



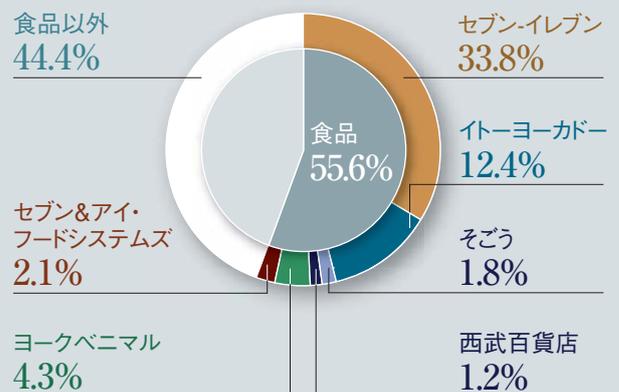
「セブンファーム富里」(→P17)での小学生による大根収穫体験

特集①

食の“安全・安心”の徹底と 循環型社会の構築

セブン&アイHLDGS.は、「新・総合生活産業」をめざして、コンビニエンスストアや総合スーパー、百貨店、フードサービスなど、毎日の生活に密着したさまざまな事業を展開しています。そして、その売上の約56%を占めるのが、日々の暮らしに欠かせない「食品」です。近年、偽装表示や輸入品への不安、食料自給率の低下、食品廃棄物の増大、原油や穀物の高騰による価格上昇など、「食」にまつわるさまざまな問題が注目を集めています。セブン&アイHLDGS.は、主力事業である食品の“安全・安心”を追求しながら、グループ全体で、さまざまな取り組みを進めています。

セブン&アイHLDGS.国内主要事業会社の
売上高に占める食品の割合



原材料の流通履歴や 生産・管理方法を確実にチェック

青果や精肉などの生鮮食品、お弁当やお惣菜などのデ
イリー食品、調味料などの加工食品、ファストフードなど、
さまざまな食品を取り扱う企業グループとして、店舗で
の鮮度・品質管理はもちろん、原材料の生産方法にまで
遡ったハイレベルな管理体制を構築しています。

生産・加工・流通の履歴を管理する トレーサビリティシステムを構築

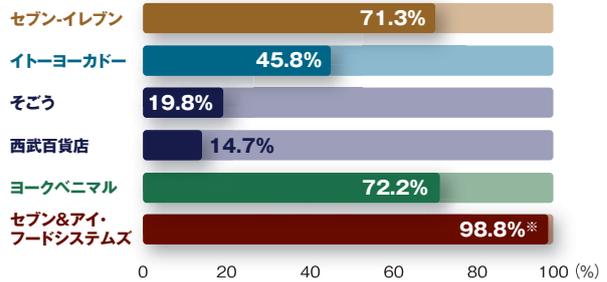
BSE(牛海綿状脳症)の発生や偽装表示事件、薬物混
入、事故米の流通などによって食品に対する信頼が揺らぐ
中、食品の生産・加工・流通の履歴を管理し、その安全対策
を強化することが求められています。セブン&アイHLDGS.
の各事業会社では、2004年12月に施行された「牛肉ト
レーサビリティ法」を遵守するのはもちろん、生鮮食品やデ
イリー食品、加工食品などについても、独自のトレーサビリティ
システムを構築し、商品の安全性確保に努めています。

例えば、セブン-イレブンの専用工場では、全ての原材
料について仕入れ・使用履歴を一元管理する「レシピマス
ターシステム」を運用。どこで、いつ生産された原材料が、
どの工場で、どの商品に、どれくらい使用されたかを記録。
万が一、原材料に問題があることがわかった場合、その原
材料が使われている商品を迅速に選別し、店頭から撤去
できるようにしています。

また、イトーヨーカドーでは、商品の生産地や生産方法、流
通履歴(トレーサビリティ)を重視した自社ブランド「顔が見
える食品。」シリーズを販売。ヨークベニマルにおいても「ヨ
ークベニマルの産地が見える商品」を販売、商品のトレーサ
ビリティの確保に努めると同時に、各社のWEBサイトにお
いて、お客様に対し商品の産地情報や栽培情報などを公表
しています。

セブン&アイ・フードシステムズのデニーズにおいても、サラ
ダなどに使用している野菜に対し「栽培計画書」と「栽培計
画登録書」の提出を義務づけるなど食材のトレーサビリティ
を推進しています。

