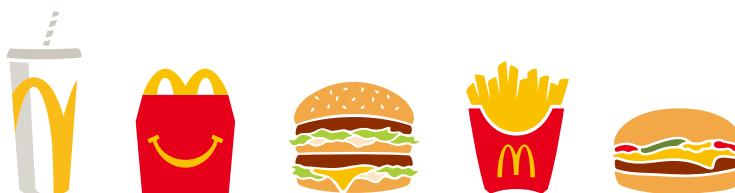




**McDonald's
Sustainability Report
2022**



Letter from CEO

日本マクドナルド株式会社
代表取締役社長兼CEO

日色 保 

日頃よりマクドナルドを支えてくださっているお客様、関係者の皆さんに、心から感謝申し上げます。2022年は2020年から引き続きコロナ禍のみならず、物価の高騰や世界情勢の大きな動きなど様々な課題に直面いたしました。私たちのビジネスに波及する影響に対し、できる限り迅速かつ柔軟な対応を重ねる中で強く感じたのは、お客様への提供価値の向上やビジネスの健全な成長を実現し続ける役割と責任です。引き続き状況を注視し、お客様の声に耳を傾け、各種戦略や投資を継続して行ってまいります。今後も世界的に大きな変化が予想されますが、「ビジネスを通して何ができるのか」を常に問い合わせながら、社会における役割と責任を果たしていく所存でございます。

私たちの存在意義：Our Purpose 「おいしさと笑顔を地域の皆さんに」は、いつの時代も変わらない、マクドナルドの世界共通の“想い”を表現したものです。

Our Purposeを実現し続けるため、「何を行なべきか」を私たちの使命：Our Missionに、また「どのように実現するか」を私たちの価値観：Our Valuesに定めています。全国約2,900店舗で働く約19万人のクルーや社員一人ひとりが常に意識し、行動しています。

高品質なお食事を提供し続けることはもちろん、私たちのスケールの強みを活かした活動や、お客様や地域の皆さんとの結びつきをさらに深める取り組みにより、コミュニティの一員として、豊かな未来の創造や持続可能な社会に貢献していきたいと考えています。



Our Purpose

私たちの存在意義

おいしさと笑顔を
地域の皆さんに

Our Mission

私たちの使命

おいしさと
Feel-Goodなモーメントを、
いつでもどこでもすべての人に。

Our Values

私たちの価値観



Serve
サーブ



Inclusion
インクルージョン



Integrity
インテグリティ



Community
コミュニティ



Family
ファミリー

Letter from CEO

マクドナルドビジネスは様々なステークホルダーの皆さまとの関係の上に成り立っています。そして連携の中で、より良い未来向けた人々の幸福や安全に関わる取り組みを推進しています。「環境・社会・ガバナンス(ESG)」において、これからも私たちの役割と責任を果たし、最高のQSC&Vをお客様にご提供することで、社会と企業、双方の長期的かつ安定的な成長を目指します。

Our Purposeである「おいしさと笑顔を地域の皆さんに」を実現するため、私たちは「安心でおいしいお食事を」「地球環境のために」「地域の仲間にサポートを」「働きがいをすべての人に」の4つの領域に注力しています。



安心でおいしいお食事を Food Quality & Sourcing

私たちは「食の安全」をすべてに優先し、調達から店舗まで徹底した品質保証体制を実施すると共に、関わるすべての人が、倫理的で誠実な行動ができるシステムを維持・改良していきます。安定供給はもちろん環境課題や社会課題の解決に向けサプライヤーと連携して取り組み、持続可能な食材・資源の調達にも尽力します。

地球環境のために Our Planet

リサイクルや省エネなど、気候変動や環境の負荷軽減に取り組んでいます。2022年は脱プラスチックを目指し、紙製ストローや木製カトラリーの全国導入、ハッピーセット®のおもちゃの紙素材への移行を行いました。また「2050年までにネット・ゼロ・エミッション達成」という目標に向け、再生可能エネルギーに由來した電力の導入、省エネ機器の導入によるCO₂削減を推進しています。



地域の仲間にサポートを Community Connection

創業者レイ・A・クロックの言葉にもあるとおり「私たちをいつも支えてくださっている地域の皆さんへお返しをする義務がある」と考えています。コミュニティの一員として、ドナルド・マクドナルド・ハウスへの支援を含め、地域に暮らすすべての皆さんのより良い毎日を支える地域の活性化に貢献します。

働きがいをすべての人に Jobs, Inclusion & Empowerment

マクドナルドのビジネスを支えているのは“人”であると考え、社員やクルーが働きがいを感じ、自分らしく活躍し成長できる職場環境を実現することで、一人ひとりのエンゲージメント向上を目指しています。取り組みとして、ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョンの推進に注力すると共に、日々のトレーニングや専門教育機関における成長の機会の提供、充実した福利厚生、キャリア構築を支援しています。

このサステナビリティレポート2022をご覧いただき、持続可能な社会に向けた私たちの考え方と取り組みをご理解いただけましたら幸いです。



より良い未来のために、 皆さんとともに

毎日多くのお客様をお迎えし、
お食事をご提供しているマクドナルドには、
世界が抱えるあらゆる課題に地域社会の一員として立ち向かう、
大きな責任があります。
すべては、おいしさと笑顔を地域の皆さんにお届けするため。
これからも私たちは、歩み続けます。

安心でおいしいお食事を Food Quality & Sourcing

安全安心で高品質な食事を提供し続けます

地球環境のために Our Planet

省エネやリサイクルで気候変動対策に向き合います

地域の仲間にサポートを Community Connection

地域に暮らしているすべての人の毎日を支援します

働きがいをすべての人に Jobs, Inclusion & Empowerment

あらゆる人がいきいきと働き成長できる機会を増やします



Food Quality & Sourcing

安心でおいしいお食事を

私たちは、食の安全をすべてに優先させます。そのため「安全・品質・衛生」において世界最高の食品管理システムを目指して、たゆまぬ努力を続けています。この理念を食材や資材の調達からお食事のご提供まで、それに関わるマクドナルド、フランチャイジー、サプライヤーで共有し、倫理的で誠実な行動ができるシステムを、これからも維持・改良していきます。



生産地から店舗までの品質保証体制

私たちがあお客様へ提供する商品は、生産地から加工工場、物流、店舗での調理までを国際規格に基づいた独自の品質・食品安全マネジメントシステムによって管理しています。



https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food_food_safety/quality_management/



トレーサビリティ

原材料から最終製品までの全工程の生産履歴を追求できるシステムを持っています。これにより、万が一のトラブルに対して速やかな対応と原因の追求を可能にしています。



Global G.A.P. Plus Add-on^{※1}

農地評価

水質管理

農薬・施肥管理

など

SQMS^{※2}

HACCP（製造）^{※5}

GMP

製品検査プログラム

など

DQMP^{※3}

HACCP（物流）

GWP・GDP

QIP（品質検査プログラム）

など

PACE^{※4}

HACCP（店舗）

GCP

SSOP

など

監査プログラムによるシステムの有効性確認

※1 Global G.A.P. Plus Add-on : 農業生産工程管理 ※2 SQMS : サプライヤー品質マネジメントシステム ※3 DQMP : 物流倉庫品質マネジメントプログラム

※4 PACE : カスタマーファーストとビーフルファーストに根ざした、オペレーション改善およびコンサルティングプラットフォーム ※5 HACCP : 危害要因分析重要管理点

Food Quality & Sourcing

責任ある調達 食材の管理と サプライヤー基本原則

マクドナルドでは高品質な食材の安定した確保と、製造工程における管理を重要と考えています。サプライヤーと一丸となって様々な取り組みを行っています。



 https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/food_safety/food_management/

サプライヤー基本原則

「責任ある調達」を行うためには、まず高品質な食材を生産する姿勢、技術、管理、社会的責任性を持つサプライヤーの皆さまを非常に重要な存在と考え、「サプライヤー行動規範」の遵守を求めていきます。これはサプライヤーがマクドナルドとパートナーシップを組むための基本原則で、関係法令、人権、労働環境、環境保全、事業経営の完全性が規定されています。また、行動規範の具体的な内容は「サプライヤー職場環境管理プログラム(SWA)」としてまとめられ、それに基づく実行と維持がサプライヤーに求められます。

