

脱炭素型ライフスタイル・イノベーションシンポジウム

ワタミはSDGsで  
脱炭素社会型ライフスタイル・イノベーション



ワタミ株式会社 SDGs 推進本部

# ワタミのビジネスモデルで脱炭素社会をめざす

## 再生エネルギーを利用した 循環型6次産業モデル



**1次産業** ワタミファームや、契約生産者が生産した有機・特別栽培農産物を積極的に活用

**2次産業** 外食店舗向けの食材の仕込み、宅食事業でお届けする弁当・惣菜を製造・出荷

**3次産業** 外食店舗、弁当・惣菜のお届けなどによる食事・サービスの提供



# SDGs 目標設定アプローチ

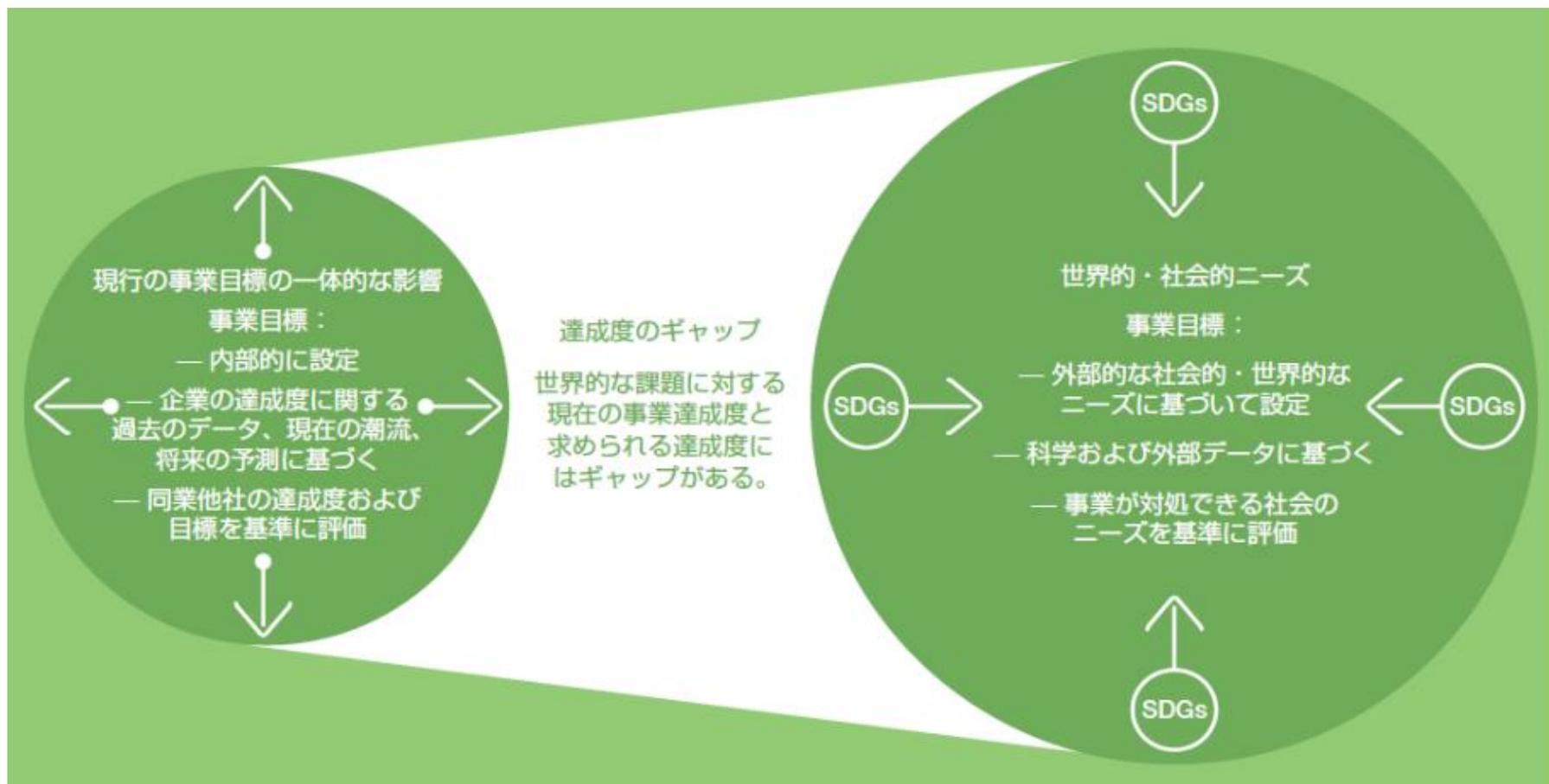
## インサイド・アウト・アプローチ

現状の内部課題解決や同他社の  
達成度や目標を基準に評価



## アウトサイド・イン・アプローチ

世界的な視点から、何が必要か  
外部から検討し、目標を設定し、  
現状とのギャップを埋めていく



# 人×食・職×地球 = ワタミのSDGs

## 再生可能エネルギーでワタミモデルを創造

### ワタミ SDGs タスクフォースプロジェクト

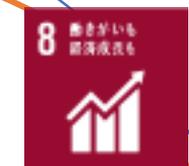
