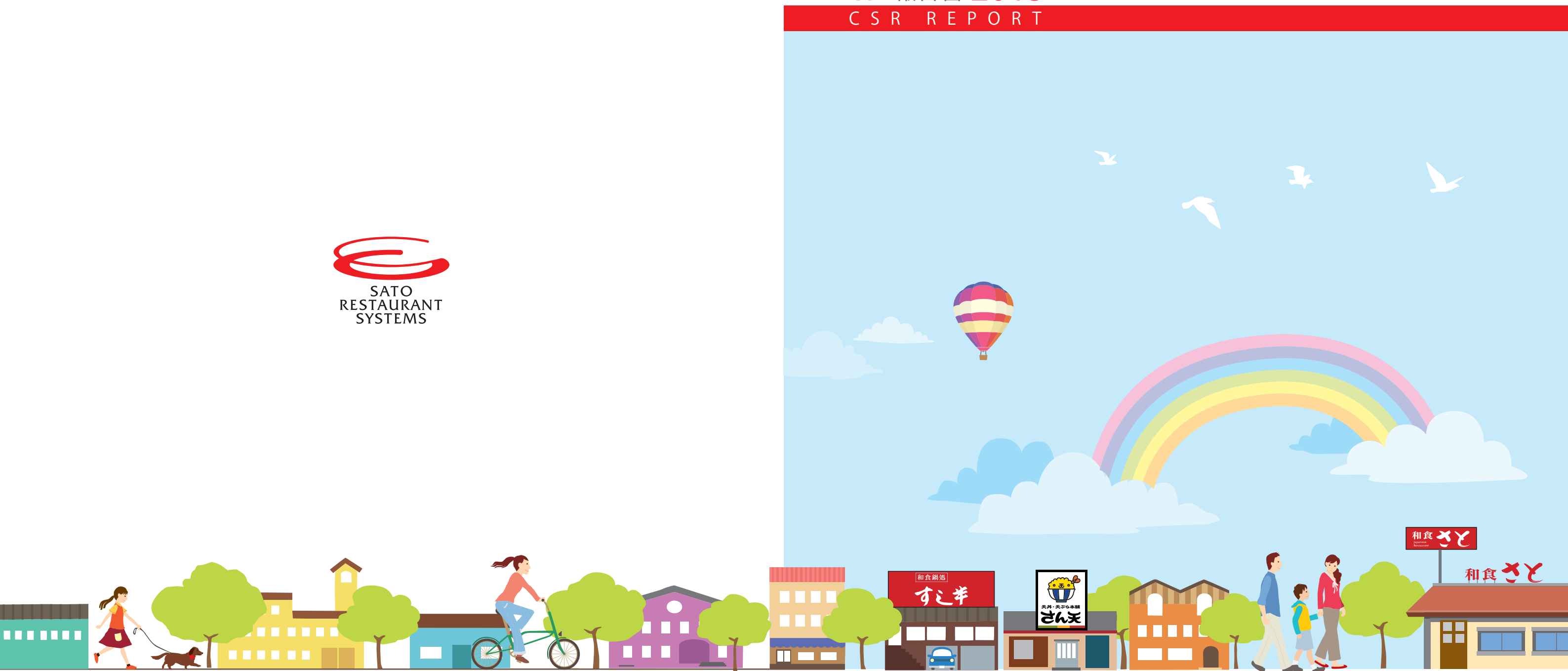


CSR報告書 2013

CSR REPORT



お問合せ先
サト レストランシステムズ 株式会社 CSR・環境担当
〒541-0052 大阪市中央区安土町二丁目3番13号
大阪国際ビルディング30階
TEL 06-7222-3101 FAX 06-6264-3106
URL <http://www.sato-restaurant-systems.co.jp>



会社概要 (平成25年3月現在)

会 社 名	サトレストランシステムズ株式会社
設 立	昭和26年4月9日(登記上の設立) 昭和43年8月 (実質上の存続会社の設立)
資 本 金	6,361百万円
売 上 高	25,783百万円／連結 (平成25年3月期) 25,259百万円／単体 (平成25年3月期)
従 業 員 数	従業員 586名／連結 574名／単体 パート・アルバイト 7,110名／連結 6,961名／単体
事 業 内 容	飲食店の経営及び食料品の製造・販売
店舗数(単体)	「和食さと」「すし半」「天丼・天ぷら本舗 さん天」等 210店舗(全店直営)
株 式	大阪証券取引所第一部上場 ※大阪証券取引所は平成25年7月16日付をもって 東京証券取引所と市場の統合を行う予定のため、 同日以降、当社の株式は「東京証券取引所第一部 上場」になります。
主 要 事 業 所	本 社 大阪市中央区安土町二丁目3番13号 大阪国際ビルディング30階 物流事務所 大阪市住吉区万代五丁目14番1号 スペースサプライ201ビル4階
国内関係会社	サト・アーランドフードサービス株式会社／連結子会社 店舗数「かつや」10店舗(直営6 FC4) (平成22年10月設立 当社出資比率:51%) スペースサプライ株式会社 (平成2年7月設立 当社出資比率:100%)
海外合併会社	統一上都股份有限公司 (平成22年8月設立 当社出資比率:19%)

業態紹介



和食さと
日本一の店舗数を誇る「和食ファミリーレストラン」。お手軽な価格で本物の和食を楽しんでいただけるよう、生産性の向上を追求し続けています。季節毎に変わる「フェアメニュー」、食べ放題の「さとしゃぶ」などが人気です。



すし半
旬の素材、だしの旨味、職人の技を活かした鍋物と寿司を中心とする「和食レストラン」。本物の味、新鮮さ、手づくりの価値をお届けしています。



すし半法善寺総本店 夫婦善哉



天丼・天ぷら本舗 さん天
380円の「海老天丼」が主力の天丼・天ぷら専門店。店舗における作業効率を高めることで、モットーである「早い・安い・熱々」を実現し、最安価格で本物の天丼・天ぷらを提供しています。

サト・アーランドフードサービス株式会社の店舗



かつや

INDEX

CSR報告書2013 目次

●会社概要	01
●TOP MESSAGE	03
サトレストランシステムズのCSR	05
CSR活動の 2012年度取り組み実績と2013年度予定	07
信頼される公正な企業活動を堅持する リスクマネジメント・コンプライアンス	09
適時・適切な情報開示 株主様・投資家様とともに	10
「持続可能な社会」の実現に貢献する環境保全を推進 環境保全への取り組み	11
お客様に「安全」と「安心」をお届けします 「安全」「安心」へのこだわり	15
社会の一員として、地域への貢献活動に努めます 地域・社会への貢献	17
信頼される企業の実現は人材育成と環境づくりから 働きやすい職場環境	21

社会から真に必要とされる企業を目指し、 「食」を通じた様々な活動を推進してまいります。

当社は創業以来、和食中心のレストランチェーンとして、外食産業の一翼を担い、成長・発展を続けてまいりました。現在の日本の社会と経済は大きく変貌し、外食産業が人々の生活や働く場として果たすべき社会的役割は、創業期には思いもよらぬほど、重要な位置を占めるようになりました。