サプライヤー行動規範

関連法令の遵守	人権	労働環境	環境保全	事業運営の完全性
---------	----	------	------	----------

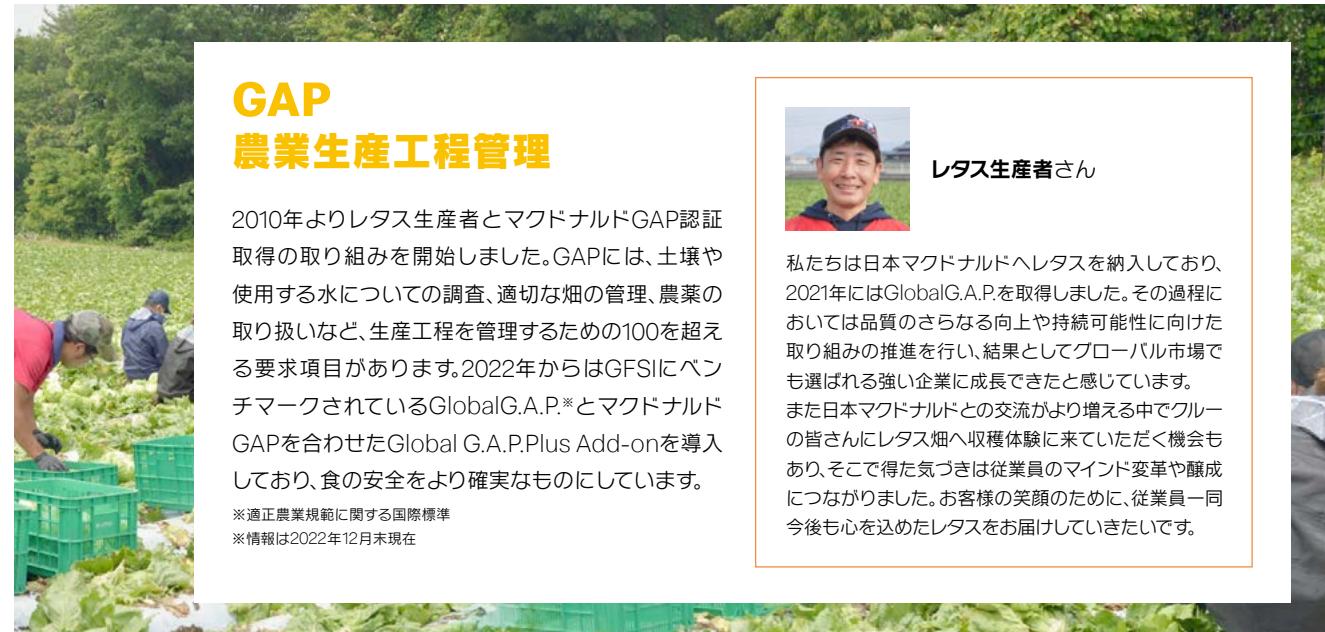
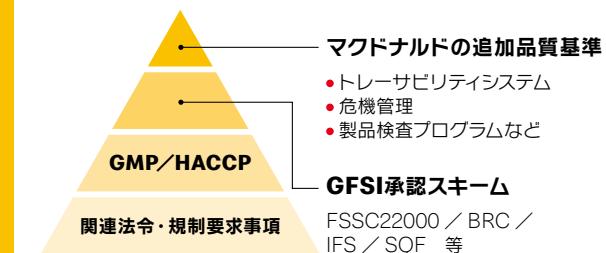


サプライヤー職場環境管理プログラム(SWA)

行動規範の着実な実行と維持のため、監査制度を導入したプログラム

食材の製造工程管理

品質保証のために、官能評価、微生物検査、理化学検査など、様々な検証・確認を実施しています。そして製造工程の管理は、サプライヤー品質マネジメントシステム(SQMS)によって実施されています。これは、関連法令・規制要求事項をベースに、世界食品安全イニシアチブ(GFSI)に準拠した食品安全管理システムにマクドナルドの追加品質基準を加えたものです。



GAP 農業生産工程管理

2010年よりレタス生産者とマクドナルドGAP認証取得の取り組みを開始しました。GAPには、土壤や使用する水についての調査、適切な畑の管理、農薬の取り扱いなど、生産工程を管理するための100を超える要求項目があります。2022年からはGFSIにベンチマークされているGlobalG.A.P.*とマクドナルドGAPを合わせたGlobal G.A.P. Plus Add-onを導入しており、食の安全をより確実なものにしています。

*適正農業規範に関する国際標準

※情報は2022年12月末現在

アニマルヘルス & ウエルフェア

アニマルヘルス&ウエルフェア(動物の健康と福祉)に配慮し、一部でその対応を実施しています。そしてアニマルヘルス&ウエルフェアをどのように改善するかについて、透明性のある情報を提供するという私たちの責任を真剣に受け止めています。

例えば、マクドナルドで提供している鶏肉はすべて、健康と福祉に配慮され飼育・処理された鶏を使用しており、今後もグローバル規模のサプライチェーンを活用し、生産者の支援を得ながら取り組みを促進していきます。



レタス生産者さん

私たちは日本マクドナルドへレタスを納入しており、2021年にはGlobalG.A.P.を取得しました。その過程においては品質のさらなる向上や持続可能性に向けた取り組みの推進を行い、結果としてグローバル市場でも選ばれる強い企業に成長できたと感じています。また日本マクドナルドとの交流がより増える中で、多くの皆さんにレタス畑へ収穫体験に来ていただく機会もあり、そこで得た気づきは従業員のマインド変革や醸成につながりました。お客様の笑顔のために、従業員一同今後も心を込めたレタスをお届けしていきたいです。

Food Quality & Sourcing

責任ある調達

サプライヤーとのパートナーシップと持続可能性を示すアクション





サプライヤーとのパートナーシップ

マクドナルドには、「サプライヤー」「フランチャイジー」「マクドナルド」が三位一体となりビジネスを支えているという「Three-Legged-Stool(3本脚の椅子)」の考え方があります。年間約14億人のお客様へ安心でおいしいお食事を提供し続けるためには、安定供給に関するあらゆるリスクへの対策、環境課題や社会課題の解決に向けた活動における、サプライヤーの皆さまとの連携が不可欠です。常に目的の共有や意見交換を行い、共に実行することで強固な信頼関係を築き、様々な課題により大きなスケールでアプローチします。



株式会社サングローブフード
代表取締役社長
安斎 良治さん

私たちには日本マクドナルドにレタスを納品しています。取引を開始した当時は丸玉レタスでしたが、日本初のカットレタスをご提案し、導入いただきました。現在では多くの飲食店がカット野菜を導入しています。このようにマクドナルドのシステムに沿った基準や技術が国内でのスタンダードになることは非常に多く、その一端に携われることが私たちの喜びや強みにつながっています。

また最近では、他サプライヤーの食品残渣を原料としたたい肥を農家にて使用するなど、サプライヤーの垣根を超えた取り組みができるのがマクドナルドならではと考えます。

持続可能性を示すアクション

環境保全に努め、働く人の人権に配慮した原材料を使用することは、持続可能な社会の実現につながるとしています。そのためマクドナルドでは、サプライヤーの皆さまと協力し、サステナブルラベルを取得した原材料の調達を積極的に進めています。

FSC®認証(森林保全)

店舗でお客様に提供している紙製の容器包装類とストローおよび木製カトラリー、トレイマットは、すべて森林環境や地域社会に配慮して作られたFSC認証を取得した紙・木材を使用しています。



詳しくは
FSCジャパンのHPをご覧ください
<https://jp.fsc.org/jp-jp>



MSC認証(水産資源保全)

お子様からご高齢の方まで幅広い年代に人気のフィレオフィッシュ®に使用する白身魚。人類共有の財産である水産資源を守るために、日本マクドナルドはMSC認証を取得し、持続可能で環境に配慮した漁業で獲られた天然のアメリカ・ロシア産のスケソウダラを使用したフィレオフィッシュをお客様に提供しています。



詳しくは
MSCジャパンのHPをご覧ください
<https://www.msc.org/jp>



レインフォレスト・アライアンス認証(持続可能な農業)

コーヒー栽培は気候変動による影響を受けやすく、気候変動により栽培に適した地域が今後移動していく懸念があります。日本マクドナルドがお客様に提供しているコーヒーは、森林や生態系を守り、労働者に適切な労働条件を提供するレインフォレスト・アライアンス認証を取得した農園が栽培するコーヒー豆を100%使用しています。



詳しくは
レインフォレスト・アライアンスのHPをご覧ください
<https://www.rainforest-alliance.org/lang/ja>



RSPO認証(持続可能なパーム油の調達)

パーム油は、世界で最も多く生産・消費されている植物油。環境や地域社会に配慮して生産されないと、熱帯雨林や様々な生物の大規模な消失に直接影響を及ぼしてしまいます。日本マクドナルドが店舗で使用しているフライオイルは、持続可能なパーム油であるRSPO認証を取得しています。



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/>



https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/environment/fsc_paper/

Food Quality & Sourcing

店舗の衛生管理の取り組み

私たちは、お客様に安心してマクドナルドをご利用いただけるよう、店舗においてもあらゆる面で衛生管理を徹底しています。



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/sanitation/>



安全・安心を届けるサービス

お客様により安全・安心にご利用いただくために、日頃から店舗で行っている手洗い、健康チェック、調理器具の洗浄・殺菌等に加え、毎日体温をチェックし、マスクを着用して業務にあたっています。また、お客様にもご利用いただける手指消毒用のアルコールを店頭・店内に設置し、ソーシャルディスタンスや客席の換気にも努めています。ほかにも、公式アプリから注文ができるモバイルオーダー、駐車場で商品の受け取りができるパーク&ゴーの導入により、店舗滞在時間の短縮や接触低減、利便性の向上を行っています。

店舗の安全・安心を支える取り組み

原材料の温度管理、調理時の温度計測はもちろんのこと、水質チェックやフライオイルの劣化測定など様々な検査により、日々安全性の確認を行っています。また、従業員が食品安全について正しく理解し実行できるように、「食の安全をすべてに優先させる」という企業理念を徹底して浸透させ、働く一人ひとりが“こころ”で判断・行動できる教育を実施しています。また、店舗の衛生管理が適切に実行されていることを確認するために、第三者の専門機関による定期的な監査も実施しています。

クルーの体温測定

すべてのクルーは勤務前に体温を測定しています。発熱がある場合は、出勤を見合わせます。

手洗いの徹底

クルーは指からひじまで、丁寧な手洗いを徹底しています。

調理器具の洗浄・消毒

調理器具は定期的に洗浄・消毒し、常に清潔な状態で使用しています。

アルコール消毒の徹底

接触の多いドアの取っ手やお食事スペースなどのアルコール消毒を徹底しています。

デジタルフードセーフティによる衛生管理

店舗では毎日、デジタルツールを活用した温度計測や衛生管理を行っています。独自に開発した「デジタルフードセーフティシステム」により、タブレット端末とBluetooth対応温度計を用いた食品の温度計測、衛生管理、清潔な厨房環境の維持、調理手順、従業員の行動確認など、多岐にわたるチェックポイントを誰もが効率的かつ正確に実施しています。

店舗で入力されたデータを一元的に保存・管理すると共に、関係部署が閲覧することができます。これにより、効果的なアドバイスや長期的な改善プランの策定、万が一のことがあった際の、速やかな確認や原因の特定、対応が可能になります。

