

ワタミの宅食は、専任の管理栄養士がカロリーや栄養バランスに配慮し、四季折々のバラエティ豊かな献立を考えています。2012年度からは、お弁当やお惣菜のメインターゲットとなる60代～80代の年齢層の方で、8週以上ご注文をいただいているお客様を対象に、1日ごとに、献立、味に対するアンケートを継続して行っています。長く継続していただいても飽きのこない献立をつくるため、お客様からいただいたご意見を活かし、レシピや献立の改善を行うとともに、年間約500アイテムの商品を提案するなど、商品開発にも力を入れています。

新商品「まごころこぼこ」の開発

ワタミの宅食は、2014年3月、既存商品についてのお客様アンケートで一部の方から「カロリーや塩分をもう少し控えたい」などのご意見をいただいていたことから、健康に対するニーズに応えることと高品質との両立を目指した新商品「まごころこぼこ」を開発しました。カロリーや食塩相当量を既存商品より低く設定し、これまでの商品の中で最も価格の低い、1食あたり474円（税込、宅配料込）にて、4月より全国で販売しています。

まごころこぼこ

- まごころこぼこ
- 10品目以上（食材数・毎日）
- 食塩相当量2.0g以下（週平均）
- 400kcal基準（週平均）



「お料理キット」のリニューアル

ワタミの宅食は、カット済み食材とオリジナル調味料で、本格レシピを日替わりでお楽しみいただける「お料理キット」を、九州地方の全県、山口県、広島県、埼玉県の限定サービスとして展開してきました。2014年9月には、その「お料理キット」をリニューアルし、「時短」をキーワードに、調理時間を15分～30分へ短縮した商品設計に変更しました。また、販売エリアも東京都、千葉県へと拡大しています。



カット済み食材とオリジナル調味料イメージ

「お料理キット」でき上がりイメージ

今後の展開

ワタミの宅食は、2013年度、新たに101カ所の営業拠点を開設し、2013年度末の営業拠点数は531カ所、1日あたりの調理済み商品のお届け数は275千食となりました。

また、既存お届けエリアでの食数の拡大に努めることで、2014年度末の1日あたりの調理済み商品のお届け数は350千食を計画しています。

TOPICS

「ロコモチャレンジ!推進協議会」に加入

ワタミタクショクは、ロコモティブシンドローム（※）予防啓発推進団体である「ロコモ チャレンジ!推進協議会」に協賛し、2013年度より、正会員として活動を行っています。高齢者食宅配業界における加入はワタミタクショクが初となります。現在は、「月刊宅食らいふ」に、ロコモ予防に役立つ情報を掲載するなど、既存のインフラを活かしたロコモ予防の啓発を行っています。



ロコモチャレンジ!

※ロコモティブシンドローム（運動器症候群、略称「ロコモ」）とは、骨や関節、筋肉・神経などの運動器における加齢による衰えや疾患により、要介護になったり、要介護になる危険性の高い状態のこと。

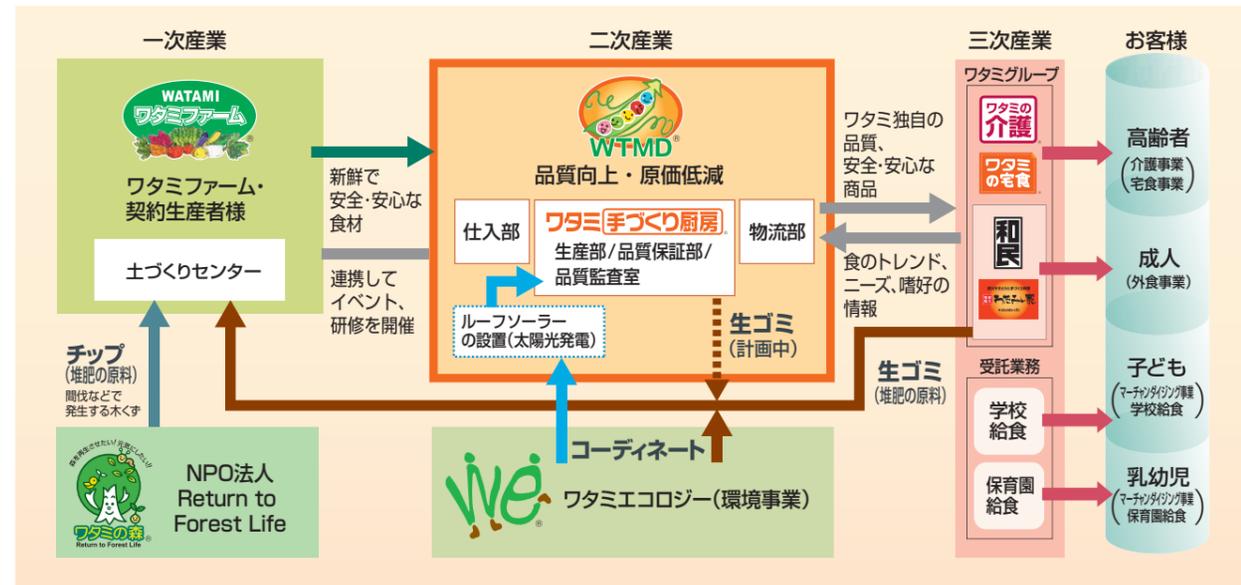


ワタミ手づくりマーチャライジングの事業内容

ワタミ手づくりマーチャライジング(株)(以下、WTMD)は、仕入れ、品質・衛生管理、製造・加工、物流など、生産から消費まで、商品の全工程を設計し、「安全・安心」な商品を、ワタミグループの外食店舗、介護施設、宅食営業拠点へ供給しています。2013年度は、品質保証部を新設するなど、安全・安心な食の供給体制をさらに充

実させました。また、保育園・学校給食の事業企画から開発、提供にも取り組んでいます。

ワタミグループの6次産業モデルの中核を担うとともに、農業、環境事業との連携を強化することで、さらなる付加価値の創造と社会貢献を実現し続けます。



⇒ワタミファームについてはP30・31を、ワタミエコロジーについてはP44～46を、RFLについてはP54・55をご覧ください

仕入れ食材の安全性の確認

WTMDは、原材料の安全性、製造(生産)方法、梱包、運搬方法などを定めた独自の品質基本方針を設け、適切な品質管理のもとで製造(生産)された食材を仕入れています。

食材の安全性の確認は、「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た上で、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。

原材料については、各原材料ごとに生産地、生産者を確認し、栽培、飼育などにさかのぼ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。また、配合原料や添加物、アレルギー、残留農薬検査・細菌検査などの各種検査結果などの原材料情報を確認しています。

製造面においては、定期的にお取引業者様の製造現場を訪問し、製造工程表や温度管理状態、異物混入対策の確認などを行っています。

WTMDは、関東地方で生産された農産物および土壌のサンプリングを月1回、第三者機関に提出し、放射性物質検査にて安全性の確認を行っています。関東地方の契約生産者様から出荷される農産物についても、同様に第三者機関による安全性の確認を行っています。(※)

※第三者機関における検査は、2012年4月に厚生労働省から公示された「食品中の放射性セシウムスクリーニング法の一部改正」に基づく方法および検査機器にて実施。

ワタミ手づくり厨房での衛生管理

□「食中毒菌を持ち込まない」体制の構築

ワタミ手づくり厨房(以下、センター)では、事務部門を含めた全従業員に対して毎日、健康チェックを行っています。また、製造現場へ入場する際は、非接触式での体温計で体温を測り、食中毒菌に感染しているおそれのある37.5度以上の場合には入場できないなど、衛生管理に最大の配慮を行っています。

□フードディフェンスの取り組み

WTMDは、意図的な食品汚染を防止し、安全を確保するため、原料保管庫の施錠を随時導入し、センター内には製造過程の様子などを撮影する「エビデンスカメラ(防犯カメラ)」を複数設置し、防犯に努めています。また、製造現場へは何も持ち込まないことを原則とし、入場する際は身体検査を行っています。

□製造工程における衛生管理

WTMDは、各センター内に検査室を設置し、製造される商品や原材料自体の抜き取り検査、製造機械の衛生検査を実施し、製造工程における衛生管理を徹底しています。



「品質保証部」の新設

WTMDは、2014年度、安全・安心かつ高品質な食を求めるお客様の声に応えるため、全国のセンターに新たに「品質保証部」を設置しました。品質保証部は、センターでの細菌検査や衛生管理の指導、品質表示・アレルギー表示の精査など、食品にまつわるすべての分野で安全・安心を追求しています。また、食品衛生法やJAS法、景品表示法など、お客様に食をお届けする上で順守しなければならない法律が確実に守られているかどうかの確認も行っています。さらに、お客様からのご意見に対し、その原因の分析や対策の考案を行い、更なる品質の向上を目指しています。

保存料が不要な製造、配送の仕組み

WTMDは、各センターごとに、商品に適した温度管理を徹底し、製造を行っています。また、各事業拠点からの発注量に合わせて製造を行い、センター内で極力、在庫を保管することなく、製造したものをできるだけ早くに事業拠点へ届けることで、お客様に新鮮な商品を提供できるようにしています。各事業拠点までは、短い時間で配送できるように構築された物流システムのもと、温度管理された配送車で、365日、毎日届けています。

これらの取り組みにより、商品の劣化が抑えられるため、センターでの製造時には新たに保存料を使用する必要がなく、一切加えずに製造しています。(一部の原材料においては、原材料自体に保存料が含まれている場合があります。)

外食店舗、介護施設での衛生管理

WTMDは、ワタミグループの外食店舗や介護施設において「高い衛生管理レベルを維持する」ことを目的に、安全衛生部門の主管で、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機具の清掃、微生物検査など47項目にわたって実施され、外食店舗や介護施設における衛生面のスタンダードを確認しています。

2013年度は、外食店舗、介護施設合わせて1,251回の衛生検査を行い、平均点は86.7点でした。(前年度比-0.3点)

「Z(ゼータ)-2011」の運用

WTMDは、2011年度、自社独自のマネジメントシステムである「Z-2011」を策定しました。「Z-2011」は、品質管理、安全な組織・センターの運営、環境活動、経理など、WTMDのあらゆる業務を定期的にチェックし、これらの改善を進めていくためのマネジメントシステムです。WTMDは、「Z-2011」をもとに、内部監査(※1)や認証審査(※2)を行い、すべての部署、センター(※3)が適正に運営されているかどうかを定期的に確認し、業務の改善につなげています。

今後も、この制度を継続するとともに、2014年度はワタミグループ内外の環境の変化や、食に対するお客様のニーズを考慮した規格に更新し、より適正な組織運営のもと、満足度の高い商品を提供できるよう取り組んでいきます。

※1 内部監査: WTMD内で認定された「内部監査員」が「認証審査」に入る前に、自らの部署が適正に運営されているかを確認する制度。※2 認証審査: WTMDの各部署の品質管理責任者が、それぞれ部署を訪問し、適正に運営されているかを確認する制度。※3 2013年6月に稼働した白岡センターは、2013年度は対象外としている。

「WPI」の推進

WTMDは、独自の「多品種・少量生産体制」のもと、製造ラインのレイアウトや従業員の移動歩数など、全製造工程を改善する独自の活動、「WPI(Watami Product Innovation)」を各センターごとに継続しています。各センターの取り組み結果は、毎月全センターに水平展開され、より効率的な製造を実現しています。さらに、年1回、「WPI 改善事例発表会」を行い、優れた改善事例を表彰しています。

2014年度は、より実践的な改善活動を学ぶため、新たな研修プログラムを立ち上げ、改善した仕組みを翌日すぐに検証し、見直しを繰り返すなど、継続的改善を学びます。また、個々のセンターではできない大きな仕組みの見直しを学び、参加メンバーが各センターに展開できるようにしています。

給食の受託

WTMDは、学校、保育園から給食業務の委託を受け、カロリー、塩分などの品質管理やアレルギー、離乳食に対応したお食事を提供しています。2014年7月末現在、6カ所の学校・保育園(分園含む)で給食を提供しています。

また、子どもたちの食育にも取り組んでおり、2013年度は給食を委託されている保育園で、稲の脱穀体験や魚の解体ショー、こんにやくづくりを行いました。魚の解体ショーとこんにやくづくりは、給食の委託を受けていない保育園でも行いました。

今後も食育活動を充実させ、子どもたちの食に対する正しい知識の習得に貢献していきます。



TOPICS

レモングラスを使用した商品の開発

WTMDは、2012年度、ワタミグループが支援する公益財団法人 School Aid Japanが運営するカンボジアの農場「SAJ Farm」で収穫されたレモングラスを使用した「ROYALレモングラスティー」を開発し、ワタミグループの一部外食店舗に供給しています。

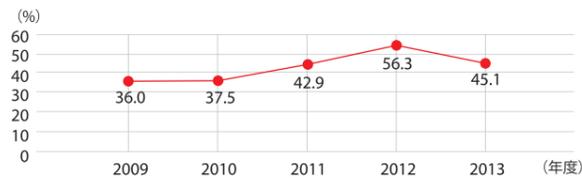
2013年度は、お客様に無料で「あがり」として提供している「ほうじ茶」にレモングラスを加え、「レモングラスほうじ茶」として改良し、2014年3月より、ワタミグループの一部外食店舗に供給しています。年間を通して安定した消費量が見込める「あがり」にレモングラスを使用することで、「SAJ Farm」でのレモングラスの生産量増加、ひいては「SAJ Farm」での雇用拡大に貢献することを目指しています。



安全・安心な農産物の提供

ワタミグループは、お客様に安全・安心な商品をお届けするため、ワタミファームや、契約生産者様が生産した有機農産物や特別栽培農産物（※1）を積極的に活用しています。2013年度末現在、ワタミグループが仕入れている農産物のうち、45.1%が有機農産物および特別栽培農産物です。（※2、※3）

■有機農産物および特別栽培農産物の仕入れ量比率（重量ベース）



※1 特別栽培農産物とは：農業または化学肥料を使わない、あるいは使用量が各地域で定める5割以下に削減された農産物。また、有機野菜と同じ栽培方法であっても有機JAS認定を受けていない圃場で栽培された農産物も含む。
 ※2 外食事業、介護事業における仕入れ量比率。
 ※3 有機農産物の仕入れ量比率は15.2%、特別栽培農産物の仕入れ量比率は29.9%。

「有機循環型モデルタウン」づくりの推進

ワタミファームは、有機農業を発展させ、持続的に生活できるような環境を創造することを目標としています。食料とエネルギー自給率向上を目指し、営農・集荷・加工・流通に加え、廃棄物の再資源化や飼料化など、すべてエリア内で賄うことのできる「有機循環型モデルタウン」づくりを推進し、それぞれの地域に沿った形を提案し続けます。

■ワタミファーム展開図



瀬棚エリア

ワタミファームは、畑作、養鶏、酪農、乳製品加工の各事業を瀬棚エリア内で運営しています。鶏は、「ボリスブラウン」と「ごとうもみじ」の2種類を、約2,100羽、平飼いで飼育しています。乳牛は有機牧草と有機飼料を与え、放牧しています。その生乳と鶏卵を主原料とし、有機乳加工品（チーズ、バター、アイスクリーム）を生産しています。鶏卵、有機乳加工品は2007年に、国内初となるJAS認証を取得しています。

□「グランドマザーファクトリー」の運営

ワタミファームは、瀬棚エリアにて、2011年より、製造工場「グランドマザーファクトリー」を運営しています。こちらでは、ワタミグループの一部の外食店舗で販売している「パンアイス」を製造しています。

グランドマザーファクトリーは、「高齢者や、障がいのある方が作業を行うことができる、持続的な運営が可能な工場を創造し、地域社会に貢献すること」をコンセプトにしています。

弟子屈牧場

ワタミファームは、約257haの広大な面積をもつ弟子屈牧場を中心として畜産事業を行っています。主に短角和牛、褐毛和牛を約600頭飼育しており、出荷に至るまで細かく決められた自社基準プログラムに基づき、自社繁殖・自社飼育を行っています。また、育成期間によっては、牛舎飼育ではなく、完全放牧できる環境づくりを行っています。

2013年末現在は、飼料の一部である牧草とデントコーンを自給しており、将来的には飼料すべてを国産もしくは自給飼料にしていきたいことを目指しています。

美幌峠牧場

ワタミファームは、2013年度より、北海道網走郡美幌町から借り受けた美幌峠牧場で畜産事業を行っています。美幌峠牧場では、弟子屈牧場で飼育している短角和牛、褐毛和牛、約150頭を夏場を中心に放牧飼育する他、町内外の約240頭の牛の預託を受けています。

□産学官との連携

ワタミファームは、2014年5月より、美幌町、学校法人東京農業大学生物産業学部様、地元企業様、美幌峠牧場の4者共同研究を本格的に開始しました。ワタミファームの肉牛肥育事業において、草地改良試験、土壌改良試験に必要な技術の提供を受け、飼料作物栽培に適した環境づくりに取り組んでいきます。地域での資源循環によって飼料資源を確保し、さらに、資源循環型の畜産の確立を図ることで、地域のブランド牛としての付加価値化と地域社会の活性化を目指します。



倉淵農場、東御農場

ワタミファームは、穀類や飼料についてもエリア内での自給を目的に、自社の生産量を増やし、海外調達が滞った際に発生するリスクを少しでも軽減することを目指しています。

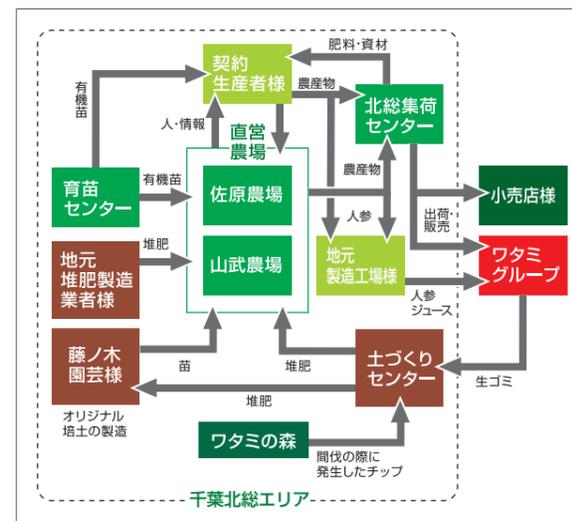
2012年度より倉淵農場で蕎麦や牧草の生産を本格的に開始しました。2013年度は、蕎麦の作付面積を1.5haから2.0haへ拡大しました。また、東御農場では、レタス、白菜など、生産規模を拡大させています。

千葉北総エリア

ワタミファームは、千葉北総エリアにて、畑作、育苗、「北総集荷センター」での集荷・販売を行い、「有機循環型モデルタウン」づくりを推進しています。地域の契約生産者様や専門家様と協力し、土づくりや人材育成、農産物の加工・流通をエリア内で完結できるよう取り組んでいます。

