

三和実業株式会社

サステナブル経営方針

■ サステナブル経営メッセージ

弊社は、地域に根ざした店舗運営を通じて、お客様・従業員・社会から信頼される企業であり続けるため、環境配慮と品質向上の両立を目指したサステナブル経営を推進してまいります。

■ 経営理念

「地域に愛される店づくり」

弊社は、地域のお客様にとって最も身近で安心できる存在であるために、品質・接客・空間づくりのすべてにおいて、地域一番店を目指した価値提供を続けてまいります。

持続可能な 社会の実現へ

経営資本

財務資本

- ・自己資本比率22.9%
- ・総資産23億円超

物的資本

- ・女性顧客に強みを持つ店舗網
- ・多様な調理・厨房・焙煎設備

人的資本

- ・店舗品質を支える技術熟達バリスタ
- ・誠実な顧客対応を実践するスタッフ

知的資本

- ・長年培った店舗運営ノウハウ
- ・商品開発・メニュー開発の知見
- ・顧客から支持されるブランド価値

関係資本

- ・女性を中心とした顧客からの支持基盤
- ・安定した仕入先ネットワーク

事業活動

マテリアリティ

環境に配慮した循環型店舗運営

多様な人材が活躍できる組織づくり

健康経営と働き方改革の推進

顧客満足とリスクマネジメントの強化

取組方針

- ・食品廃棄を生まない商品構成と最適仕入れによるロス最小化
- ・未利用豆の再資源化と社内還元を軸とした廃棄率の削減
- ・高効率照明への段階的な切替による省エネルギー化

- ・女性の育成・登用を通じた多様なリーダーの創出
- ・外国人材の採用・定着支援による多文化組織の形成
- ・障がい者の業務適合と環境整備による安定雇用の継続
- ・働きがいのある賃金水準の維持・向上
- ・資格取得支援を通じた専門知識・スキルの向上

- ・労働時間管理の徹底と業務効率化による休暇取得促進
- ・健康経営の高度化に向けた健康施策の体系化および職場環境整備
- ・業務見直しや勤務時間管理の強化を通じた長時間労働の防止

- ・顧客トラブル事例の共有と教育機会の拡充による対応品質の向上
- ・法令遵守意識の浸透とリスク管理の強化
- ・顧客の声を基点としたサービス品質向上サイクルの構築

目標値

毎年達成

- ・食品の廃棄ロス率3%以下
- 2030年度までに達成
- ・珈琲豆の廃棄率30%以下
- ・全事業所の照明をLED化

毎年達成

- ・女性の管理職比率30%以上
- ・外国人材の雇用5名以上
- ・障がい者の雇用受入を継続
- ・ペースアップ実施率100%
- ・専門資格保有者を年間2名以上輩出

毎年達成

- ・年間休日110日以上
- 2028年度までに達成
- ・健康経営優良法人の認定を取得
- ・月平均の残業時間25時間以内

毎年達成

- ・年2回以上、クレーム・トラブル防止研修を実施
- ・顧客からの重大なクレーム発生件数5件以下
- ・年1回以上、コンプライアンス研修を実施
- 2028年度までに達成
- ・顧客満足度調査を実施し、満足度向上施策を策定

社会価値・環境価値創出