Sustainability Report 2022 7

Food Quality & Sourcing

情報開示

皆さまに安心しておいしく召し上がっていただくために、商品のアレルギー・栄養・原産国情報を公式ウェブサイトおよび公式アプリでお知らせしています。

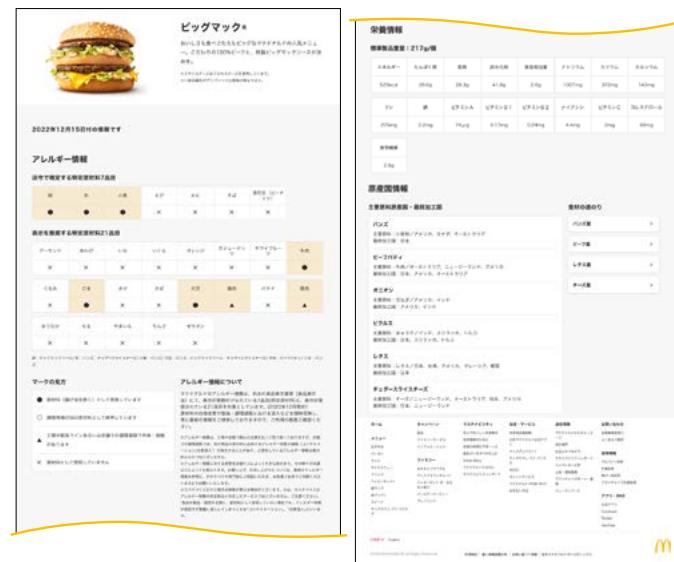
商品のパッケージに付いているQRコードをご利用いただくと
簡単にご確認いただけます。

アレルギー・栄養情報については、お客様のニーズにお応えできるよう英語版情報のご提供にも対応しています。

「栄養バランスチェック」「アレルギー検索」は、メニュー選びの際に役立ってください。



https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food-allergy_Nutrition/



※画像はイメージです。お召し上がりの際は最新の情報をご確認ください。

アレルギー・栄養・原産国情報

アレルギー情報

日本の食品表示基準（食品表示法）にて表示が義務付けられている特定原材料7品目と表示が推奨されている21品目を対象としてお知らせしています。原材料の仕様変更や製造・調理過程における混入などを随時反映し、常に最新の情報をご提供しています。

營養情報

標準的な製品仕様と調理から食品表示基準（食品表示法）に基づく栄養分析の数値を基本とし、一部の食材は「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」（文部科学省）を引用し作成しています。

原産国情報

主要原料の原産国や最終加工国のお問い合わせしています。『主要原料原産国』は、「外食における原産地表示に関するガイドライン」（農林水産省）に準拠し、作成しています。



栄養バランスチェック

1日に必要な栄養のうち、マクドナルドの商品がどれだけ補えるか（充足率）をチェックすることができます。管理栄養士による年代別アドバイスや栄養素の説明もあり、健康的な毎日にお役立ていただける食育コンテンツです。

アレルギー検索

公開しているアレルギー情報をもとに、28品目に該当するアレルギー物質を原材料(食材)として使用しているかどうかを調べることができます。安心してお召し上がりいただけるよう、メニューをお選びいただく際にお役立てください。

アレルギー検索

① 調べたいアレルギー物質を選択してください。(複数選択可)

卵	牛乳	小麦	大豆	小麦	牛乳	豚肉	魚介類
アーモンド	小麦粉	小麦	大豆	小麦粉	小麦	豚肉	魚介類
牛乳	小麦粉	大豆	小麦	小麦粉	小麦	豚肉	魚介類
バタフライ	鶏肉	小麦粉	小麦	小麦粉	小麦	豚肉	魚介類

② 検索したい条件を選択してください。

無材料として使用していない

無材料として使用している

この条件で検索する >

「えび」「かに」

材料検索として選択していない作品

「えび」検索結果一覧
「かに」検索結果一覧

③ ハーバーメニュー

地球環境のために

私たちの環境に対する基本理念は“地球のことを考えて行動する”です。世界的な課題である気候変動や環境汚染について、社会の一員として積極的に取り組み環境保全に寄与すると共に、事業活動における環境負荷の軽減についても常に検討し、行動していきます。

脱プラスチックの取り組み

脱プラスチックに向けて、マクドナルドはグローバル全体で「2025年末までに、すべてのお客様提供用パッケージ類を、再生可能な素材、リサイクル素材または認証された素材に変更する」「ハッピーセット®のおもちゃにおいてプラスチックを大幅に削減していく」というコミットメントを掲げています。



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/environment/>

紙製ストロー・木製カトラリーの導入

マクドナルドでは、環境配慮はもちろん、おいしさや安全性、使いやすさを考慮しながら、プラスチックに替わる素材のストローなどの開発を進めてまいりました。2022年10月からは全国の店舗にて、環境に優しいFSC®認証材を使用した紙製ストロー、木製カトラリーを提供しています。これにより年間約900トンのプラスチックを削減することになります。



※お子様用ストローとマックシェイク®など一部商品用ストローはプラスチックストローで提供しています。





HAVI Global Solutions
合同会社 (tms)
パッケージング
ディベロップメントマネージャー
神田 明子さん

環境面をはじめ様々な面に考慮し、お客様や店舗がストレスなく使用できるよう開発しました。例えば、紙製ストローは、数十の原材料から最適なものの選択や構造の工夫により、飲みやすさと耐久性を追求。木製カトラリーは、お子様も大人も食べやすく安全な形状を目指しました。多くの人に身近な存在であるマクドナルドが脱プラスチックに取り組むことは、社会に大きな影響があり、この取り組みへの貢献は大変意義のあることだと感じています。今後もスケールを活かしてポジティブな影響を与える存在であることを期待すると共に、全力でサポートしていきます。



サステナブルな素材を使用したおもちゃへの移行



©Simple Rules/
SUGOROKUYA

ことばのパズル もじひつたん™&
©Barbapapa Nannicco Entertainment Inc.

2025年末までにすべてのハッピーセットのおもちゃを再生可能な素材、リサイクル素材もしくは認証された素材など、サステナブルな素材へ移行し、2018年に比べ、化石資源由来の原料を新規に使用したプラスチックの量を約90%削減します。この削減目標に向け、2018年からはハッピーセットのおもちゃに図鑑や絵本を導入、2021年からは紙製おもちゃを導入、2022年は紙製おもちゃの包装材もFSC認証を取得した紙製に変更しました。

おもちゃリサイクルの実施

ハッピーセットのおもちゃを全国の店舗で回収しリサイクルするプロジェクトを2018年から行っています。リサイクルへの参加や、店内で使われている緑色のトレイを見ることは、子供の時期から環境について考えるきっかけづくりにも寄与しています。



回収したおもちゃの数

累計約 **1,500** 万個

おもちゃリサイクルで作られたトレイの数

累計約 **391,540** 枚



Our Planet

脱炭素に向けた取り組み

「2050年までにネット・ゼロ・エミッション達成」に向けて、マクドナルドでは事業活動におけるエネルギーの削減を優先課題と考えています。実行に向けグローバル全体で2030年までに「店舗とオフィスは15年比で排出総量を36%減」「サプライチェーンでは15年比は生産1トンあたりの排出量を31%減」と目標を掲げ、店舗でのエネルギー管理や再生可能エネルギーに由來した電力の導入、省エネ機器の導入など環境負荷の最適化に努めています。



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/environment/>

物流の効率化

食材・資材運搬時の使用エネルギーを削減する取り組みとして、サプライチェーンにおける配送業務等の平準化・効率化、輸送の共同化、資材輸送のモーダル輸送化などを実施しています。



国産木材を活用した店舗づくり

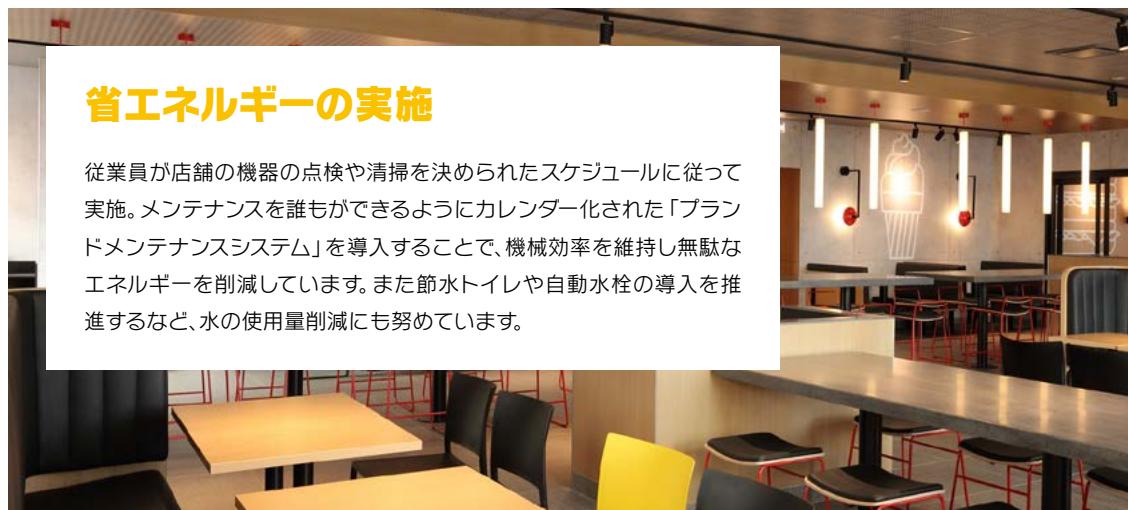


日本の森林を守ることは、生態系の保全や水の確保、山崩れなどの災害から地域の人々を守ることにつながります。そして地球温暖化防止には、CO₂の排出量削減と共にCO₂の吸収源を確保することが重要です。マクドナルドでは、林野庁が推進する「ウッド・チエンジ・ネットワーク」の趣旨に賛同し、国産木材を活用した店舗づくりを推進しています。国産木材を構造に活用したものは47店舗、外装装飾、内装装飾のいずれかに国産木材を使用した店舗を加えると計145店舗あります。