売上規模や利益額などの経済的価値のみを追求するだけでなく、お客様の生活の豊かさの実現に寄与し、働く人々にとっても働きやすい職場環境の中で夢が実現できる企業像が求められています。これらの経済的・社会的要請に応えていくことは、調和のとれた「持続可能な社会」の実現に貢献することにもあたります。

私たちは、お客様のご要望に応え続け、地域に密着し、社会にも貢献していくことで競争に勝ち残り、これらの取り組みの積み重ねにより「最もお客様に信頼されるレストラン」の実現を図り、社会から真に必要とされる企業を目指します。

サトレストランシステムズ株式会社という社名は、当社がテーブルサービス中心のレストラン業を本業に、システム化された「外食産業」へと進化していく姿勢を表明したものです。この進化を絶え間なく追求し、経済的価値の向上を目指すのはもちろんのこと、「安全・安心へのこだわり」「環境保全への取り組み」「地域・社会への貢献」そして「働きやすい職場環境の整備」等を積極的に推進し、これらの側面からも認知され、尊敬される企業を目指し成長を続けてまいります。

代表取締役兼執行役員社長
重里 欣孝



沿革

- | | | |
|-------|-----|--|
| 昭和43年 | 8月 | 「株式会社尼崎すし半本店」を兵庫県尼崎市に設立
(実質上の存続会社の設立) |
| 昭和43年 | 11月 | 第1号店である尼崎本店を兵庫県尼崎市に開店 |
| 昭和44年 | 12月 | 大阪市淀川区に本社兼工場を開設 |
| 昭和49年 | 7月 | 商号を「株式会社サト」に変更 |
| 昭和54年 | 3月 | 関東地区第1号店(洋食店)を神奈川県相模原市に開店 |
| | 7月 | 中部地区第1号店(洋食店)を愛知県長久手市に開店 |
| | 9月 | 店舗数100店舗を達成 |
| 昭和57年 | 6月 | 大阪府堺市に工場部門を移転 |
| 昭和59年 | 3月 | 株式を大阪証券取引所第二部に上場 |
| 昭和60年 | 1月 | 現「和食さと」の原型となる郊外型和食第1号店を
奈良県橿原市に開店 |
| 平成元年 | 9月 | 株式を大阪証券取引所第一部に指定上場 |
| 平成2年 | 7月 | 店舗数200店舗を達成 |
| 平成10年 | 10月 | 商号を「サトレストランシステムズ株式会社」に変更 |
| 平成12年 | 2月 | 食の安全・安心に関し「安心宣言」をメニュー上で公表 |
| 平成14年 | 2月 | 洋食店より和食店への業態転換を完了し和食業態に一本化 |
| 平成15年 | 2月 | 工場部門がISO9001認定工場(冷食室)の認証取得 |
| 平成18年 | 3月 | 本社を大阪府堺市(工場部門と同一敷地内)に移転 |
| | 11月 | 法善寺MEOUTOビルをリニューアルオープン |
| 平成22年 | 10月 | 台湾1号店が開店【統一上都股份有限公司】 |
| | 11月 | 「かつや」堺鳳中町店が開店
【サト・アーランドフードサービス株式会社の1号店】 |
| 平成24年 | 6月 | 「CSR報告書」初版を発行 |
| | 8月 | 「天井・天ぶら本舗 さん天」1号店を大阪市住吉区に開店 |
| | 10月 | 自社 製造・加工食材をアウトソーシング化し工場部門を閉鎖 |
| | 10月 | 物流事務所を大阪市住吉区に開設 |
| | 11月 | 本社を大阪市中央区に移転 |

フィロソフィー（企業哲学）

「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」

私たちは、人々が生きていく上で最も大切な「食」を事業の柱とし、
潤いのある、楽しい食事の機会を提供することにより、
豊かな暮らしを実現します。
そして、地域になくてはならない企業として、適正な利益を確保しながら、
社会の繁栄に役立つ様々な活動を推進していきます。

経営理念

DREAM
【夢みる】



パートナーと共に、夢の実現をめざします。

パートナーとは、サトレストランシステムズで働く仲間をはじめとして、共に生きる人たちのことです。人には、それぞれ夢があります。私たちは仕事を通じて夢を実現できる、そんな会社を目指し努力を続けます。そのためには、共にレストラン業への夢を持ち、誇りある職場、誇りある企業として、パートナー一人ひとりが未来に向かって挑戦できる場を提供していきます。

ENJOY
【楽しむ】



カスタマーと共に楽しさを分かち合います。

カスタマーとはお客様のことです。カスタマーがゆっくりとお食事をしていただき、心からおいしかった、来て良かったと喜び、感動していただくことが、私たちの楽しみです。そのためには、カスタマーの声に耳をすまして、おいしい食事、快適な店舗、心のこもったサービスを提供します。そして、より多くのお客様の満足と支持を得ていきます。

LOVE☆
【愛する】



コミュニティを愛し、人びとと共に生きます。

コミュニティとは、お店のある地域社会のことです。私たちのお店は、コミュニティとの関わりの中にあります。来店されるお客様ばかりでなく、コミュニティで生活する様々な人達、私たちはどなたにも心のこもったおもてなしをするとともに、地域の様々な活動に参加していきます。そして、愛し、愛され、親しまれる存在になります。

当社のCSR基本概念

創業まもなくより、当社は「**フィロソフィー**」を常に私たちの考え方の基本としてきました。また、平成10年より、各ステークホルダーの方々を意識し、フィロソフィーを個別に表現したものとして、「**経営理念**」を掲げております。このフィロソフィー・経営理念の背景となっている考え方は、昨今言われているところの「**CSR活動の推進**」に関する考え方とほぼ同じであります。

当社は、フィロソフィー・経営理念を具現化すべく、根幹規定として企業倫理憲章を据え、コーポレート・ガバナンス体制および内部統制システムを整備・構築し、これらを土台として