2013年度は、成田公設市場内で農作物の集荷を開始しました。千葉北総エリアにおいて、農業に関わるあらゆる役割を担うことを目指しています。

■千葉北総エリアでの有機循環型農業



□専門家と共同した土壌調査

ワタミファームは、千葉北総エリアにて、2013年度より、専門機関と協力し、土壌診断や、微生物の有機物分解活性の多様性と高さの数値化に取り組んでいます。土壌微生物多様性・活性値と農産物の品質との関係性を調査し、農産物の栽培に活かしていくことを目指しています。

□新たな農地の取得

ワタミファームは、2014年6月、千葉県富里市の農業委員会の承認を得て、同市内で0.5haの農地を新たに取得させていただくことができました。富里市の新たな農場では、レタス類、大根・人参の根菜類を季節に合わせて収穫し、ワタミグループに供給していく予定です。

□堆肥製造を本格スタート

ワタミファームは、2014年4月より、千葉県山武市の「土づくりセンター」での堆肥製造を本格的に開始しました。ワタミグループの食品残渣（生ゴミ）や、地域資源である米ぬか、赤土などを原料とし、堆肥を製造しています。製造した堆肥は、直営農場で使用しています。



京丹後農場、丹波農場

ワタミファームは、2013年度、ワタミ手づくり厨房丹波センターに併設した一次処理施設を開設し、丹波農場の主要農産物である玉ねぎの一次処理（皮むき）に取り組んでいます。生産だけではなく一次処理を自ら行うことで、より新鮮な農産物をより安価に「ワタミ手づくり厨房」に供給することを目的としています。今後は、この取り組みを全国の農場に展開していくことを目指しています。また、収穫量や品質の向上を目指し、地元大学と共同で、玉ねぎ栽培に適した土壌の調査研究に取り組んでいます。

白杵農場

ワタミファームは、2013年度より、ワタミグループ外食店舗で提供されているオリジナル焼酎「壱進」の一部原料として、白杵農場で収穫されたさつま芋を供給しています。また、地元の醸造メーカー様にご協力いただき、白杵農場の有機生姜を使用した「生姜ダレ」を開発、製造しています。「生姜ダレ」は、ワタミの自宅で販売しています。



「ワタミファーム農場体験」の開催

ワタミ手づくりマーチャндаイジング（株）とワタミファームは、循環資源を活かす活動として、株主様を対象に山武農場と丹波農場にて毎年1回ずつ、「ワタミファーム農場体験」を開催しています。「ワタミファーム農場体験」では、収穫体験や有機農業に関する説明、採れたての有機野菜を使用したランチの試食などを行っています。

2013年度は10月に山武農場で開催し、28名の方にご参加いただきました。（丹波農場での農場体験は、台風により中止とさせていただきます）

株主様とともに

ワタミ(株)は、安定配当の維持、株主様への還元を図るとともに、迅速かつ正確な情報開示に努めています。また、積極的なIR活動を行うことに加えて、皆様のご意見に真摯に耳を傾け、活動に反映させることを基本としています。

安定配当の維持

ワタミ(株)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、配当性向20%以上を目安として業績と財務状況などを鑑み、配当を実施しています。2014年3月期は当期純損失が4,912百万円となりましたが、年間配当金は1株当たり15円とさせていただきます。

健全性の高い経営の維持

ワタミ(株)は、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、様々な事業特性・収益モデルに応じた投下資本利益率(ROI)や内部収益率(IRR)などの投資基準を設定し、投資判断を行っています。

また、定期的に投資モデルの見直し・実績の検証を行うことにより、事業の拡大・撤退といった経営資源の再配分、事業ポートフォリオの最適化など経営の意思決定の質向上に努めています。

適切な情報開示

ワタミ(株)は、今後のワタミグループの経営や事業にご意見を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」を積極的に開催しています。2013年度は、札幌市・静岡市・名古屋市・広島市・福岡市の全国5カ所で開催し、597名の方にご参加いただきました。

また、年2回、株式市場関係者様、お取引業者様および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内のIR情報にて動画を配信するとともに、その資料も公開しています。

さらに、機関投資家様、アナリストの方々との「1on1(ワンオンワン)ミーティング」を随時実施し、経営や事業に関して質疑応答を行っています。

株主様への活動報告

ワタミ(株)は、毎年、株主総会と同時期に、「親愛なる株主様への手紙」を株主様にお送りし、前年度の活動結果をご報告しています。

また、毎年5月と11月に、株数に応じた株主様ご優待券とともに、「株主様ふれあい通信」をお送りしています。

「株主様ふれあい通信」では、ご支援いただいている株主様に、ワタミグループへの理解をより深めていただけるよう、

半期ごとの各事業の取り組み

や、社会貢献活動、それぞれの現場で働く社員の声などを紹介しています。

2014年5月に発行した「株主様ふれあい通信」



株主様ご優待制度

ワタミ(株)は、ワタミグループの商品やサービスを、株主様にもご利用いただきたいという思いから、株主様ご優待制度の充実を図っています。

2014年11月送付分の株主様ご優待券より、国内外食店舗およびワタミファームでのご優待制度を拡充しました。

①国内外食店舗におけるご優待制度

ワタミグループ国内外食店舗で、株主様ご優待券をご利用いただけます。2014年11月送付分より曜日制限を撤廃し、よりご利用いただきやすくなります。



②介護施設におけるご優待制度

有料老人ホームの「終身契約の入居一時(前払)金」を3%もしくは20万円の割引、また、見学時の昼食を無料で提供させていただいています。また、有料老人ホームへの体験入居ご利用料の一部や有料老人ホームにおけるご利用料の一部として株主様ご優待券をご利用いただけます。



③ワタミの宅食へのご注文におけるご優待制度

「ワタミの宅食」のお弁当・お惣菜、「お料理キット」のご注文の際に株主様ご優待券をご利用いただけます。また、「わたみの特撰おせち」の早期ご予約を受け付け、代金の一部としても株主様ご優待券をご利用いただけます。



「わたみの特撰おせち」

④ワタミファームにおけるご優待制度

ワタミファームの産直品(ワタミファームの有機アイスクリームや有機野菜を使用したジュースなど)を株主様ご優待券と引き換えにお届けします。また、関東・関西、両地方で開催される「ワタミファーム農場体験」の代金の一部として、株主様ご優待券をご利用いただけます。



※写真は有機アイスクリームのイメージです。

株主様ご優待券での社会貢献

ワタミ(株)は、未使用の株主様ご優待券を公益財団法人School Aid Japan(以下、SAJ)への寄附として受け付けています。寄附は1枚から受け付けており、株主様ご優待券をご送付いただくか(※)、ワタミグループ国内外食店舗に設置されている募金箱に投函していただきますと、1枚150円分としてSAJに寄附されます。

2013年度は、株主様からのご寄附により、カンボジアにハヌマーン小学校が建設されました。株主様ご優待券での寄附により建設された学校はこれで2校目となります。

また、2013年度にご寄附いただいた3,544千円で、2014年度以降に3校目が建設される予定です。



株主様ご優待券でSAJにご寄附いただいた際のお礼はがき

※送付先

〒144-0043 東京都大田区羽田1-1-3
ワタミ株式会社 社長室 SAJ寄附受付係

※株主様ご優待券送付用封筒はございません。恐れ入りますが、ご自身でご用意くださいますようお願いいたします。
※株主様ご優待券を寄附としてご利用いただく場合は、使用期限はございません。

⇒SAJについては、本書のP52-53をご覧ください。

長期株主様ご優待制度

ワタミ(株)は、1,000株以上の株式を、3年以上保有された株主様を対象として「長期株主様ご優待制度」を設けています。対象となる株主様には、記念品として、「ワタミの森」の間伐材を使用した額入りの感謝状やオリジナルグッズを贈呈しています。

2013年度は、116名の株主様に贈呈しました。



「ありがとうをつなぐ日」の開催

ワタミ(株)は、2014年6月、東京都港区にて、「ありがとうをつなぐ日」と題し、第一部で「第28期定時株主総会」を、第二部で、ワタミグループ創業30周年を記念した創業者による講演を開催しました。

第一部では、第28期のワタミグループの事業報告や2014年度の事業計画説明などを行い、2,188名の株主様にご参加いただきました。

第二部の創業者の講演では、これまでのワタミグループの歩みを映像で振り返るとともに、これからのワタミグループに期待すること、株主様はじめステークホルダーの皆様へ、日頃のご支援に対する感謝の意をお伝えしました。

2014年度は、2013年度の業績を鑑み、毎年開催している「ワタミ感謝祭」の実施を見送らせていただきました。また、会場は両国国技館からTKPガーデンシティ品川に変更させていただきました。



「関西経営説明会」の開催

ワタミ(株)は、2014年7月、株主様との直接のコミュニケーションの場として、「関西経営説明会」を大阪府大阪市で開催しました。当日は、「第28期定時株主総会報告」ならびに「2013年度業績報告および2014年度事業計画説明」を行いました。今年度は、590名の株主様にご参加いただきました。

「関西経営説明会」後には、「ワタミグループ30周年記念講演」と題し、創業者による講演を開催しました。

お取引業者様とともに

お取引業者様は、お客様への安全・安心な商品の提供や、よりよい社会づくりを目指すパートナーです。情報・状況を共有しながら共存共栄できる取り組みを行うことや、公平・公正な取引を徹底することで、相互理解・信頼関係の強化・構築を目指しています。

■各事業におけるお取引業者様との協力体制

〈お取引項目〉					
生産	仕入れ	物流	施設開発	施設管理	廃棄物管理
〈お取引業者様〉 農業従事者様 …… 〈施策例〉 ●企業理念のご説明 ●「ワタミ生産者会議」の開催 ●飼料・肥料の原料の仕入れ ●地域との協力体制の構築 〈ワタミグループ〉 ワタミファーム	サプライヤー様 …… ●企業理念のご説明 ●公平・公正な取引の実現 ●安全・安心な食材を提供するための協力体制の構築 WTMD	物流会社様 …… ●企業理念のご説明 ●業務改善への取り組み ●お取引業者様評価の実施 WTMD	施工会社様、 オーナー様 …… ●企業理念のご説明 ●施工者ミーティングの開催 ●自社イベントなどへのご招待 WFS、ワタミの介護	メンテナンス会社様 …… ●企業理念のご説明 ●BPS会議の開催 WFS、ワタミの介護	収集運搬業者様、 処分業者様 …… ●企業理念のご説明 ●BPS会議の開催 ワタミエコロジー

公平・公正な取引の徹底

ワタミグループは、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お取引業者様との協力体制を構築しています。同時に、お取引業者様との相互理解・信頼関係の強化に努めています。

新たに取引を開始する際は、稟議申請を行い、関係部門と管理部門にて審議した上で、業務を遂行する体制をとっています。

また、公正・公平なお取引のために、お取引業者様がお取引の中で不当な行為に気付いた場合、安心して通報・相談ができるよう情報収集窓口「ワタミヘルプライン」を設置しています。
⇒「ワタミヘルプライン」については、P11をご覧ください。

生産における取り組み

□「ワタミ生産者会議」の開催

ワタミ手づくりマーチャンダイジング(株)(以下、WTMD)と(有)ワタミファーム(以下、ワタミファーム)は、日頃ご協力いただいている契約生産者様へ感謝の意を伝えること、また、有機農業の拡大、農業の発展に貢献することを目的に、毎年1回、全国の契約生産者様にお集まりいただき、「ワタミ生産者会議」を開催しています。

2013年度は、全国各地から95名の契約生産者様にご参加いただき、野菜の付加価値として注目されている「機能性」について、お取引業者様にご講演いただきました。また、グループディスカッションや成果発表を行い、日本の農業のこれからについて議論しました。

□飼料・堆肥の原料の仕入れ

ワタミファームは、各地域での「有機資源の有効活用」をテーマに、食品残渣などをお取引業者様から仕入れ、飼料や堆肥の原料として活用しています。

瀬棚エリアや弟子屈牧場では、規格外の大豆や畑作の規格外品、豆乳の製造時に発生するおからやビール粕を、家畜の飼料として活用しています。その他の農場でも、落花生粕などの食品残渣や家畜の糞尿を堆肥化して圃場に投入しています。

□地域との協力体制の構築

ワタミファームは、各地域において、地元のお取引業者様と協力し、オリジナル加工品の製造・販売を行っています。また、自社の農産物だけではなく、地域の契約生産者様が収穫した農産物の集荷・販売を行っています。

これらの取り組みを通し、ワタミファームは、地域のお取引業者様と協力体制の構築を進め、少しでも多くの農産物と加工品を供給することで地域に貢献して共に発展していくことを目指しています。



地元企業様のご協力をいただき開発されたオリジナル加工商品「にんじんジュース」

仕入れにおける取り組み

□公平・公正な取引の実現

WTMDの仕入れは、自社で策定した「購買管理規定」に基づいて行っており、新規お取引業者様を含め公平・公正な取引の実現に努めています。その取り組みの一環としてWTMDは、継続的に使用されている食材などについては、随時、品質や価格の再評価を行っています。

□安全・安心な食材を提供するための協力体制

WTMDは、安全・安心な商品を提供するため、食材に関する法律の順守はもちろんのこと、原材料の安全性、製造(生産)方法、梱包、運搬方法などをお取引業者様に確認し、適切な品質管理のもとで製造(生産)された食材を仕入れています。

また、加工食品においては、定期的にお取引業者様の製造現場を訪問し、製造工程の確認を行い、安全・安心のための対話を重視しています。

<確認項目>

- 細菌検査結果の確認
- 生産地、生産者の確認
- 加工食品においては、以下の確認も行っています。
- 原材料別の生産地や生産者の確認
- 製造工程表の確認
- 製造工程における温度管理の確認
- 製造工程における異物混入対策の確認

物流における取り組み

□業務改善への取り組み

WTMDは、2007年度より、機会損失などの要因となりうる物流関連クレームを減少させるため、物流会社様とともに改善活動「WLI(Watami Logistics Innovation)」に取り組んでいます。

その一環として、それぞれの物流会社様に業務改善テーマを設定していただき、毎月の「定例会議」で活動の進捗管理を行い、年2回開催している「全国物流会議」で改善結果を発表していただいています。活動内容を共有する場を設け、各社が切磋琢磨し合うことで、クレームを減少することができ、同時に物流会社様とWTMD双方の従業員の管理能力を向上させることができます。

2013年度のクレーム数は、外食店舗・介護施設への配送(外食配送)では16件、宅食事業の営業拠点への配送(宅食配送)では36件でした。10社の物流会社様は、クレーム数半期0件を達成され、そのうち6社の物流会社様は、通期でクレーム数0件を達成され、WTMDより表彰させていただきました。



□お取引業者様評価の実施

WTMDは、組織力、提案力、構築力、管理力、改善力、思いの6つの項目において、5段階評価で物流会社様を評価させていただいています。この評価結果とその年度のクレーム数、クレームの内容を踏まえ、次年度のお取引内容(業務範囲)を決定させていただいています。

施設開発における取り組み

□ワタミの介護での取り組み

介護施設のオーナー様やお取引業者様に、ワタミグループおよびワタミの介護(株)(以下、ワタミの介護)の企業理念や事業活動をご説明する機会を設け、信頼関係の構築に努めています。

また、ワタミの介護が行っている各種イベントや介護施設の見学、新たに介護施設をオープンする際に開催しているレセプションに、オーナー様やお取引業者様をご招待しています。レセプションでは、ワタミの介護が力を入れている食事を実際に召し上がっていただきながら、ワタミの介護への理解を深め、安心して事業協力していただけるよう取り組んでいます。



レストヴィラ羽田でのレセプションの様子

□ワタミフードサービスでの取り組み

ワタミフードサービス(株)(以下、WFS)は、お取引させている内装・電気・設備・看板・厨房などの工事業者様を対象とした「施工者ミーティング」を春と年末の2回開催しています。春は当該年度の新店計画、改装計画を主に開示し、年末はワタミグループの様々な取り組みについてご報告しています。

2013年度は、合計約90名のお取引業者様にご参加いただきました。また、物件を訪問していただいているオーナー様やお取引業者様を定期的に訪問し、日頃の感謝をお伝えするとともに積極的な意見交換にも努めています。

施設管理における取り組み

WFS、ワタミの介護は、外食店舗、介護施設でのトラブルなどに迅速に対応するため、それぞれのお取引業者様と連携して施設管理(施設内機器の定期点検や定期清掃など)やメンテナンスに取り組んでいます。お取引業者様とは、ビジネスパートナーシップ(以下、BPS)を構築し、ワタミグループのビジョンの共有や品質向上を目的に、「BPS会議」を定期的に開催しています。

2013年度は、WFSでは、関東・関西、両地方で各1回ずつ「BPS会議」を開催し、計106社のお取引業者様にご参加いただきました。ワタミの介護では関東で2回開催しました。

廃棄物管理における取り組み

ワタミエコロジー(株)は、適正価格かつ安全で安心な廃棄物処理が行われるよう、お取引業者様と強固な関係を構築し、廃棄物管理サービスを提供しています。約500社のお取引業者様と密に連携するため、施設管理における取り組みと同様に、定期的に「BPS会議」を開催しています。

2013年度は、関東・関西、両地方で各1回ずつ「BPS会議」を開催し、計190社のお取引業者様にご参加いただきました。

海外での取り組み

□ビジネスカンファレンスの開催

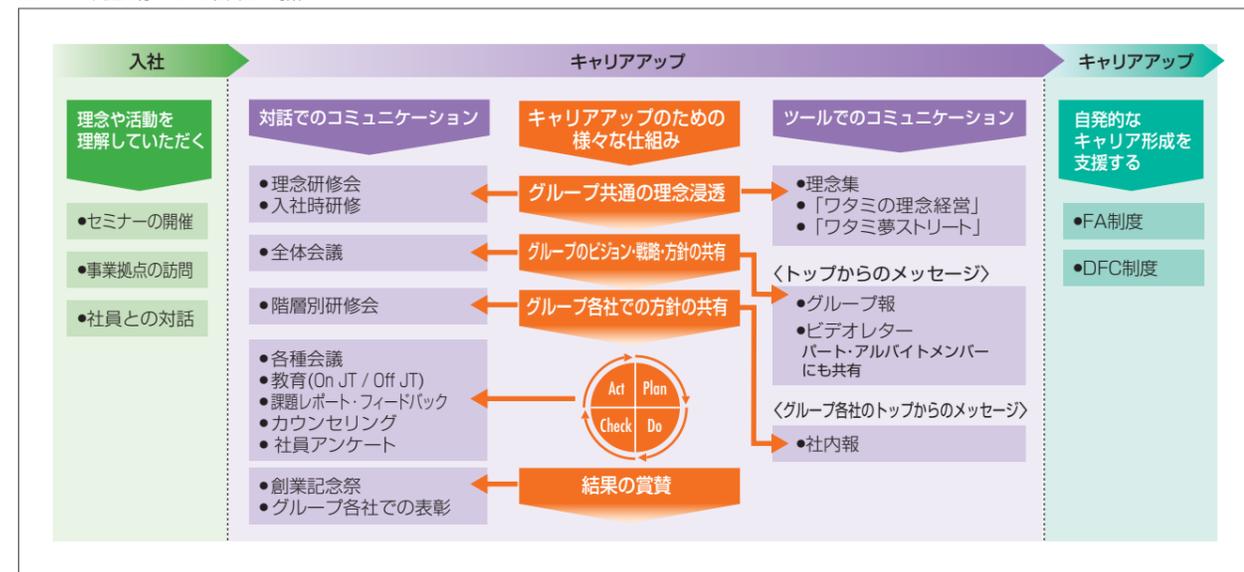
和民国際有限公司は、関係者の交流を深める場として、ビジネスカンファレンスを、年1回開催しています。2013年度は、マレーシア、フィリピン、韓国、カンボジアのパートナー様と、ワタミグループの活動や今後の展開方針などを共有しました。また、2012年度の振り返りや、2014年度の課題について討論し、親睦を深めました。



