

★一富士フードサービス株式会社のSDGs宣言

一富士フードサービスは、「すべてのお客様と信頼のネットワークを築き、感性豊かな人材を基軸に先進の技術とシステムで、心とからだに美味しい料理とサービスを提供し、社会に貢献する企業として、人の笑顔と活力を創ります」というミッションのもと、「未来の元気を創造する」企業として、事業活動を通じて持続可能な社会の実現に貢献していきます。

一富士フードサービスSDGs方針 重要課題テーマ	従業員の皆さまのSDGs宣言
栄養バランスの取れた食事提供による健康 推進	<p>3食バランスの良い食事を摂る。 アレルギーに気をつけて、バランスのとれた食事の提供。 おいしい給食を安心安全に提供する。 おいしく安全な食事を提供し、子供たちの健康づくりを支えます。 お客様、自分自身も栄養バランスの取れた食事をし、健康推進を目指す。 お客様に喜ばれる献立作りと、健康で美味しい食事の提供！ これからも、栄養とバランスがよい食事を子ども達に提供したいです。 これからもお客様に栄養バランスのとれた美味しい料理を提供します。 すべての人に健康的でバランスの取れた食事を届け、食を通じて心と体の健康づくりに貢献します。 バランスのとれた献立を作成する。 栄養あり彩あり旨味ありの食事提供を目指したい。 栄養バランスの取れた美味しい食事で心身共に健康維持！ 栄養満点の食事で！一日でも長く！大切な人とすごそう！！ 健康である為に、バランスのとれた食事、睡眠、運動を大切にし、何にでも取り組める体づくり。 健康寿命を延ばす。 仕事でも家庭でも、子ども達に栄養バランスのとれた食事を提供し、スクスク成長して貰う。 子供達が美味しく安心して食べられる給食作りをします。 食で人々の体の健康と心の健康を豊かにします。 食べる事は生きること。食事の提供を通して周りを笑顔で元気に！！ 食を通して、子供達の健康と笑顔を守る。 食を通して人々の健康と豊かな生活を支えるとともに、持続可能な社会の実現に取り組みます。 生活習慣病になりやすい人が増えてるので栄養バランス、ストレスの軽減、良質な睡眠を心がける。 日々の食事の栄養バランスに気をつけ家族が健康でいられるようにする。 美味しく、楽しい食事で健康増進！ 保育園の子どもたちに毎日栄養満点で美味しい料理を提供するために日々頑張ります。 野菜不足が気になるので、積極的にとるよう努力したいです。 野菜多めのバランス食事を提供いたします。 体の元気が心の元気！少しの手間で健康な食生活を。幸せな未来のために今を頑張ろう。 お腹も心も満たされる給食を提供いたします。</p>
持続可能な原材料・商品の調達	<p>安定した食材の確保。 海の豊かさを守ろう。 地元の食文化の継承。 地産地消しつつ、海・陸の豊かさを守っていきたい。 地元産の野菜を食べよう。 おいしい大豆ミート料理を作ります。 毎日の1食を大切に、持続可能な食のかたちを育てます。</p>
フードサービス業界の人手不足解消	<p>「ライフスタイルが変わっても、誰もが辞めずに続けられる職場環境作り」 急な欠勤や早退(子どもや親の看病など)が発生しても、快くカバーし合える「お互い様」の雰囲気、職場環境を作る。 お互いが助け合える行動できる職場。 コミュニケーションエラーによる職場離れを防ぐために言葉遣い等に気をつけたい。 コミュニケーションや、チームワークを良くして、退職者を少なくさせたい。 コミュニケーションをうまくとり、人間関係での離職をなくす。 すべては相手を思いやり協力する気持ちから。 せつかくこの業界に入ってくださった方が辞めない職場づくり、相手に寄り添った対応を心がけて行きます。 