林野庁 林政部
木材利用課 課長
小島 裕章さん

ウッド・チエンジ・ネットワークでは、カーボンニュートラルへの貢献や地方創生を目指し、官民が連携して民間建築物等での木材利用の促進に向けた活動を行っています。日本マクドナルドは店舗の木造化や外装および内装装飾への国産木材の利用に積極的に取り組むと共に、それらの事例や知見を協議会へ共有し、ウッド・チエンジ・ネットワーク全体の視野の広がりや活動の推進に貢献いただいている。今後とも国産木材を活用した店舗づくりを通じ、木材利用の意義などを、全国の皆さんに積極的に発信していただくことを期待しています。



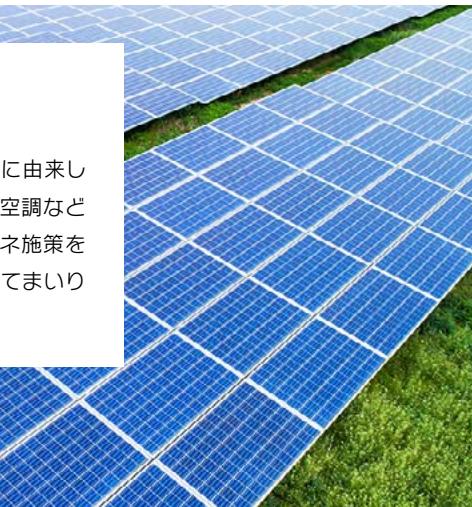
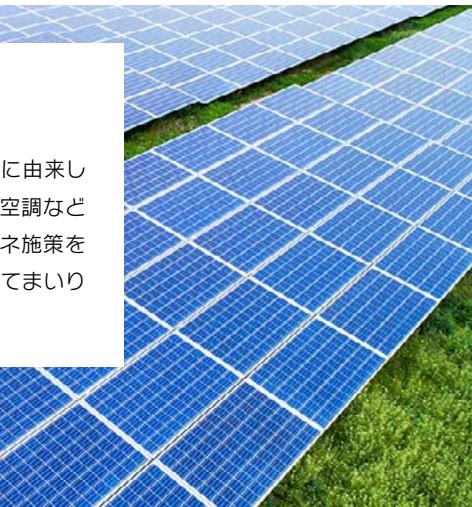
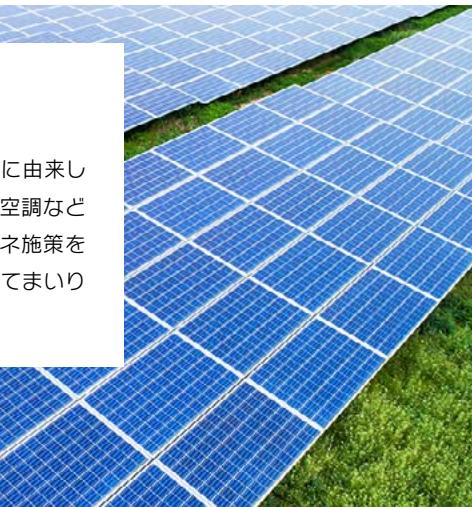
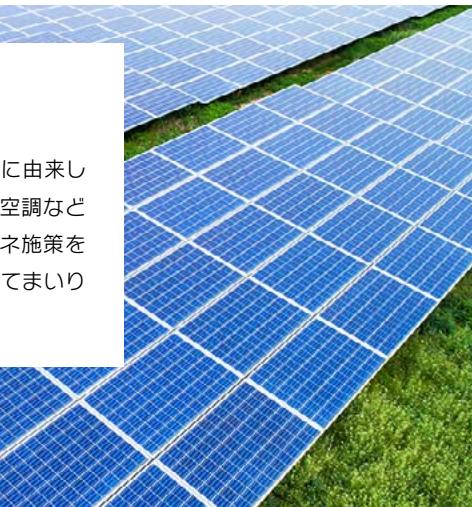
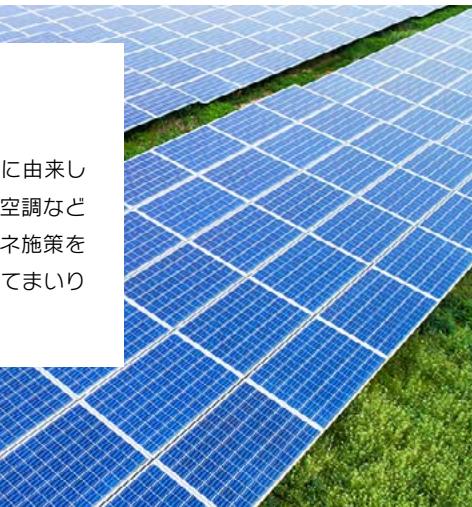
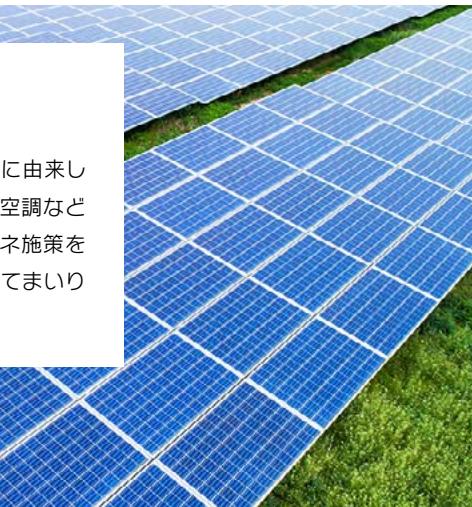
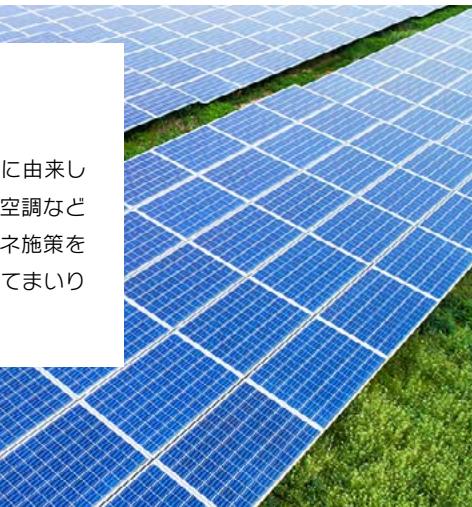
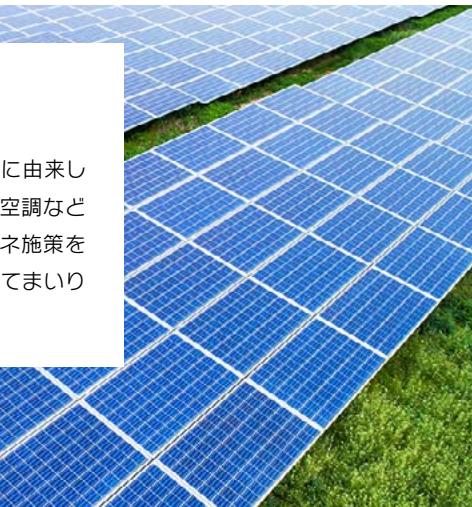
