

平成 20 年 6 月 27 日

Ref. 08-0627-018

店舗で働くスタッフを中心とした、「人」本位型レポート 『モスのコミュニケーションレポート 2008』 発刊

モスバーガーを展開する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、このたび『モスのコミュニケーションレポート 2008』を発行します。平成 16 年 6 月に第 1 号となる『環境報告書』を発行し、その後内容を環境活動から CSR 活動へと範囲をひろげ、今年で 5 号目となります。

今年度のレポートでは、モスバーガーチェーン事業と社会との重要なコミュニケーターである各店舗のスタッフが取り組みを紹介しながら、当チェーンの環境保全活動・社会貢献活動をわかりやすく全 38 ページでご紹介しています。

<『モスのコミュニケーションレポート 2008』の特徴>

1. 店舗や農場で働くスタッフの表情を見せることにより、店舗スタッフと社会のつながりを強調
2. 品質管理、工場及び、店舗における定期的な衛生管理体制など、食の安全に徹底した取り組みを紹介
3. 「食育プログラム」や「こども 110 番の店」、食に関する情報開示など、お客さま（社会）とのつながりを大切にしたい地域貢献活動について紹介
4. 省エネ、グループ全体での ISO14001 認証取得、環境省との自主協定、食品リサイクルなど、先端の環境活動についても紹介
5. モスグループと海外のモスバーガーの事業内容と環境および CSR 活動の取り組みを紹介
6. 第 3 者の視点での当チェーンの取り組みに関する意見も記載

※環境会計は、モスバーガーホームページで公開しています。

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。『モスのコミュニケーションレポート』は、こうした当チェーンの理念に沿っておこなってきた環境活動を中心に、さまざまなステークホルダーとのコミュニケーションについてご紹介しています。この発刊により、チェーン内部のみならず、関係会社や協力会社からお客さまに至るまでの店舗に関わるすべての方々に、循環型社会の実現の輪を広げていくことを目指しています。

* 「モスのコミュニケーションレポート 2008」は、当社ホームページからご覧いただけます。
ホームページアドレス <http://www.mos.co.jp>

<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

(参考) 当チェーンのおもな環境およびCSR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 (イートインの場合)。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 ・ 特別栽培農産物の健康野菜「モスの生野菜」の導入開始
1996 年 (平成 8 年)	・ ホームページ開設と同時に、栄養成分情報を開示
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 ・ 「モスの生野菜」「モスのビーフ」を全店導入 (新価値宣言) ・ 東京 23 区内の店舗内に、可燃、不燃ごみの分別ごみ箱を設置。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」を設置 ・ 「モスの生野菜」が社団法人日本フードサービス協会の J F 認証を取得 ・ 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)	・ トレーをメラミン製からペットボトルのリサイクル製に変更 ・ サラダ容器をプラスチック容器から非木材紙 (葦) 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) ・ ホームページで商品のアレルギー情報を開示
2002 年 (平成 14 年)	・ アレルギー体質にも配慮した「モスキッズメニュー」の販売開始 ・ 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) ・ 食材の生産・製造・流通過程の詳細情報をホームページ上で開示 ・ 「CSR推進室」を設置し、全社的なCSR推進活動を強化 ・ チェーン従業員の為の内部告発者支援窓口 (現: モスヘルプライン) を開設
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 ・ 「倫理憲章」を制定 ・ 「企業行動基準」を発行 ・ 「個人情報保護法」遵守の為のガイドライン発行
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 ・ 食育推進委員会を発足し、独自の食育プログラムを開始 ・ 名古屋エリアにて「配送時の原料回収システム」を展開 ・ 「こども 110 番の店」への登録を全国で開始
2006 年 (平成 18 年)	・ 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 ・ お持ち帰り用ポリ袋を全廃し、紙バッグを導入 ・ 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 ・ キッザニア東京に「ハンバーガーショップ」パビリオン出展
2007 年 (平成 19 年)	・ 生産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
2008 年 (平成 20 年)	・ グループ全体での ISO14001 認証取得 ・ 「モスのコミュニケーションレポート 2008」発行