#### ワタミオーガニック プロジェクト



#### RE100 プロジェクト



#### 宅食容器リサイクル プロジェクト



# SDGsで脱炭素ライフスタイル

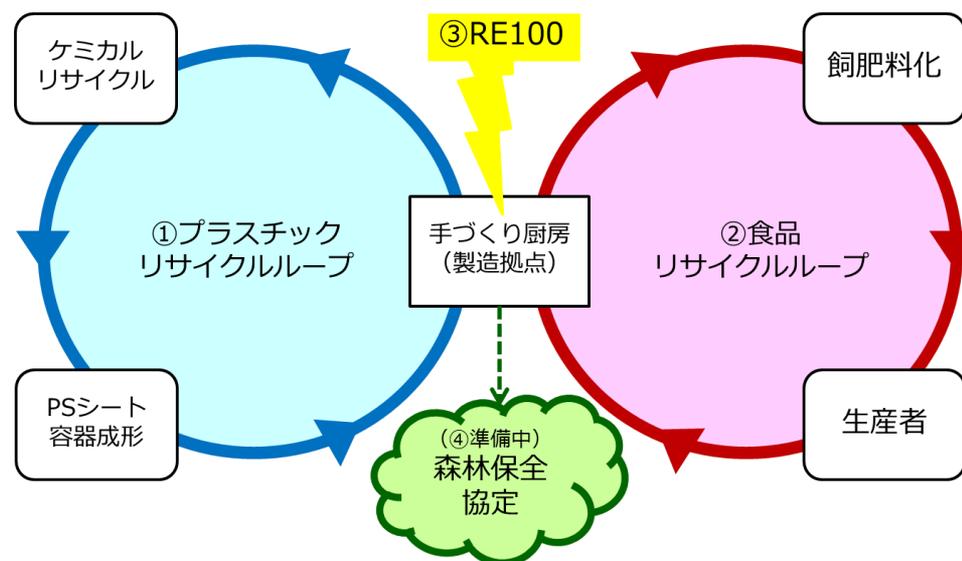
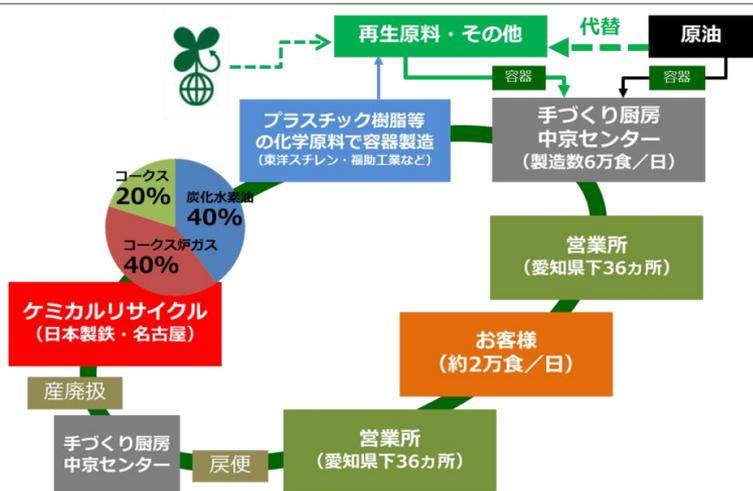
## 宅食事業で 脱炭素社会×循環型社会 の実現

### ■ 容器回収リサイクルループと食品リサイクルループ



### バイオマスプラスチック製容器の回収リサイクルループで地域循環脱炭素社会を実現

- ・ 代替素材、再生原料を利用した容器へ → 温暖化対策
- ・ 自社回収リサイクルモデルを構築する → 海洋プラ対策



# SDGsで脱炭素ライフスタイル

## 有機栽培でCO2吸収効果 × 土壌汚染防止

### ■ワタミオーガニックメニューの拡販



リーズナブルにオーガニックを提供  
お客様の健康と地球環境に貢献する

バリューチェーンでつなぐ  
「朝採れロメインレタスプロジェクト」



「和民」「坐・和民」で提供しているメニュー  
「まんま有機ロメインレタス」(左)と「特製つくねと有機ロメインレタスのしゃぶしゃぶ鍋」(右)