チームでの協力体制を大切にし、フードサービス業界の人手不足解消につながる働きやすい環境づくりに取り組みます。 なくてはならない「食」に携わるこの仕事に自分自身が誇りを持ってやる事で良い連鎖をつくり、人手不足を解消する。 パートさん、社員含めてここの職場で楽しく働けるように勤めます。 フードサービスの魅力を発信して人手不足を解消する。 フードサービス業界の人手不足解消に向け、作業の効率化と分かりやすい指導を心がけ、誰もが働きやすい職場づくりに貢献します。 みんなが心豊かに、仕事ができるように。 メリハリがあり、働きやすい環境。 やりがいと成長を感じる職場!! やりがいのある仕事と感じさせる毎日の作業の工夫によってこれからも続けていきたいと思ってくれる人材を育てていく。 より良い人間関係を築き、生産性を向上させます。 一人一人が働きがいのある職場づくりが私のSDGsです！ 一人一人の負担を減らして、長く働ける職場を目指す！ 快適な仕事環境と美味しい食事。</p>

<p>一富士フードサービスSDGs方針 重要課題テーマ</p>	<p>従業員の皆さまのSDGs宣言</p>
<p>フードサービス業界の人手不足解消</p>	<p>皆さんが、笑顔で仕事するためにも、日々健康で無事故で、頑張っていきたいです。 みんなが働きやすく働いていて楽しくなる職場作り。 感謝の気持ちを持っていれば行動も変わっていくと思うので、心に留めて生活していく！ 環境と人に優しいやりがいのある職場にする。 環境負荷の低減。 既存する人を大切に、新人をうまく育てる。 給食を作ることのやりがいと今の仕事が楽しいと思える職場の雰囲気づくり。 給食産業の発展からの人員の能力アップ。 現場マニュアルを確立し、はじめましてさんでもできる明確化をはかります。 固定作業をスピードアップしていく。 互いに助け合い持続して働けるように。 国籍、年齢、性別を問わずに働きやすい職場作りをし、人手不足を解消する。 作業効率を追及し続け人手不足に負けない環境を目指す。 辞めさせない指導力。 辞めたくない職場作り。 笑顔で働ける職場を作る。 職場では思いやりを持ち、一人ひとりが責任感を持って行動します。 新人さんが続けたいような職場環境作り。 人それぞれ個性があって当たり前、補い助け合って働く。 人に優しく、思いやりの行動。 人は力、人は思いやり、人が働きやすい職場にしたい。 人間関係を良くし働きやすい環境を作る。 人材育成と辞めない職場環境の維持や改善。 省人化機器導入の推進。 業務の効率化を図り人手不足に打ち勝っていきます。 人を大切に…また明日も頑張ろう！と思える事業所運営。 省人化を積極的に取り入れたい。</p>
<p>DX推進による生産性向上</p>	<p>誰でも同一の作業が出来る様にする。 複数枚の請求書を1枚にまとめることをお客様へ提案したり、電子データでの送付をご案内したりする。 紙の削減。 作業の効率化を図ります。 最低限の印刷とデータ管理の推進。 献立、発注、関係書類の更なるDX推進。 業務効率の向上、紙資源の排除。 業務を効率化し、使用するエネルギーの低減を図る。 既存慣習にこだわらないDXの推進。 ペーパーレス化による環境負荷軽減。 WEBでの面談・打合せを心掛けての公用車利用回数を控える。 PDF保存で問題ないものはPDF保存で対応する。印刷紙を過剰に使用しない。 データ技術の習得活用を推進する。</p>
