

Corporate Report 2015

～サトのコト～



CSRサイト
<http://www.sato-restaurant-systems.co.jp/csr/>

当社ウェブサイトでは、CSR情報をはじめとした様々な企業情報についての詳細をご紹介します。

お問合せ先
 サト レストランシステムズ 株式会社

〒541-0052 大阪市中央区安土町2丁目3番13号
 大阪国際ビルディング30階

TEL 06-7222-3101
 URL <http://www.sato-restaurant-systems.co.jp>



見やすいユニバーサル
 デザインフォントを
 採用しています。



地球にやさしい植物油
 インキを使用しています。



「最も顧客に信頼されるレストランの実現」を目指して

サトレストランシステムズは、人が生きるうえで欠かすことのできない「食」を事業の柱とし、売上規模や利益の追求だけでなく、人々の豊かさの実現に寄与することを経営方針に掲げています。

私たちのような「食」に携わる企業が成長していくためには、お客様から選ばれるレストランの開発や業態の確立はもちろんのこと、食の安全・安心の追求、働く人々の労働環境の整備など、社会・経済的な要請に対応していく必要があります。こうした課題をひとつひとつ解決していきながら、私たちは「最も顧客に信頼されるレストランの実現」を目指していきます。

そして、社会から真に必要とされる企業へと成長することを目指し、私たちは2015年3月期～2019年3月期を対象期間

とする5か年の新中期経営計画を策定しました。その基本方針「100年企業として必要不可欠な社会的インフラになること」を実現すべく、2014年度はファストカジュアル業態「天井・天ぷら本舗 さん天」「かつや」の出店を加速するとともに、既存業態の収益力向上に取り組みました。

また、私たちは一人でも多くの人々に食事を楽しんでもらうために、「お待たせしないことを最大のサービス」ととらえ、業務改革を推進し、店舗オペレーションの合理化を徹底的に追求してきました。2014年度は「和食さと」全店でテーブルオーダーシステム(TOS)を導入し、従来からのキッチンの機械化による調理工程の削減とあわせて、お客様の待ち時間短縮に努めました。

私たちは、フードサービス業をリードして尊敬される企業グループとなるために、海外の人々に愛されている日本食を世界に提供することも、当社が果たすべき使命だととらえています。和食のチェーンレストランとして、一人でも多くの人々

100年企業として必要不可欠な社会的インフラになることを目指します。

代表取締役執行役員社長

重里 欣孝

に、日本食をリーズナブルな価格で楽しんでもらいたいとの思いから、積極的に海外展開を図っており、2014年度は台湾に「鍋上都」2店舗、タイに「和食さと」1店舗を出店しました。

ライフスタイルに合わせた労働環境を整備

当社で働く社員一人ひとりが「より良い人生」を送れるよう環境を整えることも、企業の重要な社会的責任だと考えており、早くから労働環境の改善に取り組んできました。例えば7日間連続の長期休暇制度を設け、100%の取得を実現しています。また経営陣と労働組合とが月1回の労使協議会を開催し、協力して働きやすい職場づくりを進めています。

2014年度は「短時間正社員制度」を導入し、これまでパートタイマーとして勤務していた従業員271名を、働き方はそのまま正社員として登用しました。この制度の導入によって

働き方の選択肢が増え、多様なライフスタイルに応じた勤務形態を選ぶことが可能になりました。

今後はこうした労働環境のさらなる改善策として、2015年4月から静脈認証による勤怠管理システムを全店で導入し、適正な労務管理の徹底を図るとともに、ワークライフバランスのさらなる向上に努めていきます。そしてこれらの側面からも、業界のリーダーとして認知され、尊敬される企業を目指し成長を続けていきたいと考えています。

最後になりましたが、本報告書をご一読いただき、当社グループの取り組みにご理解をいただきますとともに、忌憚のないご意見を賜れば幸いです。

サトレストランシステムズのCSR



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。」

DREAM

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

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☆

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。

CONTENTS

トップメッセージ／サトレストランシステムズのCSR	1
会社概要／編集方針／事業展開	3
業態紹介	5
サトレストランシステムズ 56年のあゆみ	7
経営戦略	9
連結財務状況／コーポレート・ガバナンス	11

DREAM (夢みる) 13

パートナーと共に、夢の実現をめざします。

働きやすい職場づくり

ENJOY (楽しむ) 15

カスタマーと共に楽しさを分かち合います。

食の安全・安心／お客様満足向上

LOVE☆ (愛する) 19

コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。

地域社会への貢献／環境保全の活動

CSR活動の取り組み実績と予定 23

データで見るサトレストランシステムズ 25

会社概要 (2015年3月31日現在)

会 社 名	サトレストランシステムズ株式会社
設 立	1951年4月9日(登記上の設立) 1968年8月27日(実質上の存続会社の設立)
資 本 金	6,361百万円
売 上 高	37,969百万円(連結) 29,064百万円(単体)
従業員数	従業員 1,138名(連結) 851名(単体) パート・アルバイト 9,185名(連結) 7,064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 (グループ全店)	329店舗 「和食さと」198店舗、「すし半」14店舗、「天井・天ぶら本舗さん天」12店舗、「にぎり長次郎」(CHOJIRO含む) 52店舗、「都人」21店舗、「にぎり忠次郎」3店舗、「かつや」23店舗、海外6店舗
株 式	東京証券取引所市場第一部上場

編集方針

当社は、「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」というフィロソフィー(企業哲学)を自分たちの考え方の基本とし、1998年に定めた「経営理念」を具現化するべく企業活動を行っています。また、経営理念の具現化そのものが、当社が社会的責任を果たすことでもあると考えています。そこで、本報告書は、「経営理念」の3つの考え方に沿って、重要な取り組みをステークホルダーの皆様にお伝えすることを目的に編集しています。本報告書に掲載しきれない情報は、当社のウェブサイトに掲載しています。

事業展開 (2015年3月31日現在)

台湾

統一上都股份有限公司

台湾で「和食上都(2店舗)」、「鍋上都(2店舗)」を運営する合併会社です。

タイ

Nippon Tei Sato Co., Ltd.

タイで「和食さと(1店舗)」を運営する合併会社です。

インドネシア

PT.INDOSATO JAYA MAKMUR

インドネシアで「和食さと(1店舗)」を運営する合併会社です。

日本



サト レストランシステムズ 株式会社

和食さと(198店舗)、すし半(14店舗)、さん天(12店舗)を運営しています。

子会社



株式会社フーズネット

にぎり長次郎(49店舗)、CHOJIRO(3店舗)、都人(21店舗)、にぎり忠次郎(3店舗)を運営しています。



サト・アークランドフードサービス株式会社

かつや(23店舗)を運営しています。

スペースサプライ株式会社

不動産を管理しています。

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、地域になくはない企業として、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。

個性をのばす
キャリア形成

働きやすい
環境づくり

食の
安全・安心
を守る

おもてなしを
大切に

地域に
根ざした
お店に

ごみを
きちんと
分別

業態紹介



- ✿ お手軽な価格で本物の和食を提供
- ✿ しゃぶしゃぶ食べ放題「さとしゃぶ」

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。季節ごとに変わる「フェアメニュー」、しゃぶしゃぶ食べ放題「さとしゃぶ」などが人気です。

日本一の店舗数を誇る「和食ファミリーレストラン」



鍋物と寿司を中心とする「和食レストラン」

和食鍋処
すし丼

すし丼 法善寺総本店

- ✿ 当社の創業ブランド
- ✿ 本物の味、新鮮さ、手づくりの価値

当社の創業ブランドであり、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。



天丼・天ぷらを提供するファストカジュアル業態

- ✿ 390円の「海老天丼」が主力
- ✿ 「早い・安い・熱々」をコンセプトに

390円の「海老天丼」が主力の天丼・天ぷら専門店。「早い・安い・熱々」をコンセプトに、店舗における作業効率を高めることで、最安価格帯で本物の天丼・天ぷらを提供するファストカジュアル業態です。

