

杉本食肉産業株式会社

SDGsの取組

取組・活動内容	<p>杉本食肉産業株式会社では、すべての従業員がお肉のプロとして生き生きと働ける労働環境を作り、徹底された衛生管理による安全・安心な食の提供とフードロスを減らし、健康と幸せをお届けすることを目指しています。具体的な取組みとしては、推薦型の社内表彰制度による従業員の働き甲斐、やりがいの創出、社内学校（ミートアカデミー）による従業員の知識力、技術力の向上、女性社員のキャリアアップを推進しています。また食品企業として、地産地消商品の取り扱いによるCO2削減や既存食肉加工商品の電子レンジ対応への改良による賞味期限の延長、そして飲食小売店の店頭では、お客様へ食べられるだけの量を推奨する事、食育活動を通じてフードロスの削減に努めています。ほかに、ゴミ分別徹底と段ボールの削減、廃棄物を出さない取組やリサイクル段ボールの利用を促すなど資源循環型の社会システムを目指す取り組みをしています。</p>		
	目指すゴール	取組・活動内容とゴールとの関係	目標
	<p>⑧働きがいも経済成長も</p> <p>⑫つくる責任つかう責任</p>	<ul style="list-style-type: none"> 従業員表彰制度『スギモトパーソンオブザイヤー』による働きがい、やりがいの創出する。 レストランにおいて、ご飯の量やお肉の量を選べるようにしてフードロスを減らす。 湯せん商品を電子レンジ対応の商品へ改良し、賞味期限の延長に努める。 	<ul style="list-style-type: none"> 表彰制度での褒賞（毎年5名以上） 食料残渣を2025年までに半減する 湯せん商品をレンジ対応商品へ2025年までにすべて改良する。
	<p>④質の高い教育をみんなに</p> <p>⑤ジェンダー平等を実現しよう</p>	<ul style="list-style-type: none"> 社内学校制度『スギモトミートアカデミー』の毎年開講。 女性社員にもキャリア診断を通して、従業員の個性が発揮できる働き方改革を推進する。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校制度は、毎年卒業生を8名以上輩出する 女性営業社員の雇用（2025年までに5名以上）
<p>⑬気候変動に具体的な対策を</p>	<ul style="list-style-type: none"> 社内移動商品のチルド商品を段ボールからコンテナに変更することで、ゴミを減らし、資源を無駄にしない。 地産地消の食材を商品やメニューに取り入れ、CO2削減に貢献する 	<ul style="list-style-type: none"> 2022年1月末時点でのコンテナ使用率0%→2023年度中に使用率50%以上を目指す レストランの食材80%を東海圏の地産地消に切り替える。 	