

SDGsの取り組み方針



株式会社SAKURAコーポレーションはSDGsの達成のため、
以下について取り組むこと目指します。

＜当社の取組み＞
当社は、洋食レストランの運営およびパンの製造・販売を行っており、地域住民の皆様を中心に、いなべ市の自然の恵みを感じていただける料理、商品、サービスを提供しています。飲食事業およびパン製造では、多くの食材を活用するため、生産ミスや売れ残りなどにより、フードロスが発生することが避けられません。当社は、自社でできる工夫を尽くし、少しでもフードロスを削減し、地域の貴重な食材を大切に活用し、今後も事業活動を続けていきます。また、働く環境や条件が限られた女性などに配慮した労働環境を整備し、地域の主婦などの地域人材の雇用を創出するなど、地域に根差した事業者として地域経済の活性化に一層貢献していきたいと考えています。

No.	取組目標及び主な取組み	SDGsゴール
1	【目標】 仕入在庫、製造・出荷数の管理を徹底し、「フードロス率:出荷数の3%以内」を維持する	
	【主な取組み】 ・仕入れ食材の管理の徹底(消費期限ごとに保管、ラベリング、声掛けの実施など)。 ・パン製造の工程ごとにダブルチェックを実施し、製造ミスを防止。 ・出荷先の立地状況、販売状況を把握・分析し、季節要因も踏まえた出荷数を決定。など	
2	【目標】 自社設備を活用した規格外商品の販売による、フードロスの更なる削減を図る	
	【主な取組み】 ・規格外商品や前日販売していたパン(食べられるが形などが悪く正規品での販売ができず、廃棄していたパン)を、自社の自動販売機を活用し、規格外商品セット(「不揃いぱん 5個」や「おたのしみぱん 3個」)として格安価格で販売。 ※自動販機内は冷凍設備があるため、一定期間、品質を保った状態で販売が可能。	
3	【目標】 働き方改革に繋がる手法や設備機器の導入を継続的に検討し、労働環境の改善および生産効率の向上を図る	
	【主な取組み】 ・パンは自社店頭での販売せず、パンの製造・出荷に特化することで、業務負担を削減。 ・急速冷凍機器などの製造工程の効率化に資する設備機器を製造現場に導入。	
4	【目標】 業務未経験者も含め地域人材の積極的な採用・活用による地域活性化を図る	
	【主な取組み】 ・労働時間、労働環境を整備したうえで、地域の方々(主婦など)を積極的に採用。 ・未経験者には、教育・指導のうえ、接客対応やパン製造技術等の習得を図る。	

2023年11月1日

事業者名 株式会社SAKURAコーポレーション
代表者名 平野 孝幸