

外食業

企業の取り組みや開示の特徴

重点的に取り組む4つの領域として、「安心でおいしいお食事を」「地球環境のために」「地域の仲間にサポートを」「働きがいをもすべての人に」を挙げており、「地球環境のために」における取り組み項目として食品ロス削減や食品リサイクル活動を実施している。

食

リ

サステナビリティレポート （当該期の事業戦略・価値創造の開示）

- KPIに対する実績値等を中心に、サステナビリティ活動の取り組みが説明されている。
- 食品ロス削減や食品リサイクル推進の取り組みについても実績値がわかりやすく併記されている。



https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/sustainability_report/

食

リ

ウェブサイト （事業活動全般に関する開示）

- 食品ロス削減や食品リサイクル削減の取り組み内容について、わかりやすく説明されている。



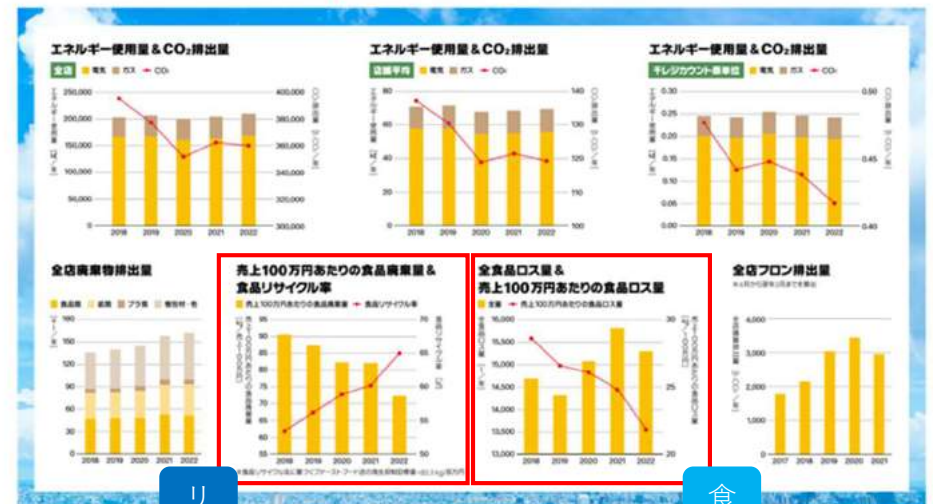
<https://www.mcd-holdings.co.jp/esg/>



Our Planet

環境データ推移

環境にかかわる過去5年間の推移をアツのグラフで示しています。



【ウェブサイト】

日本マクドナルドホールディングス株式会社 ウェブサイト「地球環境のために」

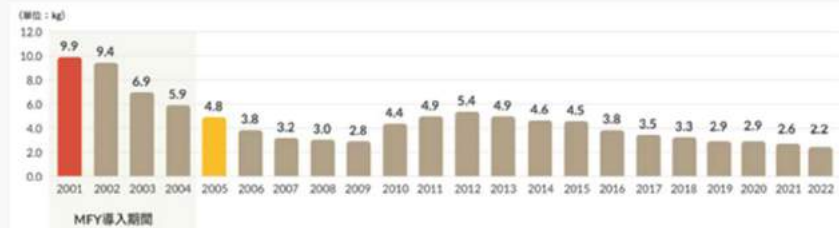
食

Made For You

「メイド・フォー・ユー(MFY)」システムとは、お客様からご注文をいただいてからバーガー類を調理するマクドナルドオリジナルのシステムです。お待たせせずにきたてのおいしさを提供すると共に、食品廃棄を可能な限り削減することを目的に開発し、2005年に全店導入が完了しました。MFYシステムの導入前と比較すると、完成品商品の廃棄は半分以下となり、食品ロスの削減につながっています。



完成品ウエスト対売上100万円あたり [kg/100万円]



完成品廃棄の発生抑制効果

約51.5%減

※全店導入が完了した2005年と導入前の2001年数値との比較

廃棄物発生状況(2022年)

全店の食品・容器包装廃棄物量



売上100万円あたりの食品・容器包装廃棄物量



リ

フライオイルの飼料化

マクドナルドの排出した廃食用油(フライオイル)は、カロリーが高く、飼料原料に適しているため、主に鶏の配合飼料としてリサイクルしています。

配合飼料



フライオイルのリサイクル率

全店にてほぼ100%

コーヒー豆かすの循環型リサイクル

サステナブルな取り組みを目指して、2016年から兵庫県姫路市内の8店舗[※]でコーヒー豆かすのリサイクルをスタートしました。コーヒーを抽出した後の豆かすを店舗で分別・保管し、リサイクル工場へ回収・運搬。2020年から循環型の取り組みとして、香川県のレタス農家が、コーヒー豆かすを含んだたい肥を使用して、レタスを育てています。収穫されたレタスは千葉県物流センターから関東エリアの店舗へ配送され、商品としてお客様へ提供されています。

(※2022年12月現在、8店舗で実施)



その他食品の肥料化・飼料化・メタンガス化

分散型食品リサイクル

店舗がある自治体のリサイクル施設に適した方法を調査しながら拡大を図っています。

例:生ごみ

【東京都内】31店舗で飼料化、32店舗で肥料化、15店舗でメタンガス化

【兵庫県姫路市内】9店舗で肥料化

【大阪府内】46店舗で飼料化

【大分県内】46店舗で飼料化

(2023年2月時点)



食品リサイクル率
(2022年実績)

65.0%

※外食産業 業界目標50%、2020年度業界実績平均43%

企業の取り組みや開示の特徴

社長名で示す環境経営方針に「食品ロス削減」を明記。具体的な取り組みについては、月単位の行動計画を作成・開示することで、実効性を持たせようとしている。

食

リ

環境経営報告書 （当該期の環境経営実績の開示）

- 「エコアクション21」（環境省が策定した環境マネジメントシステム）を取得。
- 環境経営方針を社長名で策定。
- さらに具体的な活動項目として「お客様一人当たりの食品廃棄物の削減」「食品廃棄物の再利用率の向上」設定。また、月単位の行動計画を設定。

<https://www.ea21.jp/list/pdfn/0013562.pdf>

ウェブサイト

（事業活動全般に関する開示）

- ホテルの魅力の一環として、左記エコアクション21の認定を受けていることをアピール。



<https://www.matsumotoro.com/charm/>

4. 環境経営方針

〔経営理念〕

一人でも多くのお客様、社員に喜んで頂くために

「一つひとつのふれあいが心に残る宿、一人ひとりのやさしさが心に響く宿」

〔環境経営方針及び行動指針〕

環境保全活動を推進するにあたり、以下に主な活動項目を掲げ取り組みます。

1. 環境に配慮した宿

- ① 二酸化炭素排出量削減のため、使用している化石燃料削減に努めます
- ② 食品ロスをはじめとする廃棄物の削減に努めます。
- ③ 温泉および水資源の使用量削減に努めます。
- ④ 環境経営目標・環境経営活動計画を策定し改善・継続的に取り組みます。
- ⑤ 環境に関わる法律・規則その他公的基準を遵守します。
- ⑥ 環境経営方針は、全社員に周知します。
- ⑦ 環境管理に関する情報は、社内外に公表し、地域社会とのコミュニケーションを図ります