主要事業会社それぞれの売上に占める「食品」の比率



※セブン&アイ・フードシステムズの数値は、店舗および事業所での飲食にとま
う売上比率。

「安全・安心」「味と品質」 「お求めやすさ」を追求した オリジナルブランド商品の開発

セブン&アイHLDGS.は、トレーサビリティの仕組みを応
用して、「安全・安心」「味と品質」「お求めやすさ」を追求し
たオリジナルブランド商品の開発にも取り組んでいます。

その一つが、2007年5月に発売を開始した新しいオリ
ジナルブランド「セブンプレミアム」です。このブランドの開
発にあたっては、グループ各社の開発担当者が集まり、グ
ループMD(マーチャンダイジング)改革プロジェクトを發
足。各事業会社が培ってきた商品開発や品質管理の手
法、工場での衛生・品質管理の仕組みなどを共有するこ
とでグループシナジーを発揮しています。



セブンプレミアム



顔が見える食品。

食品廃棄物の発生を抑え 肥料・飼料としての “循環利用”を推進

近年、大量生産・大量消費による廃棄物の増大を抑え、限られた資源を有効に活用する「循環型社会」の実現が社会的な課題となっています。セブン&アイHLDGS.は、各店舗で発生する食品廃棄物の抑制に努めるとともに、堆肥や飼料へのリサイクルを進めています。

各社の規模・事業形態などに合わせて 食品廃棄物のリサイクルを推進

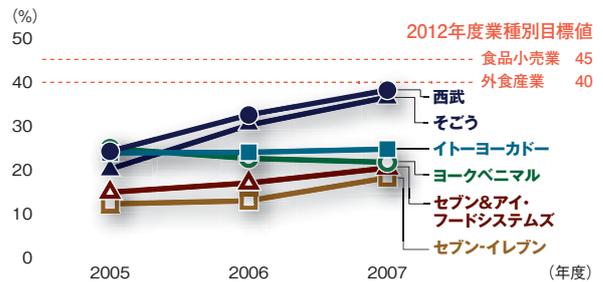
2007年11月20日に農林水産省が発表した「食品循環資源の再生利用等実態調査結果の概要」によると、2006年の1年間に国内の食品関連産業から排出された食品廃棄物量は1,135.2万トン、そのうち外食産業は304万2,000トン(27%)、食品小売業は262万トン(23%)となっています。こうした中で2007年12月には「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(以下、「食品リサイクル法」)」が改正され、食品廃棄物を多量に発生する企業は毎年、主務大臣に食品廃棄物の発生量や食品リサイクルの状況を報告することが義務づけられました。

セブン&アイHLDGS.は、食品小売や外食事業を手がける企業グループとして、食品リサイクル法の遵守はもちろん、各事業会社の店舗で発生する食品廃棄物の種類や量などを分析しながら、その排出抑制とリサイクルに取り組んでいます。

例えば、国内に12,000以上の店舗をもつセブン-イレブンでは、加盟店を含む各店舗の廃棄物を回収・一括処理することで、フランチャイズチェーン全体での適正処理を促進する仕組みを構築(→P34)。この仕組みをセブン&アイ・フードシステムズと共同利用しています。

また、イトーヨーカドーでは、食品廃棄物のリサイクルを推進するため、廃棄物処理業者に対してリサイクル費用の一部を補填する独自の制度(→P47)を2002年度から運用しています。

主要事業会社「食品廃棄物のリサイクル率」の推移



※セブン-イレブンの2005年度、2006年度の数値は、食品リサイクル実施店舗の割合、2007年度は、東京都内約1,000店舗の実績をもとに、同年度内のフライヤー(揚げ物用調理什器)導入にともなう廃食油のリサイクル実績を含めた数値。そごう・西武百貨店は発生抑制量を含み、セブン-イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル、セブン&アイ・フードシステムズ(デニーズ単体)は、発生抑制量を含んでおりません。

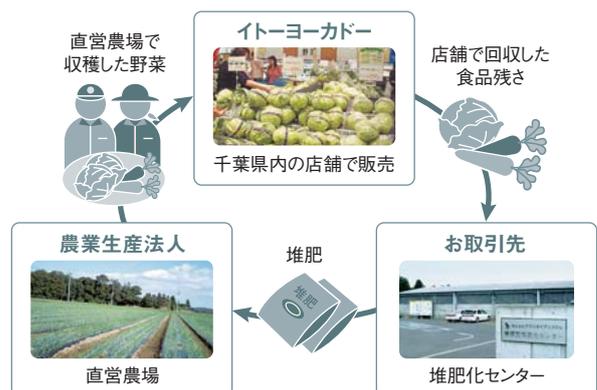
食品廃棄物を循環資源として利用する 「リサイクル・ループ」を構築

改正された「食品リサイクル法」では、店舗から発生する食品廃棄物で肥料や飼料をつくり、それを商品の栽培・畜産に生かす「食品循環資源の再生利用(リサイクル・ループ)」が推奨されています。