従業員とともに

ワタミグループは、理念を共有し、社員一人ひとりがそれぞれの目標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考えています。グループ共通で、「明るくのびのびと仕事をしよう」を合言葉に、職場づくりに努めています。

■グループ共通で行っている社員との対話



採用活動

ワタミグループは、事業を展開する国・地域の文化や習慣を理解、尊重した上で、学歴や性別などで差別することなく採用活動を行っています。また、新入社員の採用過程では、ワタミグループの事業拠点などを訪問したり、採用担当者だけでなく、グループ社員との対話の場を設けるなど、ワタミグループの活動をより理解していただける機会を設けています。

2013年度は、2014年度入社の新入社員として、120名を採用しました。

全体会議

ワタミグループは、半年に1回、関東・関西の両地方にて、「全体会議」を開催しています。ワタミグループの事業に関する半期の情報共有の場、グループ各社のビジョンと戦略を知るための場として開催しています。



全体会議での表彰式の様子

理念研修会

ワタミグループは、グループの「原点」を振り返ること、一人ひとりの社員がワタミ理念を体現できるようになることを目的として社員を対象とした理念研修会を実施しています。

2014年度からは、理念浸透体系を変更し、参加対象を全社員から幹部社員に限定し、年に2回開催します。一般社員に向けては、各事業会社ごとの研修会や朝礼など、様々な機会を通じて理念への理解を深める場を設けています。

社員アンケート

ワタミグループは、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、社員アンケートを実施しています。アンケート結果は、グループ各社の教育担当部署で共有され、改善策の立案・検証が行われています。

創業記念祭

ワタミグループは、毎年、創業記念日の5月16日前後に「創業記念祭」を開催しています。創業30周年となる2014年度の「創業記念祭」は、「6,000Answer～これからのワタミとワタシ」をテーマに、社員たちが「これからのワタミをどんな会社にしていきたいか。そのために自分はどうしていくのか」などの思いを共有しあい、新たな決意を誓う場となりました。「創業記念祭」の後には、会場外に各事業会社ごとにブースを出展し、ワタミグループが行っている活動に実際に触れることのできる場を設けました。



ワタミフードサービス(株)社員による発表の様子

理念集、ワタミの理念経営

ワタミグループは、創業者の価値観・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」を全社員に配布し、日々理念と触れるため、いつも社員が携帯できるようにしています。

また、会社の創業から25年の歴史をまとめた「ワタミの理念経営」(著:田中成省、発行:日経BP企画)は、社員がワタミグループの歴史や背景を学ぶ際のテキストとして活用しています。

ワタミ夢ストリート

ワタミグループは、2012年度、「ワタミが何のために存在しているのか、ワタミが大切にしてきたものは何なのか、ワタミがワタミであり続けるために必要なものは何なのか」をより深く知ることのできる場として、本社ビル1階に「ワタミ夢ストリート」を開設しました。ワタミの「原点」を振り返る場として、社員の研修時などに活用しています。



ワタミ理念研究所

グループ報

ワタミグループは、1990年より、継続して、グループ報「体の重い亀」を毎月発行し、全社員とご家族様に配布しています。グループ報には、ワタミグループのトップや創業者から社員に向けられたメッセージをはじめ、グループ各社の最新情報などを掲載しています。



ビデオレター

ワタミグループは、1997年より、創業者からのメッセージを映像に収め、「ビデオレター」として、本社・各事業拠点に毎月配布し、全従業員が視聴できるようにしています。

メッセージを通して、グループの様々な取り組みを紹介し、社員だけでなく、パート・アルバイトメンバーにもワタミ理念を理解してもらうことを目的としています。

FA制度

ワタミグループは、「今とは違う仕事にチャレンジしたい、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、「FA(フリーエージェント)制度」を導入し、社員がグループ各社や関連団体に異動できる機会を設けています。

2013年度は、63名の応募があり、41名が希望の会社・部署に異動しました。

社員独立支援制度(DFC制度)

ワタミフードサービス(株)は、1995年に、社員の独立支援を目的に「DFC(ダイレクトフランチャイズ)制度」を導入し、改善を重ねながら、社員の独立の夢を支援しています。独立を希望する社員は、この制度を利用することで、少ない資本での独立が可能になりました。

2013年度は、新たに13名の社員が独立の夢を実現しました。2013年度末現在、76名のオーナーが116店舗(全店舗数の17.9%)を運営しています。

「ワタミカレッジ」開講

ワタミグループは、2014年9月、ワタミグループをこれから担っていく社員のビジネスセンス向上、考える力の強化を目的に、企業内大学「ワタミカレッジ」を開講しました。創業者が学長となり、各講座には外部講師を招きます。第一回目の講座は、次世代リーダー育成を目的とした「ワタミビジネススクール(WBS)」です。この講座の受講者として選ばれた15名の社員は、2年かけて経営に関する知識やワタミの理念経営について学びます。



海外での取り組み

海外では、和民国際有限公司(以下、ワタミインターナショナル)が主導して、国内と同様、理念教育を基盤とした従業員との対話を力を入れています。

□採用活動

ワタミインターナショナルは、従業員を現地で最大限雇用することを基本方針とし、ワタミ理念に共感していただけるかどうかを重要視して採用活動を行っています。また、2012年度からは、日本で学ぶ海外留学生を対象とした採用活動を開始し、

2013年度は、3名を新入社員として採用しました。

□社員満足度アンケートの実施

ワタミインターナショナルは、2009年より、年2回、社員満足度アンケート「ESS(Employee Satisfaction Survey)」を実施しています。社員の現状を把握することを目的とし、海外で働く全社員を対象としています。アンケート結果をもとに、課題を明確化し、改善を行い、定着率の向上を図っています。

□理念の共有

ワタミインターナショナルは、「理念集」を中国語や英語に翻訳し、全社員に配布しています。「ビデオレター」は、中国語や英語の字幕を付け、全従業員が視聴できるようにしています。また、「創業祭」や「全体会議」、「理念研修会」を展開する各地域で開催し、社員がワタミグループの原点を再確認するとともに、グループのビジョン、戦略を共有できるようにしています。

□日本研修の開催

ワタミインターナショナルは、幹部クラスの社員を対象に、日本研修を行っています。研修を通して、ワタミグループの文化を理解し、これを維持するために、どのような取り組みを行っているのかを体験し、自らの行動計画に結びつけることが目的です。

2013年度は、総勢32名が参加し、外食店舗や介護施設、宅食営業所、ワタミファームなどを見学しました。見学を通して学んだこと、考えたことを元に、研修の最後にはそれぞれがどのようにしてワタミグループの思いを引き継ぐ人材を育てていくのかの計画を立てて発表しました。

□WBCへの参加

ワタミインターナショナルは、2012年度より、WFS主催の「WBC(Watami Best-store Challengeship)」に参加しています。

国内と同様、外部機関の調査員の方に入店していただき、その評価が最も高かった1店舗が、国内で開催される決勝戦に進むことができます。

2013年度は、店舗運営基準に基づいた改善や常連様獲得に力を入れて取り組んだ、居食屋「和民」上海海光啓城店が決勝戦へ出場しました。

⇒「WBC」については、P38をご覧ください。

グループ各社での取り組み

外食事業での取り組み

ワタミフードサービス(株)(以下、WFS)は、「従業員が、自ら考え、明るく前向きに仕事に取り組む」ことをテーマに教育に取り組んでいます。パート、アルバイトメンバーを対象とした研修も実施しており、働くことに喜びを感じ、自ら行動できる人材の育成に努めています。

□WBC(Watami Best-store Challengeship)

WFSは、2009年度より、「お客様に感動を与える店をつくる」という合言葉のもと、特に優れた取り組みを行っている店舗を表彰するイベント、「WBC」を開催しています。外部機関の調査員の方に抜き打ちで「お客様」として入店していただき、サービス、商品、清潔さに関して約60項目の評価を行っていただきます。評価の高かった店舗は決勝戦に進むことができ、特に優れた取り組みを行っている店舗を表彰しています。

また、毎年8月にはアルバイトメンバーに日頃の感謝を伝える場として「アルバイト感謝祭」を全国各地で実施しています。「アルバイト感謝祭」では、各店舗でより良い店にするために実施している取り組みの事例を共有する機会を設け、「WBC」と合わせて、従業員の意識向上にもつなげています。



WBC 結果発表の様子

宅食事業での取り組み

ワタミタクシヨク(株)(以下、ワタミタクシヨク)は、「幹部研修」「営業所長業務研修」など、社員のスキルアップを目的とした研修を実施しています。同時に、「まごころスタッフ(※1)」に、ワタミタクシヨクの理念や「お客様を思う心」を理解していただき、サービスレベルを向上させるため、「まごころ理念集」を編纂し、「まごころスタッフ」を対象とした研修で使用しています。2012年度からは、「ビデオレター」を制作し、毎月1回各営業所に配信しています。2014年7月には、社員向けの「社内報」を発刊しました。季刊誌として継続して発行していきます。

□全体会議

ワタミタクシヨクは、2009年度より、全国の社員が会する「全体会議」を開催しています。各部門の来期の方針や、各営業所で行われている独自の取り組みを共有しています。また、特に優れた成果を出した社員を表彰しています。

□ありがとう伝説

ワタミタクシヨクは、2013年度より、新たに「ありがとう伝説」という表彰制度を設けました。「素敵なおありがとう」を生んだ『まごころスタッフ』を称賛し、仕事への誇りを持っていただくことが目的です。2013年度は、オレンジハート(※2)937個、ありがとう伝説認定24名を表彰しました。

※1 まごころスタッフ：お届け、販売等の業務を委託した個人事業主。
 ※2 オレンジハート：お客様や地域の皆様に賞賛された「まごころスタッフ」に贈られる表彰パッチ。「オレンジハート」が贈られた方は、「ありがとう伝説」の認定にノミネートされ、毎月行われる認定委員会にて認定者が決定される。

介護事業での取り組み

ワタミの介護(株)(以下、ワタミの介護)は、専門知識や技術の向上のため、各セクションの従業員に向けた研修を積極的に開催しています。また、2009年より、各ホームの優れた取り組み事例を全社で共有しサービス向上につなげていくため、「事例発表会」を継続して開催しています。

□アイデア提案制度

ワタミの介護は、2010年度より、従業員の思いや提案を引き出すことを目的として、「アイデア提案制度」を導入しています。2013年度は、提案されたアイデアの中から「ご入居者様に食べていただきたい」「料理提案コンテスト」が実現されました。今後も従業員のモチベーション向上を目指し、継続して取り組んでいきます。

□事業所内保育所の開設

ワタミの介護は、従業員が安心して子育てができる職場づくりを目指し、「子育て支援制度」の一環として、2014年5月、介護付有料老人ホーム「レストヴィラ羽田」内に保育所を設置しました。従業員が不安なく「出産、職場復帰、育児」ができるよう、時間短縮勤務などの勤務時間への配慮や、産前・産後・育児休暇などの取得支援を積極的に行っています。



「レストヴィラ羽田」内保育所

ホームのご入居者様と保育所の子どもの交流の様子

マーチャンダイジング事業、農業、環境事業での取り組み

□生産現場の視察

ワタミ手づくりマーチャンダイジング(株)(以下、WTMD)は、仕入部門が主体となり、北海道と九州の生産現場を視察する研修ツアーを実施しています。研修ツアーには、WTMD社員の他、外食・介護・宅食事業の商品企画をはじめ、開発、店舗システムの担当者も参加し、北海道や九州の生産者、流通・加工の現場を視察します。食料の確保や食の安全・安心、さらにはワタミグループの6次産業モデルの構築について考えるきっかけづくりとしています。2013年度は、8月末に15名で北海道を、11月末に6名で九州を視察しました。

□バイオマスエネルギー勉強会

ワタミエコロジー(株)(以下、ワタミエコロジー)は、2010年度より、「ワタミの森」に「ピオトープ」を設置し、生態系保護を目的とした実習を実施しています。また、2014年度からは、隔月に1回、ワタミエコロジーの社員を対象として、バイオマスエネルギーの実用化に向けた勉強会を実施しています。勉強会では、外部から講師を招き、食品廃棄物を利用したバイオマスエネルギー化に関する講義を受けたり、実際に取り組んでいる自治体を訪問してそのスキームなどを学びます。

安全・安心な労働環境のための取り組み

障がい者の雇用

ワタミグループは、障がいの有無を超え、ともに働く仲間として学び合い、ともに成長することを目標に障がい者の雇用を推進しています。障がい者の方に、働く場を提供するだけでなく、ワタミグループの一員として社会に貢献し、やりがいを持って仕事に取り組める環境をつくるのが、最も大切だと考えています。業務内容としては、外食店舗での清掃や仕込み、介護施設での清掃・ケアサポート業務、宅食営業所での各種作業、「ワタミ手づくり厨房」での製造・荷受け・事務などがあります。

2013年度は、98名の障がい者の方を採用しました。2013年度末現在、ワタミグループは、365名の障がい者の方を雇用しており、障害者雇用比率は、グループ全体で2.13%となりました。(※)
 ※対象は、WFS、ワタミの介護、ワタミタクシヨク、WTMD。

高齢者の雇用・再雇用制度

ワタミグループは、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ています。

2013年度末現在、51名が嘱託社員として勤務しています。

持株会の奨励

ワタミグループは、1999年より、社員が自己資産を形成すること、そして社員の経営への参加意識を向上させることを目的に、持株会への加入を奨励しています。

2013年度末現在、持株会を通じて、グループ社員の93.4%が、自社株を保有しています。

出産・育児・介護への支援

ワタミグループは、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つくっています。

2013年度は、産前産後休暇を31名、育児休暇を67名、介護休暇を2名が取得しました。

メンタルヘルスケアの取り組み

ワタミグループは、従業員が安心して働ける環境を構築するため、メンタルヘルスケアの取り組みを強化しています。

2013年には管理職者向けのメンタルヘルスケア研修を実施し、2014年度中に管理職者全員が研修を受講する予定です。また、社員が心の不調を感じた際に相談できる「メンタルヘルス相談窓口(ワタミグループメンタルサポートダイヤル)」を設置しました。メンタル不調による休職を予防するため、今後もメンタルヘルスケアの取り組みを強化していきます。

健康管理の取り組み

ワタミグループは、従業員が健康に配慮できるような仕組みも

強化しています。2014年9月より、社員が、自分自身や家族の日頃の健康づくりから、妊娠・出産・育児など健康・医療に関する相談ができるよう、専門家(保健師・看護師・栄養士・小児科医など)による相談窓口(ワタミグループ 24H健康・医療相談窓口)を設置しました。これにより、社員やその家族の健康面の不安を軽減し、安心して働ける環境づくりを推進しています。

福利厚生制度としての保険対応

ワタミグループは、社員(※)が病気やケガが原因で就業困難となった場合に、安心して療養できるよう、公的保障のほかに福利厚生制度として会社全額負担による「長期所得補償保険」「医療保障保険」に加入しています。さらに「高度障害・死亡保険」にも加入しており、社員本人が万が一の事態となった際には、本人あるいはご家族の不安・負担軽減となるよう、その保険金を全額支払う制度を導入しています。

※対象は、入社してから3カ月が経過した社員。

防災訓練の実施

ワタミグループは、緊急時の対策としての初期消火・通報・応急救護などの防災訓練や、公設消防署との意見交換、自衛消防組織を中心とした自衛防災力の向上に取り組んでいます。また、お客様に安心してご利用いただけるよう、一部の事業所や本社ビル全体の総合防災訓練も定期的に企画し、公設消防署と自衛消防組織とで協同した訓練を行っています。また、BCP(Business Continuity Plan)をもとに、首都圏における大規模地震や津波を想定し、避難場所の指定や本社と各事業拠点が連携して、被災状況の把握や従業員の安否確認などが行えるよう訓練を行っています。

社員旅行と社員向け視察ツアーの開催

ワタミグループは、「社員同士が夢を語り合う場」や「仲間意識を培い、広げるきっかけとなる場」をつくることを目的に、社員旅行を開催しています。

2012年度からは、「ワタミグループの活動を実際に見学し、理解を深めること」を目的とした社員向けの視察ツアーとして「ワタミドリームツアー」を開催しています。

2013年度は、風車が稼働している秋田県にかほ市や、ワタミグループが経営のサポートを行っている、きのこのSATO株式会社がある岩手県陸前高田市、海外外食事業の拠点である香港を訪問する視察ツアーを実施しました。合計101名の社員が参加し、グループの活動への理解を深めました。



ワタミインターナショナル香港視察ツアー「Kitchen JJ」の前で

地域・社会とともに

1995年から本格的に始まった社会貢献活動。「全社員が年に1回はボランティアに参加する」を合言葉に、社員が自主的に参加しやすいようにボランティア担当者が案内をしています。また、地域との関わりを深めるために、ワタミグループ本社や各事業拠点が所在する地域のイベントなどにも参加させていただいています。

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「何かをしてあげるのではなく、何かを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」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。

「ボランティア研修」の実施

ワタミグループは、1994年度に、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しました。以降、新入社員の「入社時研修」の一環として、毎年4月に「ボランティア研修」を実施しています。

「ボランティア研修」とは、障がい者福祉施設や児童福祉施設を訪問させていただき、ボランティアを通じて「相手の立場に立ち、相手がしてほしいことをすると、どういうことなのか」を学ばせていただくことを目的としています。

訪問した社員は、職員の方に教わり、障がいをもった方と一緒に作業を行ったり、交流を図りながら一日を過ごします。

2014年度は、37の施設に受け入れていただき、新入社員115名が参加しました。



ボランティア研修の様子

福祉施設開催のバザーへの参加

ワタミグループは、1995年度に福祉施設開催のバザーに屋台を出店して以降、継続的にバザーやお祭りに参加しています。外食事業で培ったノウハウを活かして、お好み焼き、焼きそば、焼き鳥などを販売させていただき、その売上金を福祉施設に寄附させていただいています。