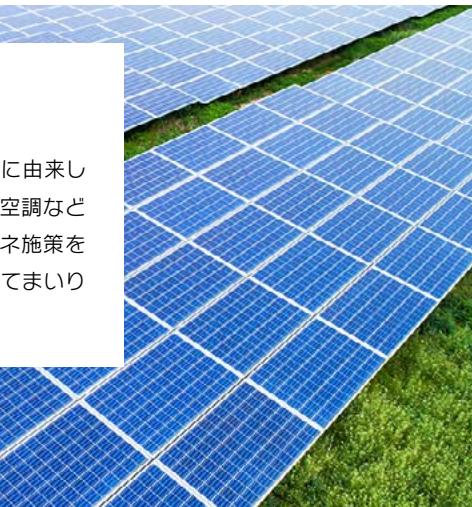
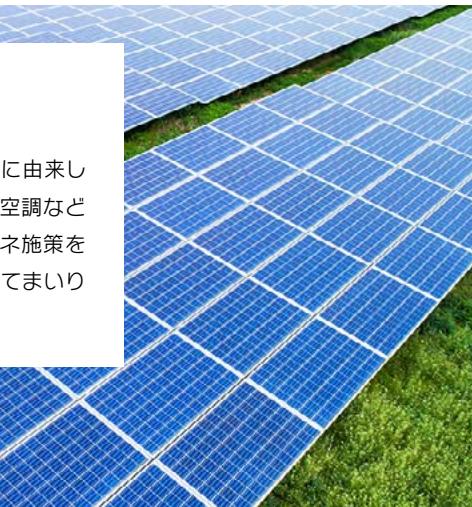
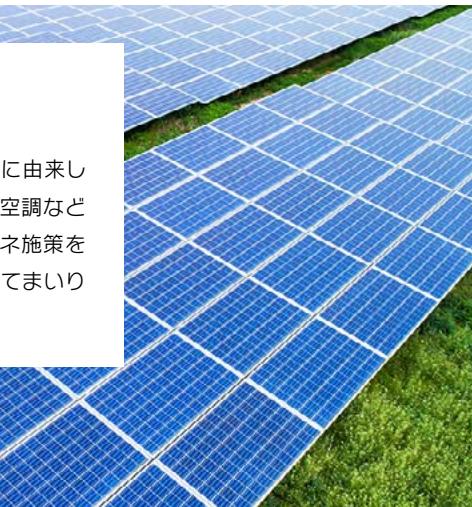
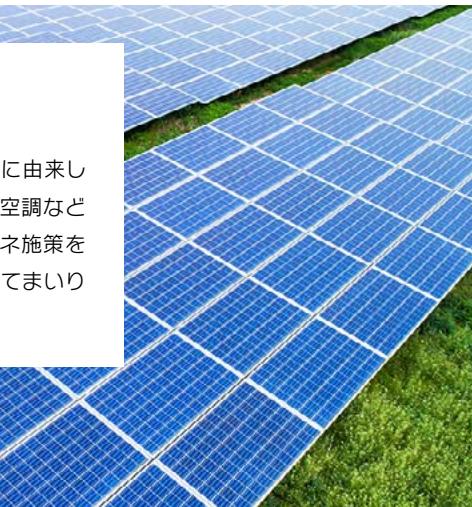
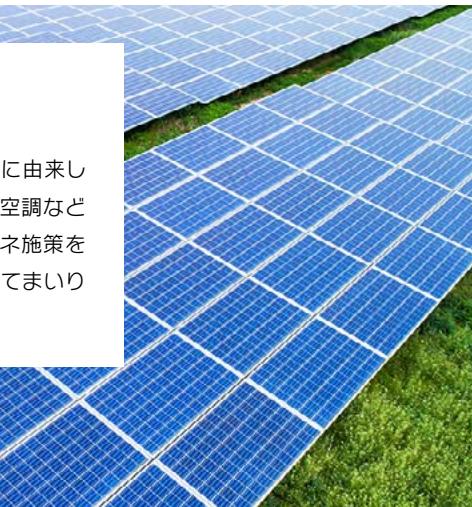
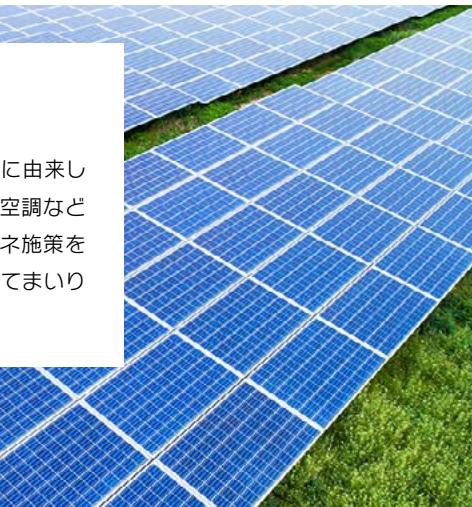
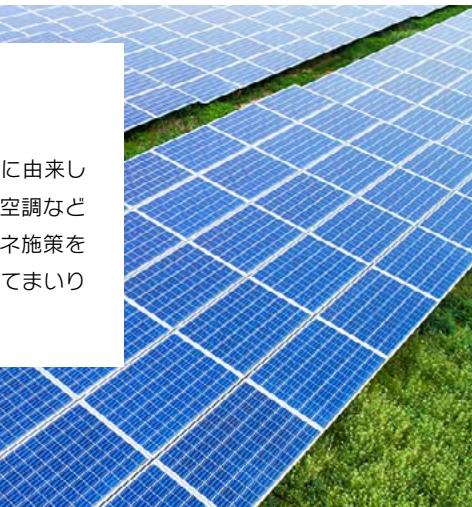
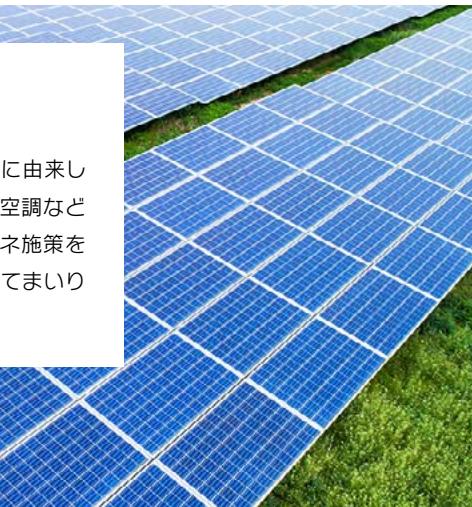
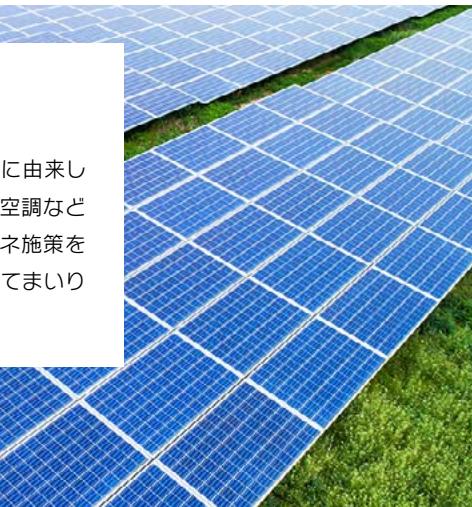
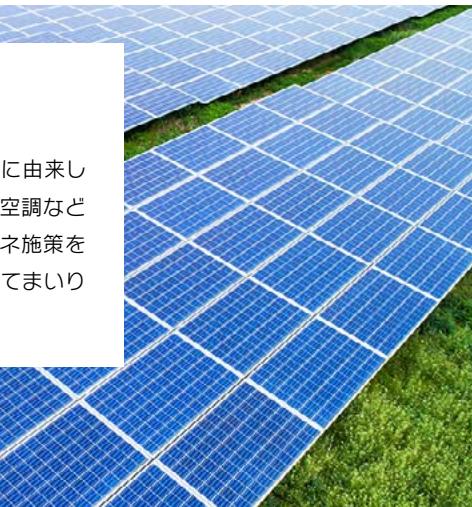
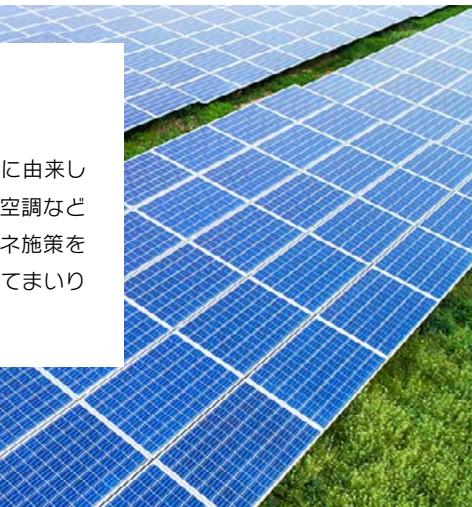
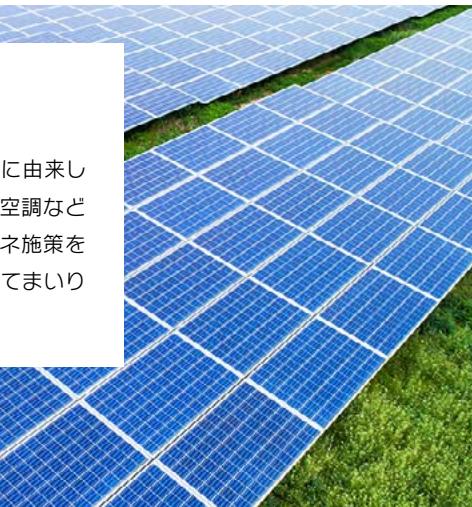
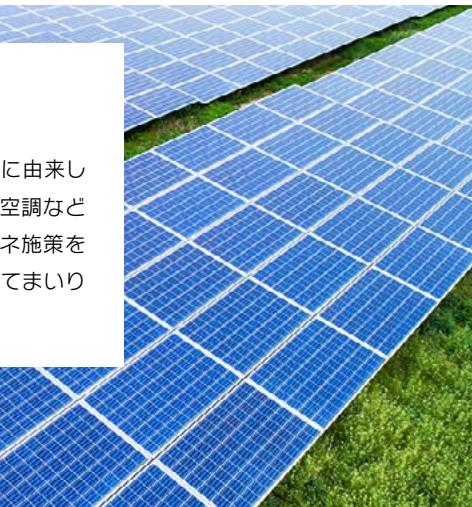
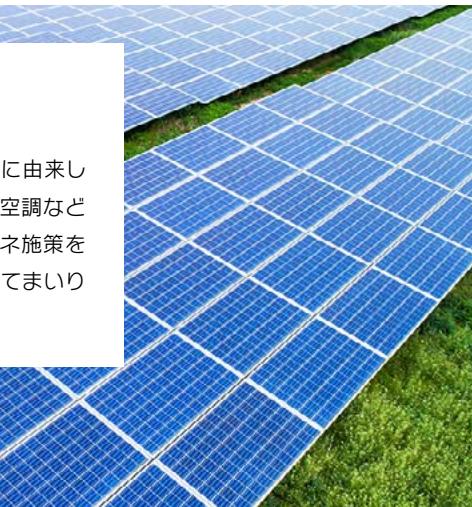
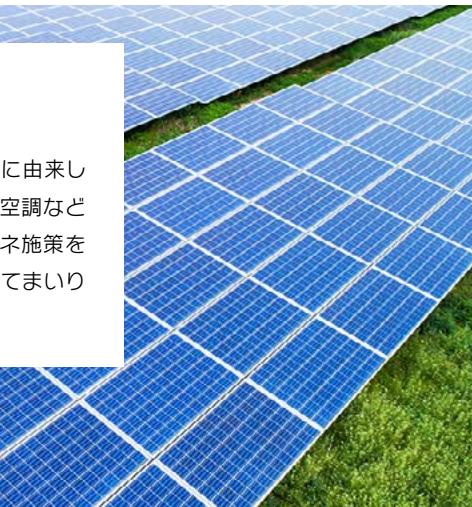