セブン&アイHLDGS.では、セブン-イレブンとイトーヨーカドーが中心となり、2002年から「リサイクル・ループ」の構築に着手。すでに一部の地域でリサイクルした肥料で育った農産物を購入・販売しています。さらに、2008年8月に新設した農業生産法人「セブンファーム富里」では、イトーヨーカドーの食品廃棄物を堆肥化し、その堆肥を使った野菜栽培を開始。“完全循環型の食品リサイクル”の実現に取り組んでいます。

また、西武百貨店、ヨークベニマルでも、店舗近隣の農家や養鶏場と連携しながら、一部の商品でリサイクル・ループを実践しています。

完全循環型農業のリサイクル・ループ



循環型農業のモデルづくりに向けて 農業生産法人「セブンファーム富里」を設立

2008年8月23日、グループ初の農業生産法人「(株)セブンファーム富里」が千葉県富里市内に誕生しました。同社では、イトーヨーカドーの店舗から回収した食品残さを堆肥化して、新鮮な野菜を栽培。千葉県内のイトーヨーカドーで販売しています。

イトーヨーカドー、富里市農業協同組合（以下JA富里市）、JA富里市組合員の共同出資によって設立された「セブンファーム富里」は、千葉県富里市内の約2ヘクタール（20,000m²）の農場を利用し、そこで大根・ブロッコリー・人参などを栽培。初年度は年2回の作付けで約130トンを取獲する予定です。

同社の特徴の一つが、生産農家であるJA富里市組合員とイトーヨーカドー社員が一緒になって農作物の生産に取り組むこと。店頭野菜の価格や売れ行き、全国の農産物の生産状況などの情報を日々の栽培状況に反映させながら、お客様のニーズに合った安全・安心な商品を育てています。また、大きさ・形状など生鮮食品としては規格外の農産物も、グループシナジーを発揮し、コンビニエンスストアやレストランの食材に活用することで、無駄を出さないよう工夫していきます。さらに、各地の農協団体や生産者と一体になって農地活用や農業生産性向上の手法を開発していくことで、地域農業の活性化にも寄与していきたいと考えています。

そして、もう一つの大きな特徴が“完全循環型の

リサイクル・ループ”を構築しているという点。同社では千葉県内のイトーヨーカドーの店舗（松戸店・八柱店・五香店ほか）から排出された食品残さを肥料として再生・活用。収穫された農産物を上記店舗のほか、千葉県内の店舗で販売しています。また、2009年春からは農場を4ヘクタールに広げて、栽培品目や販売店舗を拡大していく予定です。

セブン&アイHLDGS.は、このセブンファーム富里を“循環型農業のモデル”と位置づけ、農場運営や農家との利益配分、品質管理などのあり方を継続的に検証し、新しい事業の柱へと育成していきます。

ステークホルダーの声

消費者と生産者とを直接結ぶ 新しい農業に期待しています。

イトーヨーカドーとの今回の取り組みでは、これまでの複雑な流通経路ではわからなかった店舗での売れ行き情報や、食品の安全・安心に関するお客様の声を直接得ることができました。生産者と同じリスクをもって事業に取り組んでいるイトーヨーカドーを良きパートナーとして、何でも話し合いながら「富里」の農業を盛り立てていきたいと思っています。



セブンファーム富里
共同出資者
(JA富里市組合員)
津田 博明氏



セブンファーム富里の農場



北海道・支笏湖での植樹の様子

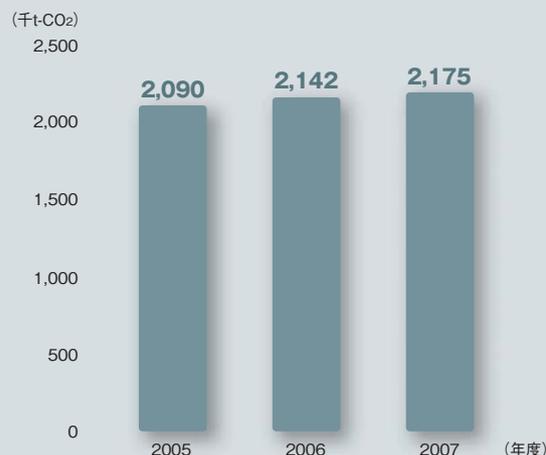
「セブン・イレブンみどりの基金」による「支笏湖周辺台風災害・復興の森づくり」の植樹を通して、地球温暖化防止に貢献しています。この取り組みにより「平成19年度地球温暖化防止活動環境大臣表彰」を受賞しました(→P38)