<p>食品ロス削減</p>	<p>「てまえどり」で食品ロス。 おいしい給食の提供で残食ゼロを目指す。 お客様との連携をとり、情報収集してロス削減につなげる。 お客様のご要望にお応えし満足頂ける飽きない食事を提供出来るように努力する。 こまめな材料管理ですべての無駄をなくす。 ゴミを減らし、資源を無駄にしない。 ご飯を残さず食べる。 スーパーの商品は手前から取る。 その日の適正な食数管理で食品ロスをゼロにする。 ちょっとした手間を惜しまず、より美味しく食べられる食事を提供し食品ロス削減。 できるだけ食べられるところは捨てず食品ロスを削減する。 とにかく無駄を無くして廃棄を無くしていきたい。 なるべく廃棄ロスを減らすための調理や仕込みの準備。 フードロスを減らし、地球にやさしい環境づくりを目指したい。 フードロスを減らせるよう、提供数や残飯の量など普段から意識したいと思います。 ベジブロスを利用して調理してる。 ロスをなくすよう無駄のない調理をしたい。 ロス管理、在庫確認をし、ロスを無くす。 園児たちに美味しい給食を届けたいです。残食を減らすようにしたいです。 下処理の段階で使える部分はなるべく使って廃棄を少なくする。 家も仕事も、節約第一！おいしさやさしさは手抜きなし！ 家庭でもフードロスに努めます。 家庭でも職場でも食材は使いきるように気をつけている。 過剰発注や過剰調理をなくし、1日1日の適正な食材調理を心がける。 外食は食べれる分だけ注文する。 期限切れで廃棄処分にならないよう、在庫ロスをゼロにする！ 給食の残菜を減らす。 給食の残飯が減るように、味の向上、均一化を目指す。 給食を残さず食べてくれるような給食作りを目指す。 給食調理中の食材を無駄にしないよう野菜の下処理を丁寧に行います。</p>

<p>一富士フードサービスSDGs方針 重要課題テーマ</p>	<p>従業員の皆さまのSDGs宣言</p>
<p>食品ロス削減</p>	<p>計画的な食数計画でロス削減。 計画的に買い物をして食品のロスを削減します。 見た目、味、盛り付けなどを工夫し、少しでも残食量を減らしていきたいです。 限りある資源を大切に。 購入した食材食品を全て使い切る。 在庫の先出しする。廃棄ロスを減らすため複数回に分けて作る。 在庫ロスの削減に向けたメニュー作成を行います。 在庫管理と発注で無駄を無くしていきたいです。 材料を活かし献立作成、提供食数を把握、調理数を決定し無駄にならないように提供します。 作る責任、使う責任を忘れず食べ物を大切に、家庭でも買いすぎ、作りすぎ、食べ忘れの無いようにします。 残さずに食べてもらえるような食事を提供する。 残さず食べて廃棄をゼロに。 残食0を目指して、美味しい給食提供していきます。 使いきれの分の食材を購入し、美味しく調理し残さず食べる。 子どもたちが完食出来るように、美味しい給食を作ります。 出された食事は残さずに食べる。 旬を大切に、食材を無駄にしない食事作りを心がける。 賞味期限・消費期限を意識し、必要以上に食品を廃棄しない行動を実践します。 賞味期限が切れて破棄する食材を出さないように、期限が見えやすいように置いたり、開封期限を書いたりする。 賞味期限の確認と、食材使用量の随時チェック、廃棄されないために美味しい食事を作る努力をする。 賞味期限を適切に管理し食品ロスを削減していきたいと思えます。 食べきれの分だけ作って残さず食べる。 食べられることに感謝し残さないことを意識する。 食べる事は生きる事、命を大切にしましょう！ 食べる人達の笑顔を守る、残菜の出ない食事作り。 食べ残しゼロ。 食材の無駄をなくし、廃棄量を減らす。 食材は捨てる所を最小限に抑え、在庫を大量に抱えずに無駄なものを減らしたいと思います。 食材を大切に、残さない給食づくりを通して子どもたちの健康と地球の未来を守りたいです。 食材を無駄にしない。 食品ロスがないように期限の近いものを買って早く食べるようにしている。 食品ロスを考える。 食品ロスを最小限にするシステムの構築。 