「**基本的・義務的責任を完遂し、**
さらに一步踏み込んで自主的・主体的に設定した目標を達成していく」

ことを目指し、日々企業活動を行なっております。言い換えれば、当社が、既に長年行ってきた日々の企業活動そのものが、

「**CSR活動**」に通じるものであったと考えております。今後も、

「**CSR活動の推進**」を継続していくことが、フィロソフィー・経営理念の具現化に繋がる

と信じ邁進していく所存でございます。

※CSR(Corporate Social Responsibility)=企業の社会的責任

■当社CSR基本概念図



CSR活動の2012年度取り組み実績と2013年度予定

経済的・環境的・社会的各分野におけるCSR活動の2012年度取り組み実績と2013年度予定は以下の通りです。

		取り組み課題	2012年度の取り組み実績	評価	2013年度の取り組み予定	掲載頁
経済的 活動分野	リスクマネジメント・ コンプライアンス	コーポレート・ガバナンス体制の強化	・社内規定の定期的見直し ・関係会社のガバナンス体制強化への協力		・社内規定の定期的見直し(継続) ・グループガバナンス体制の強化	P09
		リスクマネジメントの推進	・各部門から抽出したリスクの中から、専門委員会にて「全社重要リスク」を設定し取り組みを検討 →電力等公共サービスの供給問題への対応の検討		・各部門から抽出したリスクの中から、専門委員会にて「全社重要リスク」を設定し取り組みを検討(継続)	
		コンプライアンスの徹底	・コンプライアンス教育の実施 ・各種契約時における反社会的勢力排除の明文化の推進		・コンプライアンス教育の実施(継続) ・各種契約時における反社会的勢力排除の明文化の推進(継続)	
	株主様・投資家様とともに	ステークホルダーとのコミュニケーションの充実	・株主様・投資家様・お取引先等に対して情報を適時適切に開示する ・冊子「CSR報告書2012」の発行(6月初版および11月本社移転時第2版発行) ・当社ホームページ上の「CSRサイト」を随時更新	 	・株主様・投資家様・お取引先等に対して情報を適時適切に開示する(継続) ・本冊子「CSR報告書2013」の発行 ・当社ホームページ上の「CSRサイト」の適切な更新	P10
環境的 活動分野	環境保全への取り組み	地球温暖化防止	・節電の徹底とLED・高効率機器の導入によるエネルギー消費量の合理化		・「地球温暖化防止」の推進 ・「食品廃棄物等の発生抑制・リサイクル」の推進 ・「環境汚染防止」の推進 ・「環境コミュニケーション」の推進 ※詳細は12ページの「2012年度の環境マネジメント表」参照	P11~14
		食品廃棄物等の発生抑制・リサイクル	・食品循環資源の再生利用等実施率の社内目標の達成			
		環境コミュニケーション	・当社「環境保全の取り組み」の外部発信			
			・環境保全活動に関する外部団体との連携			
社会的 活動分野	「安全」「安心」へのこだわり	安全へのこだわり	・品質保証基準の定期的見直し		・品質保証基準の現実に即したブラッシュアップ ・社内体制の変更に伴う品質保証体制の見直し ・食材の抜き取り検査の実施 ・抜き打ち店舗監査による店舗衛生管理の現状確認と現実に即した安全衛生教育	P15~16
			・食材の抜き取り検査の実施			
			・安全衛生に関わるマニュアルの定期的見直し			
			・店舗系従業員の安全衛生教育の実施			
			・全店舗年2~3回の抜き打ち監査の実施			
		安心へのアプローチ	・検討事項に関する品質保証委員会の機動的開催			
			・店頭での「主要食材の原産地表示」の実施			
			・メニューブックで「カロリー・塩分表示」の実施			

		取り組み課題	2012年度の取り組み実績	評価	2013年度の取り組み予定	掲載頁
社会的 活動分野	地域・社会への貢献	「食育」を通じた健全な次世代の育成支援	・店舗近隣中学のべ101校からの「店舗体験学習」として284名受入れ ・キッズニア甲子園内「すし屋パビリオン」を通じた食育活動		・「食育」活動の継続 ・「飲酒運転根絶」への取り組みの継続 ・新規店舗の「災害時帰宅支援ステーション」への追加協力 ・地域交流イベントの開催・参加協力 ・社外団体との社会貢献活動の連携	P17~20
		「飲酒運転根絶」への取り組み	・全店での「ハンドルキーパー運動」の推進 ・SDDにパートナーとして参加			
		災害時支援活動	・関西地区では2009年より「災害時帰宅支援ステーション」協力中(該当143店) ・2012年12月 首都圏・九都県市と支援協定締結の上協力開始(該当34店) ・2013年2月 岐阜県と支援協定締結の上協力開始(該当4店) ・2013年2月 愛知県と支援協定締結の上協力開始(該当21店)			
		地域・社会との交流	・11月22日(いいふうふのひ)に全店で「夫婦善哉」を無料で振舞いました ・地元行政、関連団体、商店会主催の地域活性化キャンペーンへの協賛・参加			
	働きやすい職場環境	社外団体の社会貢献活動への参加・協力	・全店での「セーブ・ザ・チルドレン」募金箱設置 ・全店での「ジェフ愛の募金」募金箱設置		・社員の各職位別段階教育の体系化と実施 ・障がい者雇用の推進(継続) ・休暇制度等の活用を通じたメリハリのある職場環境づくり ・パート・アルバイト従業員の計画的な教育制度とモチベーションアップ施策のブラッシュアップ	P21~22
		働きやすい職場環境づくり	・管理職のeラーニング、管理職候補のアメリカセミナー、店長育成セミナー等、社員の各職位別段階教育の実施			
			・店舗系パート・アルバイト従業員の計画的な教育を目的としたキャリアパスプランの定着			
			・障がい者雇用の推進			

2012年度のCSR活動における社外からの評価

平成24年度
優良外食産業表彰
地域社会貢献・環境配慮部門
農林水産大臣賞 受賞



林農林水産大臣より当社社長へ授与

『優良外食産業表彰の趣旨』

外食産業は、国民の食生活の約4割を担うなど、国民経済上重要な役割を果たしている。このため、農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした取り組みを行っている外食事業者等を表彰し、もって外食産業の振興を図ることとする。

(農林水産省発表資料より)

『優良外食産業表彰の選考』

外食事業者団体等からの推薦を受けた候補者について、有識者で構成される審査委員会による審査を経て、8部門に関し、農林水産大臣賞、農林水産省食料産業局長賞がそれぞれ選出されます。

『功績の概要』

- 食材の小ロット化を進めるとともに、使用食料量の理論値と実績値を「見える化」し、週毎に店舗にフィードバックする「ウィークリーマネジメント」により食材ロスの発生を抑制。また、こうした取組を講演等で業界全体に紹介。
- 中学生を対象とした店舗体験学習を実施。年間100校、300人近い生徒を受入れ。

(農林水産省HP 2013年3月12日付報道発表資料より抜粋)



「食材の小ロット化」



「店舗体験学習」

『本受賞に関して』

今回、功績として評価いただいた内容は、当社のCSR活動の核をなす、「毎年積み重ねてきた食品廃棄物等の発生抑制の取り組み」や「外食企業ならではの食育を活かした地域社会貢献活動」に関してであり、2012年6月に初の「CSR報告書」を発行した当社にとっては、まさに、記念すべき受賞となりました。

これを励みに、今後も、「食」を通じた様々な活動をより推進してまいります。

(参考)「当社 政府表彰受賞歴」

年 度	表 彰 名	
平成24年度	優良外食産業表彰 農林水産大臣賞	地域社会貢献・環境配慮部門
平成20年度	食品リサイクル推進環境大臣賞 優秀賞	再生利用部門
平成14年度	ごはん食推進優良事業者表彰 農林水産大臣賞	ごはん食普及部門
平成6年度	ニュー・フードサービス推進優良事業者表彰※ 農林水産大臣賞	フードシステム部門

