

企業価値の源泉 人材に対する取り組み

関連するSDGs



企業は人である

トーホーグループは、会社の成長を支えるのは「人」という考えのもと従業員を大切にしています。その実践として「PSプロジェクト^{※1}」を1991年に立ち上げ、以来、従業員が楽しく、モチベーションを高く保ち、仕事に取り組めるように継続的に人事・給与制度改革を行っています。

また、会社を「自己実現のステージ」と捉え、「社員の成長なくして会社の成長なし」の考えから「自ら考え、自ら行動し、自ら成長できる自律型人間」の育成を目指し、人材育成に取り組んでいます。

※1 PSプロジェクトとは、「Personnel パーソネル(人事)」「Salary サラリー(給与)」の頭文字で、魅力ある企業づくりのための人事制度の整備を目的に全従業員を対象としたプロジェクトです。

PSプロジェクトの取り組み

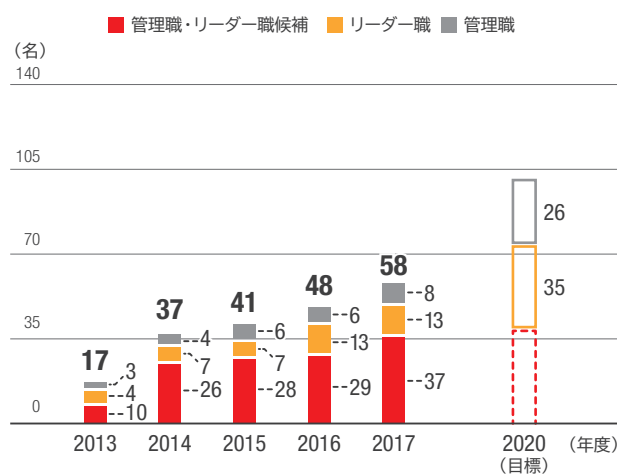
| | |
|--------|--|
| 1991年～ | PSプロジェクト 人事・給与制度を整理し、資格制度・人事考課制度・給与制度という3つの柱からなる制度を導入 |
| 1998年～ | PS-IIプロジェクト 「メリハリのある処遇体系」「公正な評価システム」「きめ細やかな人材配置と活用」の導入 |
| 2002年～ | PS-IIIプロジェクト 人材発掘・育成に焦点を当てた制度の充実を狙いとし、教育研修の見直しや役割等級制度を導入 |
| 2012年～ | PS-IVプロジェクト 「トーホーグループの競争力の強化を支える人事・給与制度の構築」を狙いとし、「グループ人事・給与制度の整備」「スペシャリスト制度」「パートナー社員人事・給与制度」を導入 |

女性の活躍推進

トーホーグループは、「女性の活躍なくしてトーホーグループの成長なし」をスローガンに掲げ、「育成・登用」「職域拡大」「意識改革」を中心に女性の活躍を推進しています。具体的には、総合職・一般職区分の廃止、女性従業員を対象に管理職育成を目的としたマネジメント研修の実施など、女性リーダーの育成に注力しています。その結果、リーダー職の女性は、ここ数年増加しています。

また、結婚や出産などのライフイベントが発生しても働き続けられるよう「ワーク・ライフ・バランス」の推進も行っています。2017年度には仕事と育児の両立支援策として、国内の全グループ会社において育児のための短時間勤務の適用期間を子が小学校3年生を終えるまでに延長しました。

女性管理職数^{※2}

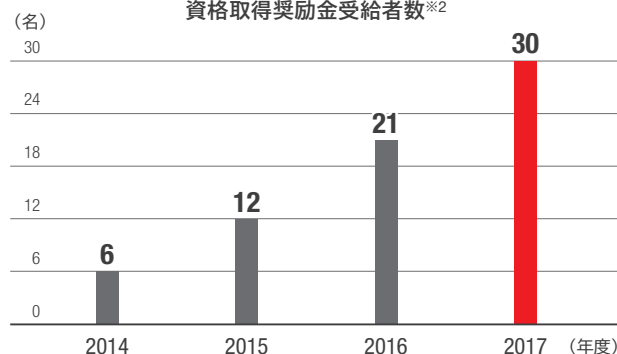


従業員のスキルアップを目指して

トーホーグループは、従業員のスキルアップのため、資格取得を奨励しています。食品やサービス、語学、法務、会計、情報等の分野から民間、公的を問わず、トーホーグループに必要なと判断した全80種類の資格を登録しています。登録資格を取得した従業員には難易度に応じた奨励金が支給されます。

