

ふじさわSDGs 共創パートナー取組実績報告書

2025 年度の取組実績を次のとおり報告します。

報告日	2026年6月2日
-----	-----------

企業・団体名	相鉄・チームふじさわ共同企業体 (代表企業：相鉄企業(株)、構成企業：(有)工匠、(株)キャリアドライブ、(株)エムワイ)
--------	--

No	具体的な取組内容	2026年度の取組予定
1	施設の維持管理・清掃業務において、環境負荷の低減に配慮した取り組みを継続しました。 ・清掃業務で使用するごみ袋には、廃プラスチックを99%使用した再生材ごみ袋を採用し、日常業務の中でプラスチック資源の再利用に取り組みました。 ・毎月、清掃用タオルや薬剤の使用量を確認し、過剰な使用や無駄な廃棄が発生しないよう管理しました。 ・薬剤については、必要量を意識した使用や適正な希釈・補充を行い、清掃品質を維持しながら資材使用量の適正化に努めました。 ・ISO14001の考え方に準じた環境管理を意識し、日常清掃の中でも省資源・廃棄物削減につながる運用を行いました。	施設の清潔で快適な環境を維持しながら、引き続き環境負荷の低減に取り組みます。 ・廃プラスチック99%を使用した再生材ごみ袋の使用を継続し、プラスチック資源の再利用を推進します。 ・清掃用タオルや薬剤の使用量を毎月確認し、使用量の増減を把握することで、過剰使用や在庫の無駄を防止します。 ・薬剤の適正使用、適正希釈、補充量の確認を継続し、清掃品質と環境配慮の両立を図ります。 ・日常清掃の中で、資材使用量の削減や廃棄物の抑制につながる改善点を確認し、より効率的で環境に配慮した維持管理を目指します。
2	【すべての利用者のための開かれた施設づくり】 ・高齢者や介助を必要とする方に安心して施設を利用していただくため、サービス介助士の在籍を示すマークの掲出を継続しています。 ・節電への取り組みとして、館内共用部の一部照明を間引き点灯（1/2消灯）にしています。 ・毎日外気温を確認し、適切な温度管理のもと運営を行っております。 ・今年度よりCSRからサステナビリティへ活動方針を移行したことに伴い、従業員向け研修として「ハラスメント動画視聴研修」および「理解度アンケート」を実施しました。 ・「ふじさわジェンダー平等プラン2030」が掲げる「共に生き、共に創ろう、未来につなぐ、ジェンダー平等のまち“ふじさわ”」の実現に努めています。その一環として、3+3CAFE（株式会社エムワイ）のウェディング事業では、LGBTQ婚の受け入れを継続しています。	・引き続き、高齢者や介助を必要とする方ははじめ、すべての方を優しくサポートし、誰もが安心して利用できる施設運営に努めます。あわせてホスピタリティの向上や、サステナビリティへの取り組みを推進します。 ・3+3CAFE（株式会社エムワイ）では、以下の施策を実施します。 ① 毎週月曜日を定休日とし、月曜日が祝日の場合は翌火・水曜日を店休日とする運用を継続することで、スタッフの労働時間短縮に取り組みます。 ② 新たな休暇制度の導入に向け、議論を深めます。
3	【環境配慮】 ■リサイクル（Recycle）：資源の再利用 ①古紙配合率100%のリサイクルコピーペーパー（エコマーク認定商品）を継続的に使用しています。 ②ごみの分別を徹底して減量とリサイクルを推進するとともに、本事業では廃プラスチック再生材を99%以上使用したごみ袋を継続して採用しています。 ■リデュース（Reduce）：廃棄物の発生抑制 ①作業車を新車で購入せず、レンタルやリースを活用することで、資源の節約に努めています。 ②プラスチック製品の使用を極力控え、テイクアウト容器には紙や木などの環境配慮型素材を採用しています。 ③地元の契約農家から有機野菜や規格外野菜を積極的に仕入れ、メニューに活用することで食材ロスの削減に取り組んでいます。 ④エムワイグループで牛を「1頭買い」し、焼肉、煮込み、挽肉など、部位ごとに余すことなく各店舗で提供しています。 ⑤フードロスの削減はもちろんのこと、一つの食材を工夫して使い切る取り組みを通じ、持続可能な環境づくりを継続しています。 ■リユース（Reuse）：再使用 ①薬剤容器や清掃用タオルなどは、廃棄せずに繰り返し再利用しています。 ②契約農家からの納品時に使用された段ボールを次回の納品時に再利用し、梱包資材のごみ化を防いでいます。また、無農薬野菜の皮や調理の際に出る端材を煮出して「野菜出汁」として活用するなど、資源を循環させています。	・リサイクルコピーペーパー、および廃プラスチック再生材を99%以上使用したごみ袋の使用を継続します。 ・3+3CAFE（株式会社エムワイ）では、以下の活動を推進します。 ① 食材を余すことなく使い切る工夫をエムワイグループ全体で共有し、廃棄物削減に継続して取り組みます。 ② 契約農家から規格外の野菜などの食材を率先して仕入れることで、フードロスの削減と生産者支援に努めます。