

食品廃棄の抑制と活用 ワタミグループの取り組み事例

2018年10月12日（金）
ワタミ(株) CSVマネージャー 福井 聡

国内外食事業

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、一つでも多く提供したい。「お店はお客様だけのものである」を店舗基本理念として、快適な空間づくりを目指し、笑顔のあふれる場面を一つでも多く提供していきます。（2018年8月現在 463店舗）



宅食事業

創業当時、**必要な分だけをお届けして、家庭で出る余分な食材を廃することを経営理念としました。また、ご注文をキャンセルなしの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無くすことにも努めています。**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。高齢社会のこの国を、もう一度素直に長寿を喜べる社会へ。私たちの使命はそこにあると考えています。
(2018年8月現在 237千食)



海外外食事業

日本の食スタイルを気軽に楽しめる、おしゃれなJapanese Diningを、6カ国9地域に展開しています。
(2018年8月現在 53店舗)



農業

ワタミグループは「お客様に、安全で安心な食材を使った料理を提供したい」と考え、農業に参入しました。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少しでも改善しようと、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、地域の方々の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。

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するため、ワタミファームを中心として、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できることを目指しています。



環境事業

ワタミファーム&エナジー（株）を中心として、環境活動を実施しています。事業構成を「エネルギー事業」と「アグリ事業」に分け、農畜産物の集荷および配送に関する事業なども担い、地域の皆様とともに持続可能な循環型社会をつくるべく活動しています。**お好み焼き宅配の「KEI太」での使い捨て包装容器問題から、ワタミグループの環境対応活動は始まりました。**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、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。それら環境事業の推進役となったのがワタミファーム&エナジーです。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。



ワタミの6次産業モデル

1984年の創業から外食産業に携わってきたワタミグループは、お客様に安全な食材でおもてなしをしたいという気持ちから、2002年から、有機農業をスタートさせました。現在では、北海道から九州まで全国12カ所に約632ヘクタールの規模で有機農業、畜産・酪農事業（1次産業）を行っています。

ワタミファームで採れた有機野菜（1次産業）は、ワタミ手づくり厨房で加工（2次産業）され、ワタミグループの外食事業や宅食事業（3次産業）を通じて、全国のお客様に提供しています。

さらに、持続可能な循環型社会の構築を目指すワタミグループでは、環境負荷を軽減するための取り組みや、再生可能エネルギー事業として風力発電設備の開発・建設・運転管理などにも取り組んでいます。

この一貫統合された“独自の6次産業モデル”が、ワタミグループの事業を成長させ、さらにはあたらしい事業領域の可能性を広げています。



環境の取り組みの原点



宅配お好み焼 KEI太
宅配用スチロール容器

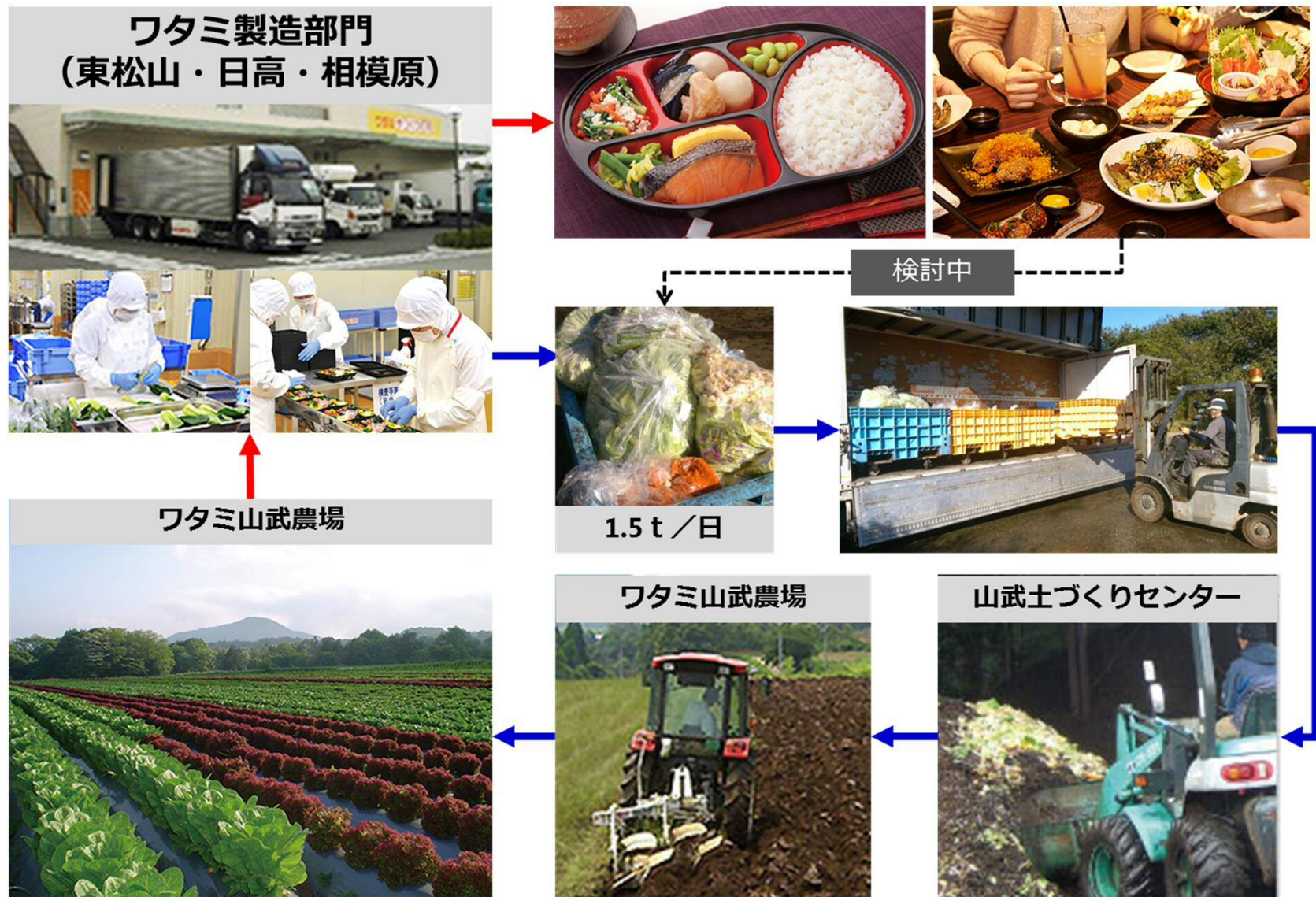
生ごみ処理機の導入



リサイクルセンターの稼働（東京都足立区）



食品リサイクルループの取り組み（自社完結型）



ハーフサイズ（発生抑制）



レギュラーサイズ1,690円（税抜）
ハーフサイズ990円（税抜）



フルサイズ:2,990円（税抜）
ハーフサイズ:1,990円（税抜）

キッズメニュー（発生抑制）



キッズバーガー

ビーフパテはオーダーをいただいてからジューシーに焼き上げます。素材にこだわったキッズに大人気のハンバーガーです。

450円（税抜）



フライデーズ チーズバーガー
グリルしたビーフパテにチェ
ダーチーズをトッピング。

1,490（税抜）

お持ちかえり容器の用意（発生抑制）



その他の対応（発生抑制）

- ・ 食材発注精度の向上
- ・ キャンペーン期間の工夫



廃食用油（リサイクル）

- ・ 廃食用油は100%リサイクル





心と心で、つながる未来へ