2013年度は、24回、合計302名の社員が、バザーに参加しました。



福祉施設での焼きそば販売の様子

「ワタミふれあいカード」からの寄附

ワタミグループは、1996年度より、「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(クレジットカード)」を発行しており、ワタミグループ国内外食店舗での利用総額の1%相当を社会貢献活動を行う団体に寄附させていただいています。

2013年度は、ご利用総額309,670千円の1%相当となる3,097千円を公益財団法人 School Aid Japanに寄附させていただきました。



お食事会の開催

ワタミグループは、1999年度より、ハンディキャップがあるなど社会参加の少ない方を外食店舗にご招待し、「お食事会を通じた交流会」を開催しています。嚥下障がいのある方には、ソフト食を提供させていただいています。

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、「相手の喜びを自分の喜びに変える」ことを実感できる機会をいただいています。

2013年度は、お食事会を47回行い、501名の社員がボランティアとして参加しました。



お食事会の様子

授産品代行販売

ワタミグループは、1999年度より、障がいをもった方々の社会参加の後押しを目的に、一部の外食店舗にショーケースを設置し、「授産品(※)」の販路を広げる手伝いをさせていただいています。

2013年度は、一部のワタミグループ国内外食店舗での代行販売や、株主総会でのブース販売を行うなどして、244,485円を代行販売させていただきました。

2014年度は、ワタミグループ株主総会での株主様のお土産用に、クッキーやカップケーキなどを9施設から合計2,500個を購入させていただきました。

※授産品とは：障がいのある方が、自立した生活を営めるよう、障がい者福祉施設などでは作業訓練が行われており、授産品はそうした作業訓練の一環として、障がいのある方が製作した製品。



2013年度株主総会での授産品販売の様子

「わたみ北海道自然学校」の開催

ワタミグループは、1999年度より、毎年夏季に、小学校4～6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、「命、自然、友だち、生活習慣、夢」との出会いをテーマに、子どもたちのもつ「思いやり、誠実さ、謙虚さ、感謝の心、素直さ」など、「人間が本来もっている美しい資質」を高める「きっかけ」を提供したいとの思いで行っているイベントです。

子どもたちには、ハイキングやワタミファーム農場での野菜収穫、海洋スポーツなどを体験していただけます。また、将来の夢について考え、「夢作文」を書くことを学校の目標としており、一人ひとり、作文を発表する時間を設けています。

第16回目となる2014年度は、北海道久遠郡せたな町役場の方々のご協力のもと、せたな町にて、8月5日～8日の3泊4日で開催しました。子どもたち30名と、スタッフとして、ワタミグループ社員や自然学校の参加経験者、計15名が参加しました。



第16回わたみ北海道自然学校集合写真(ワタミファーム瀬棚農場にて)



夢作文を発表している様子

「農業インターンシップ」の開催

ワタミグループは、1999年度より、大学生を対象に「農業インターンシップ」を実施しています。農協や農家の方のご協力をいただきながら、大学生に約2週間ほど北海道に滞在していただき、農家の方の収穫補助を体験していただけます。日本の農業に対する理解の促進や、若者に「働くこと」「農業」「自然」「仲間」と向き合う機会を提供することが目的です。

2014年度は、8月から9月にかけて3回開催し、(有)当麻グリーンライフや帯広大正農協様をはじめ、28戸の農家の方々のご協力を得て、農産物の収穫や箱詰め作業などの農作業を、約50名の大学生に体験していただきました。



当麻グリーンライフでの農業体験

ワタミファームでの学生や法人の受け入れ

(有)ワタミファームは、2004年度より、有機農業への理解促進などを目的として、学生や法人の受け入れを行っています。2013年度は、瀬棚エリア、千葉北総エリア、白浜農場、東御農場、白杵農場にて、それぞれ受け入れを行いました。

□瀬棚エリア

学校法人都文館夢学園様(中学2年生)の修学旅行の一環として、「命の循環」をテーマに、播種、搾乳、と殺、乳製品の加工などを164名の中学生に体験していただきました。

□千葉北総エリア

山武農場で、ワタミグループへの就職内定者5名を受け入れました。また、お取引業者様をはじめ、約500名の方の視察を受け入れました。

□白浜農場

2012年度より、白浜小学校3年生の農業体験を受け入れていきます。2013年度は、オクラや大根の播種、除草、収穫、給食のメニュー化までを体験していただきました。

□東御農場

学校法人都文館夢学園様が行っている「夢宿舎」の一環として、自然環境や食に対する関心を高めてもらうことを目的に、中学生・高校生に、播種、収穫などの農作業を体験していただきました。

□白杵農場

地元の小学生、約60名の農業体験を受け入れ、人参の収穫を体験していただきました。収穫した人参は、白杵市学校給食センターで調理していただき、給食として提供されました。



作業前の説明(ワタミファーム白浜農場にて)



収穫の様子(ワタミファーム白杵農場にて)

「介護ボランティア」の実施

ワタミグループは、2006年度より、主にワタミフードサービス(株)の社員を対象として、ワタミの介護(株)の介護施設で行う「介護ボランティア」を行っています。「介護ボランティア」では、介護施設で行われるキャラバンイベントやアクティビティに参加したり、ご入居者様と一緒に食事をさせていただいています。

2013年度は10名の社員が参加しました。

国内・海外での取り組み

児童養護施設の子どもの受け入れ

ワタミグループは、2013年3月、NPO法人ブリッジフォースマイル様（以下、ブリッジフォースマイル様）（※1）が行う児童養護施設の中学生・高校生の子どもたちを対象としたインターン企画「ブリッジキャリア」（※2）に協力しました。中学生・高校生、計4名を受け入れ、ワタミグループ外食店舗、介護施設、本社にて3日間の職業体験を行い、実際の業務を体験していただきました。2014年8月にも職業体験を行い、5名の受け入れを行いました。

※1 ブリッジフォースマイル様は、児童養護施設に入所した子どもたちが、安心して社会に巣立ち、夢と希望を持って笑顔で暮らせる環境を作ることを目指し、活動している団体です。
 ※2 「ブリッジキャリア」とは、ブリッジフォースマイル様が、東京都事業「児童養護施設退所者などの就労支援事業」として、パナグループ様と連携して実施している活動。児童養護施設の子どもたちに、職業体験を通して、退所後の自立に向けてサポートしていくことを目的としています。

「ブックフォースマイル」の実施

ワタミグループは、2013年度、児童養護施設の子どもたちへの支援の一環として、ブリッジフォースマイル様が行う「ブックフォースマイル」（※）をワタミグループ本社にて実施しました。本社内で不要になった本の寄附を呼びかけ、合計350冊集り、6,477円分の寄附させていただきました。

※「ブックフォースマイル」とは、ブリッジフォースマイル様が行っている活動で、不要になった本を指定の買取業者様に買い取っていただき、その買取金額を児童養護施設の子どもたちの自立支援に役立てるといった取り組みです。

職業体験の受け入れ

ワタミグループは、中学校、高校の職業体験学習に積極的に協力しています。

2013年度は、地元の中学生や地方からの修学旅行生に対し、「ワタミ夢ストリート」で理念経営について紹介させていただいた他、ワタミグループ外食店舗での調理を体験していただきました。

2014年度は、地元の中学生の職業体験学習を受け入れ、外食店舗での調理、介護施設での傾聴、ワタミの宅食のお弁当のお届けを体験していただきました。また、都内の中学校や高校からの依頼を受け、ビジネスマナー研修や企業経営についての講義を行いました。

海外インターンシップ

ワタミグループは、2013年度、経済産業省が大学生を対象として行っているグローバルキャリア教育の一環である、「産学官連携課題解決型グローバルインターンシップ（※）」第2弾に協力しました。ワタミグループでは、「新しい食サービスを創造し、香港マーケットを開拓せよ」を独自のテーマに設定し、香港でのインターンシップを企画、実施しました。7名の大学生が参加し、香港にて、現地の「和民」で実際に提供することを目標に、抹茶を使用した和菓子開発に取り組みました。香港では、ワタミインターナショナルの社員が食の開発のアドバイスなどを行いました。

※「産学官連携 課題解決型グローバルインターンシップ」とは、経済産業省が、次世代の日本の産業を担う学生を育てる教育プログラムとして企画したものです。



オリジナルデザートをつくっているインターン生の様子

海外での取り組み

□ボランティア活動

海外では、和民国際有限公司（以下、ワタミインターナショナル）が主導して、積極的に社員のボランティア活動を支援しています。2013年度は、合計1,246名の社員がボランティアに参加し、お食事を通した交流会の開催、老人養護施設への訪問、海岸・公園での清掃活動を行いました。また、2013年度には、初の活動として、香港のゴミ・リサイクルセンターでボランティアを行いました。当日は香港のゴミ事情についての講義を受けたり、実際にゴミ分別作業を行いました。



ゴミ・リサイクルセンターでの仕分け作業の様子



老人養護施設への訪問

□「ワタミふれあいカード」からの寄附

ワタミグループは、国内と同様、海外でも「ワタミふれあいカード」を発行しており、ご利用金額の一部を社会貢献に使用していただいています。

和民（中国）有限公司、和民餐飲（深圳）有限公司は、香港、深圳のワタミグループ外食店舗でのご利用総額のうち0.25%相当を社会貢献活動を行う団体へ寄附させていただきます。2014年7月には、2011年度から2013年度分の寄附として、442,984香港ドルを公益財団法人 School Aid Japanに寄附させていただきました。

台湾和民餐飲股份有限公司は、2005年11月の開店当初より「ワタミふれあいカード」を導入しており、台湾のワタミグループ外食店舗でのご利用総額の1%相当を社会貢献活動を行う団体へ寄附しています。

2013年度は、小児科専門の病院へ44,407台湾ドル寄附させていただきました。



香港・深圳で発行しているカード

台湾で発行しているカード

ワタミインターナショナルは、国内と同様、公益財団法人 School Aid Japanの活動を支援しています。

地域での取り組み

地域行事への参加

ワタミグループは、本社が所在する東京都大田区羽田地区の様々な町内活動へ参加し、地域の方々と交流する機会をいただいています。2013年度は、今回で5年目となる「大田スポーツGOMI拾い大会」に参加させていただいた他、町内会主催の「大鳥居駅前清掃」に毎月継続して参加させていただきました。2014年度は、羽田地区の町内会20団体で運営する「羽田・萩中ふれあいまつり」へ参加させていただく予定です。

これからも地元へ根ざす企業として地域の皆様と交流を深めていきます。また各事業拠点においても、町内会とのつながりを大切にし、地域に密着した企業活動の展開を目指していきます。



「大田スポーツGOMI拾い大会」

「自然体験ツアー」への協力

ワタミグループは、2011年度より、青少年対策羽田地区委員会主催の「自然体験ツアー」の受け入れをさせていただいています。

2013年度は、NPO法人 Return to Forest Lifeの協力のもと、「ワタミの森」で間伐作業の見学や植樹体験を行っていただきました。また、ワタミファーム山武農場では、実際に有機野菜に触れていただきながら、「循環型農業」や「資源と命の関わり」について紹介していただきました。参加した子どもたちからは、「野菜の栄養になる土がどんな風につくられていたのかがわかった」と感想をいただきました。

子どもたちが環境や食について考えるきっかけづくりになることを目指し、今後も「自然体験ツアー」に協力させていただきます。



「資源と命の関わり」について説明をしている様子

地域清掃・美化活動への参加

ワタミグループは、各事業拠点周辺の清掃を行うことはもちろん、地域清掃を行っている団体の活動に参加させていただいています。

ワタミ手づくりマーチャングライディング（株）は、「ワタミ手づくり厨房」付近の清掃や、研修が行われる際には定期的にワタミグループ本社ビル前の清掃を行っています。

（有）ワタミファームは、除草作業や地域活動に積極的に参加させていただいています。

「エコフェスタ ワンダーランド」への参加

ワタミグループは、子どもたちが環境について考えるきっかけづくりとして大田区が毎年開催している「エコフェスタ ワンダーランド」に継続して参加させていただいています。

2013年度は、「有機おでんの試食」、「環境4択クイズ」、「ワタミの森の木で工作体験」の3つのブースを出展し、工作体験では間伐材を使用したペンダントづくりを行いました。

「社員向けSAJ・カンボジア視察ツアー」の開催

ワタミグループは、2011年度より、ワタミグループ社員を対象とした「社員向けSAJ・カンボジア視察ツアー」を開催しています。ワタミグループが支援する公益財団法人 School Aid Japan（以下、SAJ）の活動に対する理解を深めてもらい、参加した社員が自らの言葉でSAJの活動を伝えていくことにより関心の輪を広げていくことが目的です。ツアーでは、カンボジアの現状や過去の歴史に触れるとともに、SAJが運営する孤児院や農場（SAJ Farm）への訪問、SAJが建設した学校での学習や、朝食の見学を行います。

2014年度は、孤児院を卒業した子どもが現在通っている王立ブノンベン大学の語学コースの授業見学などもツアーの行程に加え、25名が参加しました。

⇒SAJについては、P52-53をご覧ください。



「王立ブノンベン大学」見学



SAJ Farmでの農場体験の様子

環境とともに

ワタミグループは、「ワタミ環境宣言」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、ワタミエコロジーを中心として、環境活動を実践しています。

環境事業 限りある資源を有効利用し、持続可能な循環型社会づくりに貢献すること



「ワタミ環境宣言」と「W-ECOビジョン2020」の策定

ワタミグループは、1999年に、外食産業で初めてISO14001を本社とグループ外食店舗全店で取得するとともに、「ワタミ環境宣言」を発表しました。2008年には、事業活動の広がりを受け、グループ連結で活動を強化する宣言として、改めて「ワタミ環境宣言」を策定し、その実現を目指して環境活動に取り組んでいます。

また、2009年には、「ワタミ環境宣言」を実現させるための長期的な目標として、「W-ECOビジョン2020」を策定し、「2020年までにグループ全体の環境負荷(CO₂)を50%削減(2008年度比、売上高当り)」するという方針を掲げました。

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
(2008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。(※)現在は「宅食事業」に事業名が変更されています。
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。

ワタミエコロジーでの取り組み

循環サービス

ワタミエコロジーの事業①

廃棄物の適正管理

ワタミエコロジー(株)(以下、ワタミエコロジー)は、法律を順守した廃棄物処理が行われているかを厳重にチェックし、適正価格かつ安全で安心なスキームが維持管理されるよう、お取引業者様と強固な関係を構築し、「廃棄物処理管理」というサービスを確立しています。

2013年度末現在、ワタミグループ関連会社だけではなく、外部企業72社からも業務を請け負っています。

また、ワタミエコロジーは、ワタミグループのすべての外食店舗、介護施設における産業廃棄物の収集において、「電子マニフェスト(※)」を導入しており、確実なマニフェスト管理を行っています。

※電子マニフェストとは：産業廃棄物の処理を委託する際に必要となる、産業廃棄物の名称、運搬業者名、処分業者名、取り扱い上の注意事項などを記載したマニフェスト(産業廃棄物管理票)の情報を電子化して、排出事業者、収集運搬業者、処分業者の3者が情報処理センターを介したネットワークで、正確な情報や、処理が適正にされているかを把握する仕組み。

廃油のリサイクル

ワタミエコロジーは、お取引業者様のご協力のもと、ワタミグループ外食店舗から回収された廃油を、飼料や工業油脂などの原料としてリサイクルしています。2014年度には、廃油をBDF(※)にリサイクルし、車両の運行実験を開始しました。2014年度中に、ワタミグループの各事業拠点へ商品を配送している車両の一部に、燃料としてBDFを使用していく計画です。

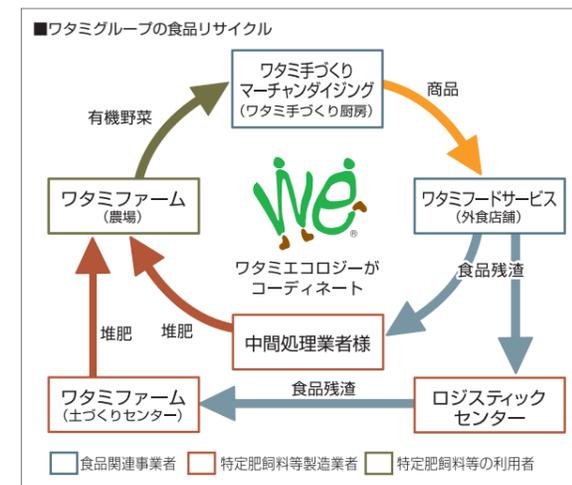
※ BDF(Bio Diesel Fuel、バイオディーゼル燃料)とは：菜種油、大豆油などの植物油や廃食油などを原料としてつくられる燃料。

食品リサイクルの推進

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。ワタミグループは、ワタミエコロジーを推進役として、自社のみならず、業界のリサイクル率を向上させるため、企業連携を含めた食品リサイクル・ループ(※)の構築に取り組んでいます。2010年5月には、国内大手居酒屋チェーンとして初めて、環境省・農林水産省から食品リサイクル・ループの認証を取得しました。

2013年度末現在、262店舗のワタミグループ外食店舗と、13カ所すべてのワタミ手づくり厨房(以下、センター)の生ゴミをリサイクルしており、ワタミグループのリサイクル率は約60%(外食店舗：40%、センター：100%)です。

※食品リサイクル・ループ(再生利用事業計画認定制度)とは：農畜水産物等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務大臣が認定することにより、再生利用の促進に関わる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。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。



ロジスティックセンターの開設

ワタミエコロジーは、2014年7月、東京都足立区に「ロジスティックセンター」を開設しました。「ロジスティックセンター」には、2014年7月末現在、関東圏の185店舗のワタミグループ外食店舗から排出された食品残渣や資源ゴミなど、リサイクルが可能な廃棄物を集約しています。資源ゴミを100%再利用するとともに、食品残渣の異物や水分を予め除去し、ワタミファームが運営する「土づくりセンター」へ搬入することで、良質な堆肥の製造を目指します。

空ビンのリユース・雑ビンのリサイクル

ワタミグループ外食店舗では、ワタミエコロジーを推進役として、ビン廃棄量を抑制するため、オリジナル日本酒の空ビンのリユースに取り組んでいます。2013年度末現在、392店舗でリユースを実施しています。また、全種類の雑ビンの回収、および全量リサイクルにも取り組んでいます。2013年度末現在、関東地方の327店舗と関西地方の87店舗で雑ビン回収・リサイクルを実施しており、約19t/年の廃棄物を削減し、資源の有効活用にご貢献することができました。

再生可能エネルギー

ワタミエコロジーの事業②

風力発電の取り組み

ワタミグループは、秋田県にかほ市の市民風力発電プロジェクトに参画し、1号機となるワタミの夢風車「風民(ふうみん)」を、2012年3月より稼働しました。2013年度には、新たに2基の風車プロジェクトへの参画を決定し、5月には秋田県秋田市にて2号機を、6月には秋田県由利本荘市にて3号機を稼働しました。3基合わせ、出力は6,000kWhです。