「和食」に特化して、多様なおいしさを提供しています。



京情緒漂う、落ち着いた和空間で、本格にぎり寿司をご提供。「旨い！」の一言のために日々鍛錬しています。



京寿司・都人として、京の町に産声をあげました。宅配寿司の最古参として、多くの方にご愛顧いただいています。



- ✿ グルメ廻転寿司
- ✿ 吟味を重ねた厳選食材

修業を積んだ板前でなければ実現できない旨さにこだわる、グルメ廻転寿司業態。吟味を重ねた厳選食材を使用し、クオリティを日々追求しています。これまでではるかに超える、本物志向の廻転寿司をご提供しています。

旨さにこだわる
グルメ廻転寿司



- ✿ 気軽に入れる価格を実現
- ✿ サクサクやわらか、ボリューム満点のとんかつが特徴です

「とんかつをもっとおいしく安く食べることとはできないか」を出発点として、幅広い年代に喜ばれる味の追求と、気軽に入れる価格を実現した、とんかつ専門店。サクサクやわらか、ボリューム満点のとんかつが特徴です。

サクサクやわらか
ボリューム満点の
とんかつ専門店



和食さと 海外店舗



台湾 和食上都
鍋上都



インドネシア 和食さと



タイ 和食さと

56年のあゆみ

「すしと鍋が安くておいしいお店」として大阪・法善寺に創業。

おいしい和食をより多くの人々に食べてもらうために努力してきた軌跡をご紹介します。

1958年 11月 (昭和33年)
「法善寺すし半」開業



1968年 8月 (昭和43年)
「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)



第1号店である尼崎本店を兵庫県尼崎市に開店

1958～

1969年 12月 (昭和44年)
大阪市淀川区に本社兼工場を開設

1974年 7月 (昭和49年)
商号を「株式会社サト」に変更

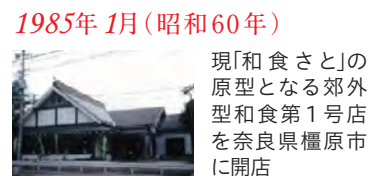
1978年 7月 (昭和53年)
洋食店第1号店を兵庫県加古川市に開店



1979年 9月 (昭和54年)
店舗数100店舗を達成

1982年 6月 (昭和57年)
大阪府堺市に工場部門を移転

1984年 3月 (昭和59年)
株式を大阪証券取引所市場第二部に上場



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

1979年
100店舗

1989年 9月 (平成元年)
株式を大阪証券取引所市場第一部に指定上場



1990年 7月 (平成2年)
店舗数200店舗を達成

1993年 11月 (平成5年)
低価格郊外和食業態「和食さと」の実験を開始

1993年 11月 (平成5年)
創業社長 重里進 逝去
重里欣孝 社長就任

1998年 10月 (平成10年)
商号を「サトレストランシシステムズ株式会社」に変更



1990～
200店舗

2000年 2月 (平成12年)
食の安全・安心に関し「安心宣言」をメニュー上で公表



2002年 2月 (平成14年)
洋食店から和食店への業態転換を完了し和食業態に一本化

2006年 3月 (平成18年)
本社を大阪府堺市 (工場部門と同一敷地内)に移転

2009年 3月 (平成21年)
キザニア甲子園に「すし屋」パビリオンを出展



2009年 6月 (平成21年)
しゃぶしゃぶ食べ放題「さとしゃぶ」販売開始



2000～

2010年 10月 (平成22年)
サト・アークランドフードサービス株式会社を設立

2010年 10月 (平成22年)
台湾第1号店を開店
【統一上都股份有限公司】



2010年 11月 (平成22年)
「かつや」第1号店を堺市西区に開店
【サト・アークランドフードサービス株式会社】

2012年 6月 (平成24年)
CSR報告書初版を発行

2012年 8月 (平成24年)
「天井・天ぶら本舗 さん天」第1号店を大阪市住吉区に開店

2012年 10月 (平成24年)
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

2012年 11月 (平成24年)
本社を大阪市中央区に移転

2013年 7月 (平成25年)
株式会社フーズネットの発行済み株式を100%取得

2013年 7月 (平成25年)
東証・大証統合により東京証券取引所市場第一部に上場

2010～

2013年 9月 (平成25年)
インドネシア第1号店を開店
【PT.INDOSATO JAYA MAKMUR】

2014年 6月 (平成26年)
公式キャラクター「わっしょくん」誕生



2014年 7月 (平成26年)
テーブルオーダーシステム(TOS)を「和食さと」全店に導入



2014年 9月 (平成26年)
台湾で一人鍋専門店「鍋上都」第1号店を開店

2014年 10月 (平成26年)
タイで「和食さと」第1号店を開店
【Nippon Tei Sato Co., Ltd.】



2014年
300店舗

❖ **1994年度 (平成6年度)**
「ニュー・フードサービス推進優良事業者表彰」※
フードシステム部門
農林水産大臣賞」受賞
※現「優良外食産業表彰」の前身。

創意工夫を活かしたフードシステムの推進に積極的に努め、外食産業の発展と豊かな食生活の形成に寄与したことなどが評価されました。

❖ **2002年度 (平成14年度)**
「ごはん食推進優良事業者表彰
ごはん食普及部門 農林水産大臣賞」受賞

2003年3月付で受賞。同賞は「地道な取り組みや地域の特色を活かした取り組みによりごはん食の推進に寄与しているもの」が選定基準となっており、当社は現代の食事にマッチングした新しい「日本食」を届けることを信条に、満足と楽しさがある和食レストランチェーンを展開していることなどが評価されました。



❖ **2008年度 (平成20年度)**
「食品リサイクル推進環境大臣賞
再生利用部門 優秀賞」受賞

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



殺菌消毒・薬用ハンドソープ

❖ **2012年度 (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

2013年3月付で受賞。食材の小ロット化を進め、使用食材の理論値と実績値を「見える化」し、週ごと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」を導入。食材ロスの発生を抑制したことや、こうした取り組みを講演などで業界全体に紹介したことが評価されました。また、中学校を対象とした店舗体験学習を実施し、年間100校・300人近い生徒を受け入れたことも、受賞理由のひとつとなりました。



❖ **2014年度 (平成26年度)**
「農林水産大臣感謝状」授受

2014年12月の一般社団法人日本フードサービス協会(JF)40周年式典で授与。JF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べく、1974年に農林水産省の認可を得て設立された法人組織です。経営者への教育支援や業界の情報収集・発信、社会貢献活動や各種イベントの実施など、外食産業に関する様々な取り組みを行っています。当社は長年にわたってJFの活動に協力し、外食産業の育成と発展に貢献してきたことが評価されました。



5ヵ年の新中期経営計画をスタートしました。

株式会社フーズネットがグループに加わったことを受け、「和食さと」「すし半」「さん天」「かつや」「にぎり長次郎」を主要5業態と位置づけ、新たに2015年3月期～2019年3月期を対象期間とする新中期経営計画を策定しました。