食品ロスを削減するため野菜下処理時に過剰除去しない。 食品ロスを出さない献立をつくり、おいしい食事を提供する。 食品ロスを少なくするために、適正な食材の量。みんなが美味しく食べてもらえるよう調理の向上に努めたい。 食品ロスを防ぐ為に、日頃から在庫管理を徹底していきます。 食品ロスを無くす。 食品ロス削減に向け、食べ残しを少なくする工夫を常に考えながら調理に取り組みます。 食品ロス削減に向けて、しっかり計量し、ロスなく使い切れるように努めます。 食品ロス削減をベースに、生活習慣病になりにくい料理を提供します。 食品ロス削減を目指します。 切り込みから調理までにおいて、無駄なロスがでないよう努力します。 切る時、片付ける時に食品を無駄にしない。 先入れ先出しをして無駄を出さない。 全ての食材に感謝の気持ちを忘れずに食べ物を無駄にしません。 地球環境や資源を大切に。 調理ミスを無くし食材を無駄なく使い切る。 適温給食による食品ロス軽減。 適切な仕入れ及びニーズに合わせた適正量の調理を行いロス削減を実行していく。 適切な食材の発注 残食を減らす。 適切な数の発注、仕込、調理を行い、ロスを削減します。 日常業務の中で無駄を減らし、環境に配慮した行動を心がけます。 日々の生活の中で環境や社会への配慮を心がけ、持続可能な社会づくりに貢献していきます。 年齢、体調に合わせた食事量を心がけ、食べ残しなど出さないよう心掛けます。 廃棄を減らし、資源を大切にします。 発注ミス、調理ミスなどでロスを出さないよう、事業所全体で心がけ意識して行動します。 美味しいご飯を作って完食してもらう。 美味しい給食を提供し、子供達に喜んで食べてもらう事で残食を減らし食品ロスにも繋げる。 美味しい給食提供でフードロスを減らそう。 無駄なく、食べやすく、美味しい食事づくりを皆で目指す。 冷蔵庫の余剰在庫を作らない。 冷蔵庫の整理をして期限切れ食品をなくし、食材は無駄なく使い切る。 野菜クズはコンポストへ入れて 家庭菜園の肥料にします。 日常の買い物で必要な量だけ買い、それぞれの食材にあった保存方法をしっかりとし廃棄するものを減らす。 大切な食糧資源を手から手へ。取りこぼしなく必要な方へ。</p>

一富士フードサービスSDGs方針 重要課題テーマ	従業員の皆さまのSDGs宣言
食品ロス削減	<p>食堂サンプルのデジタル化による食品ロス削減。 食材を大切に使う。 食べ残しゼロ！お皿ピカピカにします！ 小さな声(コエ)が、大きなエコ。 週1の食材の買い物は、計画的に購入する。余分に買すぎない。 仕込みや発注での無駄をなくし、食品ロスを削減する。 外食時には食べられる分だけを注文する。 家庭内フードロスを0にする。 家庭と食堂を一つに。一人一人が食品ロスへ取り組む環境をつくります。 メニューに応じて適切な炊飯量にする。 バイキングは食べられる分だけ取る。 お皿をピカピカにする「完食ヒーロー」を応援します!! いつもは捨ててるその部分！少しの工夫で美味しく食して食品ロスに！ 「おいしくなあれ」と魔法をかけて作った給食、残食なしでSDGs。 「(命を)いただきますっ！」「ごちそうさまでした」の気持ちを忘れない。 (MOTTAINAI)が共通語になる社会。 お客様に合わせたお料理の提供で残食ゼロをめざす！</p>