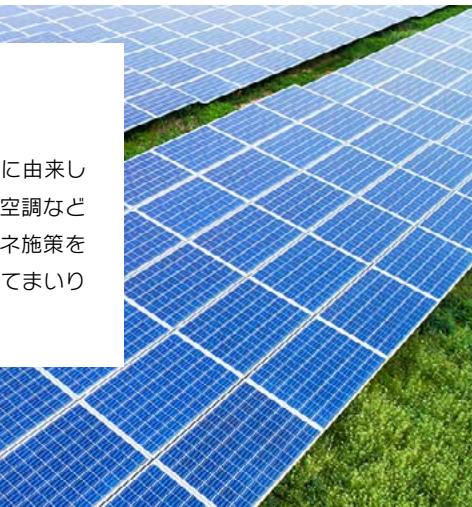
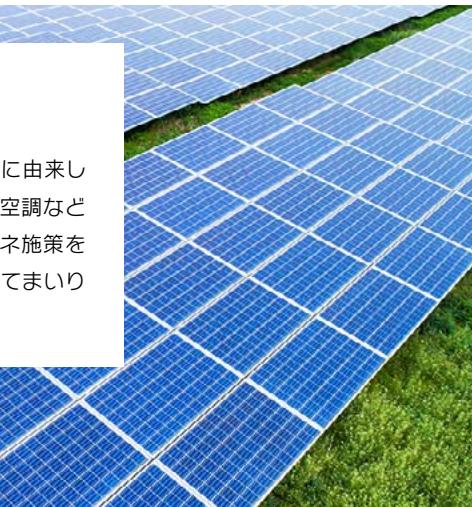
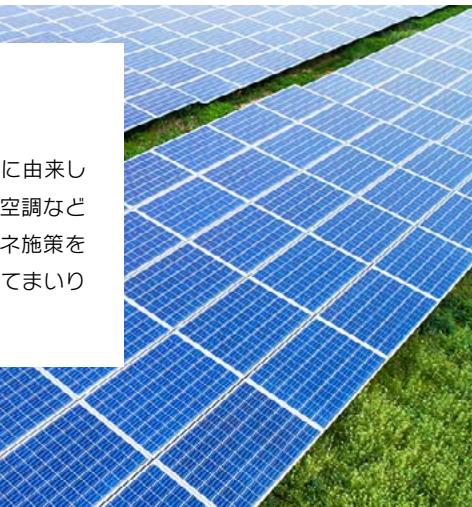
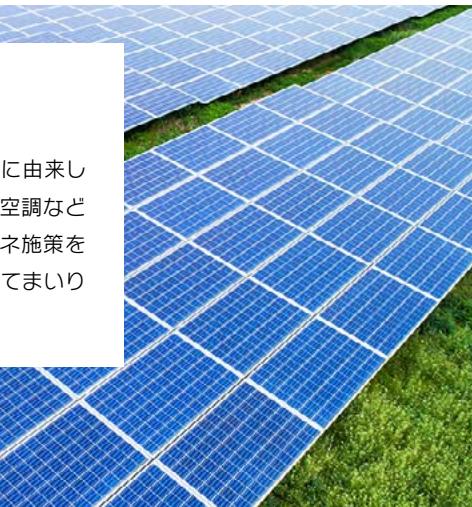
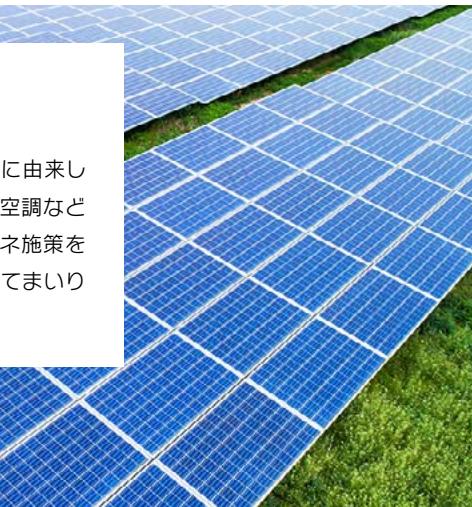
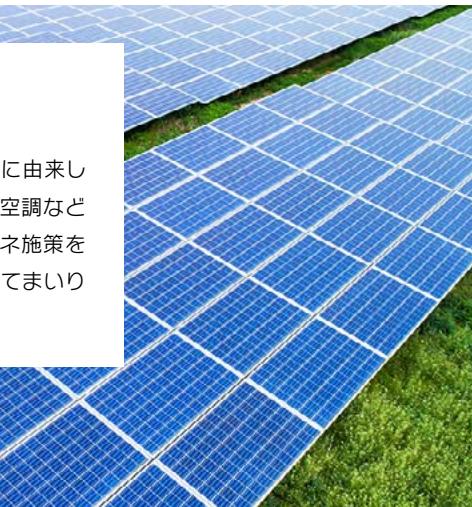
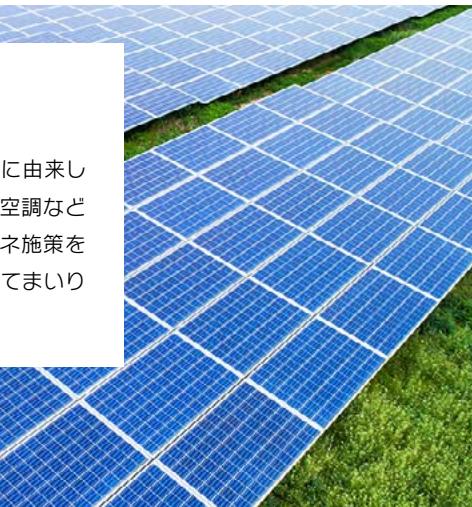
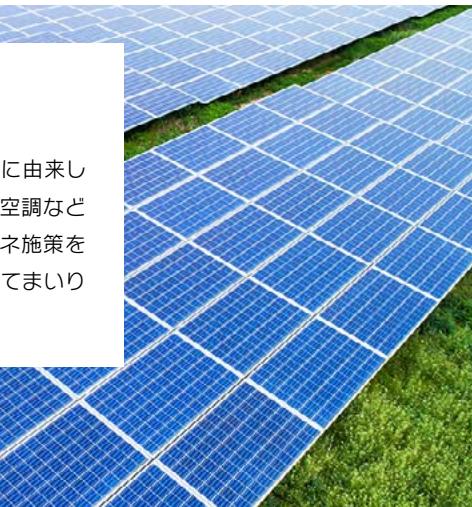
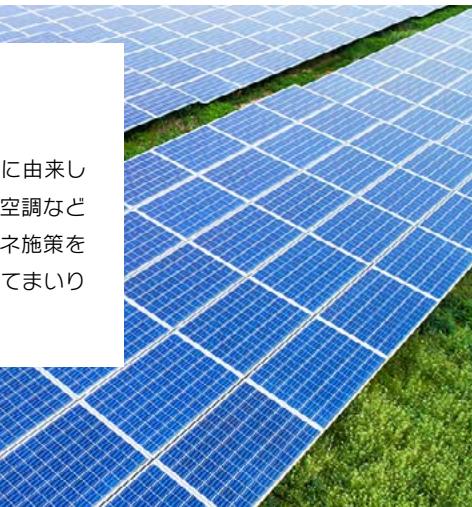
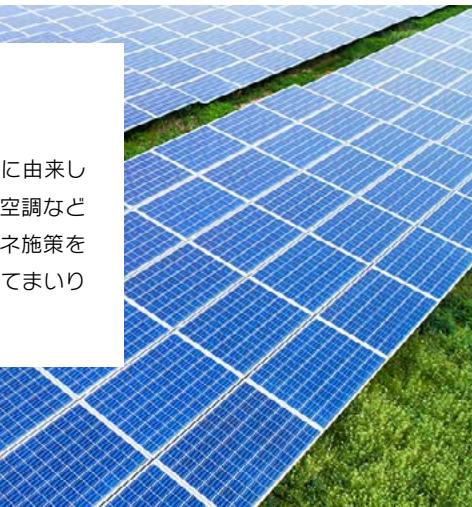
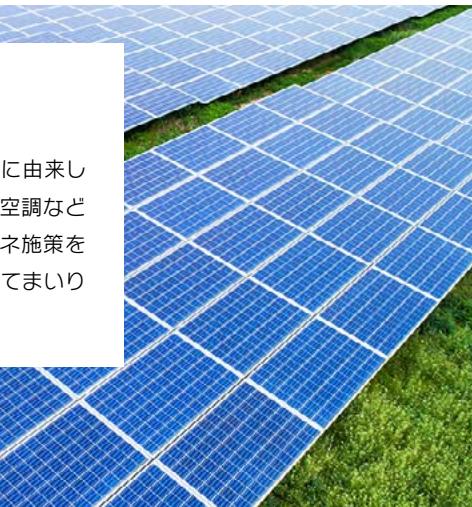
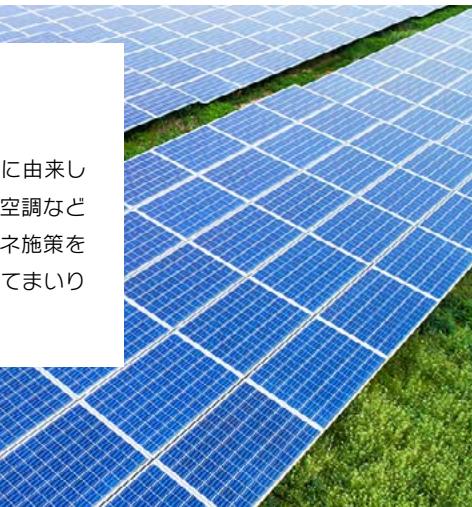
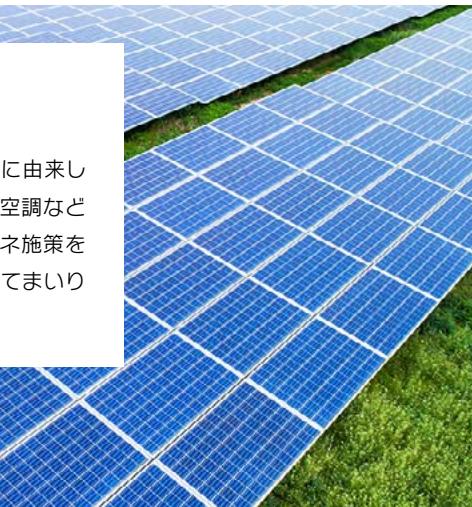
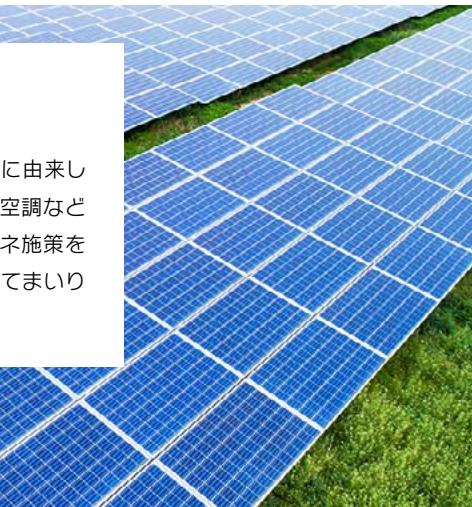
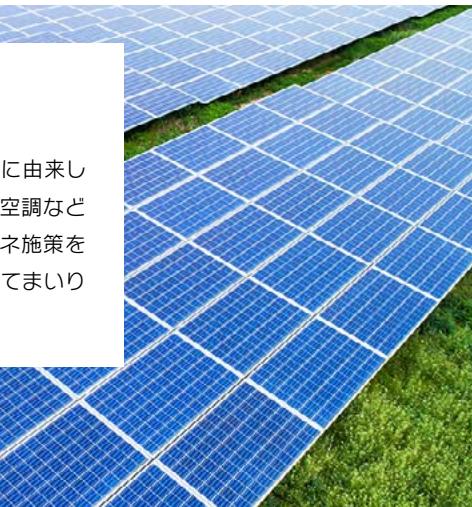
