

株式会社やまのベフードサービス SDGs宣言

当社は、「安心、安全でおいしい料理の提供」という経営理念のもと、

事業活動を通じて「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成に貢献し、

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8月10日

株式会社やまのベフードサービス 代表取締役社長 井上 寿一



重点項目(ターゲット2030)

安全でおいしい料理の提供

地元の給食サービス業者として、お客さまに安心して「おいしい」と言っていただくため、衛生管理を徹底し、調理の工夫に加え、個別対応にも応じ、全てのお客さまに喜んでいただくよう努めます。

【主な取り組み】

社内の衛生基準の厳格運用、オゾン噴霧器による 工場内殺菌、キープドライ・キープクリーンの徹底、 真空冷却器の導入、お客さまの要望への個別対応







ずっと働き続けられる職場づくり

従業員一人ひとりの健康状態や、ライフスタイルに配慮し、持続可能な働き方の実現を目指していきます。

【主な取り組み】

ストレスチェックの実施、健康診断の定期的な受診 推奨、受動喫煙対策、介護・育児休暇制度の整備、 有給休暇の取得推奨





環境保全への取り組み

環境保全を重要な経営課題のひとつと認識し、環境 負荷の低減に努めます。予約制の徹底や、効率性を 高めたセントラルキッチンの導入で、無駄のない調理を 行い、食品ロスの削減に努めます。

【主な取り組み】

予約制による廃棄の出ない仕組づくり、セントラルキッチンの導入で効率の良い調理の実践、弁当の容器回収・リサイクル、LED設置、全社的な節電・節水運動







地域社会への配慮

地元企業として、地域のつながりを大切にし、地元 食材の積極的な利用や、地元人材の積極採用等取り 組んでまいります。

【主な取り組み】

地場産物の積極活用、仕入先への地産地消の促進、 地元人材の積極採用、地域イベントへの協賛金の 拠出









SUSTAINABLE 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。