中期経営計画方針



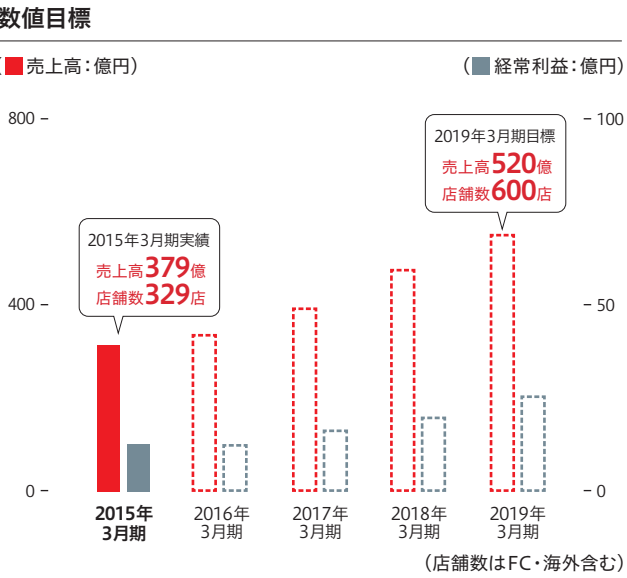
▼ 中期経営計画数値目標

2019年3月期に、売上高520億円、店舗数600店を目指します。

当社グループは新中期経営計画の最終年度である2019年3月期に売上高520億円・店舗数600店(店舗数はFC・海外含む)を達成するという目標を掲げています。

今後どのような景気変動が起こっても安定的に利益を確保するための土台づくりとして、低価格帯に位置するファストカジュアル業態の「さん天」「かつや」を中心に出店を強化しています。その一方で「和食さと」などの既存業態ではさらなる収益力の向上に取り組んでいきます。

2015年3月期は全業態で合計19店舗を出店、総店舗数は329店舗となり、売上高は379億円、経常利益は13億円となりました。



▼ 2015年3月期のポイント

今後の成長の基礎づくりとなる1年でした。

- 「和食さと」全店にテーブルオーダーシステム(TOS)導入
- 「短時間正社員制度」導入
- 株式会社フーズネットとの物流統合による効率化
- 「和食さと」公式キャラクター「わっしょくん」誕生
- 店舗支援システムの本格稼働
- 2015年3月期出店実績:国内16店舗 海外3店舗
「和食さと」1店舗、「すし半」1店舗、
「天井・天ぷら本舗 さん天」6店舗、「にぎり長次郎」2店舗、
「にぎり忠次郎」1店舗、「かつや」5店舗、
台湾「鍋上都」2店舗、タイ「和食さと」1店舗
- 2016年3月期の出店目標:国内46店舗
「和食さと」3店舗、「天井・天ぷら本舗 さん天」20店舗、
「にぎり長次郎」4店舗、「にぎり忠次郎」3店舗、「かつや」16店舗

▼ 2015年3月期の出店状況

「さん天」を中心に、国内で16店舗出店。



用語解説

ファストカジュアル

ファストフードとファミリーレストランの中間に位置する新たな飲食店のスタイル。ファストフード店よりやや高価ではあるが手ごろな価格と素早い商品の提供を保ちつつ、レストランのように質の高い料理を提供する業態。

FC(Franchise Chain)

フランチャイズ・チェーン。本部企業(フランチャイザー)が加盟店(フランチャイジー)との間に契約を結び、フランチャイザーによる運営計画・管理・指導のもと、一定の手数料と引き換えにフランチャイジーが商標、商品・サービスや経営のノウハウなどを受けて販売活動を行う事業形態。

売上高

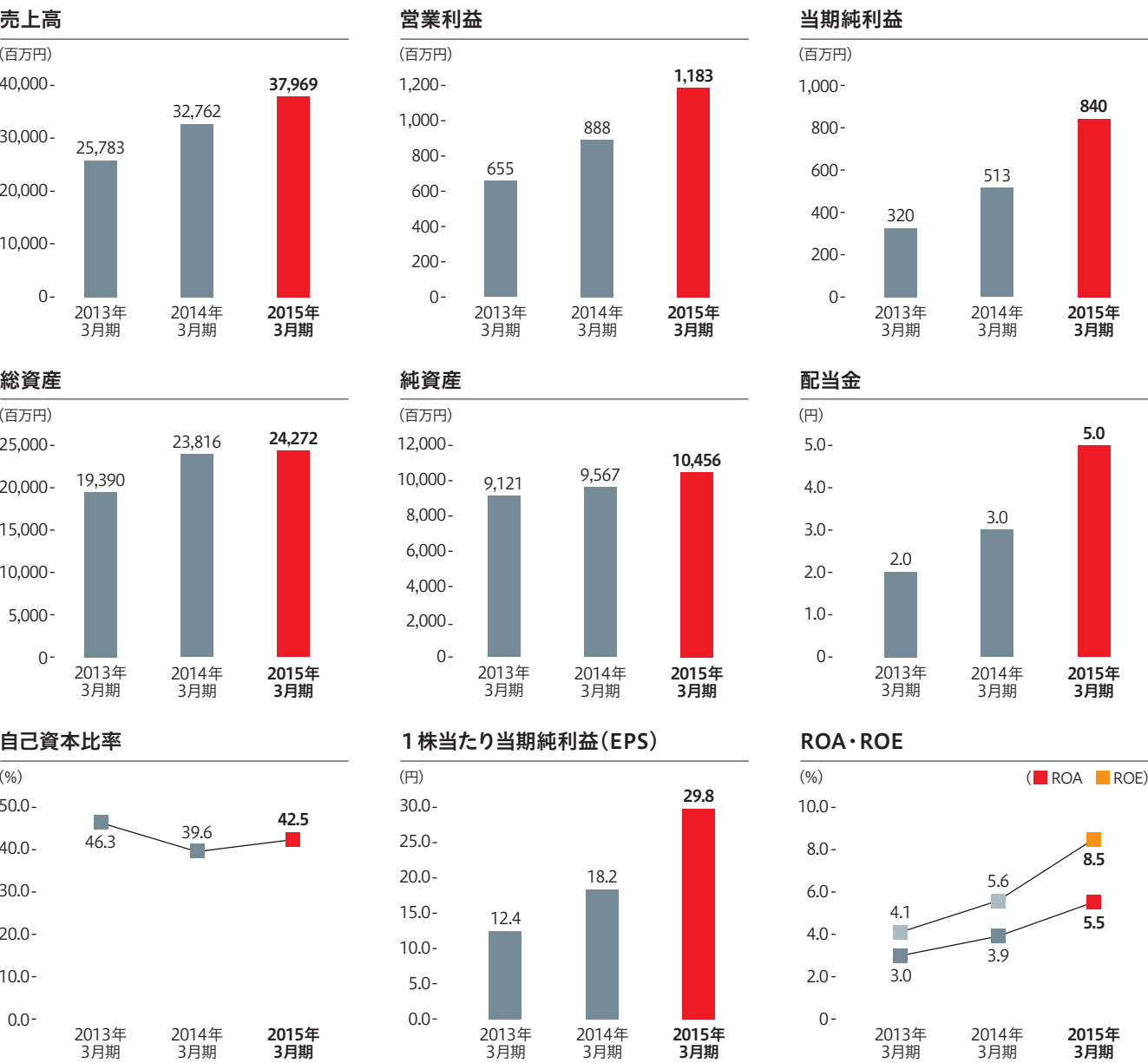
商品の販売やサービスの提供など、企業の主たる営業活動によって得た代金の総称。会社の規模を示す最も一般的な指標でもある。

経常利益

売上から営業活動にかかるコストを差し引いた額(営業利益)に、借入・増資・社債発行などの財務活動や金利など、本業以外で得られる利益を加算したもの。その企業の全体的な経営能力を反映するため、経営状況を示す基本的な指標となっている。

2期連続の増収増益を達成しました。

新中期経営計画の初年度である2015年3月期(2014年度)は、上期には天候不順による客数減少が見られましたが、消費税増税の影響が限定的であったことや2013年7月に子会社化した株式会社フーズネットの業績が加わったこと、また物流統合などのコスト削減施策などの効果により、増収増益となりました。



