

変わらないところと時代に応じて進化するモスの具体的な取り組みを紹介 『モスのコミュニケーションレポート 2014』 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（代表取締役会長兼社長：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 2014』を発行します。2004 年 6 月に本レポートの前身である『環境報告書』の第 1 号を発行し、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 11 号目となります。

今回のレポートでは、お客さまに「おいしくて安心・安全」な商品を「心地よい空間」で楽しんでいただきたいという、変わらない『モスのところ』を持ちながら、社会の声や時代の流れに応じて、『進化』するモスの取り組みについて、事例を交えて掲載しています。また、人間貢献・社会貢献の実現に向けた創業からの想いや取り組みを 20 のキーワードにまとめ、全 34 ページにわたり紹介しています。

『モスのコミュニケーションレポート 2014』の概略

<変わらないモスのところ 進化するモスのかたち>

お客さまに満足を超えた感動を感じていただくために、HDC（ホスピタリティ・デリシャス・クレンリネス）の考えを基本に「いつものモス」であることを目指しています。一方で進化するために自問自答を繰り返し「定番商品リニューアル」や「朝モス」の全店 7 時スタートにも取り組みました。野菜への取り組み、さまざまなステーキホルダーとの直接対話の実施とあわせ、「変わらないところ」と「進化するかたち」の両面から 1 年間の活動を紹介しています。

<おいしさを届けるまでの「モス 20 の約束」>

お客さまからの「おいしい」や笑顔を生み出すために、当社が日頃から取り組んでいることを、20 の約束としてまとめています。「おいしさ、安全、健康」の追求や笑顔と真心のおもてなし、地域・社会貢献活動や環境活動、コーポレート・ガバナンスについて紹介しています。

<数字で見るモス>

2013 年度の当社のさまざまな活動の進捗や実績を、ステーキホルダーごとにまとめ、2013 年度の環境目標の達成度や、環境教育・訓練実施回数、1 店舗 1 日あたりの各種廃棄物量などを数値やデータで示しています。

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、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切にした商品を「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』はこうしたモスグループの理念に沿って行ってきた、さまざまなステーキホルダーとの活動について紹介しています。本レポートの発刊により、グループ内部のみならず店舗に関わるすべての方々に、さらなるコミュニケーションの輪が広がっ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 2014」は、当社ホームページからご覧いただけます。
モスバーガーホームページ <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. 03-5487-7389
〒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) モスグループのおもな環境およびCSR活動

1972年 (創業)	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・全店でガラスの食器の導入を推進
1996年	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ開設と同時に、栄養成分情報を開示
1997年	<ul style="list-style-type: none"> ・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）
1999年	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・本社内に「環境推進グループ（現：社会環境グループ）」を設置
2001年	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・ホームページで商品のアレルギー情報を開示
2003年	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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（店舗）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）」を発行 ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・シンガポール法人のモスフーズシンガポール社で ISO14001 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 ・モスの店舗スタッフが近隣の小学校へ出向き出張授業を行う「モスの食育プログラム」を本格的に開始 ・「こども 110 番の店」への登録推進開始
2006年	<ul style="list-style-type: none"> ・お持ち帰り用ポリ袋に代わり、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 ・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 ・森の町内会「間伐に寄与する紙」の使用を開始
2007年	<ul style="list-style-type: none"> ・「エコリーフ環境ラベル」の認証を取得 ・魔術食品工業（台湾）が「ISO22000」および「HACCP」取得
2008年	<ul style="list-style-type: none"> ・ISO14001 認証取得範囲を国内連結子会社と関連店舗まで拡大 ・店舗の廃棄油処理について「電子 manifests 制度」を一部導入 ・「災害時帰宅困難者支援に関する協定」の登録店舗を拡大
2009年	<ul style="list-style-type: none"> ・「フード・アクション・ニッポン アワード 2009」において「とびきりハンバーグサンド」が、プロダクト部門の優秀賞を受賞 ・「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で審査員特別賞を受賞
2010年	<ul style="list-style-type: none"> ・「Out of KidZania モスフードサービス 農業体験」を開始 ・補助犬受け入れ推進の意思表示として、オリジナルステッカーを掲示
2011年	<ul style="list-style-type: none"> ・お客さまと社長との直接対話「モスバーガータウンミーティング」を開始 ・「フード・アクション・ニッポン アワード 2011」において「自由が丘 あえんおそうざい」のお弁当が、「食べて応援しよう！賞」を受賞
2012年	<ul style="list-style-type: none"> ・グリーン電力を購入し、事業方針説明会、株主総会などの会場での使用を開始 ・国内外食チェーンとして初めて ISO22000 認証を取得
2013年	<ul style="list-style-type: none"> ・モスバーガー店舗に LED 照明を採用した看板を導入（2年間をかけて全店導入予定） ・「フード・アクション・ニッポン アワード 2013」において「店舗スタッフによる産直・採れたて野菜のハンバーガー」の取り組みが、販売促進・消費促進部門の最優秀賞を受賞