2. あらゆる人にやさしい宿

3. 地域と共に歩む宿

4. 共に学び 共に成長し 共に幸せになる宿

2021年 10月 1日

株式会社 ホテル松本楼

代表取締役

松本光男 印

5. 環境経営目標

『環境に配慮した宿』



二酸化炭素の排出を抑え、地球温暖化防止に努めると共に黄金・白銀の温泉の恵みに感謝し、地球環境にやさしい宿をめざします。

環境目標			
項目	基準年(実績)	3年後(2023年度)の目標	今年度の目標
二酸化炭素排出量の削減	2020年度 (1,205,878kg-CO2)	2020年度に対して3%減	2020年度に対して2%減
お客様一人当たりの 廃棄物の削減	2020年度 (2.3kg/人)	2020年度に対して15%減	2020年度に対して15%減
お客様一人当たりの 食品廃棄物の削減	2020年度 (0.37kg/人)	2020年度に対して20%減	2020年度に対して15%減
食品廃棄物の 再利用率の向上	再利用率 0%	食品廃棄物の50%を 再生利用	食品廃棄物の50%を 再生利用
お客様一人当たりの 水資源投入量の削減	2020年度 (0.607m ³ /人)	2020年度に対して10%減	2020年度に対して10%減
化学物質取扱及び 管理の徹底	—	—	—
本業に関する目標	—	—	—

6. 環境経営計画

環境目標		環境活動計画・月別実行計画及び進捗管理（●=実施済、▲=一部実施）												
項目	管理項目 実施事項	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	担当部署

(中略)

7. 取り組み内容

(中略)



ハーフポーション

高齢のお客様などの食の細い方でも完食できるよう、品数はそのまま、すべてのお料理を半量で提供する少量膳の提供を始めました。

食

お客様一人当たりの食品廃棄物の削減	①分別ルールの徹底	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	環境チーム
	②食品廃棄物排出量の集計	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	事務局
	③水割を減らしてからの廃棄	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	接待
	④朝食バイキングの精算は中皿で行う	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	調理部・接待
	⑤期限が近い過剰食材の再利用	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	調理部
	⑥野菜芯・皮をヴィーガン料理の出汁に利用	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	調理部
食品廃棄物の再利用率の向上	①生ごみを肥料に変える	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	環境チーム
	②再生肥料を使った自家製野菜の生産	●							●	●	●	●	●	●	環境チーム
	③再生肥料で育てた野菜を料理へ使用	●							●	●	●	●	●	●	びの人
	④食品の再生利用率の集計	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	事務局
	⑤外部業者への委託検討												●	●	事務局

☎ 0279-72-3306
(お電話受付/9:00~18:00)

宿泊予約

MENU

4つの認定を取得しています

食

リ



エコアクション21

環境にやさしい経営の取組みに対して審査し、認証を受けています。



日本のサービスイノベーション2022

誰一人取り残さず、優しく迎えるバリアフリーな宿泊サービスとして受賞しています。



観光施設心のバリアフリー認定

観光庁より、バリアフリー対応や情報発信に積極的に取り組む観光施設として認定されています。



BCP（事業継続計画）

中小企業が策定した防災・減災の事前対策に関する計画を経済産業大臣が「事業継続力強化計画」として認定する制度です。ホテル松本楼はこの認定を受けています。



企業の取り組みや開示の特徴

同社の価値共創モデルにおいて、環境保全はサステナブルな社会を構築する上での重要な要素として挙げられており、その具体的な活動として食品ロス削減や食品リサイクル、こども食堂支援等の取り組みが示されている。

食

有価証券報告書 (当該期の経営実績の開示)

- 一部店舗において、食品ロス削減のプロジェクトへの参加により、取り組みを開始したことを説明している。

<長崎ちゃんぽん事業>
「長崎ちゃんぽんリンガーハット」では、毎月各店舗にて、パート・アルバイト従業員も参加する月例会を開催し、店舗の問題点を洗い出し、全員で改善作業を行うことで、お客さまに美味しい料理を快適な雰囲気の中で、気持ちよく召し上がっていただけるよう努めてまいりました。
商品施策としては、季節商品として、春には旬のあさりを使用し、地域別に3種類の商品を用意した「あさりちゃんぽんシリーズ」、夏には茄子に麻婆と特製味噌の自家製ソースを絡めた「冷やし麻婆茄子ちゃんぽん」、冬には魚がし醤油の焼きコーンと4種類の特製味噌が絡み合う「北海道コーンみそちゃんぽん」など、四季を感じいただける商品を販売いたしました。
また、創業60周年記念メニューとして、第1弾はカリノケールが入った「夏野菜と豚しゃぶちゃんぽん」、第2弾はリンガーハットで初めて酸辣湯スープを使用した「秋の彩りちゃんぽん」、第3弾は豆乳クリームバターで焼き上げた牡蠣と4種類の特製味噌を使用した「かきちゃんぽん」を販売いたしました。
リンガーハットがおいしい野菜を食べる楽しさを伝えるブランドメッセージとして発信している「モグベジ食堂へようこそ」を体現するメニューである「彩り野菜のちゃんぽん」、「彩り野菜の皿うどん」は、2022年5月には「カリノケール」、2023年2月には「わさび菜」といった季節に合わせた国産野菜を使用し、五感でしっかりお客さまに楽しんでもいただける商品づくりに取り組んでおります。
その他の取組みとしては、2022年4月からテイクアウト商品で提供しているスプーンをバイオマス素材配合のスプーンに変更することで、プラスチック使用量の削減をしたり、また、一部の店舗では、店舗における食品廃棄を削減するプロジェクトに参加したりするなど、地球環境保全やSDGsへの貢献に努めております。
新規出店では、国内では5店舗、海外ではカンボジアに1店舗を出店し、リロケートを含む28店舗を退店した結果、当連結会計年度末の店舗数は、国内で570店舗、海外で7店舗の計577店舗（うちフランチャイズ店舗150店舗）となりました。
以上の結果、売上高は301億4400万円（前年同期比12.0%増）、営業損失は4億6000万円（前年同期は営業損失13億8800万円）となりました。

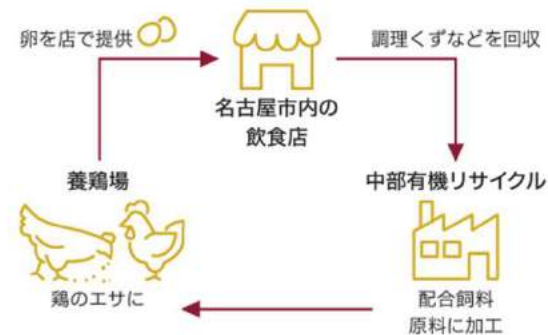
食

FB

リ

コーポレートレポート (当該期の事業戦略・価値創造の開示)

- サステナビリティ活動の推進体制
- 食品ロスの削減・有効活用に向けた事業戦略上の取り組みを説明。（例えば、「食品残さ削減」、「野菜未利用部の有効活用」、「商品廃棄の削減」に関連する特許の保有状況など）



<https://www.ringerhut.co.jp/ir/release/curities.php>

<https://www.ringerhut.co.jp/csr/csr/>

＜長崎ちゃんぽん事業＞

「長崎ちゃんぽんリンガーハット」では、毎月各店舗にて、パート・アルバイト従業員も参加する月例会を開催し、店舗の問題点を洗い出し、全員で改善作業を行うことで、お客さまに美味しい料理を快適な雰囲気の中で、気持ちよく召し上がっていただけるよう努めてまいりました。

商品施策としては、季節商品として、春には旬のあさりを使用し、地域別に3種類の商品を用意した「あさりちゃんぽんシリーズ」、夏には茄子に麻婆と特製味噌の自家製ソースを絡めた「冷やし麻婆茄子ちゃんぽん」、冬には焦がし醤油の焼きコーンと4種類の特製味噌が絡み合う「北海道コーンみそちゃんぽん」など、四季を感じていただける商品を販売いたしました。