用語解説	営業利益 売上高から原料費、人件費、広告宣伝費などの経費を差し引いて算出される利益。	当期純利益 1年に計上される収益の総額から、企業活動で発生する経費の総額を差し引いた最終的な利益。	総資産 総資本とも。企業が保有する財産のすべてを指す。会社の大きさを示す一般的な指標とされる。
	純資産 総資産からすべての負債を差し引いた差額。	配当金 株式を発行した企業が、持ち株数、出資口数に応じて株主に分配する利益金。	自己資本比率 総資産のうち、純資産が占める割合。企業経営の安定性を知る指標となる。
	1株当たり当期純利益(EPS) 発行済みの株式1株に対する利益額。株式市場から見た企業の成長度を示す指標となる。	ROA(総資産経常利益率) Return On Assets。総資産が事業活動を通してどれだけ有効活用されているかを示す指標。	ROE(自己資本利益率) Return On Equity。株主から預かった資本をどれだけ効率的に運用しているかを示す指標。

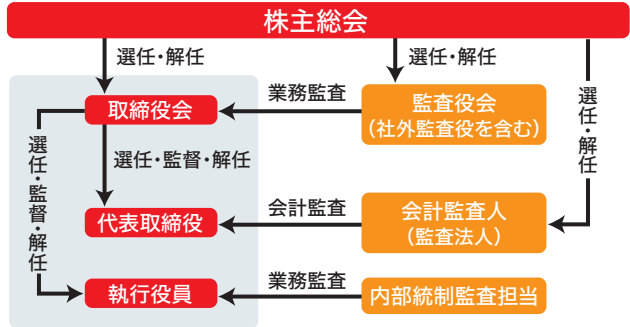
社会から信頼される企業であるために

コーポレート・ガバナンスに対する基本的な考え

当社は公正なコーポレート・ガバナンス体制を構築・維持することを経営の重要な課題と位置づけています。

取締役の経営判断及び職務執行を公正、効果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会設置会社形態を採用しています。また取締役の任期中の経営判断の的確性と職務執行中の責任を明確化するため、取締役・執行役員の任期を1年とするとともに、2014年6月に1名の社外取締役を選任しました。2015年6月にはさらに1名を選任する予定です。

サトレストランシシステムズのコーポレート・ガバナンス体制



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います。

このような基本的な考え方のもと、当社の業務の適正を確保するために必要な内部統制システムの整備に関して取締役会で決議し、今後とも継続的にその実効性を高めるとともに、より強固な体制とすべく整備を図ります。

コンプライアンスに関する考え方

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」を設置しています。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に「役員倫理規範」と「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など、周知徹底に努めています。

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などのヘルプライン(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用しています。グループ会社においても、経営理念を共有し同様の取り組みを行っています。

リスクマネジメントについて

当社及び当社グループは、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、各社社内規定に則った部門責任者による自律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、環境保全など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います。

TOPICS

リスク報告体制を改善し、全社的に把握できるようにしました

例えば食中毒の初期情報などの様々な事故情報は、地域の店舗を統括するエリア課長から社内の電子管理システムにより本社に通知され、その後迅速に社長まで報告されるしくみを構築しました。

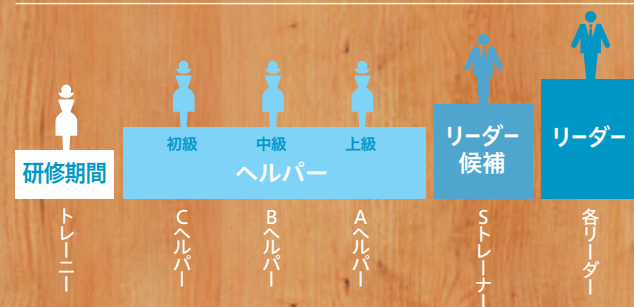
これにより発生の早期段階から全社的な対策を講じることができるとともに、拡大防止はもちろん、事故を未然に防ぐことが可能となりました。

用語解説	コーポレート・ガバナンス 企業統治。会社を取り巻く様々な利害関係者の監視により健全な企業経営を達成する仕組み。	取締役会 株主総会で選出された取締役3名以上で構成され、企業経営の意思決定を行う機関。	監査役会 会社の経営を監視する機関。公正さを保つため半数は社外監査役でなければならない。
	内部統制 企業の業務が適正かつ効率的に遂行されるよう組織を統制するための仕組み。	コンプライアンス 法令順守。企業が事業を行うなかで、法律や社会的なルールを守ること。	リスクマネジメント 経営活動に影響を与える様々な危険性(リスク)を最小限に抑えるための管理手法。

計画・段階的な
育成プランキャリアプランで、モチベーション
の向上を図っています

2011年から、パート・アルバイトがより意欲的に仕事に取り組むことを目指したキャリアパスプランを導入。段階的に職位(タイトル)を分け、次の目標を明確にすることで、自立しながら先へ進むことができる制度を確立しています。

パート・アルバイトのキャリアパスプラン(イメージ図)



VOICE

アメリカ視察セミナーで、
チェーン展開の最先端を学びます

管理職候補者を対象に、チェーンストア企業が最も発達したアメリカでの好事例を学ぶ、アメリカセミナーを実施しています。食の豊かさ、楽しさを提供するための取り組みを現地で視察し、日常業務では体験できない経験を自社ビジネスへ活かしています。

組織開発部 教育訓練課
堀内 真紀

海外研修
通算17回
開催

ワークライフバランスを重視した
職場づくりに取り組んでいます

長時間の勤務計画を組まない体制の徹底や、年に7日間連続休暇を取得できる制度など、従業員のワークライフバランスを重視して労務・勤務時間の管理に努めています。

2014年度には静脈認証による勤怠管理を試験導入し、2015年4月には全店への導入を完了しました。分単位で勤務時間を管理することで、より適正な労務管理を行うとともに、こうしたデータをさらなるワークライフバランスの向上に役立てていきます。

年7日間
連続休暇取得率

100%

仕事を通じて夢を 実現する

私たちにとって、サトレストランシステムズで働く人々は大事なパートナーです。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。

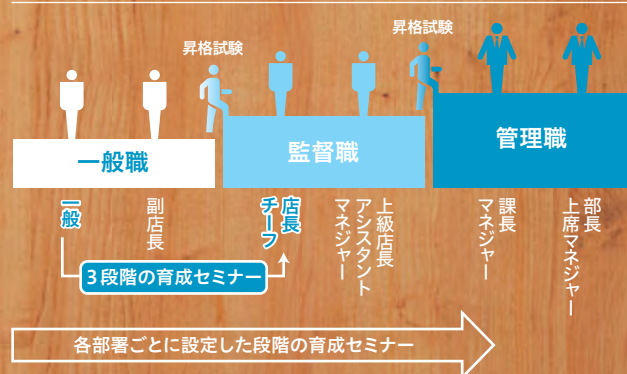
役割・成果重視の人事制度を確立しています

当社では2014年10月から「短時間正社員制度」を導入し、一部のパートタイマー社員を正社員として登用しました。今後は短時間正社員向けの店長業務の研修も予定しています。

また、それぞれの職務に必要な能力を明示して努力の方向性を明らかにするとともに、一貫した教育体系のもと、長期的視野に立ち計画的なジョブローテーション(配置転換)を実施しています。



社員のキャリアアップ(イメージ図)



3段階の
育成システム

「短時間正社員」
271名
入社

VOICE

安定した環境で気持ちよく働けます

私は普段、キッチンでの調理と管理業務に従事しています。「短時間正社員」となってからも勤務体制は変わらず、これまでと同様に働いていますが、正社員として定年まで働いてよいという喜びを感じました。また新たな責任感が芽生え、他のパートナーに私自身が学んできたことを伝えられるように頑張りたいと思います。

