

「アジアのモス、世界のモス」へ向けての取り組みを紹介 『モスのコミュニケーションレポート 2010』 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：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 2010』を発行します。2004 年 6 月に第 1 号となる『環境報告書』を発行し、以後、幅広いステークホルダーとのコミュニケーションツールと位置づけて発行を続け、今年で 7 号目となります。

今年度のレポートでは、アジアで 6 つの国と地域に 215 店舗を展開し、「アジアのモスへ、そして世界のモスへ」と挑戦を続けるモスバーガーの海外事業の歩みや展開を中心に、2010 年 4 月より施行されている改正省エネ法への対応など、全 38 ページにわたり写真やイラストを多用して、わかりやすく紹介しています。

『モスのコミュニケーションレポート 2010』 概略

<モスバーガーの海外展開を、台湾を例に紹介>

安心・安全を確保するための食材のトレーサビリティの徹底や、現地の食文化に合わせたオリジナル商品の開発、「人づくり」への注力などの様子を紹介。

<改正省エネ法への対応>

POS レジスターを使用したエネルギーマネジメントシステムや、LED 照明、エコキュートなどの新技術導入の状況を紹介。

<各店舗独自の地域活動を紹介>

冷房効果を高めるために店舗を植物で覆う「緑のカーテン大作戦」や、業務用車両でのカーシェアリング導入など、様々な取り組みを紹介。

<LCA 評価>

東京都市大学と共同でハンバーガーができるまでの CO₂ 発生量を算出し、原材料生産から商品提供までの CO₂ 発生割合を明示。

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、「おいしさ、安全、健康」にこだわった商品を「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 2010」は、当社ホームページからもご覧いただけます。
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 グループ 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」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JF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)	・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実施(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
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 ・「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)	・チーム・マイナス6%『1人、1日、1kg CO ₂ 削減』応援キャンペーンに協賛 ・魔術食品(台湾)が「ISO22000」及び「HACCP」取得
2008年 (平成20年)	・ISO14001認証取得を国内連結子会社全体へ拡大 ・農林水産省が立ち上げたFOOD ACTION NIPPONに協賛 ・「災害時帰宅困難者支援に関する協定」の各自自治体との締結を開始
2009年 (平成21年)	・コーヒー豆をJAS認証有機栽培、レインフォレストアライアンス認証の2つの認証を受けたもの(ダブル認証)に順次切替開始 ・「とびきりハンバーグサンド」がFOOD ACTION NIPPONアワード2009プロダクト部門、優秀賞を受賞 ・「とびきりハンバーグサンド」がグリーン購入大賞食品部門、審査員特別賞を受賞
2010年 (平成22年)	・「Out of KidZania モスフードサービス 農業体験」を開催(2010年7月~全6回予定)