※ 現「優良外食産業表彰」の前身。よって、今回の受賞は通算2度目となる。

リスクマネジメント・コンプライアンス

用語解説

コーポレート・ガバナンス
「企業統治」と訳され、企業における意思決定のしくみのことを意味します。
企業の経営がいかに指揮されるべきか、特に企業の首脳部にあたる取締役会の枠組みをいかに構築していくべきかを論じるものです。

コーポレート・ガバナンスと内部統制

コーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方

当社のフィロソフィーである「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」を具現化するためには、経営環境の変化に迅速に対応し得る効率的な職務執行体制および経営管理体制、ならびに各ステークホルダーの皆様方に支持される公正なコーポレート・ガバナンス体制を構築・維持することが重要な施策であると位置づけております。

したがって、取締役の任期中の経営判断の的確性と職務執行の責任を明確にするため、取締役（執行役員も同様）の任期を1年とするともに、取締役の経営判断および職務執行を公正かつ効率的にチェックするため、社外監査役、常勤監査役からなる監査役設置会社形態を採用しております。

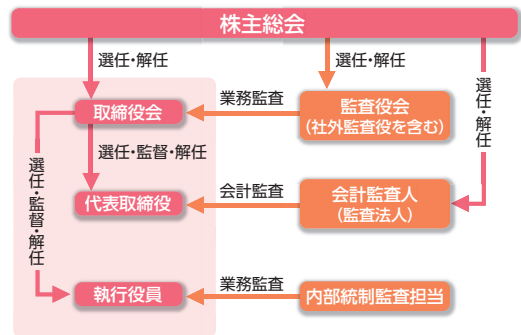
企業価値を保全し、公正な企業活動を行うために

リスクマネジメント

当社は、分野ごとに発生可能性のあるリスクの洗い出しに努めるとともに、想定されるリスクについて、社内規定に則った部門責任者による自立的管理を行っております。

とりわけ重要なコンプライアンス、品質保証、環境保全等については委員会を設置し、全社横断的な管理体制を構築しております。

また、重大な損害の発生が予測されるリスク情報が、直ちに経営トップマネジメントへ報告伝達される危機管理体制の構築運営に努めております。



内部統制システムに関する基本的な考え方

事業活動が有効かつ効率的に行われ、財務報告の信頼性を確保し、コンプライアンスを重視した経営をするための内部統制システムは、当社の経営目標・戦略を達成するためのしくみであるだけでなく、当社の企業価値を高め、競争を勝ち抜き、存続し続けるために必要不可欠なしくみであると認識しております。

コンプライアンス

当社は、コンプライアンス全体を統括する組織として「コンプライアンス委員会」を設置し、法令・定款の遵守はもとより、当社のフィロソフィー・経営理念に基づいて制定した「企業倫理憲章」遵守の実効性を高め、企業文化として根付かせるため、役員については「役員倫理規範」を、従業員に対しては「従業員規範」を制定し、手引書の発行や各種研修において指導する等、周知徹底に努めております。

また、従業員がコンプライアンスの観点から判断に迷った場合や不正行為を発見した場合等のヘルプライン（相談窓口）を設け、問題の解決を図るとともに、相談者や通報者の秘密を保持し不利益な取り扱いをされないように運営しております。

株主様・投資家様とともに

株主様・投資家様への情報開示を大切に考えます

安心して当社への投資をご検討いただくために

当社の根幹をなす「企業倫理憲章」には、「企業の透明性を高めるため、お客様・取引先・株主・従業員等に対し、適時に適切な情報の開示に努めます。」

と定められております。特に、当社への投資を安心してご検討いただくために、株主様・投資家様向けに、当社ホームページ上には『IR投資家情報』のスペースを設けており、今後も適時・適切な情報を開示できるよう努めてまいります。

ホームページの「IR投資家情報」へのリンクアドレス
<http://www.sato-restaurant-systems.co.jp/ir/index.html>



ホームページ画面一例

同スペースには「決算短信」をはじめとする財務情報、「電子公告」、その他主な活動や予定等を開示する「ニュースリリース」などを掲載しておりますのでご活用ください。

用語解説

IR
Investor Relations 「投資家向け広報」と訳されることもありますが、IRという頭字語で定着しています。企業が投資家に向けて経営状況や財務状況、業績動向に関する情報を発信する活動をいいます。

株主様への報告書の発行

株主の皆様へ報告書を作成し配布しております

株主様向けの報告書を、中間期・決算期の年2回発行し、財務情報などをタイムリーにお伝えしております。



中間報告書・報告書および定時株主総会招集ご通知

株主優待

当社の株主優待について

当社では、株主の皆様へ平素の感謝の意を表すとともに、ご自身やそのご親戚・ご家族・ご友人・知人の皆様方と一緒に当社店舗でお食事していただき、店舗の運営状況を把握していただくと同時に、一人でも多くの方々に当社のファンになっていただければと願い、「株主御優待券」の発行を実施しております。

詳細は、下記リンクアドレスの「株主優待」をご覧ください。
<http://www.sato-restaurant-systems.co.jp/ir/yutai.html>



環境保全への取り組み

持続可能な社会の実現に貢献するために

環境理念

「地球環境を保全」することは、

すなわち、「持続可能な社会」の実現への貢献を意味します。

当社は、「環境問題に取り組むことは企業の存在と活動に必須の条件である」と

認識し行動するとともに、関連団体の環境保全を目的とした活動も

可能な限り支援してまいります。

環境保全への取り組みにあたって

環境方針

当社では、環境・社会と経済が調和した「**持続可能な社会**」の実現に貢献するため、行政機関、関連団体ならびにお取引先とパートナーシップをとり、フードサービス業を営む人と環境に優しい企業を目指し環境保全活動を推進しております。

当社では、『環境方針』において

- 地球温暖化防止
- 食品廃棄物等の発生抑制・リサイクル
- 環境汚染防止

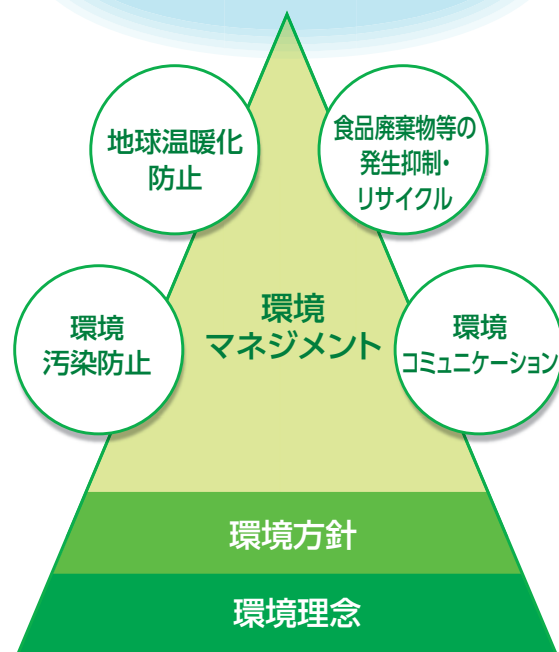
の3点を重点課題とし、取り組んでまいりました。

これらに加え2012年度より当社の環境保全活動に関する情報をお客様や地域の方々、従業員、関連団体、行政機関など様々なステークホルダーの皆様に向けて、冊子CSR報告書、当社HP上・CSRサイトなどの媒体や店頭で公開・発信していく