特集②

低炭素社会をめざし 地球温暖化防止の施策を推進

2008年1月、「2012年までの5年間でCO₂などの温室効果ガスの平均排出量を1990年比で6%削減する」ことを日本が公約した「京都議定書」の第一約束期間が始まりました。セブン&アイHLDGS.は、これまでも地球温暖化を環境問題の最重要課題として位置づけ、事業会社それぞれのCO₂排出量を把握・検証するとともに、商品の開発・生産、物流、販売などサプライチェーン全体を視野に入れた削減対策を講じてきました。さらに、こうした取り組みを強化し、グループ全体の包括的な活動へと発展させるため、2008年6月に「環境宣言」「地球温暖化防止に関する基本方針」を策定。低炭素社会の実現に向けたさまざまな試みを開始しています。

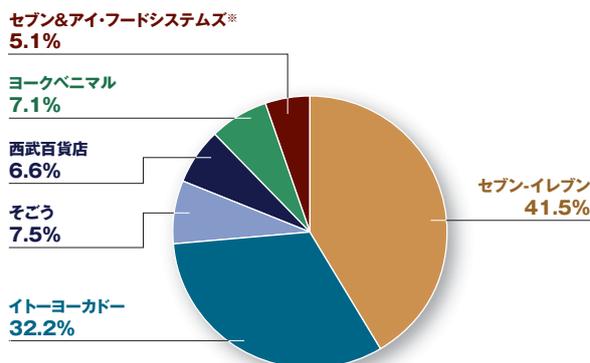
セブン&アイHLDGS.主要事業会社の
CO₂排出量の推移



「環境宣言」を新たに策定し サプライチェーン全体で 環境活動を推進

2008年6月5日、セブン&アイHLDGS.は、各事業会社が取り組んできた環境対策を一層強化し、地球温暖化防止を軸にした包括的な活動へと発展させるため、グループとしての方針・目標をまとめた「環境宣言」「地球温暖化防止に関する基本方針」を発表しました。

CO₂排出量の主要事業会社別内訳(2007年度)



※ セブン&アイ・フードシステムズの数値は、デニーズ単体。

セブン&アイHLDGS. 環境宣言

(2008年6月5日策定)

私たちは、今、地球環境を保全し、豊かで美しい自然環境を次世代へ継承することこそが、人類共通の課題であり、私たちの使命であると考えています。地球環境と企業活動の調和を実現するため、商品の開発、製造、物流、販売に至るサプライチェーン全体でお客様、地域社会、お取引先様と協力しあいながら、商品の安全・安心はもとより、環境問題対策において世界の小売業のトップリーダーを目指しセブン&アイグループ全社をあげて取り組みます。

私たちは、地球温暖化の防止は地球上における最大かつ喫緊の課題であると認識し、低炭素社会の実現に向けて、温暖化の主因である二酸化炭素の排出削減をより一層、積極的に推進します。

私たちは、グループ全社員への環境教育等を通じた啓発に努めるとともに、社員一人ひとりが企業市民としての社会的責任を自覚し、地球環境、地域社会との共生に取り組みます。

私たちは、誠実かつ透明性の観点から、こうした取り組みについて正確・確実・迅速に情報を公開していきます。

地球温暖化防止に関する基本方針

(2008年6月5日策定)

セブン&アイHLDGS.及び事業会社は、環境に関連する法規制を遵守し、事業活動が、地球規模の資源問題、温暖化問題に関わっていることを深く認識し、商品の開発・生産、配送といったサプライチェーンから、販売、消費までのすべての段階における環境負荷を評価し、CO₂排出量を削減するよう努めます。

I. CO₂排出量の把握・検証

- 各事業会社は、各々の事業活動におけるCO₂の排出量を正確に把握するとともに、加盟する協会が設定した目標指標(エネルギー消費原単位:床面積×営業時間あたりのエネルギー消費量)等を活用し環境の取組みを検証します。
- PB商品である「セブンプレミアム」について、今後製造・配送・販売・廃棄の各段階において排出されるCO₂排出量を調査します。
- 2007年度よりグループオリジナル商品を製造委託しているお取引先様に対し環境への配慮も含めた「セブン&アイHLDGS. お取引先行動指針」の遵守を要請し、さらに2008年度よりその取組みの検証を目的に内部及び外部監査を開始します。