事業活動における温室効果ガス削減	<p>こまめに消灯する。 こまめに冷暖房の管理。 ゴミの分別や牛乳パックなどの再利用。 ゴミの分別を徹底します。 リサイクルできるものはリサイクルへ。 使い捨てではなく『もったいない』を考える。 使わない部屋は、電気を消して節電する。 使用済み食品トレー回収リサイクル。 省エネ・食品ロスを日々心がける。 省資源省電力を実現し、時代に即した業務を目指したい。 食品ロスを減らし、温室効果ガスを減らす。 水道、ガス、電気をこまめに消します！ 節電、節ガス、節水。 廃油の回収を積極的に行う。 必要以上に強い火力で料理しない。 無理無駄をしない。 冷房暖房の設定温度を意識する。 廃油、ペットボトル、再生紙リサイクルする。 店内冷蔵庫・エアコンのフィルター清掃をこまめに行う。 職場のパソコン電源をこまめに切る。 公用車運転時、急発進急加速を絶対にしない。 急発進、急ブレーキを無くして燃費向上。 外出時のエコバッグ、マイボトルの持参。 印刷は最小限に、裏紙を活用し、紙の消費を減らします。 マイボトルやエコバッグを積極的に使用します。 ハイブリッド車への切り替えを推進します。 エコドライブを徹底します。 エアコンと空気清浄機のフィルター掃除はこまめにしています。 使用済み食用油の回収リサイクルに取り組みたいです。 フードロスを減らしSDGsに貢献したメニュー提供をしていきたいと思ひます。</p>
人材の育成・成長機会の創出	<p>あなたがいてくれて良かったと言ってもらえるような人材になること。 お客様に安らぎのひとつを提供し、明るく楽しい職場作り。 ジャンルにとらわれず、自分のできることは取り組む。 スタッフ全員が強い意志、技術を持てるよう指導して行きます。 できる人がやるのではなくできない人ができるようになるを目指す。 ひとりでなくみんなで分かち合え、心を育てていく未来ある事業所へ。 みんながアイデアを出せる、意見を言い合える環境づくり。まずは受け止めるからスタートします。 みんながミスを恐れず、安心して新しい事に挑戦できる様なサポートをしていく。 みんなで育てる職場を目指す。 より若い人達が活躍出来る環境作りを目指します。 安心・安全な学校給食の提供と、働く人を大切にする職場づくりを通じて、持続可能な社会の実現に貢献します。 安全で明るい職場をつくる。 一人一人の個性と性格にあった伝え方と仕事分担、出来るだけ平等に割り振りパートも含め一人一人で動けるように支えていきたいと思ひます。 各々の職場環境作りとお客様との良好なコミュニケーション作り。 楽しみながら働きやすい元気な職場作り。 教える時は丁寧になぜ行うかの理由まで伝えて納得してもらおうようにする。 継続できる職場をつくるために、一人ひとりが、やれること、できることを増やしていく。 研修を通じて成長し活躍出来る指導を行います。 作業の見える化など見やすいマニュアル作りを頑張りたい。 次のチーフ、サブチーフを育てあげる！ 次の世代に仕事を託せるように教育していきます。</p>

一富士フードサービスSDGs方針 重要課題テーマ	従業員の皆さまのSDGs宣言
人材の育成・成長機会の創出	<p>自己肯定感高め、人材を育てる。 社員一人ひとりが働きやすい環境づくり。 若い力を育てる。 若手を中心とした運営力のある事業所を目指す。 出来ない事、経験のない事、何でもチャレンジ。 笑顔溢れる明るい職場。 常に他人ファーストでありたい。 職場全体で成長、育成していきたい。 新人スタッフの育成。 人材の教育と育成。 人材育成、お互い助け合い思いやりを大切に。 責任感のある責任者の育成。 相手の立場にもなり考えていく。 誰もがよりよく成長できる環境を整える。 誰もが公平に良い教育を受けられ一生に渡って学習できる社会にしたい。 知識！スキル！意欲！を高め社会貢献したいと思います。 知識・技術を次の世代に繋ぎ、未来の発展に少し貢献出来るように頑張ります。 働きやすい職場は自分でつくっていく！ 部下の育成。成長の機会を与える。 未来へ繋ぐ人材を育てる。 明るい挨拶で一日をスタートさせる。 多様な人材が活躍できる、働きがいのある職場を創出します。 相手の気持ちに寄り添える声かけ。 障がい者雇用の促進も踏まえた、人材の育成と成長への寄与。 社員の皆さんが自主的に選択できる研修等の充実。 感謝の言葉の積み重ねがチームの絆を強くする。 楽しい職場環境拠点の増加。 会社と事業所、事業所間での縦、横の情報共有が大切！ 笑顔で始まり笑顔で終わる職場を志しています。</p>