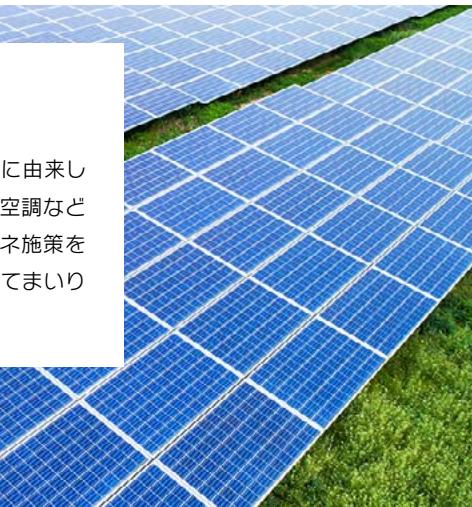
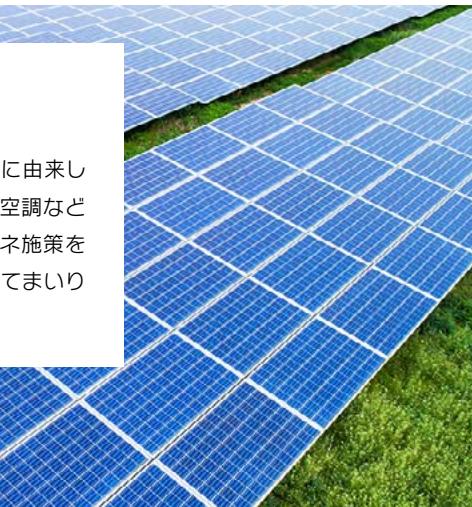
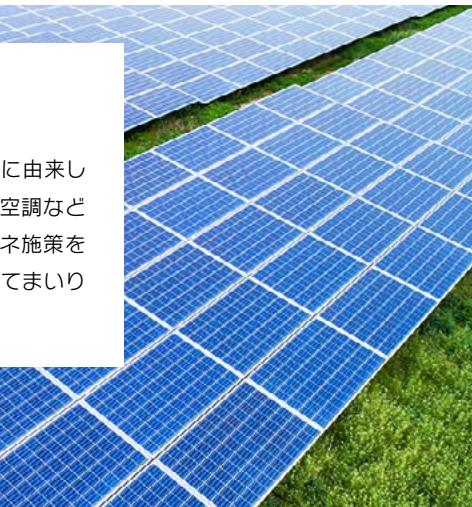
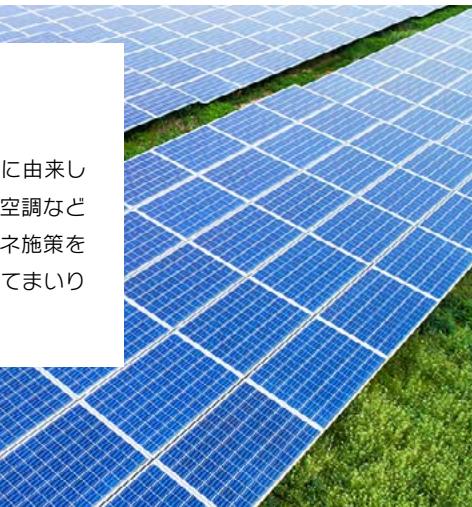
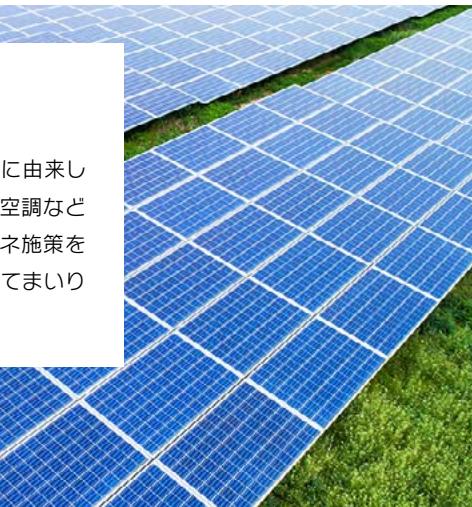
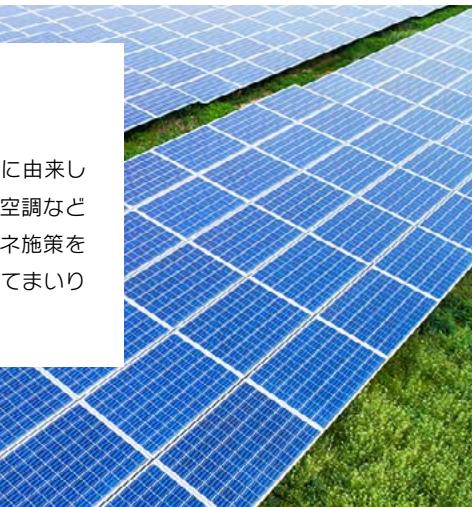
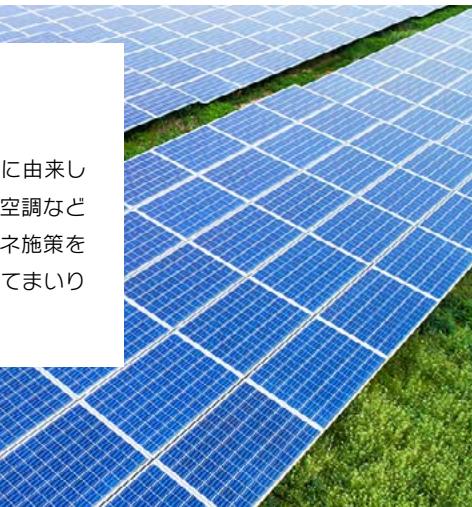
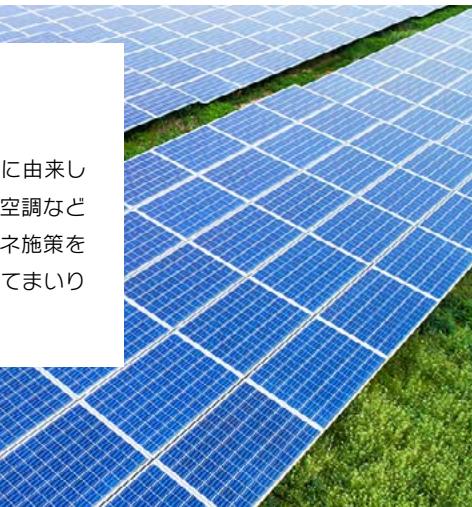
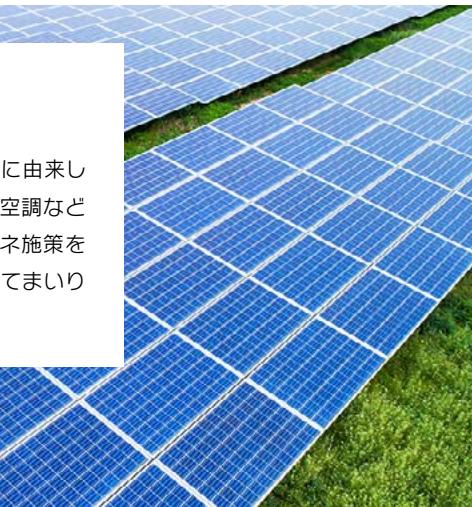
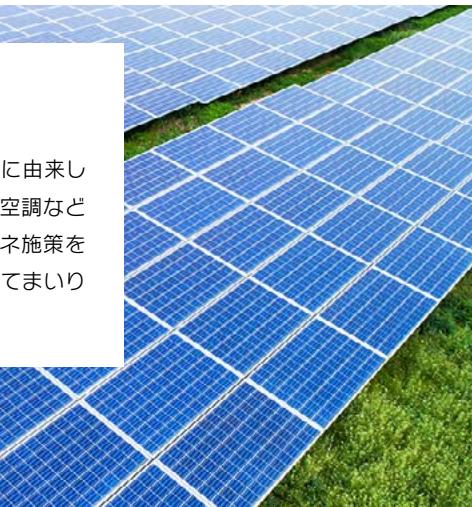
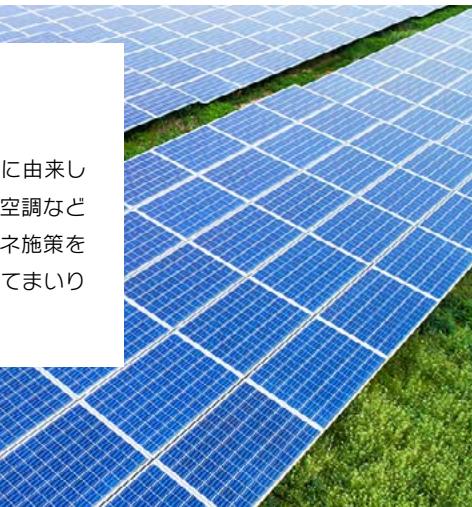
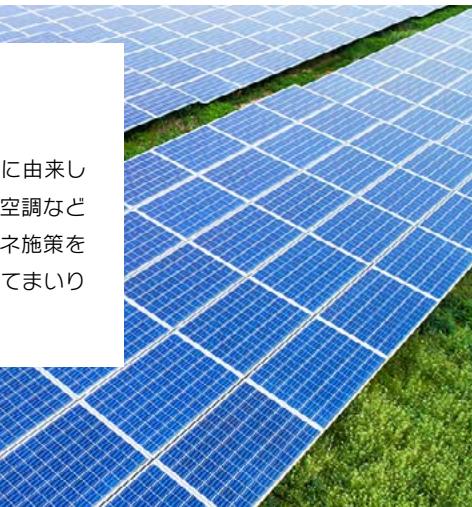
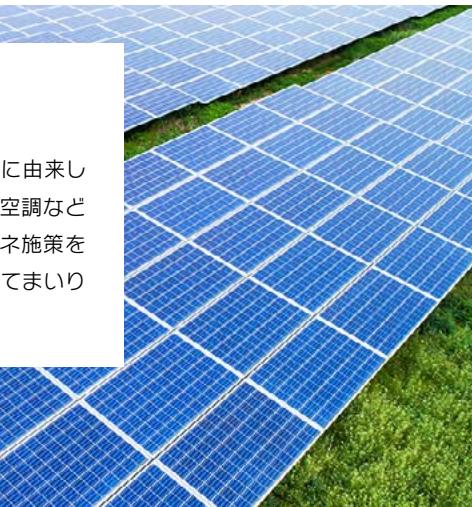
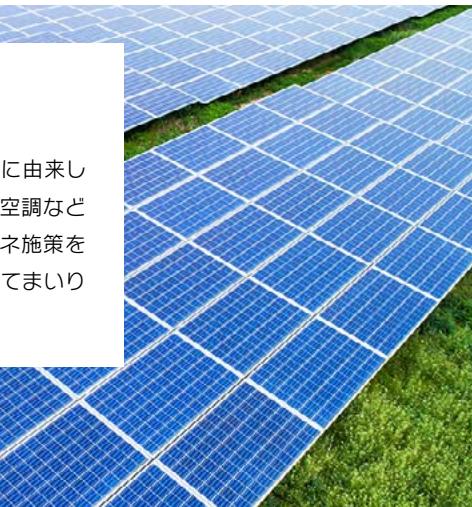
省エネルギーの実施