●環境コミュニケーション

を『環境方針』における4つ目の重点課題とし、積極的に取り組んでいます。

持続可能な社会の発展



環境マネジメント

当社では「環境方針」における重点課題を克服していくためには、下記の4段階を繰り返し行う「環境マネジメント」の充実が必要と考えております。



2012年度の環境マネジメント表(2012年度の実績分析と2013年度目標)

評価の基準 :目標を大幅に超えている :目標をやや上回っている :目標をやや下回っている :目標を大幅に下回っている

環境方針に従った 取り組み項目	管理指標	基準年度	Plan (計画)	Do (実行)	Check (評価)	Act (改善)	Plan (計画)
			2012年度 目標	2012年度 実績	評価	達成状況、今後の課題・対策	2013年度 目標
地球温暖化 防止	店舗あたりエネルギー使用量 (原油換算)	2011	▲1.0%	▲4.3%		エネルギー使用量は、節電や照明のLED化の推進により電力を中心に目標を大きく上回り削減できた。 CO ₂ 排出に関しては、火力発電割合の高まり等による、2012年度実績計算用「電力消費」によるCO ₂ 排出係数の大幅増加改定が原因となり、目標に達しなかった。 この電力供給体制傾向は今後も継続されることが考えられるが、エネルギー使用の合理化を推進することにより、2012年度のCO ₂ 排出量を上回らないように努める。	▲1.0%
	店舗あたりCO ₂ 排出量	2011	+1.0%	+14.6%			±0%
		2005	中期目標 ▲7.0%	▲16.6%			▲8.0%
	工場部門エネルギー使用量 (原油換算)	2011	▲1.0%	▲70.3%		2012年度初めから生産量を漸減させ、自社製造・加工食材のアウトソーシング化を推進し、10月に工場部門を閉鎖した。この生産量の減少に伴い、並行して冷蔵・冷凍保管スペースの随時縮小等も行い、エネルギー使用量を大幅に削減できた。	
	工場部門CO ₂ 排出量	2011	+1.0%	▲60.5%		CO ₂ 排出量についても、上欄記載のCO ₂ 排出係数の大幅増加改定にもかかわらず、目標を大きく上回る結果となった。	
		2005	中期目標 ▲7.0%	▲71.8%			
当社CO ₂ 総排出量		1990	▲6.0%	▲15.1%		「京都議定書」では、日本全体のCO ₂ などの温室効果ガス総排出量を、1990年対比で2008～2012年の期間中に6.0%削減することが求められていたが、2012年度末時点で、当社は国の目標を大幅に超えることができた。なお、「京都議定書」の期間が過ぎた2013年度以降のCO ₂ の削減に関し、2013年4月時点で国の数値目標は明確にされていない。	
環境方針に従った 取り組み項目	管理指標	基準年度	2012年度 目標	2012年度 実績	評価	達成状況、今後の課題・対策	2013年度 目標
食品廃棄物等の 発生抑制・ リサイクル	食品廃棄物の 売上百万円あたり重量	2007	▲20.0%	▲23.1%		従来取り組んでいた、店舗に送る食材の小ロット化や少なめメニューによる食べ残し防止等に加え、2012年10月に工場部門を閉鎖し、自社製造・加工食材の完全アウトソーシング化を行ったため、目標を大きく上回った。	▲22.0%
	食品循環資源の 再生利用等実施率	2007	30.0%	32.4%		発生抑制の重要課題として上欄記載の内容に取り組む、あわせて食廃油のリサイクル等も従来通り実施し目標を達成した。	32.0%
環境方針に従った 取り組み項目	分類	2012年度実績		評価	2013年度関連目標		
環境コミュニ ケーション	当社「環境保全への取り組み」 の外部発信	2012年6月の「CSR報告書2012」初版発行と2012年11月本社移転時の第2版の発行			・本「CSR報告書2013」発行による外部発信 ・HP・CSRサイトの適切な更新 ・外部団体主催シンポジウム等への積極的参加		
		当社HP「CSRサイト・環境保全への取り組み」の随時更新					
		外部団体主催セミナー講演・シンポジウム/パネラー参加などによる当社取り組みの発表(7回実施)					
環境保全活動に関する 外部団体との連携		行政機関・公共団体主催の環境問題に関する会議体への参加(4会議体への参加)			・現状の外部団体との連携を再考し、適切なものは継続		
		一般社団法人日本フードサービス協会環境委員会への参加					
		一般社団法人大阪外食産業協会環境部門会への参加					
		大阪府「家族でお出かけ節電キャンペーン」への参加・協力					

用語解説

原油換算

省エネ法(エネルギーの使用の合理化に関する法律)に基づき企業が提出する定期報告書などで、電気・ガスなどの異なる単位のエネルギー使用量を、その発熱量から原油の量(キロリットル)に換算し、一元化して表現する場合に用いられます。

用語解説

CO₂排出係数

単位エネルギー量の消費毎に排出されるCO₂の重量を表す数値。
ガス・電力等のエネルギー種別ごと、電力に関してはその供給電気事業者ごとに毎年見直しが行われ政府発表されます。企業等のエネルギー使用者はこの数値を用いCO₂排出量を算出します。

用語解説

大阪府「家族でお出かけ

節電キャンペーン」
2012年度夏期、関西地区は、計画停電予定が告知されるなど電力需給の逼迫が予想されました。対策のひとつとして大阪府は、電力使用量が多くなる昼間に、家族そろって身近な集客施設に赴くことを促進し、家庭での電力消費を抑制するキャンペーンを実施。当社も、かき氷やアイスクリーム等を通常時の半額で提供するなど、本キャンペーンへの参加・協力を行いました。

環境保全への取り組み

地球温暖化防止

用語解説

LED
Light Emitting Diode 「発光ダイオード」。
直流・低電圧・省電力が特徴。
LED自体が発光するのでフィラメント切れによる不点灯はなく、蛍光灯と比較しても高寿命とされています。

用語解説

京都議定書
正式名称は「気候変動に関する国際連合枠組条約の京都議定書」。「第3回気候変動枠組条約締約国会議（COP3）」で1997年に採択。
地球温暖化の原因とされているCO₂などの温室効果ガスの排出を地球規模で抑制することを目的としています。日本の場合、温室効果ガスの排出量を1990年対比で2008～2012年の期間中に国全体で6.0%削減することが求められていました。

エネルギー使用の合理化の取り組み

当社では、店舗への高効率厨房機器・空調・照明等の導入や日々の節電努力などを通じてエネルギー使用合理化を積極的に進めています。

特に電力に関しては、東日本大震災後の供給不安も考慮し2011年7月中には全店舗の適所に**LED**を導入。その後もLEDの使用範囲の拡大等を進め、2012年度の店舗あたり電力使用量は、震災前の2010年度対比で13.9%の削減となりました。

