







SDGs宣言書

私たちは、持続可能なまちづくりに向けて、次のとおり取り組むことを宣言します。

＜宣言日・変更日＞ 2021年 6月 1日

| 事業所・団体等又は関連事業者等としての2030年の（又は中長期的な）あるべき姿 | | |
|---|--|--|
| <p>私たちは医療食の当たり前を「笑顔」と「美味しい」に変え、『食』で世の中を元気にし、『食』領域の新たなスタンダードを生み出す。そして、『食』を通じてあらゆる年代の活力を創造していく。</p> | | |
| 事業所・団体等又は関連事業者等としてのねらい、特徴的な活動 | | |
| <p>人々の健康意識も高まり、健康寿命も延びていく中で、身体の中から健康を促す意味で健康的な食事を提供したり、食事の大切さや栄養知識などの役立つ情報を発信し、健康的な地域経済をサポートしていく。</p> | | |
| 目標に関連する取組内容 | | |
| ゴール | これまでの取組 | 2021年12月31日までの取組目標 |
|  | 管理栄養士が立てた献立による医療食提供のノウハウの蓄積。 | これまで培ったノウハウを基に、さらに多くの方に向けた健康的な商品企画を年に1商品以上生み出していく。 |
|  | 「食」や「栄養」にまつわるセミナーを様々な年代を対象に実施。 | 参加者の理解を深め、自ら「食べる大切さ」を体現してもらうために、年3回以上のセミナーを開催する。 |
|  | ベルテックス静岡やその他関連企業様とのコラボ企画を実施。 | 外部企業様とのコラボ企画や商品を年1回以上、世の中に提案していく。 |
|  | 地産地消の取り組みとして、地元農家様の育てた野菜などを地域やグループ内職員に向けて販売。 | さらに地域との関係性を強め、販売実績を積み重ねていく。年に4回以上の定期販売を実施する。 |
|  | 賞味期限の徹底管理やできる限り廃棄部分を少なくする調理を実施する。 | 賞味期限が切れてしまう在庫をゼロにするとともに、食品ロスをなくすための調理方法の情報発信を行う。 |
|  | アップサイクルマルシェの開催やベルテックス静岡の選手への食事提供に使い捨てプラスチック容器ではなく、マイランチBOXを採用。 | 食事の提供に関して、テイクアウトなど新しい商品に関しては、持続可能な容器や販売方法を実施する。 |

（記載上の注意）

- 1 取組は3～5つの目標に関する取組を記載してください。
- 2 取組のない目標については、行ごと削除してください。
- 3 目標はなるべく定量的に記載してください。
- 4 ゴールとの関連が不明なものは「その他」に記載してください。
- 5 取組目標については、毎年1月に達成状況を報告していただきます。

| | | |
|----------------------------|---|-------|
| 事業所・団体等 又は関連事業者等 の名称 | 株式会社R&Oフードカンパニー 本社が届け出る場合はその事業所の数 ⇒ | |
| 業 種 | 3. 製造業 | |
| 代表者 職・氏名 | 職 名 | 代表取締役 |
| | 氏 名 | 鈴木 延幸 |
| 所 在 地 | 〒420-0813 静岡県静岡市葵区長沼622 | |
| 従業員 (構成員) 数 | 60人 | |
| 事業所・団体 ホームページURL | http://foodcompany.co.jp/ | |