

<2030年のSDGs達成に向けた経営方針等>

- ① 食品ロスの削減 ②使い切りレシピの考案 ③地域資源(地産地消、鹿児島島の食材)の有効活用

<今期のSDGsに関する重点的な取組, 指標及び実績>

三側面	取組の状況	前期の指標	実績
<input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 社会 <input type="checkbox"/> 経済	地域資源(鹿児島島の食材)を積極的に利用(地産地消)する	全店で提供するメニューに鹿児島島の食材を利用していることを記載(20品目以上)	スポットで鹿児島県産食材利用を周知した
<input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 社会 <input checked="" type="checkbox"/> 経済	ダイバーシティ経営に取組み多様な人材が活躍できる環境づくり	外国人労働者の正社員受入と66歳以上を従業員として再雇用する環境整備	外国人6人正社員採用、66歳以上も時間給として採用
<input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 社会 <input type="checkbox"/> 経済	食品ロスを削減し、仕入・在庫管理を徹底する	自社の2022年度食品廃棄物廃棄量の20%削減(定例報告書比)	食品ロス削減20%は未達

- ・「取組の状況」には、前回登録申請した際の重点的な取組の実施状況やと指標の達成状況を記載してください。指標が未達成の場合は、その理由等も記載してください。

<今期の評価>

鹿児島県産食材を全品メニューに記載は未達。キャンペーン期間中は県産食材を記載しアピールできた。外国人の正社員採用行い、66歳以上の時間給ではあるが再雇用行なった。食品ロス削減は、従前からの課題であったが未達(ある程度はできるがそれ以上が難しい)。

- ・SDGsの取組全体について、今期の振り返りや来期の展望などを記載してください。

<次期のSDGs達成に向けての重点的な取組, 及び指標>

三側面	SDGsに関する重点的な取組	指標 (更新時に向けた数値目標)
<input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 社会 <input type="checkbox"/> 経済	鹿児島県産食材利用(食肉、地魚、野菜等)	店舗で使用する鹿児島県産食材の種類を10種類以上増やす
<input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 社会 <input checked="" type="checkbox"/> 経済	従業員の労働環境の改善	長時間労働の削減、月間労働時間45時間以上を皆無にする
<input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 社会 <input type="checkbox"/> 経済	食品廃棄量の減少(食材を究極まで使用、食べ残し残渣の減少)	小盛メニュー提供、規格外野菜利用等で食品廃棄量10%削減

- ・「SDGsに関する重点的な取組」には環境・社会・経済の三側面の全てについて、重点的な取組みを記載してください。なお、取組みが複数の分野に該当する場合は、それぞれの分野にチェックを入れてください。
- ・「指標(更新時に向けた数値目標)」には、それぞれの取組みに対する「目指す姿」の実現を念頭に、更新時までの数値目標を記載してください。

<SDGs達成に向けてのパートナーシップ>

鹿児島市所有の施設内に2ヶ所出店中。鹿児島市SDGs推進パートナーに登録済みであり、鹿児島市、商工会議所、飲食業各種団体と連携しSDGsの実現を図っていく。

- ・「パートナーシップ」には、企業やNPO法人、行政など関係機関との連携があれば記載してください。