また、2012年度は「**京都議定書**」約束期間の最終年度でしたが、店舗あたりのCO₂の排出量は、基準年である1990年対比で13.4%の削減となり、国の目標であった6%の削減を大きく上回っています。

しかしながら、震災後、電力供給元である電気事業者の火力発電割合が高まった結果、電力消費によるCO₂排出係数が増加改定される傾向にあります。

特に、当社店舗の6割以上が該当する関西電力(株)供給の電力においては、2012年度実績計算用のCO₂排出係数が前年比1.4倍以上の大幅増加改定となり、当社は、エネルギー使用量の目標以上の削減にもかかわらず、CO₂排出量は前年比増となりました。

この電力供給体制傾向は今後もしばらく続くと考えられますが、当社は、電力も含めたエネルギー使用の合理化の取り組みを引き続き推進してまいります。

※「店舗あたり」の数値に本社・工場部門は含んでいません。

「オールLED照明店舗」の開店

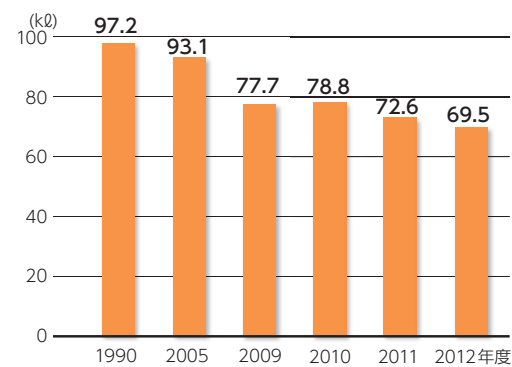
2012年8月、新業態「**天丼・天ぷら本舗 さん天**」の第1号店である「さん天 あべの万代店」を大阪市住吉区に開店いたしました。

2011年春以降、省エネルギー化の一環として、従来業態全店で、「店内スポットライト類」「店外灯」のLED化を進めてまいりましたが、さらに「蛍光灯類」LED化時の照度確保等も可能となり、

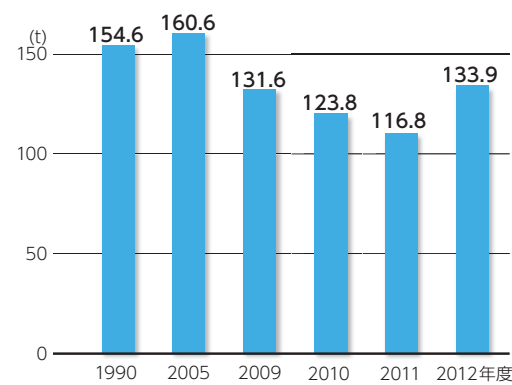


全店舗の適所にLEDを導入

■店舗あたりの使用エネルギー量の推移(原油換算)



■店舗あたりのCO₂排出量の推移



当社初のオールLED照明店舗「さん天 あべの万代店」

「さん天 あべの万代店」は、当社初の「オールLED照明店舗」として開店することができました。

今後は、「さん天」の新規開店だけでなく、「和食さと」「すし半」等の従来業態においても新規開店時は「オールLED照明店舗」を目指します。

また、既存店の「店内蛍光灯類」も特殊なものを除き、2012年度内にLED化を完了しています。

食品廃棄物等の発生抑制

当社では、「食品廃棄物の削減」を推進するにあたっての優先事項は、食品廃棄物の発生を抑制するしくみづくりと考えており、

- 店舗に送る食材の小ロット化
- 「小ごはん」や「ミニ麺」などを組み込んだ、食べ残し防止を意識した「少なめメニュー」の開発
- 店舗の使用食材量の理論値と実績データを「見える化」して店舗にフィードバック
- 店舗での仕込みと準備数量の少量多頻度化

などを推進しております。

これらの取り組みは2013年3月付で受賞した「優良外食産業表彰 農林水産大臣賞」(P7～8参照)の受賞功績のひとつにもなりました。



環境省の2011年度の「食品廃棄物の発生抑制」パンフレットにおいて、「外食産業における食品廃棄物の発生抑制対策」事例として、当社取り組みが紹介されました。



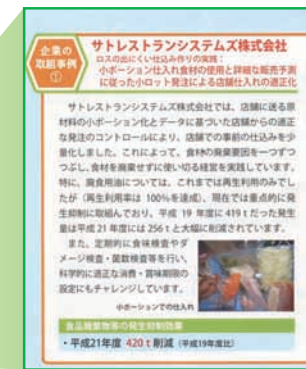
室内蛍光灯にもLED照明を採用



「ミニまぐろたたき丼セット」(和食さと)
食べ残し防止を意識した少なめメニュー例
※ミニ麺はざるそば・ざるうどん・温そば・温うどんから選べます。

用語解説

食品リサイクル法
正式名称は「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」。主務官庁は農林水産省および環境省。
食品廃棄物の発生抑制、減量化を推進することにより最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者(外食、製造、流通等)による食品循環資源の再生利用等を促進することを目標としています。



トピックス

平成20年度

「食品リサイクル推進環境大臣賞 優秀賞」受賞

2009年3月付で受賞。外食産業としては初。上記本文中の「食品廃棄物等の発生抑制」に加え、店舗に使用している食用油の廃油を、本社および全店舗で使用する「殺菌消毒・薬用ハンドソープ」や飼料原料等にほぼ100%リサイクルしていることなどが評価されました。



「安全」「安心」へのこだわり

「安心宣言」のベースは 品質管理規定とマニュアル

食の「安全」とは、科学的事実として食べ物に危険因子が含まれていないこと。

食の「安心」とは、食べ物に対して信頼をもって、無意識に口に運べる状態のこと。

近年、食に対する「安全」と「安心」への社会的要求は、ますます高まっています。

お客様に対して、安全で健康的な食生活をお約束することが、私たち飲食をビジネスとする企業の使命です。当社では、2000年2月以降、メニューブックやポスターなどを通じて、お客様に「安心宣言」を行っています。この「安心宣言」を行うにあたっては、使用している食材について、その原料、産地、加工方法、使用する副材料、添加物などを把握していなければなりません。

さらに、これらを項目ごとに検査し、当社の基準に収まっていることをチェックするという、膨大な手間と費用のかかる作業も行っています。



私たちは、お客様の健康を願い、安心してお食事をお召し上がりいただけるよう、食材の鮮度管理はもちろんのこと、遺伝子組み換え食品、残留農薬、残留抗生物質、残留成長ホルモン、O-157を含む細菌や食品添加物について厚生労働省の基準に当社独自の基準を加えてチェックを行っております。

「安心宣言」のベースとなる食品監視マニュアル

当社には品質管理に関する規則やマニュアルがあり、それに沿った品質管理が行われています。品質管理を常にブラッシュアップすることにより、お客様にご提供する商品の安全性向上に結びつけることを目標としています。



社員への徹底した食品衛生教育

- ①細菌性食中毒予防のための衛生管理マニュアル
- ②遺伝子組み換え監視マニュアル
- ③残留汚染物質監視マニュアル
- ④食品添加物監視マニュアル
- ⑤その他の監視マニュアル