発電された電力は、再生可能エネルギー全量固定価格買取制度を活用し、全量、東北電力に売電しています。

太陽光発電の取り組み

ワタミグループは、2013年度、ワタミ手づくり厨房(以下、センター)の屋根にルーフソーラーを設置し、太陽光発電を開始しました。2013年度末現在、2カ所のセンターに設置しており、発電した電力は、全量、電力会社に売電しています。

また、2013年度は、株式会社市民ソーラーシステム様と連携して、北海道勇払郡厚真町で、メガソーラー(大規模太陽光発電)を着工しました(発電容量15MW、年間発電量16,000千kWh)。メガソーラーは、2014年12月に本稼働する予定です。

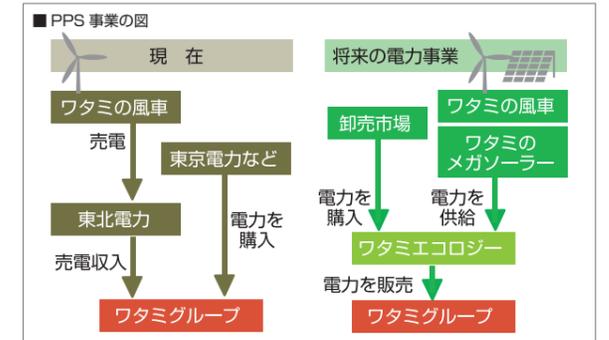


PPS事業への参入

ワタミエコロジーは、2014年5月、PPS(※)事業に参入しました。現在、取り組んでいる風車やメガソーラーから発電される再生可能エネルギーを、2018年以降に計画されている発送電の分離が実現された段階で、ワタミグループの事業施設に供給できる仕組みを構築することで、再生可能エネルギーを日本に普及させていくことができると考えています。

2014年7月末現在、民間発電卸売市場(一般社団法人 日本卸電力取引所様)から電力を調達し、ワタミグループの本社ビル、外食店舗18店舗、介護施設45棟、センター4カ所に供給しています。今後も供給施設数を拡大していけるよう取り組んでいきます。

※ PPS(Power Producer and Supplier、特定規模電気事業者)とは：地域の電力会社(一般電気事業者)以外に、大量の電力を消費する企業や工場など(特定規模需要家)に電力を供給する事業者。



ワタミエコロジーでの取り組み

環境マネジメント

ワタミエコロジーの事業③

ISO14001の管理・推進

ワタミグループは、グループ各社ごとに環境管理責任者を置き、独自の目標を立て、環境活動に取り組んでいます。ワタミエコロジー(株)は、ISO14001の事務局として、グループ各社においてISO14001に基づいた環境マネジメントサイクルが適正に稼働されているかを確認し、環境目標が達成できるようサポートしています。

2013年度も、前年度に引き続き、グループ全社でISO14001の認証を更新することができました。

⇒グループ各社の環境活動については、P48をご覧ください。

「エコ夢サイト」の運営・管理

ワタミグループは、2010年度、環境家計簿「エコ夢サイト(WEBサイト)」を開発しました。エコ夢サイトには、CO₂削減につながる具体的な行動が紹介されている他、社員の日々の生活での電気・ガス・ガソリンの使用量を入力する個人ページが設けられています。自動的にCO₂排出量が換算される仕組みになっており、それぞれの使用量を入力することにより、自らのCO₂排出量を把握し、その削減のために取り組むことを目指しています。

2013年度は、一人ひとりの取り組みにより、社員の生活におけるCO₂排出量を22%削減(2011年度比)することができました。

エコ・ファースト表彰

ワタミエコロジーは、毎年3月の全体会議にて「エコ・ファースト表彰」を行い、他の模範となるようなCO₂削減の取り組みを行った事業施設を表彰しています。また、「エコ夢サイト」に入力されたデータをもとに、優れた結果を残した社員も表彰しており、2013年度は、待機電力を減らすための取り組みを行った社員など、3名を表彰しました。

エネルギーの“見える化”の取り組み

ワタミグループ外食店舗では、2004年度より、「電力の見える化システム」を導入しており、いつ、どこで、どのくらい電気が使用されたのかを計測し、営業時間外・営業時間中のムダ電気の削減に取り組んできました。

2012年度からは、その内容を刷新した「エネルギー(電力)管理システム」をワタミグループの外食店舗と介護施設に導入を進めています。このシステムは、電気使用量をリアルタイムで把握することができるので、各事業施設での節電による効果をより実感できるようになりました。また、電力の受給逼迫の際には、各事業施設の節電分を電力会社に売電するネガワット取引(※)が可能で

2013年度末現在、外食店舗514店舗、介護施設89棟への導入を完了しており、運用改善に活用しています。

※ネガワット取引とは：企業や家庭が節電した電力について、同量を発電したとみなし、電力会社が買い取る制度。

ライトダウンキャンペーンへの参加

ワタミグループは、2007年度より、環境省主催の「ライトダウンキャンペーン」に賛同し、事業施設のライトダウンに取り組んでいます。

2014年度も継続して、国内の全事業施設にオリジナルポスターを掲示し、節電を呼びかけました。一斉ライトダウンを実施した夏至の6月21日と七夕の7月7日には、ワタミグループ事業施設1,295拠点の一部照明を消灯し、約2,000kWhの電力を削減しました。

また、2014年度は、新たな取り組みとして、ワタミグループが支援する公益財団法人 School Aid Japan(以下、SAJ)が栽培するレモンガラスを使用した「レモンガラスキャンドル」を、福祉施設のご協力のもと作製しました。「レモンガラスキャンドル」は、ワタミグループ内で販売し、売上げの160千円はSAJとNPO法人 Return to Forest Life(以下、RFL)へ寄附しました。

⇒SAJについては、P52・53を、RFLについてはP54・55をご覧ください。



レモンガラスキャンドル



ライトダウンキャンペーン用のワタミグループオリジナルポスター

大分県臼杵市の森林再生事業に参画

ワタミグループは、2014年5月、大分県臼杵市との間で「水源涵養(※)の森林づくり」の協力に関する共同宣言を調印しました。臼杵市が推進する森林再生事業に民間企業として参画し、森林所有者(市民)と行政(臼杵市)とワタミグループが連携して、森林づくりを行っています。

森林づくりの過程で発生した間伐材はワタミグループの外食店舗や介護施設の内装などに、チップはワタミファームの堆肥の原料として利用、優良木は森林所有者へ還元する計画です。

持続可能な森林資源の活用を模索し、森林所有者や地域社会への還元を目指します。

※水源涵養とは：降水を貯留し、河川へ流れ込む水の量を平準化して洪水を緩和するとともに、川の流量を安定させる、森林の土壌の機能。また、雨水が森林土壌を通過することにより、水質が浄化される。



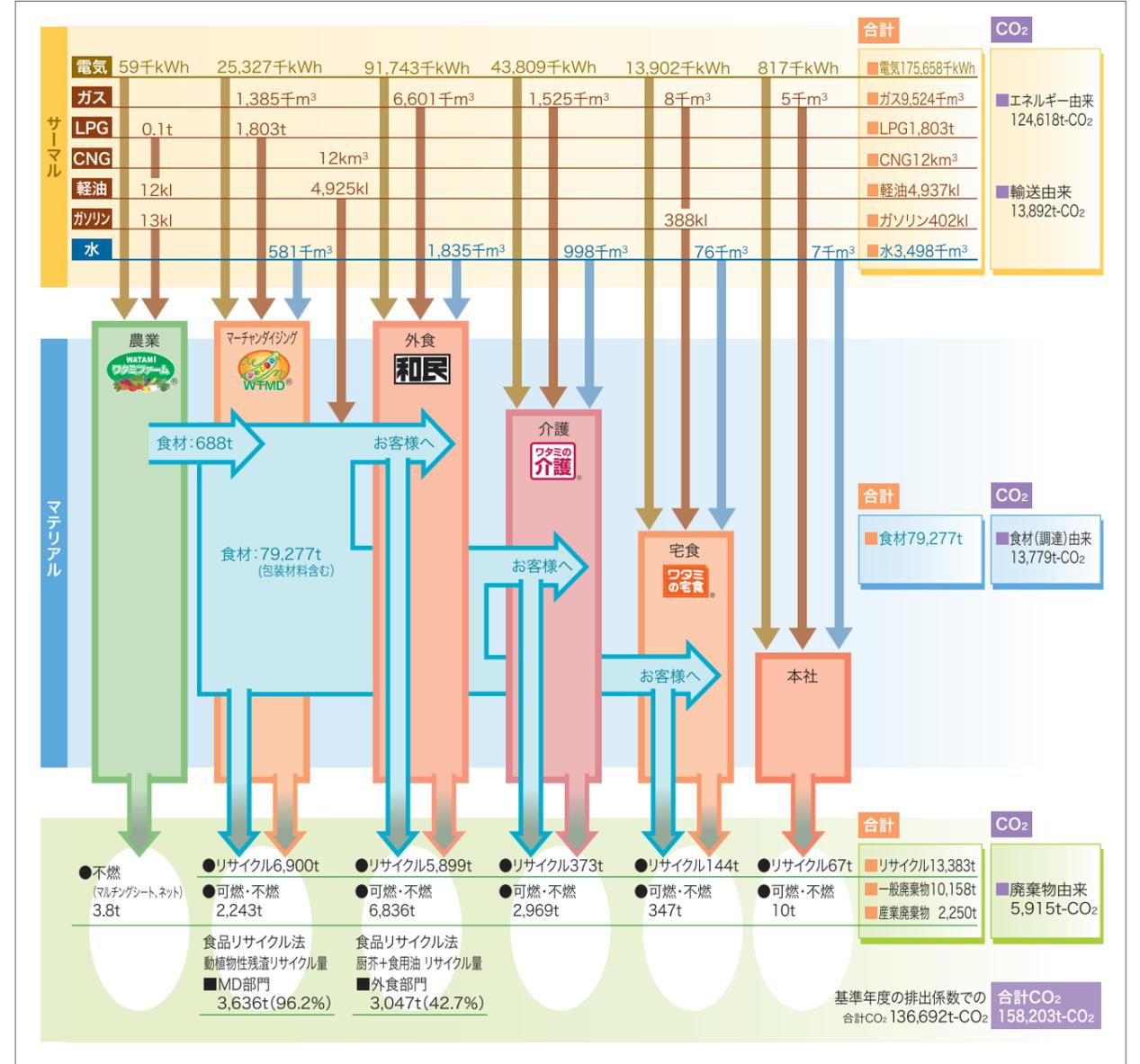
健康な森をつくるため、下草刈りをしている様子

ワタミグループの環境マネジメント

ワタミグループの2013年度の環境負荷

ワタミエコロジーは、「W-ECOビジョン2020」に掲げている「2020年までにCO₂排出量を50%削減(2008年度比、売上高当り)」を達成できるよう、ワタミグループ全事業活動における環境負荷を把握し、次年度の活動に活かしています。

■ワタミグループ マテリアル&サーマル・フロー



【図の見方】①CO₂の排出係数は次の通り設定しています(毎年度変更となる数値です。努力値を見るために、基準年度である2008年度の排出係数を用いて算出した数値も掲載しています)。■2013年度算出係数/電気量:0.543(kg-CO₂/kWh)、都市ガス:2.28(kg-CO₂/m³)、水:0.58(kg-CO₂/m³)、一般廃棄物:0.0175(kg-CO₂/kg)、産業廃棄物:2.55(kg-CO₂/kg)(共通)■2008年度算出係数/電気量:0.421(kg-CO₂/kWh)、都市ガス:2.08(kg-CO₂/m³)、水:0.58(kg-CO₂/m³) ②表記の数値は、年間総計を示しています。(2013年4月1日~2014年3月31日) ③外食店舗における投入量(INPUT)は、以下の方法により算出しています。■エネルギー由来/●電気:「エネルギー(電力)管理システム」導入店舗173店舗の平均単価(円/kWh)を用いて、経理支払い金額(円)を除外して算出しています。●ガス:294店舗の平均単価(円/m³)を用いて、経理支払い金額(円)を除外して算出しています。●水道:請求書から399店舗の平均使用量(m³/店舗)を用いて、店舗数を乗じて算出しています。■輸送由来/対象範囲はワタミファーム(農場・契約農家)→MD(ワタミ手づくり厨房、サテライトセンターなど)、MD(ワタミ手づくり厨房、サテライトセンターなど)→外食店舗・介護施設・宅食営業拠点としています。■食材(調達)由来/主たる食材である肉類の国内外比率を代表数値として用い、全使用食材の総量を按分した数値に移動距離を乗じて算出しています。 ④外食店舗・介護施設における排出量(OUTPUT)は、2013年度の定期計量数値の平均を使用しています。

グループ各社での取り組み

外食店舗への節電の支援・指導 【外食事業】

ワタミフードサービス(株)(以下、WFS)は、2011年度より、CO₂排出量を削減するために「環境改善項目」を設定し、節電に取り組んでいます。この改善項目を徹底させるため、各外食店舗には「改善マニュアルビデオ」を用意し、すべての従業員に対し、取り組み内容の浸透を図っています。

2012年度からは、ワタミエコロジー社員が、定期的に外食店舗を巡回し、外食店舗での節電を支援・指導する取り組みを開始しました。これらの取り組みにより、2013年度は、電気使用量を6.2%削減(2012年度比)することができました。

外食店舗へのLED照明の導入 【外食事業】

WFSは、2009年度より、外食店舗の内装に積極的にLED照明を導入しています。2012年度からは、看板照明へのLED照明の導入を開始しており、現在では404店舗に導入しています。今後も、改装や電球の交換時を利用して、順次切り替えを行ってまいります。

「リターン トゥ フォレスト カクテル」の販売 【外食事業】

WFSは、JAPANESE DINING「和民」、語らい処「坐・和民」、炭火やきとりと手づくり料理「わたみん家」において、「リターン トゥ フォレスト カクテル」を販売し、カクテルの販売収益の一部をNPO法人Return to Forest Lifeに寄附しています。

2013年度は、233,261杯を販売し、2,333千円を寄附しました。



「和民」と「坐・和民」で提供しているカクテル

環境にやさしい介護施設 【介護事業】

ワタミの介護(株)は、施設内装の建材として、「ワタミの森」の間伐材を積極的に活用しています。2013年度に開設した介護施設では、ご入居者様の居室のトイレに、間伐材で製作した額が飾られています。2013年度からは、新棟へLED照明の導入を開始しました。演色性(※)にも考慮しつつ、導入数を増やしていけるよう取り組んでいます。また、新棟の居室の窓に「遮熱ガラス」や「遮熱レースカーテン」を採用し、外部からの熱や冷気を遮断、冷暖房効率を上げる取り組みを行っています。

※演色性とは：物の色の見え方と光源の性質の関係。太陽の光を100として、それより数字が低くなるに従い、太陽光のもとでみえる自然色とかけ離れた不自然な見え方になる。



居室に設置された遮熱ガラスと遮熱レースカーテン

お弁当箱の再利用、食のムダを削減 【宅食事業】

ワタミタクシヨク(株)は、お客様が使用したお弁当箱を翌日のお届け時に回収し、衛生的に洗浄・殺菌した上、再利用しています。「お料理キット」では、必要なだけ食材をお届けして、家庭に余分な食材が残らないようにしています。また、ご注文を完全予約制にすることによって、お届けする食材を必要量だけ仕入れ、ワタミ手づくり厨房内のロスを無くすことにも努めています。



「東松山の森」での活動 【マーチャンダイジング事業】

日本では、工場を建設する際に、防音、防風、防塵などの役目を果たす緑地を工場の周辺に設けることが義務付けられています。

ワタミ手づくりマーチャンダイジング(株)は、義務付けられた緑地をつくるだけでなく、多くの従業員に環境活動に参加してもらう機会として、2011年に稼働したワタミ手づくり厨房東松山センターで、NPO法人Return to Forest Life(以下、RFL)の協力のもと、森づくり活動を開始しました。

2013年度末現在、森づくり活動は計14回実施、約2,480本を植樹しました。2013年11月には、RFLより「東松山の森」として命名され、「ワタミの森」の一つとなりました。

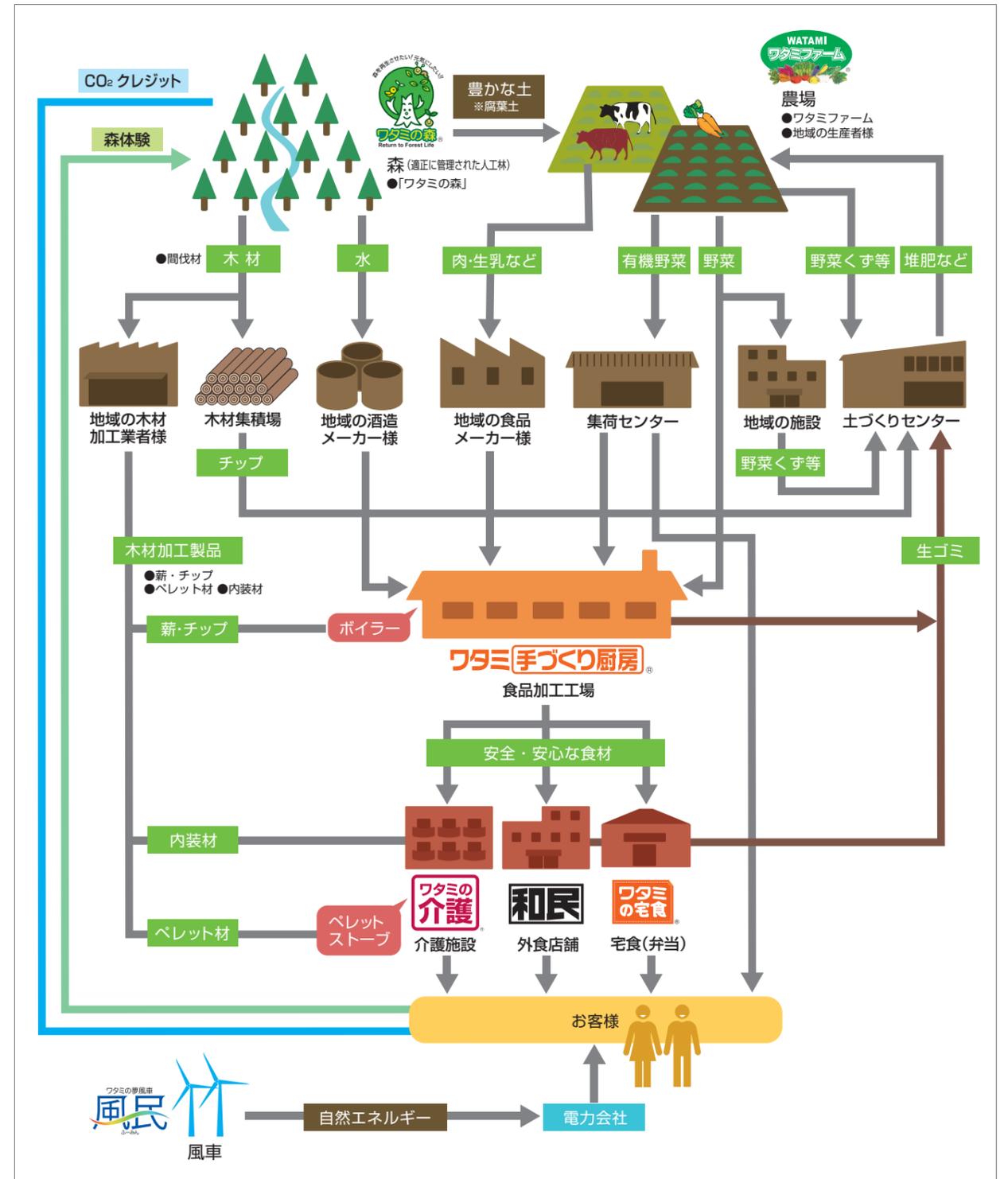


ワタミグループ本社ビルでの節電・紙削減 【ワタミ株式会社】

ワタミ(株)は、ワタミグループ本社ビルでの環境負荷低減に取り組んでいます。ビル内の全蛍光灯にキャノピースイッチを設置し、不要な電気の消灯を呼びかけています。また、エアコンとサーキュレーター(※)を併用することで、エアコンのムダな稼働を防ぎ、室内設定温度を夏は28度前後に、冬は22度前後に保つことができている。その他にも、全社員へのFSC認証紙を使用した名刺の展開や、複合機にIC認証カードを導入し、ムダな印刷を防ぐなど、環境負荷低減の取り組みを行っています。