II. CO₂排出量の削減

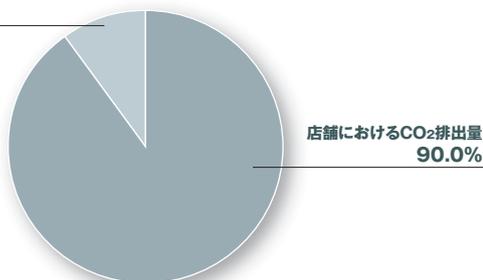
- 各事業会社は、CO₂削減に向けて、以下の取り組みを事業特性に合わせて実施します。
- II-1. 商品の開発・生産によるCO₂の削減
 - II-2. 物流の効率化によるCO₂の削減
 - II-3. 販売にともなうCO₂の削減
 - II-4. 社員によるCO₂削減

セブン&アイHLDGS.地球温暖化防止に関する基本方針の全文はWEBサイトでご覧いただけます。

[WEB http://www.7andi.com/csr/environment_02.html](http://www.7andi.com/csr/environment_02.html)

主要事業会社におけるCO₂排出量の要因別内訳

物流におけるCO₂排出量
10.0%



※ そごう・西武百貨店の数値は含めていません。

店舗運営に欠かせない 照明・空調を中心に 設備機器の省エネルギー化を推進

セブン&アイHLDGS.の事業会社が排出するCO₂の約90%は、店舗運営に欠かせない店内照明や看板、空調の電気使用によるものです。近年、お客様ニーズの多様化にともなう、店舗数の増加や店舗の大型化の傾向にあります。これらに比例して環境負荷が増大してしまわないよう、各事業会社では新店オープンや既存店の改装に合わせて、省エネルギー設備の積極的な導入を進めています。

特に「24時間・年中無休」の事業形態をとっているセブンイレブンは、創業当時から設備機器メーカーをはじめとするお取引先に協力をいただき、できるだけ電力消費が少なく、優れた耐久性をもつオリジナルの設備機器を開発。店内の明るさを自動調整する「連続調光装置」、高効率な照明器具、光を反射するセラミックタイル床材など（→P31）を店舗に採り入れています。また、2008年2月には、最新の設備機器を使って年間CO₂排出量を既存店舗に比べて約1.4トン削減する環境配慮型の実験店舗（→P31）を長野市内にオープンさせるなど、さまざまな施策に取り組んでいます。

また、モール型のショッピングセンターを積極的に出店しているイトーヨーカドーでも省エネルギー設備機器の導入や定期的な設備機器のメンテナンスを推進。夜間電力を利用して氷をつくり、売場の冷房用に利用する「氷蓄熱システム」、都市ガスを燃料とするガスエンジンで発電し、その排熱を給湯に利用する「小型コージェネレーションガスエンジン」、さらには自然エネルギーを店内照明に利用

する「ソーラーパネル」など、さまざまな省エネルギー設備（→P45）を導入しています。

そのほかの事業会社でも、事業形態や事業特性に合わせたエネルギー使用量の削減、CO₂排出量の削減に取り組んでいます。なかでも特徴的なのが、デニーズが進めている「オール電化店舗」の拡大です。これまでデニーズでは、店内での加熱調理に火力が強く運用コストが低いガス設備を利用してきましたが、2002年から実験的にIH調理器などの電化厨房を導入。その結果、調理に必要な燃焼力を十分保ちながらトータルエネルギーを削減することが可能であることがわかったため、現在、新規オープンする店舗を中心に、厨房設備の「電化」を進めています。



氷蓄熱システム



ソーラーパネル



電気式の厨房設備



グループの環境活動のシンボルマーク「SEVEN ECOLOGY」。CO₂を吸収する双葉のリーフをモチーフに、ステーキホルダーの皆様と力を合わせて地球環境保全に取り組んでいくという姿勢を表しました。

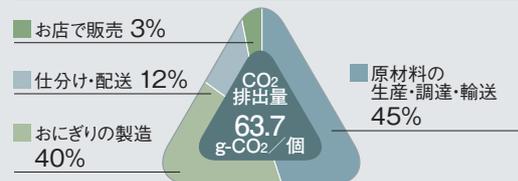
商品のCO₂排出量を表示する「カーボンフットプリント」の研究を開始

経済産業省は現在、温室効果ガスの削減に向けた取り組みの一環として、食品や日用品を対象に商品ラベルにライフサイクル全般にわたるCO₂などの温室効果ガスの排出量を表示する「カーボンフットプリント」の制度化を検討しています。

