

平成 20 年 3 月 26 日
Ref. 08-0326-056

ISO14001 認証取得を国内連結子会社全体へ拡大 ～グループ全体での環境活動を推進～

株式会社モスフードサービス（代表取締役社長 CEO：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、平成 20 年 2 月、国内の連結子会社全社および関連店舗全店において、環境マネジメントシステムの国際規格である ISO14001 の認証を取得しました。モスバーガー本部およびモスバーガーチェーン全店では、平成 16 年 3 月 24 日付で同認証を取得しており、今回はその範囲を拡大しての認証取得となります。

企業の環境対策が、必然的な社会の要求となるなかで、当チェーンではいち早く環境対策に取り組んできました。平成 9 年には、業界に先駆けて 3 温度帯一括配送に切り替え、モーダルシフトや共同配送なども順次導入しています。平成 18 年にはお持ち帰り用のポリ袋から紙バッグへ変更するなど、非石油製品への転換も積極的に進めています。また同年 9 月には「環境保全に向けた取り組みに関する協定」を環境省と締結し、国と事業者による自主協定という形で循環型社会の実現に向けた取り組みを推進してきました。

ISO14001 認証については、平成 16 年にモスバーガー本部およびモスバーガーチェーン全店で取得しましたが、昨年 2 月に株式会社モスフードサービス東北など販売子会社 5 社の本社部分へ認証範囲を拡大しました。また、昨年 9 月の本社移転にともないグループ各社を新オフィスに集結し、グループ経営の一層の効率化を図るとともに環境活動においてもグループ全体での推進を目指してきました。

今回、中華そばチェーン「ちりめん亭」67 店舗を展開する株式会社トモスや、四季の旬菜料理「AEN（あえん）」10 店舗を展開する株式会社四季菜（しきな）など、国内の連結子会社全 16 社（モスフードサービスを含む）とその関連店舗全店で認証を取得しました（店舗数はいずれも平成 20 年 2 月末現在）。これにより、「モスバーガー」チェーンのみならず、その他の飲食事業や関連事業も含めたモスグループ全体において、より積極的に環境活動を推進してまいります。

モスフードサービスでは、「人間貢献・社会貢献」の経営理念のもと、「おいしくて、安全で、健康によい商品」を「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。今回の国内連結子会社全体での ISO14001 認証取得により、さらに CSR の積極的な推進を図り、社会に貢献できるチェーンづくりを目指します。

<この件に関する問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IR 室 TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7310
〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F
<http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp

< 「ISO14001」 認証取得について >

- 登録規格 : 『ISO14001:2004』
- 登録範囲 : モスグループ (国内)
 - 株式会社モスフードサービス (モスバーガー本部)
 - 株式会社トモス／中華そば「ちりめん亭」など中華業態の経営
 - 株式会社四季菜／四季の旬菜料理「AEN」の経営
 - 株式会社シェフズバイ／レストラン「シェフズバイ」の経営
 - 株式会社エム・エイチ・エス／食品衛生検査
 - 株式会社モスクレジット／金銭貸付・保険代理
 - 株式会社モスヒューマンアカデミー／教育・研修
 - 他9社 (全16社) および関連店舗全店
- 登録日 : 2004年3月24日 ※初回登録日
- 審査機関 : 株式会社日本環境認証機構 (JACO)

(参考) 当チェーンのおもな環境活動

| | |
|-----------------------|---|
| 1972年 (創業) (昭和47年) | ・ホットドリンクを陶器のカップで提供 (イトインの場合)。ハンバーガー類の包装には発泡スチロールではなく、薄い袋状の紙 (内袋) を使用 |
| 1990年 (平成2年) | ・東京・国立店をリサイクル推進店舗として位置付け、ガラスの食器や金属のスプーンなどを使用。全店では、持ち帰り用の手提げ紙袋を再生紙に切り替え |
| 1995年 (平成7年) | ・全店でガラスの食器の導入を推進 |
| 1997年 (平成9年) | ・配送システムを、業界初の試みである三温度帯一括配送に切り替え ・東京23区内の店舗内に分別ごみ箱 (可燃・不燃) を設置。その後設置店舗を全国に順次拡大 |
| 1999年 (平成11年) | ・ホットドッグのパッケージをプラスチック容器から紙容器に変更 |
| 2000年 (平成12年) | ・本社内に「環境推進グループ」(現: 社会貢献グループ) を設置 ・廃食油の回収、リサイクルシステムの本部一元化実験開始 |
| 2001年 (平成13年) | ・トレイをメラミン製からペットボトルのリサイクル製に変更 ・包装資材 (ポテト袋など) に非木材紙 (ケナフなど) を使用 ・「環境教育」講習を開始 (加盟店および本部社員・店舗勤務社員対象) |
| 2002年 (平成14年) | ・全店舗への納品書、請求書のペーパーレス化実施 |
| 2003年 (平成15年) | ・食品一括配送・回収システム確立のための実証実験を開始 (仙台) ・「CSR推進室」を設置し、全社的なCSR推進活動を強化 |
| 2004年 (平成16年) | ・中水 (雨水) 利用システムの運用実験を開始 ・株式会社モスフードサービスおよびモスバーガーチェーンにおいて ISO14001 認証を取得 ・「環境報告書」(現: コミュニケーションレポート) を発刊 ・倉庫廃棄物の一括再資源化を本格開始 ・モスライスバーガーの内袋を発泡ポリエチレンからパルプ系繊維を使用したものに変更 ・持ち帰り用ポリ袋の軽量化等により、原料の削減を強化 |
| 2005年 (平成17年) | ・シンガポール法人のモスフード・シンガポール社で ISO14001 の認証を取得 ・「グリーン調達ガイドライン (基本原則)」「中期環境行動計画」をホームページ上に公開 ・名古屋エリアにて「配送時の原料回収システム」を展開 ・紙袋を脱色や染料加工を施さない未晒しタイプの紙に変更 |
| 2006年 (平成18年) | ・お持ち帰り用ポリ袋を紙バッグへ変更 ・お持ち帰り用透明アイスカップをバイオマスプラスチック容器に変更 ・サラダカップをコーンスターチ素材に変更 ・「環境保全に向けた取り組みに関する協定」を環境省と締結 |
| 2007年 (平成19年) | ・生鮮野菜の食材配送システムに関し「エコリーフ環境ラベル」の認証を取得 ・チーム・マイナス6% 『1人、1日、1kg CO2削減』応援キャンペーンに協賛 |