※サーキュレーターとは：室内でのエアコン等による冷暖房では、暖気は上昇、冷気は下降し、室内の上下(天井付近と床面付近)の温度差が大きくなりやすく、エアコンのムダな稼働を引き起こす。このような場合に、エアサーキュレーターを用いて天井へ向けて強い風を送り出すことにより、室内の空気が循環し攪拌され、この温度差をある程度解消することができる。

ワタミグループが目指す循環型社会の全体像



ワタミグループが目指す社会は、すべての命が繋がっている循環型社会です。

命の源である森は、豊かな土をつくり、水(川)を育み、木材という資源を生み出します。豊かな土は、豊かな農場や牧場をつくり、有機野菜の栽培や家畜の飼育が可能になります。豊かな水は、様々な飲料水の原料となります。それらの恵みは、「ワタミ手づくり厨房」などの食品加工工場を経て、外食事業、介護事業、宅食事業を通し、お客様に提供します。また、森の恵みである木材は、外食店

舗や介護施設の内装材料や燃料としても活用され、豊かな生活環境をつくっていきます。さらに、それぞれの過程で排出される廃棄物(有機物)を収集し、「土づくりセンター」で堆肥化して、農場をより豊かにするために再利用していきます。

これら一連の取り組みは、地球温暖化の原因となっている二酸化炭素を削減することにも繋がります。ワタミグループは、この循環型社会を実現させ、「美しい地球を美しいままに未来の子どもたちに残していく」ことを目指しています。



「エコ・ファーストの約束」の宣言

ワタミグループは、2012年度までの目標として宣言した「エコ・ファーストの約束」の結果を受け、2014年度に、2015年度までの社会に対する必達目標として、「エコ・ファーストの約束」を改めて宣言する予定です。

エコ・ファースト企業としてのグループの環境目標^(※1)

1 事業活動における環境負荷を低減します (CO₂削減)

- 2015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再生可能エネルギーの活用による9%の削減を含め、外食(店舗)、介護、宅食事業でのCO₂排出量を2008年度比、原単位(売上高当り)で30%削減します。
 - 食品製造・卸事業での輸送によるCO₂排出量を2012年度比、原単位(食数当り)で10%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27%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 (3Rの推進)

- 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。
 - 循環型地域モデル^(※2)を2015年度までに2つの地域で構築し実施します。
 - 食品リサイクル・ループ(再生利用事業計画認定制度)を構築した外食店舗200店舗において管理維持を含むリサイクルに努め、2015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70%を達成します。
 - 食品製造・卸事業での廃棄物の発生抑制を推進し、2012年度比、原単位(売上高当り)で15%削減します。
 - 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、2015年度までに関西地域(大阪府、京都府、奈良県、兵庫県、滋賀県、和歌山県)の全店舗に拡大します。
 - 安全・安心な循環型社会構築のため、管理農地面積を2015年度までに800haへ拡大し、グループでの有機農産物および特別栽培農産物の仕入れ量比率を60%にします。
 - 食べ残し削減について取組み、廃棄物の発生抑制に努めます。

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)

- 「エコ夢サイト」(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2015年度に一人当たり19%削減(2011年度比)します。
- さらに社員の環境教育を促進し、パート・アルバイトメンバーを含め、生活で排出するCO₂を2020年度までに一人当たり30%削減(2011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の活動を応援します (社員の行動)

- 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。
- 外食店舗や介護施設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。
- J-クレジット制度を活用し森林保全に取り組む地域を応援します。

※1 今後、環境省の審査を経て、「エコ・ファーストの約束」として発表。

※2 循環型地域モデルとは：有機物等の資源循環により、持続可能となった地域のこと。P49の「ワタミグループが目指す循環型社会の全体像」の図を参照。

ワタミグループが支援する社会貢献団体のご紹介

ワタミグループは、ワタミ理念に則り、環境・社会・人に対してやさしい存在になることを目指し、「環境とともに・社会とともに・人とともに」をブランドテーマに掲げています。事業活動を超えた領域でもたくさんの“ありがとう”を集めるべく、社会貢献団体への支援を積極的に行っています。



公益財団法人 School Aid Japanへの支援

- 外食店舗、介護施設、宅食営業所に募金箱の設置
…2013年度寄附金額1,381千円
- 従業員が給与天引きで寄附できる体制の構築
…2013年度寄附金額40,755千円
- ワタミグループによる法人会員寄附
…2013年度寄附金額780千円



NPO法人 Return to Forest Lifeへの支援

- ワタミグループの会員数
…2013年度正会員38名、賛助会員1,620名、サポーター4,924名
- ワタミグループ社員が「ワタミの森」の再生活動に参加
…2013年度1,503名
- 「リターン トゥ フォレスト カクテル」の販売収益の一部を寄附
…2013年度寄附金額2,333千円



公益財団法人 Save Earth Foundationへの支援 (旧 公益財団法人 有機質資源再生センター)

- ワタミ株式会社の特別賛助会員への加入
…2013年度賛助会員費1,020千円
- ワタミグループによる循環モデル構築事業への寄附
…2013年度寄附金額10,500千円



公益財団法人 みんなの夢をかなえる会への支援

- ワタミグループ社員の参加
…2013年度会員数3,684名
- 「みんなの夢シンポジウム」への協力
- 「みんなの夢 AWARD」への協賛

公益財団法人 School Aid Japan

公益財団法人 School Aid Japan(以下、SAJ)は、2001年にNPO法人として設立されました。スタート時点ではワタミ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、多くの企業様からの支援により運営されています。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き、「現地の現実が変わったことを確認できる支援」を行っています。

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、自身に備わったすば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として、この活動を行います。

活動方針

「School Aid Japan」教育支援の3つの方針

1. 学校教育を充実させる
2. 地域に根ざした支援
3. 点から面への支援の広がりを目指す

バングラデシュに中・高一貫校の校舎が完成



公益財団法人
School Aid Japan
事務局長
住田 平吉

SAJがバングラデシュに教育支援に入って3年目になります。

現地のNGO・Basic Development Partners(BDP)様をパートナーとして、校舎建設支援(老朽校舎の建て替え)と「バングラデシュ国内の小・中・高等学校のモデル校」となる学校を目指して、「Narayankul Dream Model High School」を設立、生徒を募集し授業を始めました。教師も200人を超す応募者の中から16人を厳選しました。学校法人都文館夢学園様の協力を得て、同校の古澤勝志先生と田中善将先生が現地に滞在して、生徒に良く分かる授業の指導法と学校運営に奮闘しています。

2014年8月4日、待望の鉄筋2階建て20教室の立派な校舎が完成しました。

学習意欲旺盛な生徒・誇りを持ち優秀な教師陣・大きく綺麗で立派な校舎、そして意欲溢れる2人の日本人教師のリーダーシップの下、順風満帆のスタートが切れました。

学校建設事業

開発途上国において、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、カンボジアなどの開発途上国において、学校の無い地域には小学校や中学校、幼稚園を建設し、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。

2012年度からは、バングラデシュでも学校建設を開始しました。2013年度、SAJが建設した学校は、累計でカンボジア184校、ネパール8校、バングラデシュ10校、計202校となりました。2014年度はカンボジアで20校、バングラデシュで4校の建設を予定しています。



カンボジアに建設された192校目の学校

就学支援事業

□ふれあいサポートプラン

開発途上国では、貧しさのために未就学の子どものも、入学しても途中退学せざるを得ない子どもたちがたくさんいます。

SAJは、2003年度より、貧しい家庭の子どもたちへの就学支援(制服上下1着・ノート・ボールペンなど文具の提供)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。

2013年度からは、SAJが建設した小学校のうち、カンボジア・コンボンチュナン州の14校750人、ポーサット州7校422人の子どもたちに制服、ボールペンなどの文具を提供しました。



□奨学金貸与

SAJは、2013年度より、SAJが運営する孤児院から大学へ進学した孤児院卒園生を対象に、奨学金貸与を開始しました。2014年11月には、孤児院から2人目の大学生が誕生する予定です。

食の支援事業

開発途上国では、貧しさのために1日1回の食事がとれない子どもたちや、米代を稼ぐために、学校に入学せずに働いていたり学校を休んで働いている子どもたちもいます。そのような子どもたちに、学校での学習が続けられるよう2006年から、食の支援をしています。2013年度は、SAJが建設した小学校のうち、カンボジア・コンボンチュナン州の14校577人、ポーサット州の7校334人に対して、月10kgの米を支給しました。また、WFPの協力を得て朝食を提供しており、2013年度はSAJが建設した小学校のうち、コンボンチュナン州12校2,749人、ポーサット州の14校5,516人に提供しました。さらに、米の保管方法や計量の仕方、帳簿のつけ方、盗難防止策などについても指導をしています。



朝食の様子

孤児院建設・運営事業

SAJは、2008年、カンボジア・ポーサット州に、孤児院「夢よう子どもたちの家」を開園しました。「80人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勤労の場として2haの農地があり、ここでは子どもたちが自ら計画し、農作業をしています。しっかりとした生活習慣とあるべき人格と学力を身につけ、自立するまでのサポートを行っています。

2014年3月末現在、72名の子どもたちが生活しています。また、2013年度に孤児院を卒園した子どもの中には、孤児院初の大学に進学した子、またSAJ Farmで研修生として働き始めた子もいます。



朝、孤児院から学校へ出発する中学生たち

就労支援事業(農業)

カンボジアでは、2010年に「SAJ Farm」を開設し、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、農業に取り組んでいます。

化学肥料を使わず、現地で手に入る肥料を使っているレモングラス栽培や、米の二期作にも取り組んでいます。

2013年度は、地元農家の若者7名を職員として雇用しました。また、農業技術の向上の取り組みの一環として2013年8月より、月に一度、地元農家の方を集めて、耕運機の使い方の講習などの農業講習会を開催しています。

収益事業

SAJは、2012年度より、「SAJ Farm」で収穫したレモングラスをカンボジア国内の日系企業へ販売を開始しました。レモングラスは、「ROYALレモングラスティー」などの商品の原料として使われており、商品は日本でも販売されています。2013年度は325,342円の売上があり、その収益は、カンボジアでの就労支援のための資金源としています。



出荷用のレモングラスを選別する若い職員たち

学校運営事業

SAJは、2012年度、バングラデシュの子どもたちへの教育の普及と教育水準の向上を図り、教員の育成とバングラデシュの教育モデルとなることを目的とした中高一貫校(Narayankul Dream Model High School、以下NDMHS)を開校しました。現地NGO・Basic Development Partners様と学校法人都文館夢学園様の全面協力を得てバングラデシュのモデルとなるような学校を目指して運営を行っています。また、2013年度からはナラヤンクル小学校の運営も開始し、NDMHSと合わせて小中高一貫教育を始めています。



NDMHSでの授業風景

東日本大震災支援活動

SAJは、東日本大震災の発生に伴い、2011年3月より、災害支援活動を行ってきました。これまでに、災害募金を募集し、宮城県への物資支援、岩手県陸前高田市へのボランティアの募集と派遣、陸前高田市復興街づくりイベントの後援、経営勉強会の開催、おせちの配布などを行いました。

災害募金につきましては、2013年12月31日をもって受付を終了しました。宮城県・岩手県などから新たな支援申請がないため、現在は活動を中止しました。

SAJ ホームページ…<http://www.schoolaidjapan.or.jp>

NPO法人 Return to Forest Life

2006年より、社員の有志で行っていた森を再生させる活動「森づくり」に、ワタミグループとして積極的に取り組むため、2007年10月、NPO法人 Return to Forest Life(以下、RFL)を設立しました。現在は、ワタミグループの社員を中心とする、多くの会員からの支援により、「美しい地球を子どもたちに残すため、一つでも多くの森を再生させたい」という思いのもと、「ワタミの森」を運営、管理しています。

活動目的

「美しい地球を子どもたちに残すため、一つでも多くの森を再生することに貢献する」

活動方針

1. 不健全な森林を再生させる
2. 森林の資源の有効活用
3. 環境教育への貢献

森林再生の地域モデルづくりに継続して取り組みます。



NPO法人
Return to Forest Life
事務局長
小出 浩平

2013年度、私たちは森林再生活動を加速させました。2013年10月に長野県東御市に東御の森(約11ha)、11月には埼玉県に東松山の森(0.1ha)を開かせていただきました。更に、2012年度に森開きをした大分県臼杵市では、地域の皆様、行政、私たち民間団体との協働の森林再生事業をスタートさせました。

2014年度は、森林再生活動をより加速させるため、臼杵市をはじめとする各地域において、各ニーズに合わせた地域モデルづくりに取り組みます。

森林の多面的な価値(炭素吸収、水源、生物、土、里山など)は約70兆円あると試算されています(日本学術会議)。一方で、木材生産高は2,000億円に留まっており(平成24年度林野庁)、森林を木材供給のみで見ることは適切ではありません。私たちが目指す地域モデルとは、地域の皆様と共に、森林の多面的な価値を引き出し、持続可能な地域づくりを行うものです。例えば、私たちが間伐した木材がお店などの内装に活用され豊かな空間をつくり、木材チップがエネルギーとして地域の食品工場で使われCO₂ゼロが実現したり、あるいは都市の子どもたちが森林体験で地域を訪れ賑わいをもたらしたり、という活動が持続可能に実施されていることをイメージしています。この地域モデルの実現には、私たちはまだまだスキル不足であり、時間も必要となりますが、一歩ずつ前進したいと思っています。

私たちはこれからも、森林再生と地域の活性化に寄与しながら、「美しい地球を美しいままに子どもたちに残していく」という使命の実現を目指します。是非、皆様も活動にご参加ください。

RFLが行う「森づくり」

人工林に手が入らない状態で放置されると、土砂の流出や水源涵養機能の低下をもたらし、災害にも弱い森林になる恐れも出てきます。きちんと管理され生態系が維持された森は、きれいな水をつくり、災害に強い土壌をつくり、そして光合成を行うことによって二酸化炭素を吸収し酸素を作り出して、私たちが住んでいる地上を住みやすい環境に維持してくれます。

RFLが行う「森づくり」では、荒廃している山林を適切な管理を施すことにより少しずつ元の姿に戻し、たくさんの生き物達を森に呼び戻すことを主な目的としています。多くの生き物にとって森はふるさとであり、そのふるさとである森を次世代の子どもたちに健全なかたちで引き継いでいきたいと考えています。



間伐後、光が入るようになった森

不健全な森林を再生させる

日本は国土面積の約3分の2が森林であり、その約4割が杉・ヒノキなどの人工林であると言われています。その人工林のうち、さらに約4割が人の手が入らず不健全な状態(全森林の約16%、約400万ha=九州の面積)にあります。この不健全な人工林を適正に管理(間伐、下草刈り、枝打ち、植樹など)することによって、多様な生き物たちが存在する里山のような自然林、あるいは健全な人工林に再生させる活動を行います。

森の再生において最も大切なことは、その土地に合った目標林形を定め、再生計画を立案することです。RFLは、専門家(株式会社森林再生システム様)のご協力のもと、森林の調査を行い、再生計画を立案するところから始めています。

RFLは、2013年度、再生計画に基づき、「ワタミの森」において462本を間伐し、新しい命として1,001本(内600本は針葉樹)の植樹を行いました。

2013年4月、千葉県山武市「ワタミの森(日向の森)」において杉の植林を初めて行いました。現在、針葉樹の人工林が荒れている中で、これから30~50年後に活用できる材を残すことを目的としています。



間伐作業の様子

森林資源の有効活用

森林の再生活動により伐倒された間伐材は、活用せずに放置すると腐敗してCO₂を排出するだけでなく、土砂崩れなどの災害の原因となります。この伐倒された間伐材を適正に活用することによって、森林再生活動を促進させ、国産材の自給率向上、海外森林の違法伐採の防止に貢献し、その結果として、関係する地域産業に貢献することになると考えています。



間伐材でつくったせいろとお盆



「ワタミの森(日向の森)」に設置したトイレの建材として、間伐材を使用

環境教育への貢献

環境活動、地球資源(森林)保全への貢献において、もっとも大切なことは、環境負荷を出す人の行動が変わることです。RFLは、ワタミグループ社員を含め、すべての人に対する環境教育の場の提供に貢献したいと考えています。環境教育では、森の活動の注意点などを伝える安全講習を行い、森の中を歩きながら再生活動について説明します。そして実際に間伐や植樹、下草刈りなども行います。2013年度は、「ワタミの森」だけでなく、地域のNPO法人様にご協力いただきながら、兵庫県篠山市、大阪府箕面市でも環境教育を行いました。

2013年度は、ワタミグループ社員1,503名、学校法人郁文館夢学園様の中学生142名、東京都大田区の小学生54名に、環境教育に参加していただきました。

2014年度は、市民の方を対象とした環境教育の場の提供も行っていきます。



森林の再生活動について説明している様子

ワタミの森の拡大

東松山の森

RFLは、ワタミ手づくり厨房東松山センターで、2011年より行われている植樹活動を支援しています。2013年11月には、「ワタミの森(東松山の森)」となりました。