また、創業60周年記念メニューとして、第1弾はカーリーノケールが入った「夏野菜と豚しゃぶ冷やしちゃんぽん」、第2弾はリンガーハットで初めて酸辣湯スープを使用した「秋の彩りちゃんぽん」、第3弾は豆乳クリームバターで焼き上げた牡蠣と4種類の特製味噌を使用した「かきちゃんぽん」を販売いたしました。

リンガーハットがおいしい野菜を食べる楽しさを伝えるブランドメッセージとして発信している「モグベジ食堂へようこそ!」を体現するメニューである「彩り野菜のちゃんぽん」、「彩り野菜の皿うどん」は、2022年5月には「カーリーノケール」、2023年2月には「わさび菜」といった季節に合わせた国産野菜を使用し、五感でしっかりお客さまに楽しんでいただける商品づくりに取り組んでおります。

その他の取組みとしては、2022年4月からテイクアウト商品で提供しているスプーンをバイオマス素材配合のスプーンに変更することで、プラスチック使用量の削減をしたり、また、一部の店舗では、店舗における食品廃棄を削減するプロジェクトに参加したりするなどして、地球環境保全やSDGsへの貢献に努めております。

食

新規出店では、国内では5店舗、海外ではカンボジアに1店舗を出店し、リロケートを含む28店舗を退店した結果、当連結会計年度末の店舗数は、国内で570店舗、海外で7店舗の計577店舗（うちフランチャイズ店舗150店舗）となりました。

以上の結果、売上高は301億44百万円（前年同期比12.0%増）、営業損失は4億6百万円（前年同期は営業損失13億88百万円）となりました。

記載例のポイント

- 食品廃棄プロジェクトへの参加など、取り組みを開始していることを説明。

【コーポレートレポート】 株式会社リンガーハット コーポレートレポート2023

Environment 地球環境保護のために

リンガーハットグループは、自然と環境を守るために
持続可能な地球環境の保全活動に取り組んでいます。

全工場で再生可能エネルギーを導入

リンガーハットグループでは、2050年までにグループ内のカーボンニュートラルの実現に向け、工場・店舗における省エネ化・脱炭素化の取り組みを進めています。

2022年4月より工場で使用電力を再生可能エネルギー由来のエコ電力に切り替え、現在すべての工場を導入済みです。これにより年間約9,000トンのCO₂排出量を削減しました。



京都工場の太陽光発電



FSC 認証紙袋（漬かつ）



バイオマス配合の弁当容器（漬かつ）・スプーン

廃棄物の抑制・プラスチック製素材の削減

リンガーハットグループでは、店舗における生ごみ処理や工場において発生した野菜くずのリサイクルにより、グループから排出される廃棄物の抑制に取り組んでいます。

また、プラスチック資材30%削減の取り組みも継続しています。国内店舗ではプラスチック製ストローの提供を廃止。テイクアウト容器やスプーンについても、バイオマス素材配合のものに順次、切り替えを行っています。

国産野菜の使用でSDGs貢献

2009年から続けている「国産野菜使用率100%」の取り組みは、食料自給率を上げ日本の農業を守るだけでなく、フードマイレージ（食料の輸送にかかる石油などのエネルギー使用量）の低減によるCO₂やNO_x（窒素酸化物）の排出削減にもつながり、地球環境保護にも貢献しています。

リンガーハットグループマテリアルフロー

INPUT		OUTPUT	
店舗	エネルギー	廃棄物	CO ₂
	・電気 52,487千kWh/年	・可燃物 1,985t	29,279t
	・都市ガス 213t	・不燃物 397t	
工場	水	・ダンボール 73t	
	636千m ³		
配送	エネルギー	廃棄物	CO ₂
	・電気 19,255千kWh/年	・可燃物 466t	4,417t
	・重油 24t	・不燃物 209t	野菜くず 3,092t
	・プロパンガス 1,061t	・ダンボール 362t	野菜くず 3,092t
	・都市ガス 433t		
※工場の電力は再生可能エネルギー由来のエコ電力を使用しています		CO ₂	4,738t

CO₂排出量の推移 2020年/1,472(49,819)、2021年/1,389(47,367)、2022年/1,020(38,471)
※表記の単位：年度/基準値当たり[kg/百万円]（総排出量[t]）

Topic ▶ フードロス削減への取り組み

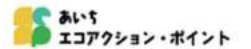
食

「あいちエコアクション・ポイント」に参加

愛知県内のリンガーハット30店舗が、2023年2月より「あいちエコアクション・ポイント」に参加しています。このポイントは県民の環境配慮行動（エコアクション）を促すために愛知県が独自に発行しているもので、店舗等において対象のエコアクションを実践するとポイントが付与されます。リンガーハットは、10ポイント付与の対象となるエコアクション「飲食店での食べ残しゼロ」に参加しています。

・エコアクション「飲食店での食べ残しゼロ」

- ・飲食店で食べきる。
- ・食べきれないものを持ち帰る場合は、家庭から持参した容器または店から提供する容器を使用する。店から提供する容器は、環境配慮型の容器（紙袋、バイオマスマーク 50、エコマークの刻印のあるもの）とする。



食

食品廃棄ゼロ京都プロジェクトへの参加

リンガーハット京都四条河原町店は2022年11月、公益財団法人 Save Earth Foundationが実施する「食品廃棄ゼロ京都プロジェクト」への参加を表明しました。「食品ロスゼロ×食品リサイクル100%」を目指して、「京都市食べ残しゼロ推進店舗」として市や京都大学と連携し、食品廃棄の発生原因の特定と抑制やお客さまとのコミュニケーションによる食品ロス削減を図ります。



FB

「子ども食堂」プロジェクトへの参加

2022年4月、リンガーハットは日向市日向屋のイオン日向店で行われた「子ども食堂」プロジェクトに参加しました。リンガーハットはフードコート内の他3店舗と共同で500円分の食事券を高校生以下の子ども50人に事前に配布し、当日はおのおのが食べたいものを選んで楽しい食事のひとときを過ごしました。

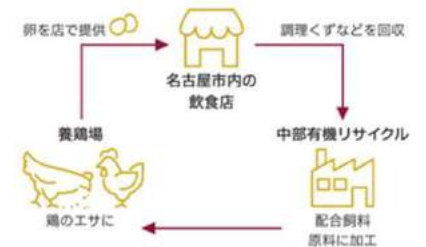
リ

食品リサイクルループ構築

リンガーハットジャパンでは、循環型社会を実現する取り組みの一環として、2020年9月より外食事業者4社と協力して、名古屋市5店舗の食品リサイクルループの取り組みを開始しました。

この取り組みは、店舗より排出された調理くずや残さを飼料化し、採卵鶏に給餌し、生産された鶏卵を商品として調理しお客さまに提供する取り組みです。2022年度はリンガーハット5店舗の9.4トンの食品残さが採卵鶏の飼料として再利用されました。

富士小山工場では、排出した食品残さを「豚の飼料」として、育てた豚の肉をハム・ソーセージ等に加工し、フードバンクや子ども食堂に寄付する取り組みを始める予定です。



企業の取り組みや開示の特徴

グループのマテリアリティ（重点課題）の1つに「食品廃棄ゼロの実現」を掲げており、「食品ロスゼロ・リサイクル100%」を最終目標としている。各媒体では個々の取り組みが詳細に説明されている。

食

有価証券報告書

(当該期の経営実績の開示)

- ・サステナビリティ（ESG）対応に関する推進体制（管理体制）の説明
- ・食品廃棄ゼロの実現に向けた取り組みの内容（タスクフォースチーム）や目標値（KPI）を記載。

