

#### 第1回食育推進評価専門委員会



## グループ概要 / 主な事業セグメント



#### 外食事業 <u>売 上 高 626億円</u> 総店舗数 564店









ホテル事業 302億円

(その他)

グループ

機內食事業 95億円 第四

機内食事業 売上高 95億円



関西国際空港

福岡空港

那覇空港

コントラクト事業 346億円

持分法

成田

Ħ

#### コントラクト事業 売上高 346億円 総店舗数 213店

高速道路SA・PA レストラン・売店 空港ターミナル レストラン・売店 事 業 所 内 給 食 百貨店内 レストラン



外食事業 626億円

#### ホテル事業 売 上 高 302億円



直営:41ホテル F C等:2ホテル



# ロイヤルグループが考える食育とは

## 商品を通した食育

- ・健康を考えた商品の提供
- ・国産食材の利用
- ・地産地消メニューの展開

## 体験を通した食育

- ・食育プログラムの実施
- ・農産地での農作業体験

知識充足型

ロイヤルグループの 食育活動 体験体感型

- ・学習補助教材の配布
- ・食育プログラムの配信

学びのツールを提供

・出張授業の実施

学びの場を提供

## 商品を通した食育(事例紹介)

- 国産食材の利用(ロイヤルホスト)
  - 日本各地の魅力ある地元食材を紹介する「Good JAPAN!」メニュー





左:昨年11月展開 国産真鯛・蟹・いくらZEN 右:7/21より展開 神戸ビーフ御膳 (広島以西は佐賀牛使用)

- 運営受託店舗での「健康志向メニュー」の展開
  - 常駐している管理栄養士が健康志向のメニューを考案し、提供









病院外来食堂で提供している「ヘルシーメニュー」

## 学びのツールを提供(事例紹介)

- 小学校向け学習補助教材の製作と配布
  - ・ 小学校3年生向け副教材 (理科)
    - 野菜の生長に焦点を置きながら、

十分な量の野菜摂取を呼び掛ける内容

- ・ 小学校6年生向け副教材(キャリア教育)
  - ロイヤルホストに働く人々に焦点を当て、外食産業のバリューチェーン全体を説明
  - 生産者との関係、食卓を囲む楽しさや食事の大切さを説く





- 食育プログラムのYouTube配信(初の取り組み)
  - シズラーベジフルキッズクラブの内容を わかり易く動画で配信予定
    - ※コロナ禍での対応として発案し、

現在制作中!

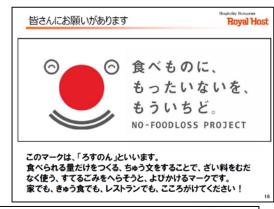


## 学びの場を提供(事例紹介)

- 出張授業の実施
  - 学習補助教材を活用した、多様な出張授業を展開
    - ロイヤルホストを題材とし、外食産業のバリューチェーンを学ぶ
    - 生産者との関係、食卓を囲む楽しさや食事の大切さを学ぶ
    - 「食の安全・安心」を切り口に、健康で過ごすポイントを学ぶ













## 体験を通した食育(事例紹介)

- 食育プログラムの実施
  - ・シズラーベジフルキッズクラブ
    - 野菜や果物に興味を持ってもらい、食べ物への感謝の気持ちを伝える場







※昨年実施の様子 今回は、生産者の方 にも参加していただき、 メンバーとともに、場を 作り上げました。

- ・農産地での農作業体験の実施
  - 従業員向け「産地を知ろう」活動
    - 生産者の方々の作業をお手伝いし、生産者の思いを体感し、勉強する場







#### 食品ロス削減タスクフォース"ミッション"

# グループ一体で社会課題の解決に取組み、 合わせて経済価値を高めること。

#### 4つのタスク

飲食業態チーム 共通活動促進

ビュッフェ業態チーム 共通活動促進

- ・材料ロス管理 ・食べきりサイズ商品の 展開検討
  - ・商品終結方法の 見直し
- ・品質保持時間の延長 施策を検討
- ・食べきり活動啓発 パネルの設置

#### ライス研究チーム 基礎研究提案

商慣習見直しチーム 年月表示化促進

- ・炊飯後の品質劣化抑制 の基礎研究
  - ・少量炊飯の技術研究

- ・自社製品の期限表示 変更
  - ・期限管理の効率化

#### 達成目標

・材料廃棄額を20%減

(2019年比)

・材料原価に占める廃棄率

1.3%減

(2019年比)

※ともに食材価格の変動は考慮せず



## ROYAL

社会課題 の解決









# SDGS、ESGの枠組みの中に食育をより明確に取り込むことで企業を巻きこんだ活動

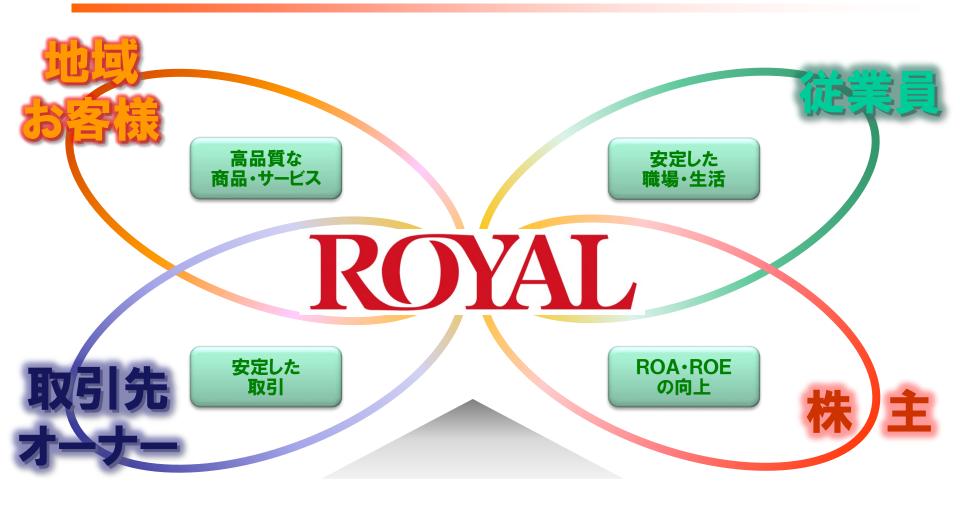
◆ 食育が、SDGS・ESGの視点で企業価値の向上につながる道筋 (事例:健康経営等)

#### フードテックの活用

◆ 個々人の状態の見える化に基づく最適な食事の見える化

## ステークホルダー経営





あらゆるステークホルダーにとって魅力のある企業