和食さと
フレスポ長田店 近藤 知子

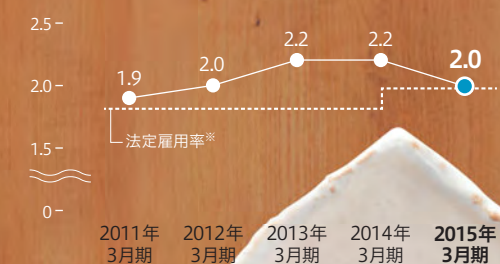
障がい者雇用率
2.0%

適性に応じた業務で、
活躍する場があります

2001年に法定障がい者雇用率を達成して以来、現在に至るまで一貫して法定雇用率を維持しています。2014年度の障がい者雇用率は2.0%でした。

また、継続して就業してもらうために、それぞれの適性を考慮して担当する業務を決定する仕組みを取り入れています。

障がい者雇用率(単位:%)



※2014年3月期より、法定雇用率は1.8%から2.0%へ引き上げられました

用語
解説

ワークライフバランス

「仕事と生活の調和」。働きながら私生活を充実させられるよう、職場環境や勤務体系を整えること。

法定障がい者雇用率

障がい者雇用率制度によって、事業主に義務付けられた障がい者雇用数の割合。5年ごとに見直される。

仕入れから店頭での販売まで、 すべての段階で品質管理を徹底しています

原料調達から加工、流通、店舗での販売までの計画を、当社が全責任をもって一括管理する「バーティカルマーチャンダイジング」を採用しています。

当社の主要食材における仕入れ手法は、関連業者が各々の販売計画を立て生産・加工を実施するのではなく、全工程を自社の管理下に置いているため、お客様のニーズにあったメニューを素早く企画し、手頃な価格での提供が実現できます。

さらに、世界中から自社による仕入れ開発を実施することで、より安全で厳選された食材を安定的に仕入れることが可能です。

自社で品質管理を
一括管理

直接仕入れて
安全と
コストダウン
を両立

バーティカルマーチャンダイジング(垂直型流通管理)



VOICE

世界各地から安全で
おいしいエビをお届けします

私たちが直接海外で買い付けたエビは、新鮮なうちに現地の工場加工し、日本に輸入しています。間に他の業者を挟まないでコスト削減につながるのはもちろん、当社の衛生・品質基準のチェックリストを元に直接管理することで、安全性を確保しています。

SRSグループMD部 仕入開発担当
阪田 明信



独自の品質管理規定とマニュアルで 安全性の向上に努めています

当社では、「細菌性食中毒」「残留汚染物質」「遺伝子組み換え食品」「食品添加物」「その他」について、厚生労働省の基準に沿ってマニュアルを作成し、徹底した品質管理を行っています。

2014年度にはこれらの定期見直しのほか、店舗衛生の抜き打ち検査や食材の抜き取り検査なども実施し成果を上げました。このような検査は今後も継続して実施し、安全性の維持・向上に取り組んでいきます。

5つの
安全監視マニュアル

安全・安心を最優先する

手頃な価格だけでなく、安全・安心な食品を食べてもらいたいから、私たちは品質管理を徹底しています。
2000年からメニューブックやポスターなどを通じて「安心宣言」を行い、
当社独自の基準を設けて、原料調達から店舗での調理に至るまで、食の安全・安心の確保に努めています。

例えば、「エビ」の調達から販売まで

1 原材料の調達

産地へ出向いて仕入れています

食材そのものの品質はもちろん、エビが育った池の水質や周辺の土壌といった環境、また産地から加工工場への運搬方法などを、自社のスタッフが現地で直接確認します。

2 加工

マニュアルを定めて 安全衛生を保っています

委託加工先工場では、当社独自の品質基準を導入し、専用のラインを確保しています。また、工程ごとに菌数管理を行うなど、徹底した管理を実施し高い安全性を確保しています。

3 流通

品質劣化や破損が無いよう 注意して輸送しています

工場出荷前や輸入時、各店舗への配送前に、各種検査を実施しています。また、輸送過程で品質劣化や食材の破損を防ぐため、包装形態や運搬の際の積載方法などについて、細かく確認しながら輸送しています。

4 店舗での販売

7品目についてメニュー商品の アレルギー物質一覧表を ご用意しています

アレルギー体質のお客様にも安心して食べ物をお選びいただけるように、「エビ」のほか、「卵」「乳・乳製品」「小麦」「そば」「落花生」「カニ」について、全メニューのアレルギー物質一覧表をご用意しています。

用語
解説

バーティカルマーチャンダイジング

レストラン業界で言うところの原材料段階から店舗での販売に至るまでの工程、すなわち商品化計画(マーチャンダイジング)を、一貫したひとつのマーケティング計画として考え、推進していくこと。自社が全責任とリスクを負うが、迅速かつローコストな原材料調達などのメリットがあり、お客様のニーズにあった商品を適正な価格で提供することができる。

和食用の
調理機械を
独自開発



無沸騰型茹麺機



出汁取りディスペンサー

調理の機械化・システム化を推進し、
お客様をお待たせしません

当社では、「お客様をお待たせしないことを最大のサービス」ととらえ、和食調理に特化した様々な機械の開発と徹底した調理工程のマニュアル化で、ご注文から料理提供までの時間短縮に取り組んでいます。

例えば、そばやうどんを自動で茹でる「無沸騰型茹麺機」や、あらかじめ配合された出汁のパックをセットし、ボタンひとつで出汁を取ることができる「出汁取りディスペンサー」などを開発、導入してきました。また材料をあらかじめカットした状態で店舗へ配送することで、包丁の使用を限りなくゼロに近づけ、従業員の安全性を確保するとともに、調理時間の短縮を図っています。

タッチパネルでスムーズに
ご注文いただけるようになりました

2014年7月から和食さとの全店でテーブルオーダーシステム(TOS)を導入しています。お客様にとってはいつでも、各テーブルからタッチパネルでご注文いただけるようになり、注文待ちのストレスを大幅に軽減することができました。

また、フロアの接客担当者は料理の提供やテーブルの片付けに注力することができるようになり、お客様のサービスレベルが大幅に向上しました。



和食さと全店に導入されたタッチパネル

和食さとの
全店舗で
導入

ホスピタリティ
パートナーコンテスト
毎年開催

VOICE

お客様の立場に立った
接客を心がけています

普段の仕事では、お客様の立場に立って物事を考え、お客様に喜んでいただけるサービスの提供を常に心がけています。今回のコンテストでは、こうしたお客様を第一に考える自分の接客を評価していただいたことをうれしく思います。今後はリーダーとして、この経験をパートナーの方々の指導に活かしていきたいと思っています。

和食さと
若江店

竹上 美和子

第4回 接客部門金賞

どんなお客様にもご利用いただきやすい
店舗を目指しています

バリアフリー設計の一環として、店舗入り口へのスロープ、車椅子での着席に配慮した可動テーブル、身障者用トイレなどを設置しています。

また、ほとんどの店舗で個室席を設置しており、小さなお子様や授乳が必要な乳児をお連れのお客様にも、リラックスしてご利用いただいています。加えて一部店舗では、ご年配の方に配慮し、お座敷席だけでなくテーブル個室を取り入れています。