セブン&アイHLDGS.は、独自にセブン-イレブンの手巻きおにぎり(「ふっくらごはん 紀州梅」)とサンドイッチ(「ハムたまごサンド」)を用いたCO₂排出量の試算を行いました。また、2008年6月に経済産業省が発足したカーボンフットプリントの研究会

にも参画しました。今後は、セブン&アイHLDGS.のオリジナルブランド「セブンプレミアム」の食品や日用品などについても温室効果ガス排出量の把握と試算を実施します。

おにぎり「紀州梅」一つ当たりのライフサイクルCO₂排出量の試算*



* カーボンフットプリント研究会の試算方法とは異なります。

全世界約8,000ヘクタールの熱帯林保全プログラムを開始

セブン&アイHLDGS.は、2009年春から熱帯林に関する国連の条約機関「国際熱帯木材機関(ITTO)」を通じた「原生熱帯林保全プログラム」を開始します。このプログラムは、アフリカ、アジア、ラテンアメリカなど、世界各地の熱帯林諸国にまたがる約8,000ヘクタールの熱帯林を保全するというもので、民間企業初の試みとなります。

今回の保全活動によって2009年春からの1年間で約120万トンのCO₂削減効果が見込めます。これはセブン&アイHLDGS.の2007年度の国内主要事業会社CO₂排出量(約217万トン)の約55%に相当します。

セブン&アイHLDGS.とITTOは、今後、お客様にも参加していただける熱帯林保全プログラムについても検討を進めていきます。



国際熱帯木材機関のゼメカ事務局長とセブン&アイHLDGS.村田社長

ステークホルダーの声

今回の取り組みをきっかけに多くの企業が原生熱帯林保護に参加してくださることを、願っています。

原生熱帯林の破壊は、地球的規模の問題です。また気候変動の原因の20%は熱帯林の減少にあり、保全活動は喫緊の課題でもあります。

京都議定書が合意されましたが、その中で森林の保全のCDM*が認められたのは、全体の1%であり、熱帯林の保全は全く行われていないに等しい状態です。民間初となるセブン&アイHLDGS.の決断は、大変大きな意義があります。

(国際熱帯木材機関 エマヌエル ゼメカ事務局長)

* CDM: 京都議定書における温室効果ガス排出削減の数値約束を達成するための柔軟性措置の一つ。
(「クリーン開発メカニズム(CDM)」)



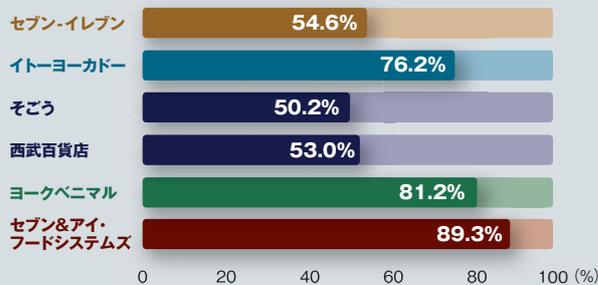
店舗での接客の様子
 生鮮部門のパートタイマーも研修を通して接客や加工技術のレベルアップを図っています

特集③

パートタイマーにとって 働きやすい職場づくり

総務省が2008年2月に公表した「労働力調査」によると、2007年における日本の雇用者（役員を除く）に占める非正規雇用者の割合は33.5%で、1985年の16.4%に比べて2倍以上に増加しています。このうち最も多いのがパートタイマー・アルバイトで、その人数は1,164万名にもなります。セブン&アイHLDGS.の各事業会社の店舗も、数多くのパートタイマーやアルバイトの方々によって支えられており、近年は店舗運営における重要な役割を担うパートタイマーの方も増えています。少子高齢化や労働力減少などを背景に、非正規雇用の重要性がますます高まる中で、セブン&アイHLDGS.はパートタイマーの方々の声に耳を傾け、働きがいのある処遇制度づくりや安心して働ける職場づくりに努めています。

各主要事業会社のパートタイマー比率



働きがいのある 職場づくりを推進

2008年4月1日、パートタイマーにとって働きがいのある雇用環境づくりや公正な処遇の実現を主旨とする「改正パートタイム労働法」が施行されました。セブン&アイHLDGS.は、この法令の主旨をふまえ、従来取り組んできたパートタイマーに関わる人事処遇制度の改善と充実に一層注力していきます。