[illegible]

食

環境レポート

(当該期の環境貢献・SDGs活動の開示)

- 再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業「ワタミモデル」を基軸に、環境貢献に関する活動全般を説明。
- 「食品ロスゼロ・リサイクル100%」タスクフォースの活動内容（目標・計画・課題、チームリーダー紹介など）を説明。

食品ロスゼロ 食品リサイクル100%タスクフォース

食品関連事業者としてワタミは、食品リサイクル法・食品ロス削減推進法を遵守し、SDGs12
 つくる責任・つかう責任に貢献します。

6次産業化ワタミ独自の有機農業・食品加工・外食店舗・宅食事業の工程の中で、食品ロ
 ス・食品廃棄が発生しています。その現状を把握・原因を探索することで、食品ロスを削減し
 ます。また、調理くずなどの食品廃棄物全量リサイクルに取り組んでいます。特に宅食および生
 産工程では、菜葉の選りみれが食品ロスになり、また外食店舗では食品ロスの大半がお客様
 の食べ残しです。まずはこれらの食品ロスに目を向けたいと思います。

2030年までに、
SDGs 12.3:食品ロスを半減する
SDGs 12.5:食品廃棄物を削減し、100%リサイクルループで持続可能な農業に貢献する

目的 食品資源循環の構築により、循環型社会・環境配慮型農業を実現する。

目標 2025年までに、全店舗のゴミの計量実施による原因特定を行う。
宅食生産での惣菜詰め残し0にする。
宅食生産で廃棄物削減のためのリサイクルグループを構築する。

2022年度目標と計画

電食生産	外食店舗	リサイクルループの構築
盛り込み残と未利用食材（食品ロス）の削減のために、原因を調査し対応を行う。	厨房のゴミの分別計量電子化を拡大し、廃状把握と原因を探索する。	京都市で5RFが行う他企業との合同リサイクルループに参加する。

※ 立務財團法人 Save Earth Foundation (SEF), 簡稱是, PDS。

リ

ウェブサイト

(事業活動全般に関する開示)

- 食品ロスゼロ・リサイクル**100%**に向けた具体的な取り組み事例に関する説明（農林水産大臣ならびに環境大臣から認定された「再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）」など）



食品ロスゼロ食品リサイクル100%プロジェクト
タスクフォースチームリーダーのメッセージ

西澤 徹(西食事業本部)

今、食品関連事業者はゴミをたくさん排出しているのが現実です。

どれだけゴミを出しているか知ることによって意識は必ず高まります。つまりでは計量することによって従業員の意識づけを支援しています。お客様に食べ切りのご協力もいただきます。ゴミ排出を必ず半分以下にします。

2【サステナビリティに関する考え方及び取組】

当社グループのサステナビリティに関する考え方及び取組は、次のとおりであります。

なお、文中の将来に関する事項は、当連結会計年度末現在において当社グループが判断したものであります。

(中略)

(2) 当社グループのマテリアリティ

	ワタミグループのマテリアリティ(重要課題)	KPI(中間目標)	2030年 KGI(最終目標)
循環型社会の実現	宅食事業:「いつまでも住み続けられる地域」に貢献 ・事業活動から発生する廃棄物を再資源化し、地域資源循環社会を構築する。 ・弁当の宅配を通じて、高齢者の健康増進と健康を守り、見守りを含む自治体との協定により安全を図る。	タスクフォースチーム環境負荷ゼロ容器包装プロジェクト ・弁当容器回収リサイクルシステムを構築し、地域の廃棄物と燃焼によるCO ₂ の削減、海洋プラスチック汚染防止に努める。 ・2022年3月までに、宅食配達する1都2府37県全地域で容器回収リサイクルを実施。容器回収率60%達成	・事業活動で使用する石油由来のプラスチック容器・包装をゼロにする。
自然共生社会の実現	農業事業・外食事業:オーガニック農業生産の食材提供で、地球環境と生産者・消費者の健康を守る。 ・ワタミファームは有機栽培農地面積拡大で、持続可能な農業生産を推進する。 ・外食店舗では、あらゆる出会いとふれあいの場と安らぎの空間の提供、そして安全安心な食材メニューで消費者の健康増進を図る。	タスクフォースチームオーガニックプロジェクト ・オーガニック農産物「きく手」の生産拡大で、地球環境と生産者の健康保全と消費者の健康増進に貢献する。 ・科学的エビデンス作成および社内モニターによる健康増進活動を公開する。	・2023年までに、日本一のきく手生産農地19haを確保 ・きく手販売数を100万人・農業を通じて雇用と育成。
低炭素社会の実現	RE100を2040年までに実現し、脱炭素社会構築に貢献する ・すべての店舗、工場、事業所で再生電力100%を実現する。	タスクフォースチームRE100プロジェクト ・2021年本社、東京センター(食品工場)に再生電力100%導入した。 ・2024年までに外食店舗RE100店舗を継続的に増やし、営業活動を通じて、消費者や地域社会に啓発を目的としたコミュニケーション活動を行う。 ・2024年までに外食店舗100店、本社、5つの食品工場をRE100にする。	・全事業で使用する電力の再生電力40%を達成する。
ダイバーシティの実現	すべての従業員が国籍や性別・年齢・障がいの有無に関わらず、平等で公正な、それぞれの能力を活かし、働き甲斐のある職場を目指す。 ・女性や障がい者、すべての人に働きやすい職場環境を整備し、子育て支援や介護など働き続けられる制度を整備する。従業員が能力を発揮し、社会での活躍を促す。	タスクフォースチームワタミ人権方針プロジェクト ・サプライチェーンで働く人たちの人権を尊重し、安全で衛生的な職場環境と公正な賃金を確保する。 ・2022年にワタミ人権宣言を策定し、従業員やサプライチェーンで働く人たちに啓発活動を行い、人権尊重への意識の向上を図ります。 ・2024年までに人権デューデリジェンスの仕組みを構築し、人権に関する負の影響を特定・評価・予防・緩和・是正に努めます。	・すべての従業員に、平等で公正な、能力を活かした働き甲斐のある職場を実現する。 ・サプライチェーン・消費者・地域住民などステークホルダーとの対話を継続的に実施し、ワタミはダイバーシティ・インクルーシブな組織づくりを実現する。
食品廃棄ゼロの実現	ワタミモデル(1次産品廃棄率+2次産品廃棄率+3次産品廃棄率+4次産品)の食品ロスゼロ・リサイクル100% ・ワタミファーム生産の農産物は100%利活用する。 ・食品工場の詰め残しを無くす。 ・外食店舗の食べ残しを、お客様とのコミュニケーションにより、ゼロにする。 ・各地で食品リサイクルループを構築し、食品廃棄ゼロを実現する。	タスクフォースチーム食品ロスゼロ・食品リサイクル100%プロジェクト ・2023年までに食品工場の食品ロスを半減する。 ・2024年までに外食店舗の未利用食材ロスを半減させる。 ・2025年までに食品工場を含む地域(福岡・山口・熊本)に食品リサイクルループを構築する。	・ワタミ全社で食品ロスゼロ・リサイクル100%を実現し、食品廃棄ゼロを達成する。

食リ

記載例のポイント

- 【戦略】循環型社会実現に向けた具体的なストーリーが示されている。
- 【戦略】マテリアリティに「食品廃棄ゼロの実現」を挙げており、自社グループにおけるリサイクルループの構築、食品ロス削減に加え、取引先や消費者との協働による排出量削減の取り組み(Scope3)にも言及している。
- 【指標及び目標】2030年までに食品ロスゼロ食品リサイクル100%とする指標を掲げている。