社員の成長を促す人事制度の整備	<p>1人ひとり活躍できる働きやすい職場作り。 やりがいを感じるような職場の雰囲気作り。 協力しそれぞれの強みを活かして達成を目指すこと。 個々の実力、知識の向上。 自身の成長を実感出来る環境を作っていきたい。 社員として成長すること、仕事を確実にこなしていくこと。 上下関係なく助け合いに協力、言わなくても分かり合える信頼。 社員一人ひとりが安心して働ける環境を整え、働きがいと成長の機会を大切にします。 人を成長させることも自分が成長させてもらう事も含めた全員の向上心が事業者の成長につながる。 人材の育成と向上。 全てにおいて笑顔。 誰もが頑張れる職場作り。 得意分野を生かした仕事を振り分け、チームワークの良い会社づくりを目指す。 未来のリーダーづくり。 ジェンダー平等を実現させよう。</p>
女性がリーダーシップを発揮できる組織づくり	<p>チーム一丸で 女性リーダーを支えミスの無い職場環境を作っていきたい。 リーダーシップを発揮出来る組織づくり。 一人一人が活躍できる働きやすい職場づくり。 家庭を持つ働く女性が家庭と仕事を両立すること。 細かな配慮や気遣いで、楽しく明るい職場を目指すことによって、美味しい食事の提供に繋がる！！ 子育てをしながらお勤めされているかたが、仕事ができる環境をサポートしていきたい。 子供がいても働きやすい環境を。 次の世代に繋がる社会作り。 自分自身が女性ということもあり、事業所責任者としてリーダーシップを発揮していきたいと思う。 従業員が成長できる職場づくり。 従業員のSDGsへの意識を高め、一体感を生む。 女性が輝ける組織づくり、リーダー像をつくる！ 女性だけでなく、みんなが働きやすい現場を作っていきたい。 女性の活躍に協力したい。 色々なライフステージにある女性が働きやすい環境づくりへの貢献。 信頼関係を軸にリーダーシップを発揮していきます。 性別関係なく、誰もが安心して長く働ける会社を作る！ 女性の若手社員が活躍できる職場を作る！ 仕事も家庭も両立させる よくばりワーママ宣言!!</p>
生産工程の衛生管理徹底	<p>5Sの徹底。 HACCPに基づく衛生管理。 しっかり衛生管理をして子供たちの安全を守る。 異物混入ゼロ、衛生管理徹底。 衛生管理の徹底。安心でおいしい給食を提供する。 衛生管理を徹底し、健康と安全に配慮した食事提供を行う。 作業工程内での異物混入のチェックにより衛生事故防止。</p>

ー富士フードサービスSDGs方針 重要課題テーマ	従業員の皆さまのSDGs宣言
生産工程の衛生管理徹底	<p>子どもたちに安心安全な給食作りを継続していけるよう、5S活動を頑張ります。</p> <p>手洗い、消毒を徹底し異物混入や食中毒を防止する。</p> <p>常に衛生的な環境を保てるようにする。</p> <p>清掃作業を徹底して行う。</p> <p>誰が担当しても出来るように衛生管理の見える化などを心がける。</p> <p>調理器具の洗浄や手洗いなど衛生管理の徹底。</p> <p>日々の業務での衛生管理徹底。</p> <p>制服を清潔に、こまめな手洗い。</p> <p>手洗い消毒を徹底し食中毒事故を起こさない。</p> <p>S:スマートに D:どんな場面でも G:元気に S:清潔に。</p>