2017年度は創業70周年を記念し、eラーニングを活用したトーホー独自のトーホーコーヒー販売検定も新たに導入しました。第一弾は3級と4級の2階級制で、3級は205名、4級は86名が合格しました。

資格取得奨励金受給者数^{※2}



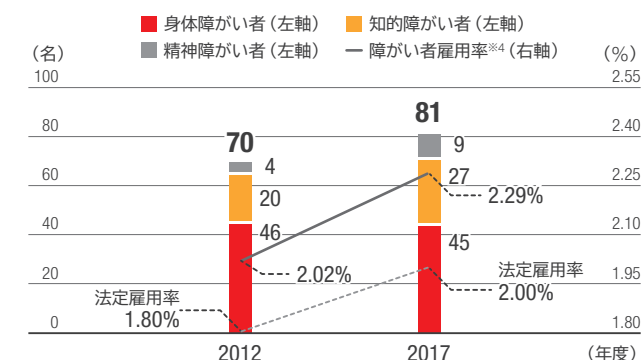
障がい者の活躍

トーホーグループは、障がいの特性・程度を限定せず、障がい者の「できること」に注目し、個々の才能・能力を生かして活躍できることを第一に考え雇用しています。2014年4月には、(株)トーホーウイングが特例子会社^{※3}の認定を受け、障がい者従業員をサポートするなど職場定着のための取り組みを推進しています。また、日々のルーティン作業を行うだけでなく、特別支援学校等による会社見学会において、障がい者従業員が自身の担当する業務内容をパネルを用いて説明するなど、活躍の場を広げています。

トーホーグループは、これからも障がいのある方がやりがいを持って働ける職場づくりに努め、障がい者雇用を促進していきます。

※3 特例子会社とは、一定の要件を満たしたうえで厚生労働大臣(公共職業安定所長)の認定を受けて、障がい者雇用を促進する目的で設立する子会社です。

障がい者特別雇用数(連結)



※4 障がい者雇用率は障がい者雇用制度に則り算定しています。



パネルを使っの業務内容説明の様子

企業文化浸透策

「toho group way」は、トーホーグループの「使命」「価値観」、そして大切にしたい思いや考えを46の「こだわるころ」として明文化し、トーホーグループが未来永劫、変えてはならない会社の考え方や使命、価値観、目指す姿などを体系立ててまとめたものです。

私たちは、「こだわるころ」が自分のこととして腑に落ちるよう、毎日の朝礼などで読み合わせを行い、浸透を図っています。2017年度は、創業70周年を記念して「toho group way」にまつわるエピソードを発表する「All toho プレゼン大会」を行いました。

トーホーグループは「toho group way」を拠り所に、グループ全員のベクトルを合わせ、持続的な成長、永遠の会社存続を目指します。

創業70周年記念「All tohoプレゼン大会」

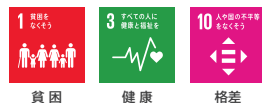


toho group way 冊子

※2 「資格取得奨励金受給者数」の対象範囲は(株)トーホー、(株)トーホーフードサービス、(株)トーホーキャッシュアンドキャリア、(株)トーホーストア、(株)トーホービジネスサービスです。「女性管理職数」の対象範囲は上記5社に(株)トーホー・北関東を加えています。

社会のために トーホーだからできること

関連するSDGs



毎月14日は「食の安心・安全の日」

トーホーグループは、毎月14日を「食の安心・安全の日」と定めています。「食の安心・安全」は、全従業員の毎日の業務によって実現できるものとの観点から、毎月14日は食の安心・安全を再確認し、今行っている業務を見つめ直す日として、食品事故の防止に取り組んでいます。

食品安全衛生管理方針

- | | |
|--|---|
| <p>1 常にお客様の視点に立ち、「安心・安全」を最優先とする品質保証に取り組めます</p> | <p>2 法令および自社基準を遵守し、適切な情報開示でお客様の信頼に応えます</p> |
| <p>3 リスクマネジメントでリスクを未然に防ぎ、より高い安全水準の維持に最善を尽くします</p> | <p>4 全従業員が品質保証活動に参加し、安全で安心できる商品・サービスの提供に努めます</p> |