# SDGsで脱炭素ライフスタイル

省エネ × 創エネで RE100達成

■ 再生可能エネルギー100%店舗を増やしてお客様にも啓発



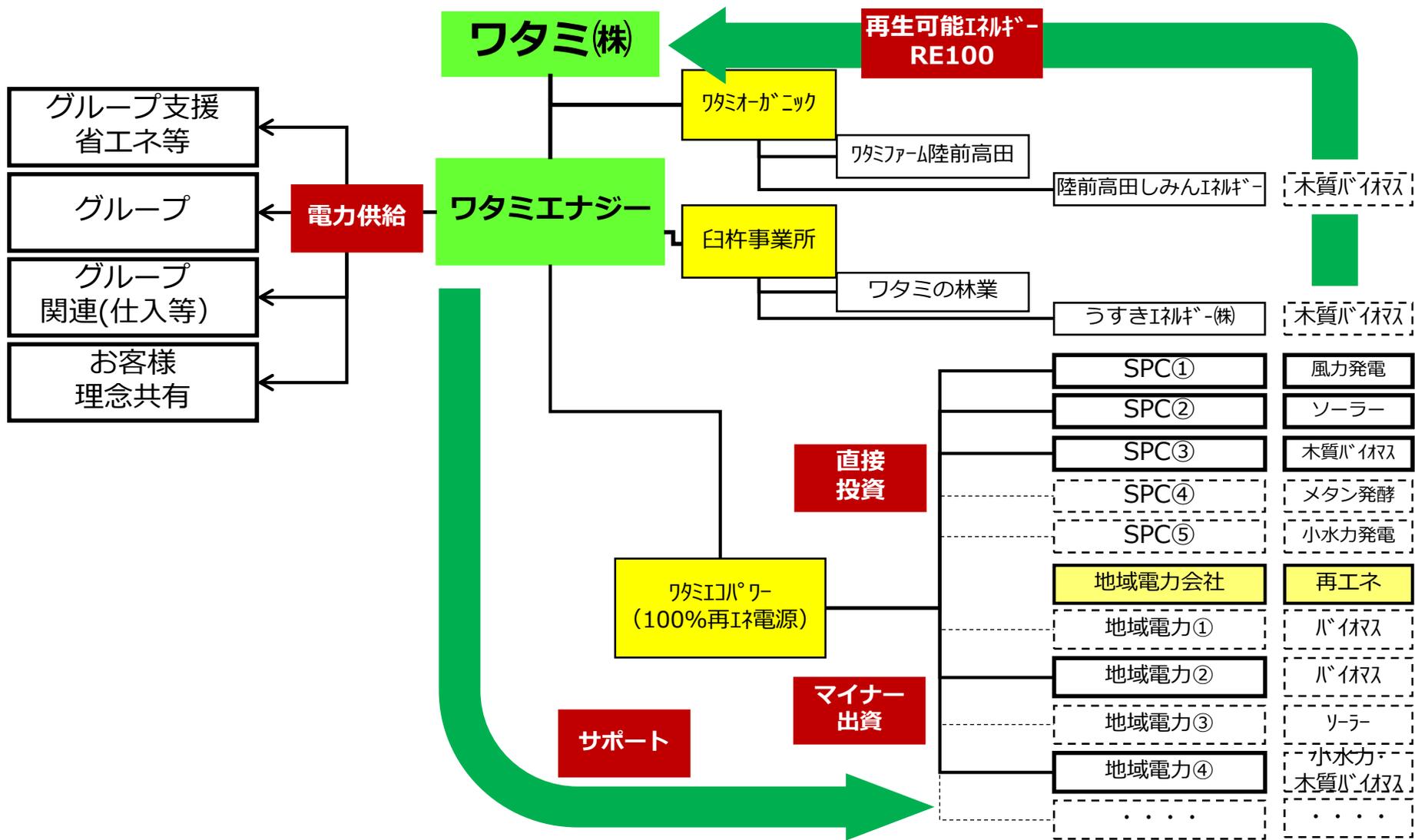
RE 100



再エネ電力を一人でも多くの方々に届けたい  
調達改善・設備改善・運用改善でRE100



# RE100実現に向けて（今後）



# おいしい食べっきりで 食品ロス削減

お客様と一緒に食べ残しゼロで脱炭素社会に貢献

ワタミはエコファーストの約束にも、

食品ロス削減を目指し、外食事業において、お客様とコミュニケーションを図り、2030年までに50%削減します。

と入れています。

食べ残しを削減するために、お客様への啓発活動を実施します。

- 食べきれない食品を「フードパック」で、お持ち帰り。
- 宴会料理の食べきりキャンペーン



3010運動（食べ残しゼロのお客様に割引券をプレゼントなど）

私たちは、「命をいただいて  
生きていること」を、忘れない。



持続可能な社会を目指して

美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく



地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループになろう

