

50年・100年成長し続ける企業を目指した取り組みを紹介 『モスのコミュニケーションレポート2018』 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2018』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15号目となります。

今回のレポートでは、昨年創業45周年を迎えた当社が、今後も成長していく企業になるための取り組みを特集した「50年、100年続く企業を目指して」や、地域社会の一員として行っている「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2018』の概略

<特集：50年、100年続く企業を目指して>

当社では、創業以来、「人間貢献・社会貢献」という企業理念のもと、ステークホルダーの皆さまとのつながりを大切にし、さまざまな活動を実践してきました。本特集では、50年、100年成長していく企業になるための取り組みについて、「飲食店初のエコマーク認定を取得」「モスファームの取り組み」「次世代オーナー育成研修」「食育・キャリア教育の推進」の4つのテーマで紹介しています。例えば、2017年10月、国内モスバーガー及びモスカフェ全店で、飲食店初となるエコマーク認定を取得したことや未来のモスを担う人材を育成するための次世代オーナー育成研修、地域の子どもの成長を支える食育プログラムなど、さまざまな施策について取り上げています。

<ステークホルダーとの価値共有>

当社では、地域社会の一員として、ステークホルダーとの「価値の共有」を行っています。本パートでは、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。また、株式会社ダスキンと合同で行った「子育てママのファンの集い」や、若年層の生の声を経営施策に活かすことを目的に学生を対象に行っている「キャンパスミーティング」など、当社が大切にしているステークホルダーとの直接対話（ダイレクトコミュニケーション）の施策も取り上げています。

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商品に「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。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2018」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
1995年	・全店舗でリユース食器の導入を推進
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）
2000年	・本社内に「環境推進グループ（現：社会共創グループ）」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
2002年	・アレルギー体質にも配慮した「モスキッズメニュー」の販売を開始 （現在は低アレルギーメニュー）として販売）
2003年	・食材の生産・製造・流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	・「環境方針」を制定 ・「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
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外出き出張授業を行う「モスの食育プログラム」を本格的に開始 ・「モスバーガーこども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
2008年	・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
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（ミラノ万博）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	・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」を初めて開催
2017年	・「第3回 JSH 減塩食品アワード」において「和風ドレッシング<減塩タイプ>」が金賞を受賞 ・国内モスバーガー及びモスカフェ全店で飲食店初のエコマーク認定を取得 ・低アレルギーメニューをリニューアルし、個包装対応での提供を初めて採用