詳しくはWEBをご覧ください。 <https://www.to-ho.co.jp/csr/culture.html>

食の安心・安全のための品質保証・検査体制

1994年、業界に先駆けて品質管理室を設置し、食の安心・安全を守り続けてきました。現在は、(株)トーホービジネスサービス品質保証部がトーホーグループの商品や原材料の微生物検査・理化学検査等を実施し、食の安全性を保持しています。

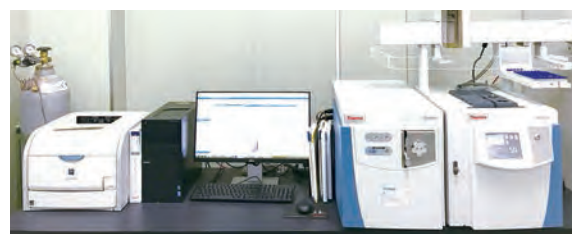
●微生物検査

食品の細菌検査、調理現場の環境検査、従業員の手指検査などを実施し、安全性を保持しています。



●理化学検査

残留農薬を含め、商品が規格基準を満たしているかどうかの検査を実施しています。



●衛生点検

事業所や店舗の施設の衛生状態、食品の期限・温度管理、牛と米のトレーサビリティ等の実施状況を定期的に点検しています。また、プライベートブランド商品導入の際はバイヤーおよび品質保証部員が現地に赴き、厳しいチェックをしています。加えて導入後も必要に応じて現地や工場の衛生点検を行っています。



●食品表示、その他

自社で作成する食品表示については、全て品質保証部にて上級食品表示診断士を中心に3名によるトリプルチェックを実施しています。また、従業員に対し定期的な衛生管理教育も行っています。



品質管理をトータルにサポート

(株)トーホービジネスサービスでは、これまで培ってきた品質・衛生管理に関するノウハウを活用し、食品関連事業者の衛生管理やHACCP※構築、食品表示管理をサポートしています。また、食品関連事業者の品質・衛生管理に携わる方にさまざまな実務セミナー・講習会等の開催、メールマガジンによるタイムリーな情報提供などを通じて、ノロウイルスの予防や異物混入の鑑定などを分かりやすく解説し、品質・衛生管理の基礎知識の普及を進めています。

※ HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point、ハサップ)とは、食品の製造を行う際、原料受け入れから製品化までの工程でリスク分析を行い、特に重要な工程(重要管理点)を継続的にチェックし、安全を確保するための衛生管理手法のことです。



食の安心ポイントセミナー

生産国の権利を守るために

フェアトレードコーヒーとは、コーヒーの小規模生産者に適正な購入価格を保証し、公正な取引によって生産者の継続的な生活の向上と自立を支援するものです。トーホーグループはこの趣旨に賛同し、2003年度からフェアトレードコーヒーを取り扱い、業務用コーヒーでは国内トップクラスの販売量を誇ります。

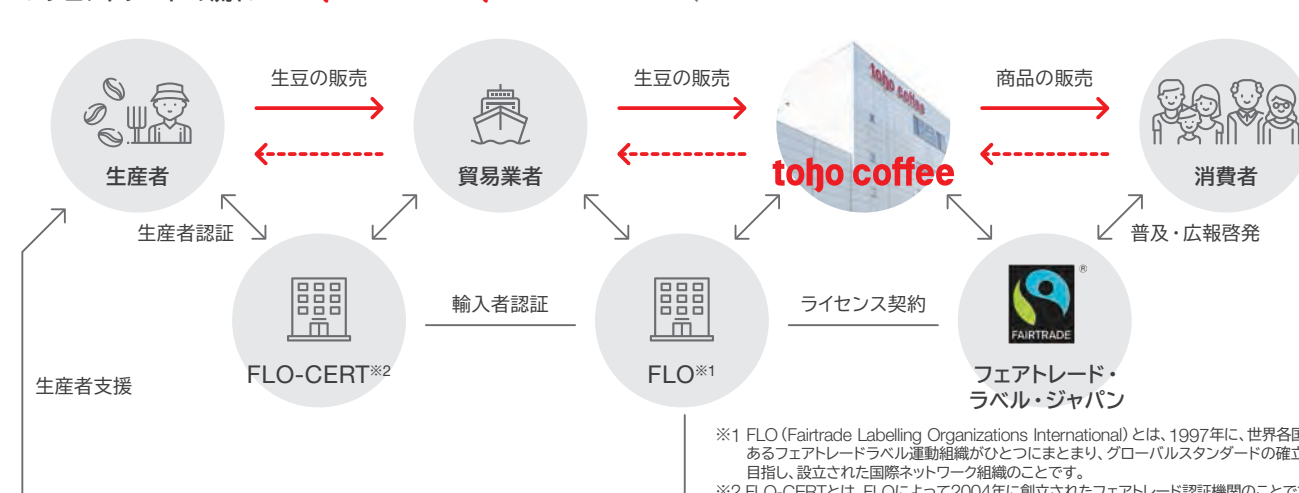
2017年度は、コーヒーの大幅なリニューアルにより、フェアトレードコーヒーを4アイテム追加し、合計で6アイテムの商品を提供できるようになりました。