用語解説

残留汚染物質
残留汚染物質とは残留農薬、残留抗生物質、残留ホルモン、残留水銀、残留PCB等を指し、これら残留汚染物質に対しては、厚生労働省によって食品ごとに残留基準が決められています。



パート・アルバイトへの教育

「食品衛生に関する危機管理体制」の構築

当社では、お客様に安全で安心な商品を提供するために、様々な品質保証活動を進めてまいりましたが、2005年11月に「品質保証委員会」という組織をつくりました。

品質保証委員会は、社長を委員長に、品質保証に関連する各部門の責任者で構成され、品質保証にかかわる重要な問題について討議決定

する機関です。

ここで決定された事項は、直ちに関連部門に周知徹底され、直ちに実行されます。また、危機事態への対応手引きを各店舗にも配布し、初動時の役割や連絡体制、対応など詳細に明記し、従業員全員への啓発活動も実施しております。

お店で分かる安心表示について

当社では、お客様が安心してお食事を楽しみ、また健康管理に役立てていただけるように右記の取り組み等を推進しております。

- 店頭での「主要食材の原産地表示」
- メニューブックで「カロリー・塩分表示」
- 「体にやさしいヘルシーメニュー」



「にぎり寿司の小町セット」(和食さと)
500kcal以下の低カロリーメニュー



「健康五穀のとうろごはん膳」(和食さと)
30品目の食材をバランスよく使用したメニュー

※時季により、食材を入れ替えております。

用語解説

ソーシング活動

チェーンストア用語では、商品の原料や産地・加工場を世界規模で新しく発見し利用の道を開く活動を意味します。

用語解説

マーチャндаイジング

チェーンストア用語では、原料から消費終了までの商品の流れの全過程を、販売企業が自ら設計(デザイン)し、統制(コントロール)すること。

安全な食材調達のかみ

かつては、「安定供給とコストダウン」→ソーシング活動と直接輸入

仕入れから店舗まで一貫したマーチャндаイジング的な活動



2000年以降の最重要課題は「安全」「安心」

仕入食材をリスク別に分類→それぞれのリスクレベルで重点管理を実施

地域・社会への貢献

「食育」を通じた 健全な次世代の育成支援

様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる―いわゆる「食育」という考え方が昨今クローズアップされております。

この「食育」という言葉がクローズアップされる以前から、食を提供する企業の責務として、この考え方にほぼ合致した方向性で、次世代を担う子供たちの育成支援に取り組んでまいりました。

主な食育活動として、1999年にスタートした「店舗体験学習」(中学生対象)や2009年オープンの「キッズニア甲子園」内、すし屋パピリオンの出展」(3～15歳対象)などを通して、「高い衛生観念」「食材知識やその歴史」「社会における労働の必要性」などを習得していただく活動を展開しております。

また、「体にやさしいヘルシーメニュー」「健康管理に役立つカロリー・塩分表示」「地方の名物料理・伝統料理のメニュー化」「食べ残し防止を意識した小ごはんやミニ麺などを組み込んだ少なめメニュー」などをメニューに反映させブラッシュアップしていくことで、次世代のみならず、すべてのお客様の健康および食知識の増進に寄与したいと考えております。



地元中学生の「店舗体験学習」



キッズニア甲子園「すし屋パピリオン」

用語解説

キッズニア甲子園
子供たちが好きな仕事にチャレンジすることでキップと言われる専用通貨をもらい、それを施設内で買い物や習い事に使う、といった楽しみながら社会のしくみを学ぶことができる施設です。2009年3月オープン。

トピックス TOPICS

店舗体験学習

当社店舗への協力要請により、地元の中学校の生徒さんを一回あたり1～5日受け入れ、キッチン作業を体験していただいております。現在では、文部科学省が2005年から推進している「中学校職場体験・キャリアスタートウィーク」への協力活動としても位置づけていますが、当社は上記本文中の目的をもって1999年から「店舗体験学習」を実施。また、この取り組みは2013年3月付で受賞した「平成24年度優良外食産業表彰 農林水産大臣賞」(P7～8参照)の受賞功績のひとつにもなりました。

年度	中学校数	生徒数
2008年度	73校	201人
2009年度	87校	248人
2010年度	89校	258人
2011年度	102校	283人
2012年度	101校	284人

飲酒運転根絶に向けて

フードサービス業を営む上で「飲酒運転根絶」への取り組みは必須課題と考えており、全店舗をあげて下記の運動やプロジェクトに参加しています。

■ハンドルキーパー運動

この運動の趣旨に賛同し、2007年12月より全店舗で取り組んでおり、ハンドルキーパーのお客様にはソフトドリンク1杯を無料サービスさせていただいております。



店内掲示中「ハンドルキーパー運動ポスター」

■『SDD』=STOP!! DRUNK DRIVINGプロジェクト

「あなたは何ができますか? 飲酒運転をなくすために」をテーマに展開されている大阪発の「飲酒運転撲滅活動」です。



また、2011年7月の「堺市飲酒運転撲滅・ハンドルキーパー推進協議会」の設立にあたり、当社・重里社長が初代会長に就任しております。



初代会長への就任要請

用語解説

ハンドルキーパー運動
由来はベルギー・オランダなどの欧州圏で行われている「ボブ運動」(友人同士でクルマでお酒を飲みに行く際、「ボブ」の愛称で呼ばれる一人だけ飲まないで運転をする送迎役を指名する運動)。同運動の日本版として「ハンドルキーパー運動」が提唱され、全日本交通安全協会等により推進されています。

当社は、このプロジェクトの趣旨に賛同して「パートナー」企業として参加させていただくとともに、啓発ポスターを全店舗で掲示するなどの活動を行っています。



2012年度当社全店に掲示された「SDDタイアップオリジナルポスター」

地域・社会への貢献

災害時支援活動

■災害時帰宅支援ステーション

2005年に関西地区で開始され、現在では関西広域連合を窓口として2府6県4政令指定都市が対象地域とされている取り組みで、大規模災害により交通が途絶し帰宅困難者が発生した場合に、協力企業店舗を「災害時帰宅支援ステーション」として位置づけ、「トイレ」「水道水」「道路等の情報」などを各店舗が可能な範囲で提供することを目的としています。

阪神・淡路大震災を体験した当社は、本取り組みを、その際の貴重な経験を活かす機会ととらえ、2009年9月より関西地区店舗で協力させていただいております。

現在では、この取り組みは全国の地方自治体や地方自治体グループに拡がりを見せています。

そして、2011年の東日本大震災を受け、関東地区店舗で実際に帰宅困難者のお客様にご利用いただくなどの体験を経て、関西地区以外の店舗でも本取り組みへの参加・協力をさせていただく方針を決定。

2012年度には、当社店舗のある同様の取り組みを行っているすべての地方自治体および地方自治体グループと協定を締結しました。

その結果、2012年度末現在で、静岡県・茨城県内店舗を除く当社201店舗店頭に、「災害時帰宅支援ステーション」のステッカーを貼付し、協力準備体制をとっております。