パートタイマーでも利用できる グループ共通の 育児・介護支援制度を設置

セブン&アイHLDGS.は、1991年からグループ共通（当時はIYグループ）の育児・介護支援制度「リ・チャレンジプラン」を運用しています。

この制度は、育児に専念したいという社員が最長2年間（やむを得ない場合はさらに1年間延長可能）、また介護を必要とする家族のいる社員が最長1年間休職した後に職場復帰できる「休職プラン」、勤務時間を最大4時間短縮できる「短時間勤務プラン」、一旦退職した後に優先的に再雇用を受けられる「再雇用プラン」で構成されています。

制定当時、この制度の利用者は正規社員のみに限られていましたが、2002年8月からパートタイマーも利用できるように変更。さらに、2008年4月には、短時間勤務を「子どもが小学校就学まで」から「子どもが小学校1年生終了まで」に延長するなど、継続的に制度の充実を図っています。

また、2005年度からグループに加わったミレニアムリテイリングでも、「リ・チャレンジプラン」とは異なる独自の制度を運用し、パートタイマーの方が安心して、働き続けられるように支援を行っています（→P65）。

育児支援制度利用者数（2007年度）

セブン・イレブン	イトーヨーカドー	ミレニアムリテイリング		ヨークベニマル	セブン&アイ・フードシステムズ
		そごう	西武百貨店		
27 (0)	218 (66)	31 (8)	22 (14)	25 (7)	47 (41)

※（ ）内はパートタイマーの利用者数。

改正パートタイム労働法のポイント

- 労働条件の文書による明示義務
- 待遇の決定にあたって考慮した事項の説明
- 教育訓練を受けさせる義務
- 福利厚生施設の利用機会の提供
- 差別的扱いの禁止
- 通常の労働者への転換を推進する措置を講じる義務

ステークホルダーの声

もっと多くの人がこの制度を利用して
仕事と子育てを両立してくれると嬉しいです。

働きなれたお店に復職できるというのは、本当に心強かったです。小さな子どもがいる状態で就職活動をしていたら、とても大変だったと思います。また、休職中は、毎月送っていただいた社内報で職場の状況がよくわかり、復帰に向けて安心感がありました。

今回が第二子になりますが、長女を預けている保育園の規則では、下の子どもの出産のときに、育児休職制度を利用して職場に在籍していないと母親が働いている状態とは認められず、預けている子どもは退園しなければなりません。この育児休職制度があったおかげで、長女を継続して保育園に預け、生活環境も変えずにすんで、とても助かりました。

妊娠中から周りの方の励ましや協力に支えられて、仕事と子育てを両立しています。



西武百貨店池袋本店
呉服高級雑貨部
久田 かおりさん

正社員への転換を推進するため さまざまな登用制度を設置

「改正パートタイム労働法」では、パートタイマーの正規社員への転換を推進するため、次のいずれかの措置を講じることが義務づけられています。

- ① 正規社員を新たに募集する場合、その募集内容をパートタイマーにも周知する
- ② 正規社員のポストを社内公募する場合、パートタイマーにも応募する機会を与える
- ③ パートタイマーが正規社員に転換するための試験制度を設けるなど、転換制度を導入する
- ④ そのほか、正規社員の労働者への転換を推進するための措置を講じる

グループの中でも最もパートタイマー比率が高いセブン&アイ・フードシステムズでは、2008年10月に新人事制度の運用を始めました。新人事制度では、さまざまな雇用体系に対応するため、3つの社員群制度を導入し、パートタイマーにあたる「ユニット社員群」にも他の社員群に準じた「資格区分」「職責区分」によって評価を行います。また、正社員への転換制度(年1回実施)を設けました。

新人事制度概要(ユニット社員群)

ユニット社員	資格
	<p>エキスパート …… 店舗内のマネジメント、ほかの方への教育ができる</p> <p>キャリア …… 職場のルールを理解し、ほかの方への見本になれる</p> <p>レギュラー …… 調理・基本業務を身につけ、それらを自分の判断で遂行できる</p>
	職責
	<p>店長 …… 店舗責任者</p> <p>マネジャー …… 店舗責任者に準ずる</p> <p>トレーナー …… 店舗でのリーダー育成などの教育ができる</p> <p>リーダー …… フロント・キッチン・コントラクト各部門のリーダー</p> <p>担当 …… フロント・キッチン・コントラクト各部門の担当社員</p>