今後も新しい産地を開拓し、品質にこだわり、付加価値の高いフェアトレード認証コーヒーの商品化に積極的に取り組んでいきます。



業務用フェアトレードコーヒー

●フェアトレードの流れ



関連するSDGs



食料



持続可能な都市

社会のために トーホーだからできること

豊かな食と未来のために

トーホーグループでは、次代を担う子どもたちに食事の多様な役割の重要性を伝えていく「食育」に加えて、食を支える根本である農業を体験することで、食の大切さを学ぶ「食農」の取り組みを行っています。その一環として、公益社団法人兵庫みどり公社が総合的に管理運営している農作業体験施設「兵庫楽農生活センター」にて、食と農を楽しむ楽農交流事業に参画し、食育・食農活動を推進しています。

野菜の美味しさや食について学ぶとともに食を支えている農業に感謝の気持ちと理解を持ってもらうため、家族で楽しめる露地野菜定植・収穫体験などさまざまなコースを計画・実施しています。



露地野菜体験

安心・安全な野菜を産地直送でお届け

農業法人(株)トーホーファームでは、自社で栽培した農産物について、グループ内に設置している品質保証部での残留農薬検査を経て、安全性が確認されたものを「かんで野菜」ブランドとして出荷しています。その安全性をお客様により分かりやすく認知していただくとともに、トーホーファームが栽培する農産物のブランド力を向上させるため、2010年度から「ひょうご安心ブランド※」の認証取得を推進しています。2017年11月には、うるち米と青ネギの2品目で新たに認証を取得し、これまでに取得しているたまねぎ、ほうれん草などと合わせ、合計12品目で認証を取得しています。



※「ひょうご安心ブランド」とは、兵庫県認証食品で、化学肥料・農薬の使用を5割以上減らし、残留農薬・抗生薬品を国の基準の1/10以下とするなど安全性が高く、出荷記録による管理を徹底した安心感のある食品です。

関連するSDGs



持続可能な都市

お客様とともに

外食ビジネスの課題を解決する商品提案

(株)トーホーフードサービスでは、外食ビジネスを営むお客様向けにその最先端の情報をご紹介する「総合展示商談会」を各地で定期的で開催し、新商品やお客様のお役に立つ情報を提供しています。「食シーン」や「食材」をテーマにコーナーを展開し、飲食店の食品廃棄物削減や人手不足などの課題を解決する商品を提案しました。また、(株)トーホーキャッシュアンドキャリーでは、時短省力化メニューなどを実演とともに提案しました。

トーホーグループは、今後も日本の魅力ある“食”のため、外食ビジネスを営むお客様の繁盛をサポートしていきます。



総合展示商談会

会員情報などの個人情報を厳格に管理

トーホーグループでは、(株)トーホーキャッシュアンドキャリー、(株)トーホーストアなど店舗の会員情報やインターネット通販のお客様情報などの個人情報を取り扱っています。(株)トーホーでは、プライバシーマークを取得した企業としてお客様から信頼をいただけるよう、お預かりした大切な個人情報保護の体制をグループ全体で構築し、安全管理の徹底に取り組んでいます。

社会から信頼され必要とされる会社を目指すトーホーグループは、個人情報保護方針を全従業員が理解し、それぞれの立場で個人情報の重要性を認識し、個人情報の保護に努めていきます。