今後もすべてのお客様に安心してご来店いただける店舗づくりを目指していきます。

色々なシーンに
対応できる
個室を完備

お年寄りに優しい
テーブル個室

季節
に合わせた
限定メニュー

四季折々の味を楽しめる
メニューを追求します

和食さとでは、「さとの四季めぐり BEAUTIFUL JAPAN」と題して、春夏秋冬、四季の食彩を提供する季節限定のフェアメニューを販売しています。

2015年初夏には、ほくほくした「うすいえんどう豆」の豆ごはんには桜海老を添え、ほたるいかなどの初夏の味覚を盛り込んだ「食彩 四季めぐり膳」や、炭火焼かつおのたたき、いくらなどの海鮮を贅沢に盛り込んだ「初夏の御馳走井」など、旬の食材を使ったメニューを提供し、お客様から好評をいただきました。

和食さとフェアメニュー
「さとの四季めぐり」和食さとフェアメニュー
「さとの四季めぐり」
2015年初夏：初夏のご馳走井

コンテスト受賞の様子

用語解説

バリアフリー設計

店舗や住宅の設計の際に、店舗内の段差をなくしたり、車椅子で利用できるスペースの広いトイレを設置するなど、身体障がい者や高齢者などが利用できるように配慮したものを。



こどもたちの
メッセージで
飲酒運転
撲滅を啓発



こども書道コンクール入賞者(左)と
SDDタイアップオリジナルポスター

飲酒運転撲滅を目指し、 様々な活動に協力しています

フードサービス業を営む当社にとって、「飲酒運転撲滅」は重要であり、全業態の店舗で取り組んでいます。

その一環として、「あなたには何ができますか？ 飲酒運転をなくすために。」をテーマに展開している大阪発の飲酒運転撲滅運動「STOP! DRUNK DRIVING PROJECT (SDD)」に、2011年度から協力しています。店舗での啓発活動に加え、2012年度からは「SDD こども書道コンクール」へも協賛するなど、飲酒運転撲滅活動を推進しています。

また、2007年から全店で「ハンドルキーパー運動」を推進し、運転手のお客様にはソフトドリンク1杯を無料でサービスしています。



災害時には、徒歩で帰宅 しなければならない方々を 可能な限り支援します

「災害時帰宅支援ステーション」は、地震などの大規模災害が発生し交通が断絶された際に発生する帰宅困難者を対象に、「トイレ」「水道水」「道路などの情報」「休憩場所」などを可能な範囲で提供し支援する取り組みであり、2005年から自治体主導のもとで実施されています。当社も1995年の阪神・淡路大震災の教訓を活かすため、2009年から関西の店舗で協力してきました。2014年度末時点で、216店舗が「災害時帰宅支援ステーション」のステッカーを貼付し、協力準備体制を整えています。

さらに2011年に発生した東日本大震災を受け、関東地区の36店舗でも取り組みを開始しており、今後も各自治体の要請に応じて積極的に協力していきます。

216店舗
が参画中



統一キャラクター
「キタちゃん」マーク

店舗のドアに
ステッカーを掲示しています

地域、社会から親しまれる存在に

私たちのお店は、それぞれが存在している地域社会との関わりの中にあります。
地域の皆様を愛し、また愛され、親しまれる存在となるために、様々な社会活動に取り組んでいます。

社外募金活動を積極的に推進しています

当社店舗がある地域に貢献することはもちろん、社会の抱える課題解決に貢献することも当社の重要な使命だと考え、社外募金活動を積極的に推進しています。

1919年にイギリスで創設された「セーブ・ザ・チルドレン」は、世界中の子ども達に教育・食糧・衛生面などの人道支援を行うこども支援専門のNGO団体です。その活動支援として、当社は2006年から店頭で募金箱を設置しています。2014年度は約210万円の募金が集まりました。

2015年度も引き続き社外募金活動に協力していきます。

社外募金活動
2,128,757円
を寄付



「セーブ・ザ・チルドレン」
ポスターと設置した募金箱



用語
解説

■ ハンドルキーパー

自動車で飲食店にきた際、飲酒せずに仲間を家まで送り届ける運転手役となる人。

■ NGO(非政府組織)

民間の国際協力組織で、専門的な知識を活かし地球規模の問題に取り組む団体。

■ 帰宅困難者

大規模災害により交通が遮断された際、自宅までの距離が20km以上ある人。

■ 阪神・淡路大震災

1995年1月17日に発生し、淡路島北部や神戸市に大きな被害を与えた地震。

■ キッズニア

「こどもが主役の街」をコンセプトに、様々な職業体験を提供する屋内テーマパーク。



VOICE
和食さとの魅力や
お得情報をお届けします

こんにちは！
ボクは和食さとの公式キャラクター「わっしょくん」です。CMやメニューブック、フェイスブックに登場して、新しいメニューの紹介やイベント情報のお知らせをしています。これからも応援よろしくお願いします。

和食さと公式キャラクター
わっしょくん

こども達に
大人気のわっしょくん



ゆるキャラ
グランプリ2014
10位
(企業・その他部門
531体中)

VOICE

次世代を担うこども達に、
職業体験を通じて
食の大切さを伝えています

実際に体験したこども達から、いろいろな声をいただいています。

- すし職人って人をハッピーにさせる仕事だなんて感じた。(9歳/男の子)
- お客様のために作る寿司職人の気持ちが少しわかりました。(12歳/女の子)

キッズニア甲子園 スーパーバイザー

チイさん



キッズニアでの
職業体験風景

キッズニア甲子園
年間総入場者数
約77万人



持続可能な
社会の発展

環境マネジメント

環境方針

地球温暖化防止

環境汚染防止

環境コミュニケーション

食品廃棄物の発生抑制・リサイクル

環境理念

4つの
重点課題を設定

持続可能な社会の発展のために、 重点課題を定めて環境保全に 取り組んでいます

当社は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て、2007年に環境対策推進委員会を設置しています。「地球温暖化防止」「環境汚染防止」「環境コミュニケーション」「食品廃棄物の発生抑制・リサイクル」の4つの環境方針を策定し、これを重点課題として、行政機関やお取引先、関連団体とのパートナーシップを強化しながら環境保全活動に取り組んできました。

またお客様や地域の方々、従業員など様々なステークホルダーの皆様に向けて、店頭やCSR報告書、ウェブサイトなどで、その取り組み状況の積極的な情報発信に取り組んでいます。

ミニ麺・小ごはんで 食べ残しをなくし、 廃棄物を削減しています

食品廃棄物を削減するために、当社では食品廃棄物の発生そのものを抑制する仕組みづくりが重要であると考えています。小食の方でも食べ切れるように、通常サイズの半分の量のミニ麺や小ごはんを組み合わせた「少なめメニュー」の開発は、その一例です。

また2013年度から、「食べ残しをしない約束をみんなで守ること」で食品ロス削減を目指す「食べきりげんまんプロジェクト」の趣旨に賛同し、関東地区の店舗でフォトコンテストに参加。入賞者には和食さとの食事券を贈呈しています。



少なめメニュー一例

売上100万円
当たり
食品廃棄物量
前年比 **9.5%**
抑制



関東地区で実施された
「食べきりげんまん
スマイルフォトコンテスト」
和食さと賞を受賞した写真の一例

環境にもやさしい お店に

「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」と認識し行動を続けています。
環境、社会、そして経済が調和した「持続可能な社会」を実現するために私たちにできること、
そして、私たちだからこそできることに、これからも取り組んでいきます。

外食を促し
電力削減に
貢献

VOICE

空調設備の高効率化で さらなる省エネに取り組めます

店舗照明LED化への取り組みは東日本大震災前からスタートしており、現在は「和食さと」「さん天」の店内、外観、看板の照明がLEDになっています。今後はより一層の消費電力削減に向け既存店舗の空調設備を高効率なものへと更新していくための検討を始めています。