さらに、グループ内で最も多くのパートタイマーを雇用しているイトーヨーカドーでは、2007年11月から社員(エキスパート社員)への登用を実施。これにより、「ステップアップ選択制度」(→P53)で「リーダーパートナー(職場のリーダー役を担うパートタイマー)」に認定されたパートタイマーは社員に転身できるようになりました。2008年度までに、約250名のリーダーパートナーがチャレンジし、エキスパート社員に登用されました。

ステークホルダーの声

やる気のある方がどんどんステップアップに挑戦するようになるといいですね。

入社当時から希望していた正社員への登用制度があると知ったときは「ぜひ、挑戦したい」と思いました。正社員になって、責任の重さを実感すると同時にやりがいを感じています。先日、店舗の応援に初めて行ったとき、自分の仕事が売り場にどう反映されているのかを知る経験ができました。さらに視野が広がり、店舗のことを考えて仕事をするようになりました。



イトーヨーカドー
衣料事業部
子供ワールド部
小林 由美さん

65歳まで働ける「再雇用制度」を パートタイマーにも適用

2006年4月1日、高齢者の雇用確保を通して高齢者福祉を図ることを目的とする「高齢者雇用安定法(高齢者等の雇用の安定等に関する法律)」が施行されました。この法律では、①65歳までの定年の引上げ、②再雇用制度の導入、③定年の定め廃止、のいずれかの措置を講じることが義務づけられています。

セブン&アイHLDGS.の各事業会社では、健康で働く意欲と能力がある従業員であれば、最長65歳まで働き続けることのできる再雇用制度を設置。これをパートタイマーにも適用しています。

パートタイマーのキャリアアップを支援する教育カリキュラムやライセンス制度を設置

「改正パートタイム労働法」では、パートタイマーが職務を遂行する上で必要な能力を習得するための教育研修を実施すること、さらには一人ひとりの意欲・能力・経験などに応じてキャリアアップのための研修などを実施することが求められています。

セブン&アイHLDGS.の各事業会社は、①お客様にご満足いただける店舗づくり、②従業員一人ひとりのモチベーション向上という2つの観点から、パートタイマーへの教育研修の充実に努めています。

その一つが、イトーヨーカドーが2004年4月から運用を開始した社内ライセンス制度「フレンズメイト」です。この制度では、(1)研修→(2)検定→(3)認定というプロセスをへて、売場で必要とされる実践的な知識・技術や接客対応を身につけていきます。また、ランク1～2に認定されると、人事データとして登録され、評価などにも反映される仕組みとなっています。2008年7月末現在、ライセンス数は生鮮部門を除く全部門を対象とする18種類で、ライセンス取得者数は延べ24,005名となっています。またイトーヨーカドー・ヨークベニマルの生鮮部門では、加工技術などの研修と技術レベルの認定を実施しています。



メンズスタイリングコーディネーター本部検定試験の様子

ミレニアムリテイリングでは、そごう、西武百貨店の店舗で働くパートタイマーが高度な接客技術を身につけられるよう、百貨店協会の認定資格など、さまざまな専門資格の取得を応援。資格に関する講座・試験にかかる費用、また資格を維持する費用を全額会社が負担しています。

セブン&アイ・フードシステムズでは、食の安全に携わる者として必要な国家資格(調理師・衛生管理者・防火管理責任者など)の取得については、会社から研修や援助金を提供するなど積極的に進めており、2007年度には、

延べ156名がこれらの国家資格を取得しています。

また、セブン&アイ・フードシステムズの正社員、パートタイマー、アルバイトが公平に学べる場として、クッキングスクールなどの数多くの「オープン研修」を定期的開催しています。



クッキングスクールの様子

ステークホルダーの声

自分を磨く場を与えられて仕事への意欲が生まれてきます。

デニーズでは、ワインの基礎知識習得を目的として、社内資格である「デニリエ」の研修・検定制度を設けており、2008年度は9月、10月に開催され、11月には検定合格者によるデニリエ授与式が行われました。



合格者の声

私たちがデニリエ研修を受けようと思ったきっかけは、デニーズの料理をよりおいしく味わっていただきたいという思いからでした。多くの社員・パートタイマーが一堂に集まった研修は、外部から講師の先生を招き、ワインの基礎知識や料理との相性(マリアージュ)などの座学、ワインコルクの抜栓、接客サービスに関する実技など、充実した内容でした。今後は、「ワイン」を通してお客様とのコミュニケーションを今まで以上にしていきたいと思います。



セブン&アイ・フードシステムズ
レストラン事業部
デニーズ営業部

(写真左から)

名古屋東新町店 根本さん
東神奈川店 近藤さん
名古屋東新町店 安田さん
名古屋東新町店 根内さん