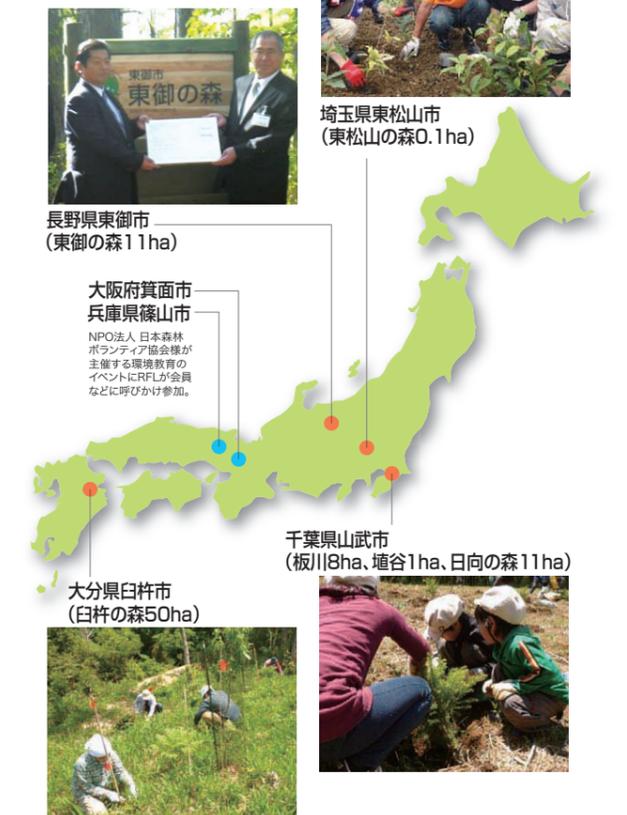
東御の森

RFLは、2013年10月、長野県東御市と森林保全協定を締結し、東御市有林の一部(約11ha)を「ワタミの森(東御の森)」として協働で森林保全活動を開始しました。「東御の森」の近くには、ワタミファーム東御農場と学校法人郁文館夢学園様の施設・志高館があり、2014年6月には、学校法人郁文館夢学園様の生徒を対象に農林業体験の一環として、環境教育プログラムを初めて実施しました。今後は、東御農場と連携し、有機循環型地域の構築を目指します。

臼杵の森

RFLは、2014年5月、ワタミグループ、大分県臼杵市とともに「水源涵養の森林づくり」の協力に関する共同宣言の調印式を行いました。この共同宣言にて、臼杵市がすすめている森林再生事業に、3団体が連携して「森林経営計画」のもとで森づくりを行っていくこととなりました。また、今回の調印により、新たに50haが「ワタミの森」となりました。

- 「ワタミの森」の所在地
- 他団体協力のもと環境教育を行った地域(2014年7月末現在)



RFL ホームページ: <http://www.returntoforestlife.or.jp>



公益財団法人 Save Earth Foundation

(旧 公益財団法人 有機質資源再生センター)

公益財団法人 有機質資源再生センターは、2014年10月より名称を改め、公益財団法人 Save Earth Foundation(以下、SEF)として活動しています。SEFは、食品廃棄物をはじめとする有機質資源等を減量化、再資源化し、農畜産業等において再生利用をすることを目指してきました。有機質(有機性廃棄物)を利用可能な資源として再生することで、廃棄物の資源循環を実現し、併せて、森林再生・保全活動にも取り組み、それを通して地球温暖化の防止に大きく貢献することを目指しています。

活動目的

美しい地球を子どもたちに残すため、限りある自然資源を有効利用し、持続可能な循環型社会づくりに貢献する。

活動方針

1. 自然資源の地域循環と再生利用システムを構築し普及させる
2. 不健全な森林を再生させる
3. 環境意識向上のための、よりよいきっかけを提供する

地球環境(自然資源)を継承するために行動する財団へ



公益財団法人
Save Earth Foundation
事務局長
福井 聡

日ごろは当財団に多大なご支援を賜り、誠にありがとうございます。関係する全ての皆様に御礼申し上げます。2013年度は、財団の存在対効果を高めていくために、従来の普及啓発を中心とした活動から、公益に資する事業活動を展開していくための準備を進めてまいりました。財団の名称も公益財団法人 Save Earth Foundationと改め、地球環境(自然資源)を未来の子どもたちに継承していくために行動していく財団へと発展させていく所存です。

2014年度、資源循環創造事業においては、私たちの「食」から発生する残渣等を未利用資源として捉え、これらを再生利用していくための仕組みづくりを提案していきます。コストアップを抑えリサイクル率を向上させる新しい仕組み(廃棄物管理から資源管理へ)を構築し、業界や地球環境に貢献してまいります。森林保全・再生事業においては、NPO法人 Return to Forest Lifeとの協働による森林保全活動を開始いたします。2015年にはこのNPO法人 Return to Forest Lifeとの合併を予定しており、より活動が広がっていくものと確信しております。食品リサイクル率100%、森林再生関与面積5,000haを目指しての新しい船出です。どうぞご期待ください。

循環型社会創造事業

□食品リサイクル推進のため、マッチングサイトを整備

SEFは、2010年度より、食品残渣の飼料化を推進するための取り組みとして、食品残渣の処分に困っている食品関連事業者や、エコフィード(食品残渣等を利用して製造された飼料)を利用したい養豚事業者などを対象に、飼料化に関する質問や相談に対応したり、飼料化事業者を紹介したりするためのポータルサイト「食品リサイクルマッチング」を運営しています。

2013年度は、「バイオマス資源総合利用推進協議会」からの委託を受け、このサイトを飼料化だけではなく堆肥化・エネルギー化といったすべての食品リサイクル技術に対応したものへと整備しました。この結果、サイト掲載の再生利用事業者数は31社から69社に増加し、より広いニーズへの対応が可能となりました。

□食品残渣等の飼料化のための分別マニュアルを作成

SEFは、2013年度、農林水産省が飼料自給率向上を目指し、未だ活用されず廃棄されている食品残渣等の飼料利用を推進する「エコフィード緊急増産対策事業」のうちの、「食品残渣等飼料化分別普及体制構築事業」を受託しました。

また、食品産業の中でも、特に卸売業・小売業・外食産業における食品残渣等の飼料化を進めるための分別マニュアルの作成に取り組みました。この事業は2014年度も継続して受託し、2014年度中のマニュアル完成に向けて取り組んでいます。

普及啓発事業

SEFは、食品関連事業者、再生利用事業者、生産者、行政および一般消費者に対し食品リサイクルに取り組むための知識を習得する機会を提供し食品リサイクルの重要性を伝えています。

□ダンボールコンポスト講習会の開催

SEFは、2013年度、家庭から出る食品廃棄物の排出抑制の取り組みの一環として、行政との共催により、一般の消費者を対象とし、ダンボールを使用して家庭生ゴミを堆肥化する取り組みを普及させるため、東京都八王子市と昭島市で、「ダンボールコンポスト講習会」を開催しました。

講習会では、ダンボールコンポストキットを用いた生ゴミ堆肥化の基礎知識や技術についての説明を行い、2013年度は、12回の開催で、合計426名の市民の方が参加しました。2014年度も継続して実施する予定です。



ダンボールコンポストキットを使用した生ゴミの堆肥化

□「食品リサイクルサロン」の開催

SEFは、2012年度より、食品リサイクルへの関心を高め、理解をさらに深めるための勉強の場として、「食品リサイクルサロン」を定期的に開催しています。2013年度は、合計5回開催し、リサイクルを推進する上で障害となっている課題について、それに係わる方を講師に迎え、解決の糸口を探る方法を様々な角度から学ぶ場となりました。また、食品リサイクルサロンでの理解を深めるため、食品リサイクル事業者などを実際に訪問する「食リサロン特別企画 エコツアー」を2回開催しました。



「食リサロン特別企画エコツアー」の様子

□「食品リサイクル・サロン フォーラム2014」の開催

SEFは、2013年度、1年間の普及啓発事業の総まとめとして、食品リサイクルに関する活動を振り返るとともに、参加者に食品リサイクルに対する見識を深めるきっかけとしていただくことを目的として、「食品リサイクル・サロン フォーラム2014」を開催しました。食品関連事業者、再生利用事業者などからの参加に加え、多くの一般消費者も参加され、農水省食品産業環境対策室長の講演やパネルディスカッションなどを実施しました。



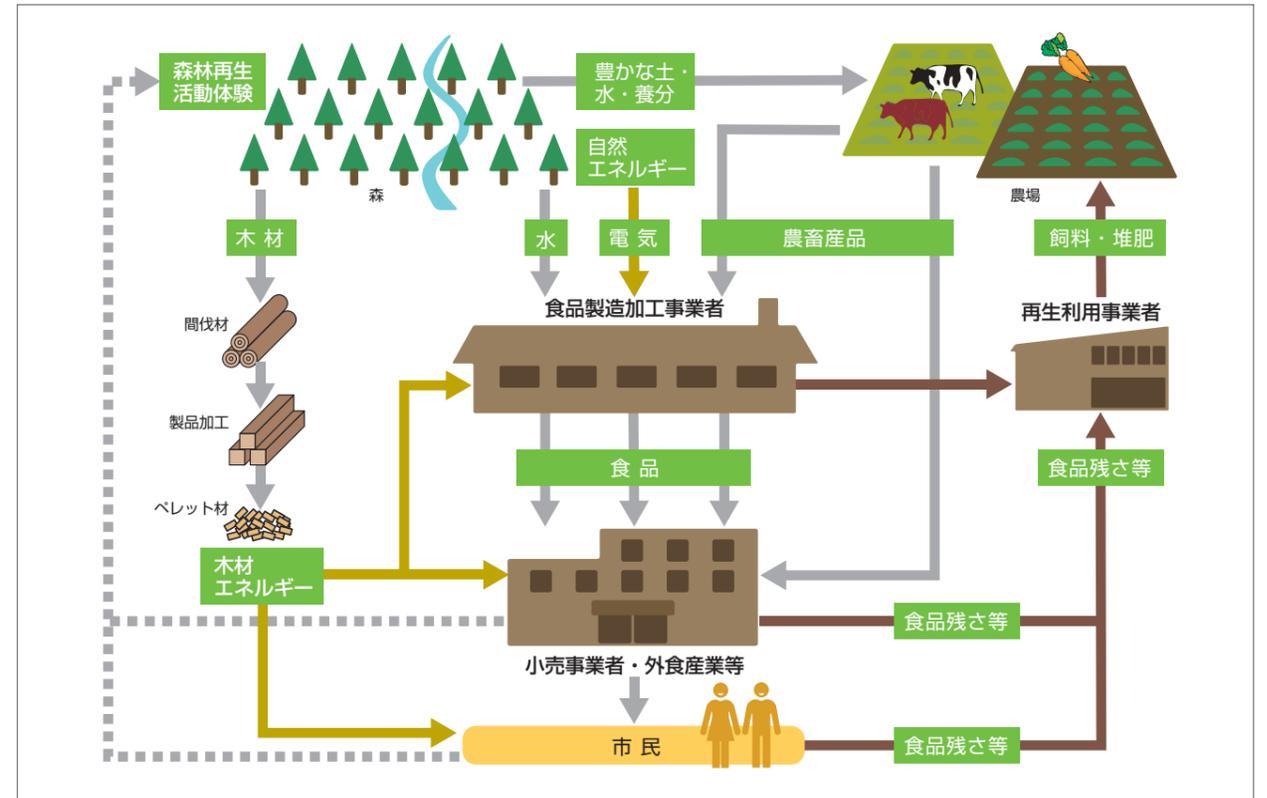
「食品リサイクル・サロン フォーラム2014」

今後の取り組み

SEFは、これまでは、食品残渣の活用などに関する相談・助言や普及啓発などの側面支援が中心でしたが、2014年度からその事業内容を大きく見直し、自らが食品リサイクルの仕組みを企画開発し、再生利用事業者との連携を図りながら、食品関連事業者から排出

される廃棄物の管理を受託し、資源循環の仕組みを構築し推進する「循環型モデル構築事業」に着手します。また、NPO法人 Return to Forest Lifeと統合し、食品残渣等だけでなく、広く自然資源が地域循環する社会の実現に向けて、その活動を拡大していく予定です。

SEFが目指す、自然資源の循環型モデル



公益財団法人 みんなの夢をかなえる会

公益財団法人 みんなの夢をかなえる会（以下、みんなの夢をかなえる会）は、2010年11月に、特定非営利活動法人の認証を取得しました。2013年5月には、NPO法人みんなの夢をかなえる会の事業を一般財団法人みんなの夢をかなえる会に移管し、2014年3月、内閣府より公益認定を受け、現在は公益財団法人として活動しています。

本来、夢をもつことは、平等に与えられた人間の権利です。しかし、その権利が何らかの理由で持てない人々が世界にはたくさん存在します。すべての人々が平等に夢をもつことのできる社会を目指します。

活動目的

「みんなの夢をかなえる会」は、「多くの若者が、自分と社会の未来に“責任”をもつ“夢”を実現できる社会にしたい」という考えのもと、人・地域・日本の活性化を図ることをミッションに掲げています。「夢をかなえるきっかけ」を世の中に広く訴求し、「夢の途中」の人々を応援します。

活動方針

1. みんなの夢シンポジウム（みんなの夢と社会貢献を考える）
2. 未来の名刺プロジェクト（5年先の自分の名刺で夢の発信）
3. みんなの夢AWARD（夢を語り、夢を実現させる活動）

国内最大のソーシャル・イベント 「みんなの夢AWARD」を開催



公益財団法人
みんなの夢をかなえる会
業務執行理事/事務局長
中川 直洋

公益財団法人みんなの夢をかなえる会は、これからの社会、これからの若者を応援し、夢溢れありがとうが飛び交う社会の実現に向け、公益性の高い活動を行っています。

みんなの夢をかなえる会の活動目的は、みんなの夢でよりよい社会を創造することにあります。「未来の名刺」の普及活動、「みんなの夢シンポジウム」、「みんなの夢AWARD」の開催が主な活動内容です。

「みんなの夢AWARD」は、「みんなをワクワクさせ、みんなが夢をもちたくなること」をコンセプトに開催され、2013年度も、日本武道館にて約8,000人の方にご参加いただきました。また、たくさんの学生が集まるソーシャル・イベントとして認知されています。

日本一の夢に輝いた吉藤 健太郎さんには、ワタミグループからも支援が決定され、本格的に活動しています。

「みんなの夢シンポジウム」

みんなの夢をかなえる会は、「夢溢れ”ありがとう”が飛び交う社会」を目指し、代表理事でありワタミグループ創業者の渡邊美樹による、みんなの夢と社会貢献を考える「みんなの夢シンポジウム」を開催しています。渡邊美樹と考える「みんなの夢」をテーマに、2013年度は、2回開催し、1,100名の方々にご参加いただきました。

今後も、参加いただいた皆様と夢の大切さを共有し、一緒に元気になるようなシンポジウムを目指していきます。



みんなの夢シンポジウムの様子

「未来の名刺プロジェクト」

「未来の名刺プロジェクト」は、夢の実現に役立つ場となること、まだ夢が見つからない人が夢を見つけるためのヒントを得られる場となることを目的として生まれました。

「未来の名刺」のWEBサイト（<http://www.miraimeishi.net/>）では、「5年先の夢を名乗って、未来の名刺を作ろう」というコンセプトのもと、すてきな夢を持つ方々にその夢を投稿していただきます。（5年先の肩書きで名刺を作成し、5年先への道りを作成していただきます。）

投稿された夢は「未来の名刺」としてWEBサイトに掲載されます。「未来の名刺」に掲載されると、「みんなの夢AWARD」にエントリーすることができます。

2013年度末現在、約2,406名の方に投稿していただいています。

□「未来の名刺教室」の開催

みんなの夢をかなえる会は、2013年度、東京都渋谷区の小学校とワタミ株式会社の株主総会にて、小学校高学年を対象とした「未来の名刺教室」を計2回開催しました。「未来の名刺教室」は「未来の名刺」をテーマに、夢を仕事にしてほしいという思いで開催しており、子どもたちに夢を具体的にイメージし、夢をかなえるまでの道りを考えるきっかけを提供しています。



子どもたちが描いた夢のイラスト
2014年8月には、初めて児童養護施設で実施

「みんなの夢セミナー」

みんなの夢をかなえる会は、就労を通じて夢を実現する為の専門知識を学ぶための場として、「みんなの夢セミナー」を開催しています。これまでは、「みんなの夢AWARD」の二次選考を通過した応募者のみを対象にしていたが、2013年度からは、みんなの夢AWARDエントリー者や未来の名刺登録者にもその対象を広げました。講師陣も幅広い分野の方を迎え、合計3回開催しました。2014年度は主に学生を対象としたセミナーを中心に年間20回以上の開催を予定しています。

「みんなの夢AWARD」

「みんなの夢AWARD」は、「みんなをワクワクさせ、みんなが夢をもちたくなること」をコンセプトに2010年より毎年開催されています。審査の基準は①みんなをワクワクさせ、世界をちょっと良くする夢であること ②夢を具体的に描き、かなえるための計画を立てていること ③毎日、夢に向かって少しずつでも前進していることです。アワード受賞者には2,000万円分のサポートが贈られます。

□「みんなの夢AWARD4」の開催

2013年度には、第4回目となる「みんなの夢AWARD4」を日本武道館にて開催しました。

最終選考に残った7名の中からアワードを受賞したのは、吉藤健太郎さん。家や病院のベッドから動けなくても「会いたい人に会い、行きたい所へ行け、社会に参加できる未来」を創ることが夢だと語りました。

日本一の夢の祭典 みんなの夢AWARD4

□第4回「みんなの夢AWARD4」

- 開催日：2014年2月13日
- 参加者：約8,000名
- 参加学生団体：134団体
- 場所：日本武道館
- 協賛企業：58社



アワード受賞の様子

お知らせ

2015年2月には、第5回目となる「みんなの夢AWARD5」を日本武道館にて開催する予定です。

□「みんなの夢AWARD For Youth」初開催

みんなの夢をかなえる会は、2013年度、夢を持つ学生が、自らの夢を語る場を増やそうという思いから、学生を対象とした夢を発表するイベント、「みんなの夢AWARD For Youth」を初開催しました。「みんなの夢AWARD4」の2次選考を通過した学生5名が、自分たちの夢を発表しました。プレゼンテーションの場を経験することで、3次選考に向けての改善点などを見つけ、さらにプレゼンテーションスキルを磨いていくことを目的としています。



「みんなの夢AWARD4」の2次選考を通過した学生が発表している様子

□「みんなの夢達成プロジェクト」発足

みんなの夢をかなえる会は、2013年度、「みんなの夢AWARD4」ファイナリスト7名の夢の実現をサポートするため「みんなの夢達成プロジェクト」を発足しました。支援を表明した協賛企業との面談のセッティングや、ファイナリストに向け定期的なアドバイスを行っています。

また、「みんなの夢達成プロジェクト」を通じて、協賛企業様とファイナリストとの契約が実現しました。



□「みんなの夢アカデミー」

みんなの夢をかなえる会は、2014年9月より「みんなの夢AWARD5」の主催団体の一つでもある、さわかみ一般財団様と連携して、「みんなの夢アカデミー」が開講されました。「みんなの夢AWARD5」のエントリー者を対象としたソーシャルビジネス講義、ファイナリストを対象としたプレゼンテーション講義を行います。一人ひとりが夢をカタチにするために、事業創造できるような講義内容となっています。

ワタミグループ概要 (2014年3月期)

■会社概要

社名: ワタミ株式会社
 本社所在地: 東京都大田区羽田一丁目1番3号 (〒144-0043)
 創業: 昭和59年4月
 設立: 昭和61年5月
 売上高: 163,155百万円(連結)
 経常利益: 2,133百万円(連結)
 資本金: 4,410百万円
 社員数: グループ計6,394名

■事業内容

国内外食事業 (ワタミフードサービス株式会社、WATAMI USA GUAM)

飲食店 (JAPANESE DINING「和民」、炭火やきとりと手づくり料理「わたみん家」など) や、日本および米国 GUAM における米国レストランチェーン American Restaurant & Bar「TGI フライデーズ」などの経営ならびに外食事業におけるフランチャイズ事業の展開。計646店舗 (GUAMを含む) を展開。

海外外食事業 (和民国際有限公司、和民(中国)有限公司、和民餐飲(深圳)有限公司、和民餐飲管理(上海)有限公司、台灣和民餐飲股份有限公司、Watami Food Service Singapore Pte. Ltd.)