(3) 気候変動への対応

近年、世界中で気候変動をはじめとする環境課題が深刻化しており、日本国内でも、異常気象による台風などの大規模な自然災害が発生するなど、経営に大きな影響をもたらす状況となっております。

このような状況の下、ワタミグループは、気候変動をサステナビリティ経営上の最重要課題であると位置づけ、気候変動に伴うリスクや機会は、事業戦略に大きな影響を及ぼすものと認識しております。

ワタミグループでは、2022年度に5つのマテリアリティを特定し、「低炭素社会の実現」「循環型社会の実現」「自然共生社会の実現」を目指して、様々な活動に取り組んでおります。

「低炭素社会の実現」に関しては、Scope1・2排出量の削減、RE100を達成するための再生可能エネルギー化100%の推進、エネルギー消費量の削減、フロン類の削減等に積極的に取り組んでおります。

また「循環型社会の実現」に関しては、リサイクルループの構築、食品ロスの削減、宅食弁当容器のバイオマス化推進、3+1「4」R等を推進するとともに有機農地の拡大、外食・宅食メニューへの有機特別栽培食材比率の増加、森林事業の拡大、SDGs教育の促進、サプライヤーであるお取引様や消費者であるお客様と協働したScope3排出量削減活動等に取り組むことで「自然共生社会の実現」を目指します。

(中略)

食

リ

④指標及び目標

(a) 気候関連リスク・機会の管理に用いる指標

ワタミグループは、気候関連リスク・機会を管理するための指標として、Scope1・2・3温室効果ガス排出量を定め、その実現のため、有機栽培自社農地面積、事業活動で使用する電力に占める再生可能エネルギー比率、循環型社会を目指した容器回収率の指標を定めております。

(中略)

食

リ

(c) 気候関連リスク・機会の管理に用いる目標及び実績

ワタミグループは、気候関連リスク・機会を管理するための指標として、Scope1・2・3温室効果ガス排出量を定め、その実現のため、事業活動で使用する電力に占める再生可能エネルギー比率(RE100)2030年までに40%2040年までに100%)及び循環型社会を目指し、2030年までに食品ロスゼロ、リサイクル100%の指標を定めております。

これらの長期目標達成のため、当社グループは、1998年度から、再生可能エネルギーを供給するためワタミエナジー株式会社を設立し、1999年度にはワタミ環境宣言、2018年度にはSDGs宣言、2018年に「RE100」(※)に加盟、2019年度にワタミサステナブル方針を宣言しました。今後も、カーボンニュートラルの実現に向け、GHG削減のため、有機農業、容器リサイクル、バイオマス発電、再生可能エネルギーの調達促進に取り組めます。

※ 事業活動で使用する電力を、2050年までに100再生可能エネルギーにすることを目標とする国際的イニシアチブ。

2022年度の進捗状況

2022年度は、コロナ禍による規制が徐々に緩和され、それに伴い、外食店舗も通常の営業活動を行うことができてきました。ウクライナ紛争の影響は依然受けながらも事業活動の中でエコ・ファーストの約束を果たせるよう取り組みを実施しました。その中で、未利用食品やプラスチック容器の資源循環を継続して行い、JAS有機認証農場の拡大を図ることができました。これは、社員一人ひとりが意識し、環境活動に取り組んだことであると言えます。

カテゴリー	約束	2022年度進捗状況	目標	参照
1 低炭素社会の実現	2040年までにRE100達成のために再生可能エネルギーの導入を推進する	省電力機器の導入など電気使用量の削減によって再生可能エネルギーの比率が増加(6.5%・21年度比0.3%向上)	○	P8
	施設の設備改善や省エネルギー活動に努め、事業活動におけるCO2排出量を削減する	新規開店の店舗や営業所に、LED・高効率省エネ機器を導入し、CO2発生抑制を図った	○	P15
	有機農業を拡大し、CO2吸収効果拡大を推進する(4,200t-CO2相当400ha)	農業事業によるCO2削減3,249t-CO2	○	P28
	森林事業を拡大し、CO2吸収効果拡大を推進する(8,400t-CO2相当1,000ha)	森林事業から撤退のため計画の見直しSEFを通じた森林買戻面積は86ha(726t-CO2)	×	P39
	サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量を算定し(スコープ1、2、3)具体的な対策を講じる	スコープ算定の結果を踏まえ、サプライチェーンと連携した対策を検討した	○	P21
2 循環型社会の実現	食品工場を中心とした地域において、食品リサイクルループを構築する	京都府内において、外食店舗での食品リサイクルループを構築した	○	P26
	食品リサイクルを強化し、外食事業では60%、食品製造事業では100%の再生利用等実施率を達成する	外食事業の再生利用等実施率40.9%と向上した食品製造事業の再生利用等実施率100%	△	P25
	食品ロス削減を目指し、外食事業においてはお客様とのコミュニケーションを図り50%削減を図る	外食店舗での単品発注を取り入れ、食べ残しゼロ(食品ロス削減)に取り組んだ	△	P26
	すべての弁当容器にバイオマスプラスチックを10%以上使用する	宅食容器に代わり、ダイレクト事業部の弁当容器にバイオマスを使用(使用量減少)	×	P24
	お客様から使用済み容器を回収し、容器原料として使用する	コロナ禍の影響で使用済み容器回収が難しく、弁当容器回収リサイクル率は54%と低迷した	×	P24
3 自然共生社会の実現	外食事業においてリターンブルビンのリユースを継続する	パートナー企業と連携し継続して取り組んだ	○	P23
	農業事業に取り組むことで土壌を保全し生態系を守る(有機農場を400haへ拡大する)	有機JAS認証農場は306haに拡大した	○	P28
	農業事業で生産された有機農産物をお客様へ提供する(有機特別栽培比率を60%にする)	コロナ禍の影響で、通常の営業ができず活用比率30.57%と低迷した	×	P28
	森林の持続可能な経営に賛同し、山地生態系を保全する(森林事業を1,000haへ拡大する)	森林事業撤退のため、SEFを通じた森林買戻面積は86ha、事前高田でのJ-クレジットの創出を目指す	×	P39
	全従業員に、ESD(SDGsを達成するための人材教育)を実施する	全社員がSDGs行動宣言(マイバグ、マイボトル、マイカトラリー)を持ち歩く)を行い、SDGsバッジで表明した	○	P33
4 持続可能な社会構築	ボランティア活動や「ワタミの森づくり」の活動への参加を促す	コロナ禍のため、森林ボランティア参加90名、その他ボランティア参加131名と低迷した	×	P39
	小学生を対象として実施している、わたり自然学校やワタミファームでの環境教育・食育活動に努める	第24回わたり自然学校を事前高田のオーガニックランドで開催し、34名の子どもたちが参加した	○	P31

○…目標達成、○…前年度より進捗があった、△…予定より遅れていた、×…進捗していない

「エコ・ファースト」×MOEゼミ企画

エコ・ファースト企業の先進的な取り組みを環境省職員向けに紹介するMOE(Ministry Of The Environment)ゼミにワタミの吉瀬SDGs推進部長が第1回の講師を務めました。「持続可能な企業を目指して～食品廃棄ゼロエリアの構築とプラスチック容器包装リサイクル～」と題して、環境省の職員130名以上が参加する中、ワタミが環境に対して取り組んでいる食品廃棄ゼロや容器包装リサイクルの取り組みを紹介しました。