建築部 建築担当

音羽 博之

店舗で使用する照明をLED化することで、 消費電力削減に努めています

エネルギー使用合理化のため、週ごとの使用エネルギー管理や高効率機器の導入を進めるなど店舗での消費電力の削減に取り組んでいます。特に店外看板や店内で使用される照明機器のLED化を積極的に進めてきました。2011年から客席・外灯を中心にLED照明の導入を進め、2013年度内には、「和食さと」「さん天」において、オールLED店舗化を完了しています。

今後は新規店舗のオール電化と並行して既存店舗のさらなる省電力化を進めていく予定です。

オールLED化
(和食さと、さん天)
全店舗

用語
解説

■ 持続可能な社会
貴重な資源である地球環境を損なわない企業発展が可能な社会のこと。

店舗利用による 消費電力削減プロジェクトに協賛しました

2014年12月～2015年3月、関西電力が実施した「みる電あったかECOと(あったかいこと)プロジェクト」に協賛しました。これは電力需要が供給能力を超過すると予想された日の前日ないし当日に、電力使用量照会サービスの会員の方々を対象に、協賛企業の店舗で使用できるクーポンを配布することで外出を促し、一般家庭での電力使用量軽減を図るものです。

当社も近畿2府4県の和食さと、すし半で利用できる割引クーポンを配信し、利用者から「外食をするよいきっかけになった」などと、ご好評をいただきました。

VOICE

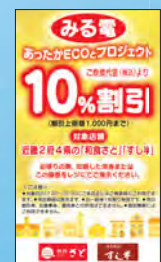
インフラとしての「食」を通じて 社会に貢献する機会となりました

当社は「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」というフィロソフィーを掲げています。外食の機会を通じてお店の周辺の方々や地域社会に貢献できる機会を得られたことは、とても意義深いことだと思います。

今後も、こういった機会があれば積極的に協力していく方針です。

経営企画部
経営企画担当

岡田 連平



クーポン画面

■ ステークホルダー
利害関係者。従業員、顧客、株主など、企業に関与する人々の総称。

■ 食品ロス
家庭・飲食店での食べ残しなど、まだ食べられるのに廃棄されている食品。

■ インフラ
「infrastructure」の略。社会基盤。各種交通網や水道、電力など、産業・生活関連の社会資本全般。

	2014 年度の取り組み実績	評価	2015 年度の取り組み予定
企業統治・企業経営			
コーポレート・ガバナンス			
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		●社内規定の定期的見直し
	グループガバナンス体制の強化		●グループガバナンス体制の強化
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		●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
コンプライアンスの徹底	コンプライアンス教育の実施		●人権教育を織り込んだコンプライアンス研修の実施
	各種契約時における反社会的勢力排除の明文化の推進		●各種契約時における反社会的勢力排除の明文化の推進
	コンプライアンスカードのグループ従業員への配布		●反社会的勢力対応の研修会実施
	内部者取引管理規程に基づく、研修会の実施		●グループ従業員の、コンプライアンスカードの内容理解・浸透
DREAM 夢みる パートナーと共に、夢の実現をめざします。			
働きやすい職場環境			
働きやすい職場環境づくり	社員の各職位別段階別教育の体系化と実施		●短時間正社員店長の育成
	障がい者雇用の推進(継続)		●職群別研修体系の作成と実施
	休暇制度などの活用を通じたメリハリのある職場環境づくり		●次世代育成支援対策推進法に基づく「一般事業主行動計画」の策定と実施
	キャリアパスプラン評価基準の見直しと運用の強化		●障がい者雇用の維持
	新基準でのホスピタリティパートナーコンテストの実施		●7日間連続休暇の完全取得促進
			●新キャリアパスプランの運用
			●全員参加型のホスピタリティパートナーコンテストの実施
ENJOY 楽しむ カスタマーと共に楽しさを分かち合います。			
安全・安心へのこだわり			
安心へのこだわり	SRSグループ全体の安全衛生体制の確立		●冬の安全衛生リスク対象期間の拡大
	階層別の安全衛生教育の実施		●エリア課長の集合教育実施
	品質保証基準の定期的見直し		●2014 年度に実施した保証基準の見直しに伴う費用対効果の検証と制度化
	安全衛生にかかわるマニュアルの定期的見直し		●e-ラーニングによる衛生管理教育システムの導入
	食材の抜き取り検査の実施		●業態の特性に合わせた菌数検査の開始
	抜き打ちによる店舗安全衛生監査の実施		●TO商品の抜き打ち検査増加
安心へのアプローチ	店頭表示やメニューブックを活用したお客様への安心表示の実施		●店頭表示やメニューブックを活用したお客様への安心表示の実施

LOVE ☆ 愛する コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。

地域・社会への貢献

地域・社会との交流	「食育」活動の継続		●「食べきりげんまんスマイルフォトコンテスト」への参加
	「飲酒運転撲滅」への取り組みの継続		●キッズニア甲子園パビリオンを通じた食育活動の継続
	「災害時帰宅支援ステーション」の継続協力		●ハンドルキーパー運動の推進
	地域交流イベントの開催・参加協力		●SDD活動の継続
社外団体の社会貢献活動への参加・協力	社外団体との社会貢献活動の連携		●災害時帰宅支援ステーションの協力継続
			●地域交流イベントの開催・交流
ステークホルダーとのコミュニケーションの充実	基本的IR活動の整備と決算説明会の実施		●健康おおつ21応援団への参加
	広報活動の整備とウェブサイトの更新		●京都市「食べ残しゼロ推進店舗」認定
	冊子「CSR報告書2014」の発行		●IR(機関投資家・アナリスト向け)決算説明会の開催
	当社ウェブサイトの「CSRサイト」の適切な更新		●広報活動の展開とウェブサイトのバリューアップ

環境保全への取り組み

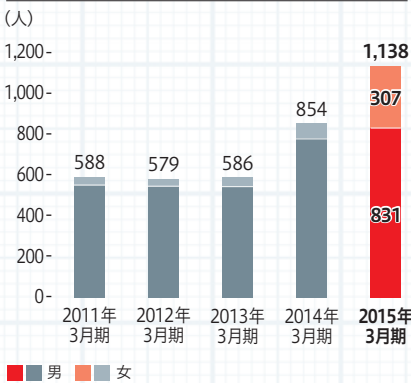
地球温暖化防止	「地球温暖化防止」の推進		●(目標)店舗当たりエネルギー使用量の1%削減
食品廃棄物の発生抑制・リサイクル	「食品廃棄物の発生抑制・リサイクル」の推進		●(目標)食品廃棄物の再生利用等実施率40%達成
環境汚染防止の推進	「環境汚染防止」の推進		●環境汚染防止の継続推進
	環境保全活動に関する外部団体との連携を継続		●JFを通じた環境分野の対外活動の継続

