



株式会社小椋 SDGs宣言

当社は、「感謝と素直を持って、お客様に喜んでいただく」という経営理念のもと、地元松山で鰻・鮨・懐石料理を提供し、「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成に貢献します。そして地域課題の解決、および持続可能な社会の実現に努めてまいります。

2023年2月10日

株式会社小椋

代表取締役社長 小椋 安明



重点項目(ターゲット2030)

おいしくて、うれしい食事のご提供

自ら育てた野菜や、地元産の食材をふんだんに使用し、衛生管理に気を付けながら、おいしい料理を提供します。「食べておいしい、うれしいと思ってもらえることが一番」を信条に日々頑張っています。

【主な取り組み】

HACCP基準による調理・衛生管理の徹底、地産地消の推進、車椅子やベビーカーでも対応できる客席、テイクアウト・デリバリー対応



環境保全への取り組み

環境負荷低減に取り組み、持続可能な社会の実現に貢献します。特に計画的な仕入を徹底し、フードロスの削減に努め、LED化の推進でCO2排出量削減に貢献します。

【主な取り組み】

持帰り用のナイロン袋の紙袋への変更、店舗内照明のLED化、計画的な活魚・活鰻の仕入れによるフードロスの削減



働きやすい職場環境づくり

社員が家族のように気持ち良く働ける職場環境の中、組織の活性化、技術・ノウハウの移転促進、店舗の魅力向上に取り組みます。

【主な取り組み】

ハラスメント対応、幅広い年代層の従業員雇用、OJTによるスタッフや板前の指導、週休2日制の徹底など適正な就業時間の管理、メンタルヘルスケア対応



地域社会への貢献

地元の飲食店として、地域に積極的に参画します。専門学生の職場体験受入や、雇用、地元食品の優先活用の他、祭りなどイベントには積極的に参加します。

【主な取り組み】

地元専門学生の職場体験受入れ、清掃活動や地域イベント等の参加、地元雇用の創出、自社板前の独立支援



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)」とは

- ・ 貧困、気候変動、人種・性差別、働き方などのさまざまな問題が顕在化する中、持続可能な社会をつくるために国連が定めた国際目標です。2030年までに解決すべき優先課題として、17の目標と169のターゲットが示されています。
- ・ 目標を達成するために、国連や政府だけでなく、企業やNPO、個人等が幅広く担い手として活躍するよう期待されています。
- ・ 企業がSDGsに取り組むことで、「気候変動をはじめ経営環境が変化していく中でも持続可能な組織である」と示すことにつながります。