エコとわごコンクールに参加

ワタミはエコ・ファースト推進協議会の一員として、2022年度の「エコとわごコンクール」に参加し企業賞を頂きました。エコとわごコンクールは2005年から毎年開催され、毎年多くの小・中学校の児童・生徒が作品を応募しています。未来を生きる子どもたちが、持続可能な社会について考えるきっかけになることを目的として開催しています。

ワタミが表彰した作品
「私の畑 不揃い野菜も 美味しいよ」
高橋 真緒里さん(練馬区立豊玉小学校)



SDGsタスクフォース

2015年に、国連でSDGsを世界193カ国が、未来に対する目標として宣言して8年目になります。その間に世界では、新型コロナウイルスによるパンデミックやウクライナ国際紛争など、SDGsができた当初には思いもよらなかった事態が起きました。また、人間の行為に由来する地球温暖化が進み、厳しい状況ですが、ワタミは未来の子どもたちに、美しい地球を残すために、企業活動を通してSDGsに取り組んでいます。

SDGs

2015年、193の国連加盟国全てで「誰一人取り残さないーNo one will be left behind」を掲げ、持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals:SDGs)のための2030アジェンダを採択しました。



SDGs日本の達成順位 出典:Sustainable Development Report 2023



2022年は目標5・12・13・14・17の6目標で「深刻な課題がある」と19位でした。2023年はさらに21位に後退し、「15 ジェンダー平等」は男女賃金格差や国会議員の女性比率の低さ、「13 気候変動対策」は化石燃料の燃焼やセメント製造にともなうCO2排出量が多く、最低評価でした。14・15もほぼ全ての項目に課題があり、12は電子機器の廃棄やプラスチックゴミの輸出量の多さが引き続き問題視されています。

ワタミSDGs宣言 ワタミはSDGs日本ーを実現し、地球上で一番たくさんの「ありがとう」を集めます

2019年10月にSDGs推進本部を設立し、各事業本部から選出したメンバーによる社内組織横断タスクフォースチームを組織し、2020年1月にSDGsマテリアリティ(重要課題)を特定し、KPI(中間目標)・KGI(2030年目標)を立て、目標達成のために取り組んでいます。その進捗状況は毎月開催するSDGs会議で経営者に報告し、推進のための提言を受け、事業活動の中で実践しています。2022年には「ワタミ人権宣言」と、新たにタスクフォースを設けました。

ワタミグループのマテリアリティ(重要課題)	KPI(中間目標)	2030年KGI(最終目標)
宅食事業:「いつでも、住み続けられる地域」に貢献 ・事業活動から発生する廃棄物を再資源化し、地域資源循環社会を構築する。 ・弁当の宅配を通じて、高齢者の栄養補給で健康を守り、見守りを含む自治体との協定により安全を図る。	タスクフォースチーム環境負荷ゼロ容器包装プロジェクト ・弁当容器回収リサイクルシステムを構築し、地域の廃棄物と焼却によるCO2の削減、海洋プラスチック汚染防止に努める。 ・ワタミ全事業で使用する容器包装の脱プラスチックを図る。2024年度までに弁当容器回収率60%を達成する。	・外食:テイクアウト容器包装プラスチックを全て代替資材に切り替える。 ・宅食:資源消費製品(弁当容器)の回収率80%
農業事業・外食事業:オーガニック農業生産の食材提供で、地球環境と生産者・消費者の健康を守る。 ・ワタミファームは有機栽培土壌面積拡大で、持続可能な農業生産を推進する。 ・外食店舗では、あらゆる出会いにふさわしい場と安らぎの空間の提供、そして安全安心な食メニューで消費者の健康意識を高める。	タスクフォースチームオーガニックプロジェクト ・有機農業で生産した農産物で製品開発を行い、地球環境と生産者の健康と消費者の健康増進に貢献する。 ・地球環境保全と有機農業による生産を、消費者に普及し市場を拡大するために、農業体験ツアーを企画・実施する。	・循環型のビジネスモデルの確立 ・商品購入者100万人 ・農業を通じた雇用と育成
RE100を2040年までに実現し、脱炭素社会構築に貢献する ・すべての店舗、工場、事業所で再生電力100%を実現する。	タスクフォースチームRE100プロジェクト ・2024年までに、外食店舗RE100店舗を継続的に増やし、営業活動を通じて、消費者や地域社会に啓発を目的としたコミュニケーション活動を行う。 ・2025年までに食品生産工場に太陽光発電設備を設け、再生エネルギーへの転換を図る。	・全ての事業所で再生エネルギー50%導入 ・2040年までにRE100を達成
全ての従業員及びサプライチェーンで働く人たちの人権を尊重し、国籍や性別・年齢・障がりの有無に関わらず、平等で公正なそれぞれの能力を生かされた、働きやすい職場にする。 ・女性や障がい者、すべての人に働きやすい職場環境を整備し、子育て支援や介護など働き続けられる制度を整備する。 ・従業員の能力開発や技能取得の機会を設ける。 ・社会企業と協働し、サプライチェーン全体で働く人たちの人権尊重を図る。	タスクフォースチームワタミ人権方針プロジェクト ・2022年にワタミ人権宣言を策定し、従業員やサプライチェーンで働く人たちに啓発活動を行い、人権尊重への意識の向上を図る。 ・2024年までに人権デュー・ディリジェンスの仕組みを構築し、サプライチェーンも含めた人権に関する影響を特定・評価・予防・緩和・是正に努める。	・自社だけでなく、ワタミを支えるサプライヤー・国内外ビジネスパートナーに対しても人権デュー・ディリジェンスの仕組みを構築する。 ・サプライチェーン・消費者・地域住民などステークホルダーとの対話を継続的に行い、ダイバーシティ・インクルージョンを組織づくりを行う
ワタミモデル(1次産業農業・2次産業加工・3次産業流通・4次産業) 食品ロスゼロ・リサイクル100% ・ワタミファーム生産の農産物は100%活用する。 ・食品工場の詰め残りを無くす。 ・外食店舗の食べ残しを、お客様とのコミュニケーションにより、ゼロにする。 ・各地で食品リサイクルループを構築し、食品廃棄ゼロを実現する。	タスクフォースチーム食品ロスゼロ・リサイクル100%プロジェクト ・2023年までに食品工場の食品ロスを半減する。 ・2024年までに外食店舗の未利用食材ロスを半減させる。 ・2025年までに弁当工場を含む地域(福岡・山口・栃木)に食品リサイクルループを構築する。	・SDGs12.3:食品ロスを半減する ・SDGs12.5:食品廃棄物を削減し、100%リサイクルループで持続可能な農業に貢献する ・SDGs12.8:お客様に「食べ残しをしないライフスタイル」を推奨する

本業の中で取り組むSDGs タスクフォースチーム

進捗状況は毎月開催するSDGs会議で経営者に報告し、推進のための提言を受け、事業活動の中で実践しています。



SDGs会議には経営者も出席

【統合報告書】

ワタミ株式会社 WATAMI SUSTAINABLE REPORT 2023

食

仕入開発本部

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

- 標準業務・課題 外食事業、食品工場での包装資材の調達
- サステイナブル側面 環境配慮型包装材の使用
- サステイナブル影響 ●海洋プラスチック汚染の防止
●製品の製造から廃棄に伴うCO₂削減
- 影響評価 ●容器包装を減らす、地球環境に配慮する
●容器包装の3Rを推進する
●リサイクル推進により、廃棄時のCO₂を削減する
●海洋プラスチック汚染防止
●木や紙を利用した環境配慮型への切り替え

サステイナブルリーダー
仕入開発本部
大宮 隆夫

2023年度からは、引き続き減プラスチックとコストダウンを継続的に行いました。さらにサステイナブル目標を「2030年までに、すべてのワンウェイ包装を環境配慮型」に切り替えました。環境と経済を両立した商品を開発し調達してまいります。

③2022年度 サステイナブル課題および目標

2030年までにワタミグループで使用するプラスチック製の消耗品を全量環境配慮型へ切り替える

- 実施事項 2018年度比 外食:10%削減 食品工場:15%削減
- 進捗状況 2018年度比 外食:15.2%削減 食品工場:17.1%削減
- 評価 達成
「100%オーリープ・リサイクル」のレモネードカップ(バイオマス化・「から揚げの天才」使用済み油・中濃肉化120g・110g・リサイクル材使用ゴミ袋の削減など)・弁当容器のシムラック70mm幅へ

④2023年度課題および目標

外食:環境配慮品比45%、センター:18年度比20%削減



シムラック70mm幅

国内外食事業

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

- 標準業務・課題 店舗運営・惣菜の提供
- サステイナブル側面 売れ残り、食べ残し、生ゴミの発生
- サステイナブル影響 ●商業施設・食料品店に生ゴミの削減
●食品ロス削減と食品廃棄物のリサイクル推進
●どうしても出してしまう食品残は食品リサイクルへ
●海洋プラスチック汚染防止
●持続可能な生産を目指す
- 影響評価 ●食べられる食品を必要の人へ届ける
●食品ロス削減と食品廃棄物のリサイクル推進
●どうしても出してしまう食品残は食品リサイクルへ
●海洋プラスチック汚染防止
●持続可能な生産を目指す

サステイナブルリーダー
国内外食事業部
山根 一雄

店舗従業員一人ひとりが主体的に食品ロス削減に向けた対策を行動に落とせるように、システム開発とともに、教育面でも一歩一歩「店舗の視点」で行動し、努力していきます。

③2022年度 サステイナブル課題および目標

食品リサイクル:リサイクル率100%/ロス低減
食品ロス:店舗ロス低減率100%/ロス低減

- 実施事項 ●店舗ロス低減率100%/ロス低減
●リサイクル率100%模範店
●SDG(5の項目)の達成率2点を目標に従業員教育
- 進捗状況 ●スプレッドシート共有システム構築 ●さらに使いやすく記録を残す
●「ゼロ」の項目 ●都道府県別リサイクル率調査・モデル店舗の調査
- 評価 達成システム・モデル店舗 ●年度、具体的な数値達成へ繋げた
Q5には、商業施設にて実施するため、サステイナブル課題から外した

④2023年度課題および目標

●食品リサイクル率 46%達成
●食品ロス2018年度比5%削減
(売上100万円あたり60.4kg ↓ 57.4kg)

宅食事業

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

- 標準業務・課題 弁当のお届け
- サステイナブル側面 ●使用済み弁当容器
●お客様の家で食べ残すことでの地域との連携
- サステイナブル影響 ●海洋プラスチック汚染防止
●食品ロス削減と食品廃棄物のリサイクル推進
●海洋プラスチック汚染防止
●持続可能な生産を目指す
- 影響評価 ●使用済み容器を回収リサイクルすることにより、地域の廃棄物を削減し、資源循環を推進する
●高齢者の健康と安全を守る

サステイナブルリーダー
宅食事業本部
森本 真実

2023年度は、2022年度の実績から計画の見直しを行い1歩1歩丁寧に推進する目標値を設定しました。アフターコロナで対面でのお届けも増え、お客様一人ひとりに「環境に対する思い」をお伝えすることで、「容器回収リサイクル」にご賛同いただき、目標を必ず達成します。

③2022年度 サステイナブル課題および目標

新規顧客を拡大し、1人でも多くのお客様にまごころを込めた食の宅配サービスを通じて、こころと身体の健康を目指すことで、より住みやすいまちづくりを目指す

- 実施事項 ●容器回収実施地点の拡大(全店舗エリア)と、容器回収率の向上
(回収率70%)
●配食・食育支援都市数 毎50都市増
- 進捗状況 ●容器回収率の向上とお客様の「対面での回収」も減少したため、容器回収率54%達成
●自治体への提案
- 評価 ●未達成 コロナの影響により、お客様の「対面での回収」も減少したため、容器回収率54%達成
●自治体への提案

④2023年度課題および目標

容器回収リサイクル回収率60%

生産本部

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

- 標準業務・課題 食品工場での廃棄物管理
- サステイナブル側面 ●食品工場での廃棄物削減
●エネルギー管理
- サステイナブル影響 ●食品廃棄物の削減
●エネルギー削減
●食品廃棄物削減に伴うCO₂の排出削減
●計り不足による品質汚染の防止
●電気使用量削減によるCO₂削減
●地球温暖化防止
- 影響評価 ●食品廃棄物をゼロにする
●省エネによる地球温暖化防止
●さらに再生可能エネルギー化を目指す

サステイナブルリーダー
東和山センター・盛り込み
松本 祐二

使用しなくなった部屋の電気は消す・空調を切る。小さいことをコツコツ積み上げることにより環境への負荷を減らすことができます。引き続き従業員に啓発活動していきます。

③2022年度 サステイナブル課題および目標

①食品再生資源(食品廃棄物)の発生を抑制する
②食品工場で使用するエネルギーのRE100実現

- 実施事項 ●食品再生資源の発生を抑制する
●食品工場で使用するエネルギーのRE100実現
- 進捗状況 ●5センター(食品工場)によるSDG(5の項目)の実施、不定数量原料の出庫方法の改善・改善、廃りの改善の改善を継続
●全量削減の達成率、廃棄削減
- 評価 ●達成 -48kg/1万食(達成率104%)
●達成 -2018年度比42.1%

④2023年度課題および目標

食品再生資源発生を抑制する45kg/1万食削減

店舗開発本部 建設部

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

- 標準業務・課題 店舗の工事(新設・改装・廃止・メンテナンス)管理
- サステイナブル側面 冷凍機器の入手や廃棄
- サステイナブル影響 ●高圧ガス漏れ・火災の発生防止
●地球温暖化防止
- 影響評価 冷凍機器を管理し、地球温暖化対策(政府方針)に迅速に対応できるシステムの構築

サステイナブルリーダー
店舗開発本部 建設部
関根 亮彦

フロンガスを使用している機器の現状把握から、新規・増設・処分に伴う機器リストの更新や、フロンガスの最終処分までの工程管理など、運用フローを作成し各部署の業務に落とし込むことができました。2023年度はFC・DFC店舗も合わせて管理精度を高められるよう取り組みます。

③2022年度 サステイナブル課題および目標

フロン法令の遵守と国の方針に沿ったフロン適正管理

- 実施事項 ●各店舗の機器リストと整備記録簿の作成と更新
●フロンガス漏れ・火災の発生防止(FC・DFC含む) ●定検点検の実施
- 進捗状況 ●機器データの更新管理 ●FC店舗のフロンガス管理状況(漏れと把握)
- 評価 達成 - 修理管理フローにより関係部署が適正に稼働

④2023年度課題および目標

外食店舗のフロン機器管理状況100%達成(漏れ含む)

人材開発本部

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

- 標準業務・課題 本社ビル管理
- サステイナブル側面 事務用品管理(コピー用紙)
- サステイナブル影響 ●紙の削減に伴うCO₂排出の削減
●地球温暖化防止
- 影響評価 紙を使わない業務の推進により廃棄物の削減とCO₂の削減を従業員と共に目指す。

サステイナブルリーダー
人材開発本部 総務部
中村 七海

紙使用枚数削減に対して、従業員の目標への協力のおかげで、目標を達成することができました。意識的にも向上していると思います。今年度は、電気使用量の削減にも取り組みます。具体的なやり方や方法で推進していきます。

③2022年度 サステイナブル課題および目標

●ワタミグループ全体で、2030年度までに、業務で使用する紙をゼロにする
●環境負荷低減について、従業員への啓発活動の中心となる部署となる

- 実施事項 本社での紙使用量(前年度比10%削減)
- 進捗状況 ●複合機の設定変更 ●従業員への周知活動
●紙削減の取り組みの把握、注意喚起
- 評価 達成 - 削減 - 246,166枚(前年対比85.9%)

④2023年度課題および目標

●本社での紙使用量(前年度比15%削減)
●電気使用量削減(前年度比5%削減)

ワタミエナジー

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

- 標準業務・課題 エネルギー問題への社員啓発
- サステイナブル側面 ●再生可能エネルギー100%電気の供給の拡大
●でんきの切り替え
- サステイナブル影響 ●地球温暖化防止
●再生可能エネルギーによるCO₂削減
- 影響評価 事業を通して再生可能エネルギーについて啓発活動を行う。

サステイナブルリーダー
ワタミエナジー株式会社
坂本 佳代

2022年度は、新たにグループ内の拠点に再生可能エネルギー100%の電気を供給することができました。一方、外部のお客様への再生可能エネルギー100%の電気の需要は、多くのお客様に受け入れて頂き、目標を大きく上回る結果でした。これらを踏まえて2023年度は、再生可能エネルギーに注力し、その電気をグループ内外のお客様にお届けできるようにしていきます。

③2022年度 サステイナブル課題および目標

①グループ内について、新たに1拠点、再生可能100%の電気を供給する
②外部のお客様について、ワタミの再生可能100%プランを50拠点に追加供給する

- 実施事項 ●導入費の計算と現場点検と打ち合わせを併行実施した
●4月の導入費と合わせて再生可能100%プランをおすすめした
- 進捗状況 ●導入までに要する費用を削減し、169件に再生可能100%プランを導入
- 評価 ●未達成 - 導入に要する費用を削減し、169件に再生可能100%プランを導入
●達成 - 削減率73.8%、大幅達成

④2023年度課題および目標

●再生可能100%プランがまだ導入事例のない宅食営業所に10拠点導入
●追加31拠点で合計400拠点

本部スタッフ

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

- 標準業務・課題 月次・決算業務
- サステイナブル側面 ●会議資料や印刷物による紙の削減
- サステイナブル影響 ●森林の減少抑制
●紙削減に伴うCO₂排出の削減
- 影響評価 環境に対する意識向上に伴い、日常業務での紙の使用枚数を抑制し、廃棄物-CO₂発生削減につなげる

サステイナブルリーダー
本部スタッフ
坂本 佳代

総務部が本全体として紙の使用量削減に取り組んでいますが、小さな単位での活動が更なる従業員の意識の向上につながりました。2023年にも人材開発部と協力し紙使用量の削減と従業員への啓発活動を行いたいと思います。

③2022年度 サステイナブル課題および目標

紙の使用量削減

- 実施事項 本社全体ではなく、セクション単位での環境活動の実施
- 進捗状況 啓発による紙使用量の削減、前年比1.2%
- 評価 達成 - 総務・経理の周知活動や啓発活動の効果があらわれた

④2023年度課題および目標

紙の使用枚数前年▲2%

ダイレクト事業本部

サステイナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

- 標準業務・課題 冷凍惣菜の企画・製造・販売
- サステイナブル側面 ●企業による食料、資材、包装資材の利用
●生産時のエネルギー使用、廃棄物の発生
- サステイナブル影響 ●食品ロス削減
●食品ロス削減によるCO₂削減
●食品ロス削減によるCO₂削減
- 影響評価 冷凍惣菜に配慮しながら、お客様に安全・安心な商品をお届けする

サステイナブルリーダー
ダイレクト事業本部
岡村 祐美

2023年度、冷凍惣菜が立ち上がり、自社工場が新設されました。これまで以上にお客様の暮らしと健康に寄り添い、お客様に必要とされるお食事を提供していきます。また、ワタミファームの有機野菜や国産食材を使用した冷凍惣菜の開発を通じ、商品を購入するお客様と一緒に社会や環境に貢献していきたいと考えています。

③2023年度 サステイナブル課題および目標

2030年までの有機・国産食材の使用比率、また工場での電気使用量削減率を確定し、実施する

- 実施事項 A) 国産食材の使用について自社産品ではなく外部委託の形で現状把握
B) 電気使用状況の把握再生可能エネルギー導入の予算と導入計画
- 進捗状況 ●2023年度、冷凍惣菜が立ち上がり、自社工場が新設されました。これまで以上にお客様の暮らしと健康に寄り添い、お客様に必要とされるお食事を提供していきます。また、ワタミファームの有機野菜や国産食材を使用した冷凍惣菜の開発を通じ、商品を購入するお客様と一緒に社会や環境に貢献していきたいと考えています。

【ウェブサイト】 ワタミ株式会社 ウェブサイト「サステナビリティ」

リ

食品リサイクルの推進

ワタミグループは食品関連事業者として、食品リサイクル法を順守し、食品リサイクル推進、食品ロス削減に努めています。

食品リサイクル法に基づき、食品循環資源の再生事業促進に取り組んでいる「ワタミ手づくり厨房」中京センター（愛知県津島市）は、2020年1月、農林水産大臣ならびに環境大臣から「再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）」の認定を受けました。

認定を取得した「食品リサイクル・ループ」は、愛知県津島市にある「ワタミ手づくり厨房」中京センターで「ワタミの宅食」の弁当・惣菜を製造する際に生じた栄養豊富な調理残さや野菜くずを飼料化し、養鶏生産者がこの飼料を餌として与えて育てた鶏の卵を使用したマヨネーズを「ワタミ手づくり厨房」中京センターで製造するお弁当・惣菜に使用します。



ワタミ サステナブル方針

2020年1月1日

ワタミ株式会社
代表取締役会長兼グループCEO 渡邊美樹

ワタミグループは、
外食事業、宅食事業、原料調達から消費
までのサプライチェーンを構成する事業、
農業、エネルギー事業において、
経済的・社会的・環境的ニーズの充足、
従業員の幸せ、地域貢献などの持続可能な
企業活動を通して、SDGsを達成します。



- 1 持続可能な企業活動に関わる法律・条令、ステークホルダーと締結した協定、合意、エコ・ファーストの約束、イニシアチブ等を確実に遵守し、お客様ならびに一般市民・行政機関、お取引先業者様とのパートナーシップをとり、持続可能な社会の実現に努めます。
- 2 全従業員が持続可能な社会への関心を持ち、サステナブルマネジメントシステムを理解し、正しく運用することにより、汚染の予防、環境保護、並びに持続可能な開発目標（SDGs）を推進し、継続的な改善に努めます。
- 3 持続可能な社会を目指したサステナブル目標を設定し、事業活動を通じてその達成に努めます。



- 低炭素社会の実現に向け、省エネ・再生エネルギーの導入によりCO2排出削減を推進します。
- 循環型社会の実現に向け、廃棄物の発生抑制と資源循環を推進します。
- 自然共生社会の実現に向け、生物多様性保全活動を推進します。
- 持続可能な社会の構築を目指し、社内外でSDGs達成のための教育を推進します。

- 4 サステナブルマネジメントシステム（PDCAモデル）を確立し、継続的に改善し、経済的・社会的・環境的パフォーマンスを向上し続けることで「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループ」を目指します。