

独自のバリューチェーンと企業価値向上に向けた取り組みを紹介 『モスのコミュニケーションレポート 2017』 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：中村 栄輔、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 2017』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14号目となります。

当社は、「人間貢献・社会貢献」という経営理念に共感・支援してくださるステークホルダーの皆さまとの相互理解や価値提供により、独自のバリューチェーンを築いています。今回のレポートでは、更なる企業価値の向上のための「モスグループの成長戦略」や、対話を大切にした「ステークホルダーとの価値共有」などについて、全36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 2017』の概略

<モスグループの成長戦略>

当社は、2021年度の長期経営目標として「日本発のフードサービスグループとして世界ブランドになる」ことを掲げ、2016年度を初年度とする3カ年の中期経営計画に取り組んでいます。本特集では、中期経営計画の3つの成長戦略の柱である「国内モスバーガー事業」「海外モスバーガー事業」「新規事業」それぞれの目標を達成するために行っている取り組みを紹介しています。「国内モスバーガー事業」では、商品に磨きをかけるため、店長などを対象に全国で実施している「製造勉強会」の取り組み、「海外モスバーガー事業」では、安定成長を続けるシンガポールの事例、そして「新規事業」では、モスバーガーに次ぐフランチャイズの第2の柱を目指すブランドとして、「マザーリーフ」「ミアクッチーナ」を紹介しています。

<ステークホルダーとの価値共有>

当社では、ステークホルダーとの対話を大切にしなが、価値の共有を行っています。本特集では、環境、お客さま、取引先、メンバー、加盟店、株主、地域社会、行政それぞれのステークホルダーに対して、当社が行っている取り組みを具体的なデータや事例を交えながら紹介しています。例えば、お客さまに対しては「医食同源」の考え方を大切にしたメニュー開発を行っており、開発例として減塩タイプのドレッシングの導入などを取り上げています。

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え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。当社はおかげさまで、今年で創業45周年を迎えました。本レポートの発刊により、グループ内部のみならずチェーン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 2017」は、当社の企業サイトからもご覧いただけます。

モスフードサービス企業サイト <http://www.mos.co.jp/company/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

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
<http://www.mos.co.jp/company/> E-mail. pr@mos.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

(参考) モスグループのおもな環境およびCSR活動

| | |
|---------------|--|
| 1972年 (創業) | ・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 |
| 1995年 | ・全店舗でリユースの食器の導入を推進 |
| 1996年 | ・ホームページ開設と同時に、栄養成分情報を開示 |
| 1997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) |
| 1999年 | ・ホットドッグのパッケージを発砲スチロール容器から紙容器に変更 |
| 2000年 | ・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 | ・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 | ・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 ・チェーンメンバーのための内部告発者支援窓口(現:モスヘルプライン)を開設 |
| 2004年 | ・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 | ・「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 | ・お持ち帰り用ポリ袋に代わり、紙バッグを導入 ・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 | ・「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 | ・ISO14001認証取得範囲を国内連結子会社と関連店舗まで拡大 ・店舗の廃食油処理について「電子マニフェスト制度」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 | ・「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 | ・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 | ・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 | ・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 | ・モスバーガー店舗にLED照明を採用した看板を導入(2014年度末までに全対象店舗で導入完了) ・「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 |
| 2014年 | ・朝食強化のため全店で朝7時オープンを実施 ※一部店舗除く |
| 2015年 | ・ミラノ国際博覧会イタリアの日本館フードコートに出店 ・「モスバーガータウンミーティング」の開催を全国47都道府県で達成 |
| 2016年 | ・「医食同源」の考え方のもと、マヨネーズタイプをカロリーーフに変更し、ドレッシングを減塩タイプに変更 ・新潟県のモスバーガー全店舗で、障がい者が描くふれあいアート展「MOSごと美術館 with cotocoto」を開催 |