海外外食事業における展開戦略の立案と実行、海外現地法人の管理、ビジネスパートナーの開拓。海外において、居食屋「和民」、日本料理「和亭」、Japanese Restaurant & Cafe「kitchen JJ」、計99店舗を展開。

介護事業 (ワタミの介護株式会社)

介護付有料老人ホーム「レストヴィラ」「トレクォーレ」の計101棟の展開、住宅型有料老人ホーム「レヴィータ岸和田」の運営、通所介護 (デイサービス) 7カ所 (内「ハッピーデイズ」5カ所) の展開、訪問介護 (ホームヘルプサービス)、訪問看護、居宅介護支援事業。

宅食事業 (ワタミタクシヨク株式会社)

お弁当やお惣菜 (「まごころこぼこ」「まごころ御膳」「まごころおかず」「まごころ万葉」) とお料理キットの販売・宅配。531カ所の営業拠点を展開し、一日あたりのお弁当やお惣菜のお届け数は275千食。

マーチャンダイジング事業 (ワタミ手づくりマーチャンダイジング株式会社)

仕入れから製造、物流までグループの食にまつわるすべてを運営。集中仕込みセンター「ワタミ手づくり厨房」を国内13カ所で展開。学校・保育園の給食を受託。

農業 (有限会社ワタミファーム・有限会社当麻グリーンライフ)

全国9エリア(※)、計799.6haの圃場 (牧場を含む) (うち、有機認定圃場面積は207.9ha) を運営し、畑作事業、養鶏事業、乳製品加工事業、畜産事業、育苗事業、「ワタミファーム北総集荷センター」における集荷・販売事業を展開。
 ※エリア: 持続可能な「有機循環型モデルタウン」を目指す地域区分です。「有機循環型モデルタウン」の詳細はP30をご覧ください。

環境事業 (ワタミエコロジー株式会社)

循環サービス事業 (食品リサイクル・ループの構築、リユース活動の推進、廃棄物処理管理業務など)、再生可能エネルギー事業 (風力発電設備の開発、建設、運転管理、その他再生可能エネルギーの開発など)、事業活動やワタミグループ社員から排出されるCO₂の削減を推進。

■ワタミグループの事業施設展開状況

国内事業	事業別				
	外食 (店舗数)	介護 (施設数)	宅食 (営業拠点数)	マーチャンダイジング (センター数)	農業 (エリア数と面積)
北海道	13				3 (計739.7ha)
東北	18		20		
関東	394	93	178	6	3 (計37.6ha)
甲信越	13		36		1 (3.8ha)
中京・東海	40	2	74	1	
関西	100	5	96	2	1 (10.8ha)
中国・四国	33	2	40	1	
九州	34		87		3 (7.8ha)

■事業別売上高 / 営業利益 (単位: 百万円)

ワタミ (株) の経費は、売上に応じて按分、WTMDの経費は、事業別経費を算出し、配賦しています。

	売上高	営業利益
外食 (国内) (※1)	69,928	▲1,917
外食 (海外) (※2)	13,926	332
介護	35,029	3,631
宅食	42,843	3,406
農業 (※3)	1,819	0
環境 (※4)	1,470	27

※1 WFS + WATAMI USA GUAM
 ※2 和民(中国)有限公司 + 和民餐飲(深圳)有限公司 + 和民餐飲管理(上海)有限公司 + 台灣和民餐飲股份有限公司 + Watami Food Service Singapore Pte. Ltd.
 ※3 (有)ワタミファーム + (有)当麻グリーンライフ
 ※4 ワタミエコロジー(株)、ワタミエコパワー(株)、(株)コミュニティーソーラー、(社)このうら市民風力発電

■主要な経営指標などの推移



海外事業	事業別				
地域名	外食 (店舗数)	介護 (施設数)	宅食 (営業拠点数)	マーチャンダイジング (センター数)	農業 (エリア数と面積)
香港	33				
深圳	10				1
東莞	1				
上海	20				
広州	4				
台湾	16				1
シンガポール	8				
マレーシア	3				
フィリピン	2				
グアム	1				
韓国	2				

CSR指標

各ステークホルダーに対する目標値と結果の一覧です。

主な取り組み		2013年度目標	2013年度結果	評価	2014年度目標	脚注		
安全・安心への取り組み	食材の安全・安心	有機野菜・特裁比率 (注1)	50%	45.1%	×	50%	(注1) 対象はWFS、ワタミの介護の2社	
		残留農薬検査	毎月5つの食材につき、286の農薬成分について調査を継続	調査を継続実施	○	毎月5つの食材につき、286の農薬成分について調査を継続		
		原産地表示 (注2)	「和民」「坐・和民」「わたみん家」において季節の特撰料理の産地情報を公開	「和民」「坐・和民」「わたみん家」において季節の特撰料理の産地情報を公開	○	「和民」「坐・和民」「わたみん家」において季節の特撰料理の産地情報を公開	(注2) 対象はWFS	
		適正表示 (注2)	食品衛生法、JAS法、景品表示法など関連法規の違反0件	違反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		
		外食店舗の安全・安心	「点字メニュー」設置 (注2)	「和民」「坐・和民」で設置	「和民」「坐・和民」のグランドメニューにて各店舗に設置	○	「和民」「坐・和民」で設置	
		「英字メニュー」設置 (注2)	「和民」「坐・和民」「わたみん家」「TGI フライデーズ」で設置	「和民」「坐・和民」「わたみん家」「TGI フライデーズ」のグランドメニューにて各店舗に設置	○	「和民」「坐・和民」「わたみん家」「TGI フライデーズ」で設置		
		禁煙対応店舗 (注2)	新店・「和民」改装店舗で順次拡大	新店・「和民」改装店舗で順次拡大	○	新店・「和民」改装店舗で順次拡大		
	お客様満足度向上への取り組み	外食事業	アンケート満足度 (国内)	年間80%以上	年間82.0%	○	年間80%以上	
			アンケート満足度 (香港)	年間80%以上	年間77.1% (注3)	×	年間80%以上	(注3) 「和民」と「和亭」の合算
			アンケート満足度 (深圳)	年間80%以上	年間85.9%	○	年間80%以上	
		アンケート満足度 (上海)	年間80%以上	年間85.0%	○	年間80%以上		
		アンケート満足度 (広州)	年間80%以上	年間86.0%	○	年間80%以上		
		アンケート満足度 (台湾)	年間80%以上	年間70.2%	×	年間80%以上		
		アンケート満足度 (シンガポール)	年間80%以上	年間65.6%	×	年間80%以上		
介護事業		アンケート満足度	年間100%	年間86.1%	×	年間100%		
宅食事業		アンケート満足度	年間80%以上	年間63.9%	×	年間80%以上		
MD事業		ワタミ手づくり厨房: 品質・衛生管理体制	国内外食・介護クレーム数30件 宅食クレーム数10,000食当たり0.1件	国内外食・介護クレーム数81件 宅食クレーム数10,000食当たり0.16件	×	国内外食・介護クレーム数30件 宅食クレーム数10,000食当たり0.15件		
	学校給食: アンケート満足度	月間68%以上	月間88.0%	○	月間90%以上			
	保育園給食: 検査評価	月間80%以上	月間84.0%	○	月間80%以上			
	農業	有機農業の推進	契約農地面積800ha (注4)	契約農地面積799.6ha	×	契約農地面積820ha	(注4) (有)ワタミファームと(有)当麻グリーンライフの合算	
有機農産物の出荷拡大 (注5)		反収35万円以上	反収42.3万円	○	1,392kg (注6)	(注5) 対象は、(有)ワタミファームの農場 (注6) 有機農産物の出荷拡大という観点から、単位面積 (10a) あたりの収入から、出荷総量へと指標を変更しました。		
株主様への取り組み	安定配当の維持	売上 (連結)	175,000百万円	163,155百万円	×	170,000百万円		
		経常利益 (連結)	8,100百万円	2,133百万円	×	4,000百万円		
		配当性向	20%~30%を目安とする配当	—	×	20%以上を目安とする配当		
情報公開	適切な情報開示	毎月8日までに「近況報告」を開示	7日~10日に開示	×	毎月7日~11日に「近況報告」を開示			
お取引業者様との取り組み	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	国内外食店舗、介護施設への配送における品質クレーム数13件以下 宅食弁当配送における品質クレーム数32件以下 納品時間に関する品質クレーム数2,482件以下	16件 36件 7,339件	×	国内外食店舗、介護施設への配送における品質クレーム数13件以下 宅食弁当配送における品質クレーム数32件以下 納品時間に関する品質クレーム数2,482件以下		
		配送時の定期監査	WLI改善活動およびお取引業者様評価の継続	WLI改善活動およびお取引業者様評価の継続実施	○	WLI改善活動およびお取引業者様評価の継続実施		
		環境への取り組み説明	年2回実施する物流会議にて説明	1回説明実施	×	全国物流会議時に説明 (1回)		
		施工者ミーティング開催	—	年2回実施	—	年2回実施		
		建設現場の現場安全 (パトロール) 実施	—	現場定例会議時に確認 (60回)	—	現場定例会議時に実施 (年60回)		
		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回の出店説明会の開催	年1回開催	○	年1回の出店説明会の開催		
	公正・公平な取引の強化	有機農業契約生産者様との交流会を開催	ビジネスパートナーシップ (BPS) 開催	国内外食事業におけるお取引業者様とのBPS会議の継続実施 介護事業におけるお取引業者様とのBPS会議の継続実施 産業廃棄物管理におけるBPS会議を継続して実施	関東・関西地方で各1回開催 関東地方で2回開催 実施	○	国内外食事業におけるお取引業者様とのBPS会議の継続実施 介護事業におけるお取引業者様とのBPS会議を月1回実施 産業廃棄物管理におけるBPS会議を継続実施	
			入札説明会開催	「わたみん家」「炭旬」以外の新店にて実施	実施	○	「わたみん家」「炭旬」以外の新店にて実施	
			購買方針の徹底	グランドメニューで継続的に使用されている食材評価の継続実施	継続的に使用されている主要食材を随時評価	○	グランドメニューで継続的に使用されている食材評価の継続実施	

主な取り組み		2013年度目標	2013年度結果	評価	2014年度目標	脚注
従業員への取り組み	理念共有	カウンセリング実施率	100%	92.1% (注7)	×	100%
		課題レポートに対するフィードバック実施率	100%	89.8% (注7)	×	100%
		「ビデオレター見たぞシート(注8)」の回収	100%	91.2% (注7)	×	—
		FA(フリーエージェント)制度	書類選考合格者からの異動成立率50%	65.0%	○	書類選考合格者からの異動成立率50%
		DFC(ダイレクトフランチャイズ)制度	125店舗の展開	116店舗の展開	×	123店舗の展開
環境職場改善		障がい者の雇用促進(注9)	障がい者雇用比率2.0%	2.1%	○	2.4%
		労働安全衛生	—	メンタルヘルスケアに関する仕組みづくりを実施	—	メンタルヘルスケア研修の実施と外部相談窓口の開設(2014年5月開設済)
		—	—	衛生委員会の開催	—	衛生委員会の開催継続
		—	—	過重労働者の医師面談推奨	—	過重労働者の医師面談推奨継続
		雇用拡大	安定的な雇用の維持・拡大	943名を採用(注10)	○	安定的な雇用の維持・拡大
社会貢献活動	ボランティア活動	全社員ボランティア活動	参加率100%	参加率65.3%	×	参加率100%
		わたみ北海道自然学校の開催	参加者全員が「夢作文」を作成し、発表	参加者全員が「夢作文」を作成し、発表	○	参加者全員が「夢作文」を作成し、発表
	ワタミふれあいカード	ワタミふれあいカードでの寄附(国内)	国内外食店舗での利用総額の1%相当を社会貢献に使用	利用総額309,670千円の1%相当となる3,097千円をSAJに寄附	○	国内外食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附(香港・深圳)	香港・深圳の食店舗での利用総額の0.25%相当を社会貢献に使用	寄附の実績はなし(注11)	×	学校建設が可能な金額が集まってから、SAJへ寄附
		ワタミふれあいカードでの寄附(台湾)	台湾外食店舗での利用総額の1%相当を社会貢献に使用	利用総額4,440,676千円 \$の1%相当となる44,407千円 \$ (142千円)を小児科専門病院に寄附	○	台湾外食店舗での利用総額の1%相当を社会貢献に使用
社会貢献団体への支援	公益財団法人 School Aid Japanへの支援	継続して支援を実施	国内外食店舗・介護施設・宅食営業所での募金箱設置…1,381千円 従業員からの寄附…40,755千円 ワタミグループによる法人会員寄附…780千円	○	継続して支援を実施	(注11)2014年7月に442,984HKDの寄附を実施
	公益財団法人 みんなの夢をかなえる会への支援	社員の会員数拡大	会員数3,582名	○	社員の会員数拡大	

テーマ	活動内容	2013年度目標	2013年度結果	評価	2014年度目標 (エコ・ファーストの約束)	2020年度目標 (W-ECOビジョン)
環境エコジョ	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	20%削減(2008年度比)	9%削減(2008年度比)	×	50%削減(2008年度比)
		ISO14001	全事業で取得	全事業で継続取得	○	—
	エコ・ファースト テーマ2 環境改善事業の強化	食品リサイクル率向上	—	56%	○	60%
	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	15%削減(2011年度比)	22%削減(2011年度比)	○	20%削減(2011年度比)
	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	50ha	31.2ha	×	200ha
		ライトダウンキャンペーン	参加	参加	○	参加(キャンドルナイト・ソーシャルイベントの開催とナチュラルハーブキャンドルの販売を実施し、開発途上国と障がい者就業支援に貢献する)
環境貢献活動	NPO法人 Return to Forest Lifeへの支援	ボランティア参加1,600名	ボランティア参加1,699名	○	—	—

編集後記

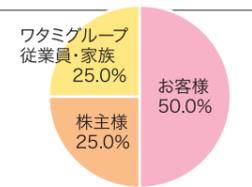
ワタミグループCSR報告書「ふれあい報告書2014」をお読みいただき、誠にありがとうございました。
ワタミグループは、1984年の創業から30年、事業活動を通じて、そして事業活動を超えて「より多くの「ありがとう」を集める」という思いのもと、これまで取り組んでまいりました。グループが取り組む様々な活動を、網羅的に、幅広い読者の方に紹介させてい

ただくことを目的とし、わかりやすくお伝えできるように心がけ、本報告書の制作を進めてまいりました。
ワタミグループは、これからも社会に対してよりよい存在であり続けることを目指し、活動を展開してまいります。
今後とも、変わらぬご支援をよろしくお願い申し上げます。

2013年度ふれあい報告書 アンケート結果

「2013年度ふれあい報告書」(2013年12月発行)アンケートにお答えいただき、誠にありがとうございました。皆様からお寄せいただきました貴重なご意見・ご感想は、本報告書の制作に役立たせていただきました。

■ Q1: どのような立場でこの報告書をご覧になっていますか？

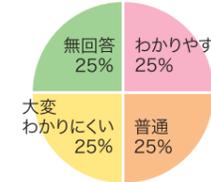


■ Q3: 興味のある項目(複数回答可)(件)

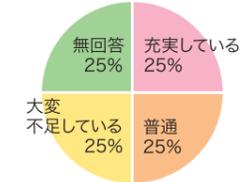
ワタミグループ創業者メッセージ	1
トップメッセージ	0
ワタミグループの特徴	1
ワタミグループの活動	1
ワタミグループのガバナンス	0
コーポレートガバナンス	0
[特集1]より多くの「ありがとう」のために	0
[特集2]ワタミ夢ストリート	0
[特集3]ソーシャルビジネスへの支援	0
[特集4]創業記念祭	0
東日本大震災復興支援のご報告	0
外食事業/国内	1
外食事業/海外	0
介護事業	1
宅食事業	0
マーチャンダイジング事業	0
農業	0
株主様とともに	0
お取引業者様とともに	0
従業員とともに	0
地域・社会とともに	0
環境とともに	1
公益財団法人 School Aid Japan	0
NPO法人 Return to Forest Life	1
一般財団法人 みんなの夢をかなえる会	0
ワタミグループ概要	0
CSR指標	0
2012年度アンケート結果	0

■ Q2: 報告書についての満足度

[わかりやすさ]



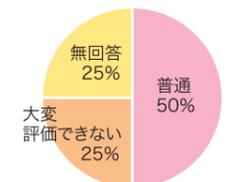
[内容]



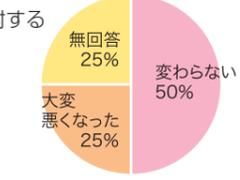
[冊子の分量]



[ワタミグループのCSR活動について]



[ワタミグループに対するイメージの変化]



ふれあい報告書2014をご覧いただきありがとうございました。
よりよい報告書を制作していくために、皆様のご意見、ご感想をお聞かせください。
添付のアンケート用紙または、ホームページのアンケートフォームでお送りください。
ワタミふれあいホームページ CSR報告書 <http://www.watami.co.jp/eco/kanky/kh.html>

バックナンバー

すべての「ふれあい報告書」は、ワタミふれあいホームページ(<http://www.watami.co.jp>)からPDF形式でダウンロードできます。



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、印刷方式には強いアルカリ現像液を使用しない水なし印刷を採用しています。



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、これまでの環境への姿勢と先進的な活動が評価され、環境大臣から環境先進企業として「エコ・ファースト企業」の認定を受けました。

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。



お問い合わせ先：ワタミ株式会社 人材・ブランド本部
 東京都大田区羽田一丁目1番3号 (〒144-0043)
 TEL(03)5737-2814 FAX(03)5737-9552

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