店頭に貼付されているステッカー



統一キャラクター キタクちゃんマーク

■2012年度に協定締結・取組み協力を開始した地域

開始月	取り組み自治体
2012年12月	首都圏・九都都市
2013年 2月	愛知県
2013年 2月	岐阜県

災害発生時、歩いて帰宅する人々に必要なサービスを可能な範囲でご提供します。

トイレのご提供

水道水のご提供

道路情報※のご提供

※地図等による道路情報・ラジオ等で知り得た通行可能な道路に関する情報等を提供します。

地域に愛される店舗づくりを目指します

当社は地域に密着し、最もお客様に信頼されるレストランを目指し、すべてのお客様に快適にお過ごしいただくための店舗づくりを心がけております。

お子様からお年寄り、体の不自由なお客様にも安心してご来店いただけるよう、バリアフリー設計を多く取り入れております。また、店内を分煙にすることで、すべてのお客様がリラックスしていただける空間づくりを目指しています。

経営理念の1つに「LOVE☆コミュニティを愛し、人びとと共に生きます。」を掲げ、お客様だけでなく、コミュニティで生活する人々を愛し、愛され、親しまれる存在になることを目指しています。これからも食を通じ、地域になくてはならない企業として、コミュニティの繁栄に役立つ活動を推進してまいります。



お年寄りに優しいテーブル個室



「いい夫婦の日」に全店舗で「夫婦善哉」を振舞いました

用語解説

いい夫婦の日
毎年11月22日。
1988年に財団法人余暇開発センター(現日本生産性本部)によって提唱された。その後、「いい夫婦の日をすすめる会」が設立され普及が推進されており、1999年より、毎年「パートナー・オブ・ザ・イヤー」を有名人から選出するイベントなどが催されている。

社外団体の活動への参加・協力

店舗の周辺地域のみならず、社会全体への貢献も使命と考え、社外募金活動への協力などを積極的に推進しています。

■セーブ・ザ・チルドレン

「セーブ・ザ・チルドレン」の活動支援として募金箱を全店舗に設置しています。



■ジェフ愛の募金活動

毎年、11月・12月に「ジェフ愛の募金」活動の支援として募金箱を全店舗に設置しています。



用語解説

ジェフ
一般社団法人日本フードサービス協会の通称。ジェフまたはJF。同協会は、日本の外食産業の発展と豊かな食文化の創造に貢献するべく農林水産省の認可を受け1974年に設立されました。現在では当社の他、正会員・賛助会員を合わせて約850社が加盟しており、外食産業関連で最大規模の組織となっています。

働きやすい職場環境

仕事を通して夢を実現する

当社では、企業ビジョンや経営を取り巻く環境に基づいた経営戦略を人事面で推進するために、諸制度の充実化を図り、パート・アルバイトを含む約8,000人の従業員が、働く喜びと活力にあふれる職場づくりに努めています。

人権保護の基本方針を定め、互いの人権・人格・価値観を尊重し、安全で働きやすい職場環境を目指しています。その前提に立って厳しい競争に勝ち抜く強靱な組織に変革するための人事制度が採用されており、社員各人の「期待される役割・成果」と「働き方」の違いにより4つの職群制度を設けております。

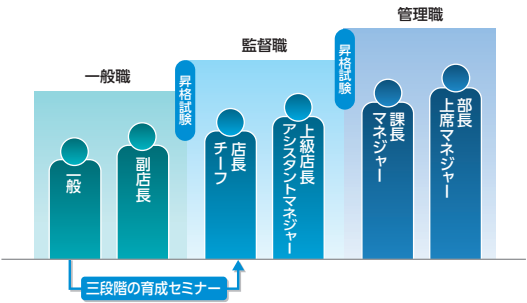
この役割・成果重視の人事制度を確立するために、その基盤となる人材育成システムのブラッシュアップに日々努めております。

また、パート・アルバイトのモチベーションアップを図るため、計画的・段階的に教育・訓練を行う「キャリアパスプラン」を設けています。

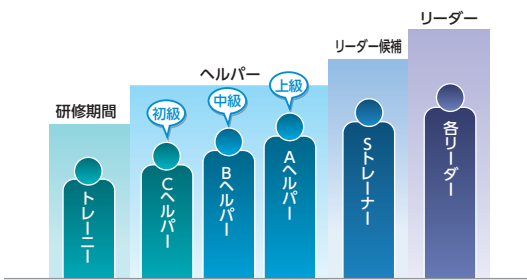
これらの取り組みは、一人ひとりの従業員が個性と能力を存分に発揮できる職場づくりにつながっています。



■社員のキャリアアップ(イメージ図)



■パート・アルバイトのキャリアパスプラン(イメージ図)



用語解説

各リーダー
パート・アルバイトの下級者の教育・指導などを行う調理担当のキッチンリーダー、接客担当のフロアリーダー、社員に代わり特定の時間帯を運営する能力があるとされているシフトリーダーなどがあります。

トピックス TOPICS

管理職候補対象の アメリカセミナー

チェーンストア発祥の地・アメリカの外出店舗や商業施設の視察を通し、チェーンストア理論の再確認と最新のトレンドを実体験します。また、現地大規模農場なども視察し、今後の食材仕入れについて考察します。



障がい者雇用

当社は、2001年に法定障がい者雇用率を達成して以降、現在に至るまで一貫して法定雇用率を維持しており、2013年3月期の雇用率は2.2% (法定雇用率2.0%)になっています。

個々の適性に応じた業務に従事していただく取り組みの継続により、長期間勤務していただけるしくみが定着しております。

今後もすべての従業員が充分に能力を発揮できる環境づくりに努めてまいります。



用語解説

障がい者雇用率
雇用している労働者に占める身体障がい者・知的障がい者の割合。
「障害者の雇用の促進に関する法律」では、各事業主の障がい者雇用率が、一定率(法定雇用率)以上になるように義務づけられています。

労働と休暇 —メリハリのある職場環境

労働安全衛生への取り組みは、フードサービス業を営む企業として必然の責務であり、当社は、労働安全衛生マネジメントシステムの理念と手法を踏まえた取り組みを推進しています。

また、働く人の健康管理には細心の注意を払い、安心して仕事に従事できるよう、**ワークライフバランス**を重視した職場づくりにも力を注いでいます。

長時間の勤務計画を組まない体制を徹底し、年1回7日間連続休暇を取得できる制度を設けるなど、メリハリのある職場環境づくりを進めており、従業員の定着率90%以上を実現しています。

当社は、「働きやすい職場環境づくり」に向けて、これからも様々な取り組みを進めてまいります。



用語解説

ワークライフバランス
「仕事と生活の調和」と訳されることが多い。やりがいや充実感を持ちながら働き、仕事上の責任を果たすとともに、家庭や地域生活などにおいても多様な生き方が選択・実現できることを意味します。

トピックス TOPICS

ホスピタリティパートナーコンテスト 全国大会

全国の当社店舗から選抜された、パート・アルバイトが1店舗に集まり、調理部門・接客部門の2部門について行われるコンテスト。技術だけではなくおもてなしの心も評価基準となっています。