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

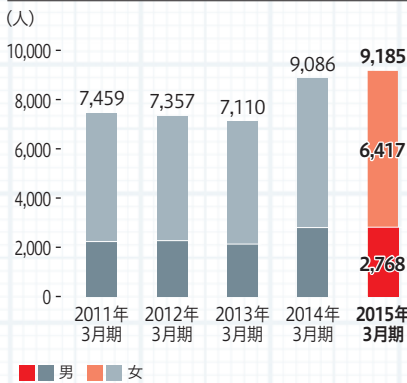


基本情報【連結】

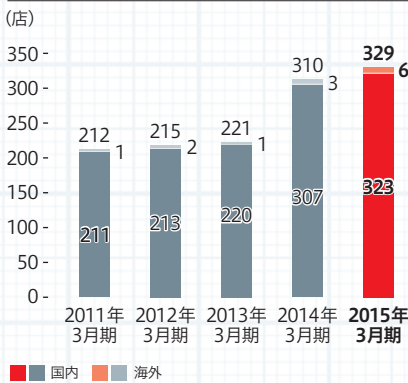
従業員数



パート・アルバイト



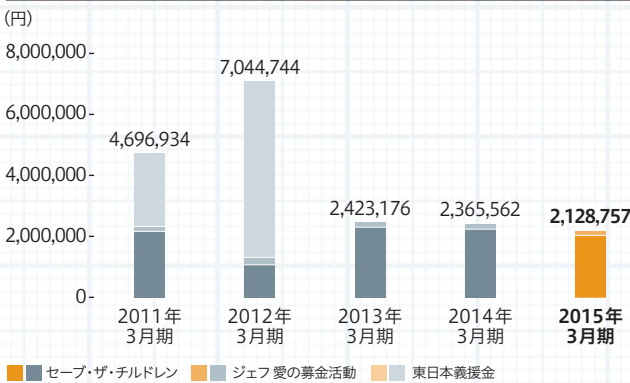
店舗数推移



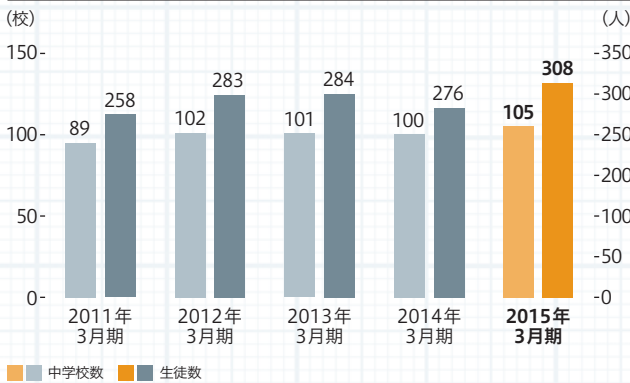
LOVE☆【愛する】 コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。【単体】

地域社会への貢献

社会活動団体への社外募金活動

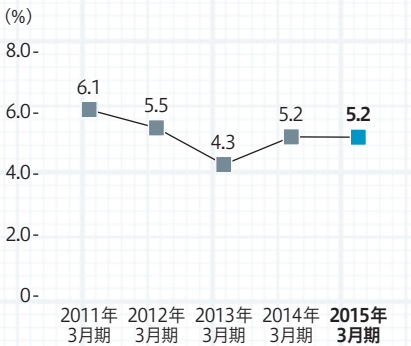


店舗体験学習実施数

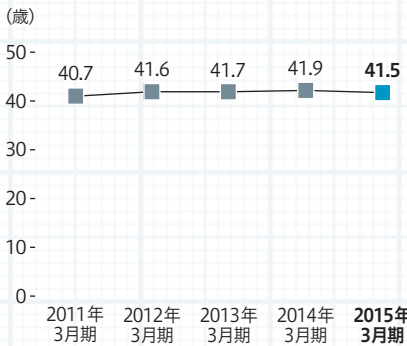


DREAM【夢みる】 パートナーと共に、夢の実現をめざします。【単体】

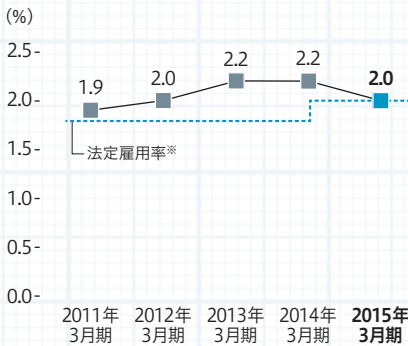
離職率



平均年齢



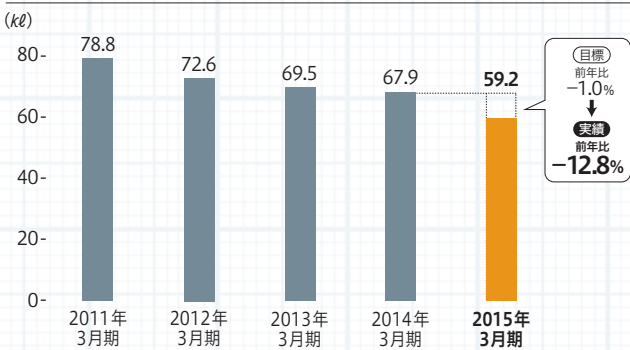
障がい者雇用率



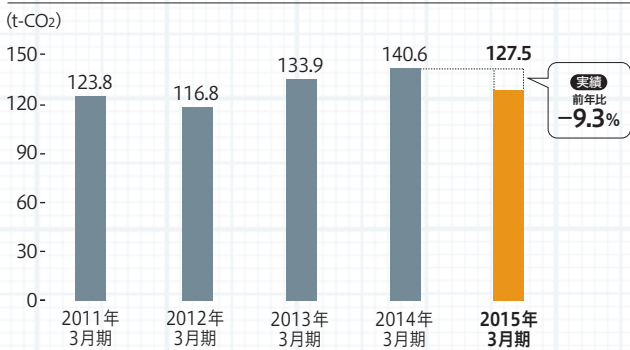
※ 2014年3月期より、法定雇用率は1.8%から2.0%へ引き上げられました

地球温暖化防止

店舗当たりのエネルギー使用量 (原油換算)

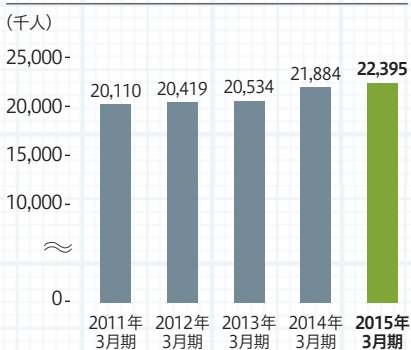


店舗当たりのCO2総排出量

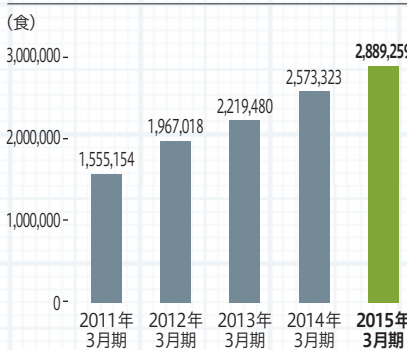


ENJOY【楽しむ】 カスタマーと共に楽しさを分かち合います。【単体】

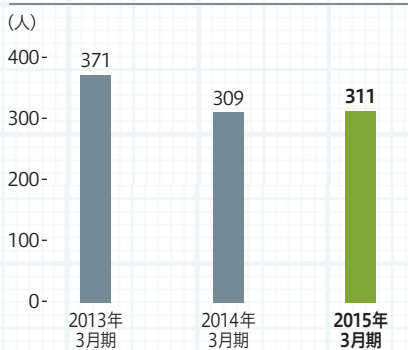
年間来客者数



さとしゃぶ販売数

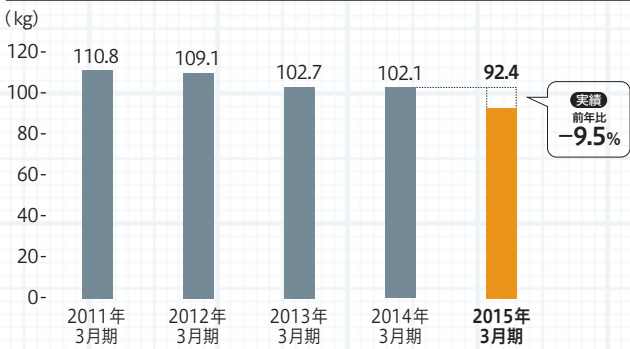


ホスピタリティ パートナーコンテスト参加者数



食品廃棄とリサイクル

売上100万円当たりの食品廃棄物量



食品廃棄物の再生利用等実施率