従業員が店舗の機器の点検や清掃を決められたスケジュールに従って実施。メンテナンスを誰もができるようにカレンダー化された「プランドメンテナンスシステム」を導入することで、機械効率を維持し無駄なエネルギーを削減しています。また節水トイレや自動水栓の導入を推進するなど、水の使用量削減にも努めています。



地球にやさしい電力の導入

2022年より、太陽光や水力、地熱などの再生可能エネルギーに由來した電力を126店舗に導入しました。これにより、店舗の照明や空調などの電気機器の使用に伴うCO₂の排出を抑制しています。省エネ施策を深化させつつ、より環境負荷の低いエネルギーの使用を進めてまいります。



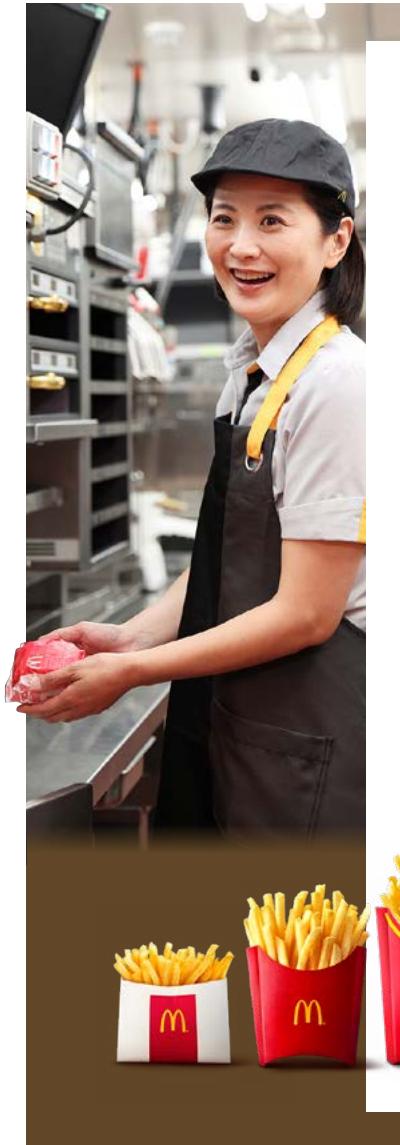
Our Planet

食品の2R

食品廃棄物のリデュースやリサイクルを実施しています。



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/environment/>



食品ロス削減の取り組み (Reduce)

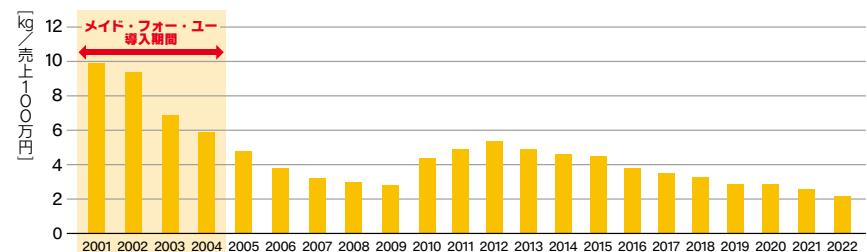
「メイド・フォー・ユー (MFY)」システムの導入

2001年から、マクドナルドでは注文を受けてからバーガー類を調理するオリジナルのシステム「メイド・フォー・ユー (MFY)」を導入しています。お待たせせずにできたてのおいしさをご提供できると共に、以前の作り置きシステムに比べ、完成品商品の廃棄量が大きく減少しました。

食品ロス率 2.4%

※可食部の廃棄量 (kg) ÷ 食品の仕入れ量 (kg) にて算出

売上100万円あたりの商品廃棄量



食べ残しを減らす取り組み

「食べ残し」による食品ロスの削減を目指して、お客様と共に取り組んでいます。例えば、バーガー類・ドリンク・ポテトなど、マクドナルドでは様々なサイズで商品を提供しており、お客様ご自身で食べ切れる量をお選びいただけます。ドリンクに添える砂糖やミルクなどのコンディメントにおいても、お客様にお伺いしたうえで必要な量をご提供しています。また食べ切ることができなかつた場合には、お客様の要望に応じてお持ち帰り用の紙袋などをお渡ししています。

食品リサイクル (Recycle)

食品リサイクル法に定められた優先順位に則り、飼料化、肥料化、バイオマス燃料化を行っています。

廃食用油(フライオイル)は全店舗にてほぼ100%を、主に鶏の配合飼料としてリサイクルしています。そしてポテトあげかすにおいても、大阪府内的一部店舗で飼料化を実施しています。また2016年からはコーヒー豆かすを兵庫県姫路市内的一部店舗でたい肥として再資源化。2020年からは香川県の農家と協働し、このたい肥を使用して栽培したレタスを商品としてお客様へ提供する循環型リサイクルを開始しています。また、このたい肥は姫路市の小学校にも贈呈し活用してもらっています。

食品リサイクル率* 65.0%

※食品リサイクル定期報告に基づく発生抑制を含む



産官学民の取り組み

地球環境について、一人ひとりが考え方行動することが大切だと考えています。2021年からは継続して、マクドナルドと自治体、大学が連携し、講義を実施。受講した大学生が環境問題を題材にトレイマットをデザインするコンテストを行い、オンライン投票で選ばれた最優秀作品を地域の店舗で実際にトレイマットとして使用しました。マクドナルドではこれからも様々なステークホルダーと連携した取り組みを推進していきます。



Our Planet

2022年廃棄物・エネルギーデータ

廃棄物発生状況

全店の
食品・容器包装廃棄物量

全体
162.0 千t/年 対前年比 +2.4%

食品
50.8 千t/年 対前年比 ▲2.9%

食品リサイクル率*
65.0%

*食品リサイクル定期報告に基づく発生抑制を含む

紙類
41.8 千t/年 対前年比 +4.3%

プラスチック類
6.7 千t/年 対前年比 +3.7%

梱包材など
62.6 千t/年 対前年比 +5.6%

売上100万円あたりの
食品・容器包装廃棄物量

全体
230.3 kg/百万円 対前年比 ▲7.2%

食品
72.3 kg/百万円 対前年比 ▲12.0%

食品リサイクル法に基づくファーストフード店の
発生抑制目標値83.3kg/百万円を下回っています。

紙類
59.5 kg/百万円 対前年比 ▲5.5%

プラスチック類
9.6 kg/百万円 対前年比 ▲6.0%

梱包材など
88.9 kg/百万円 対前年比 ▲4.3%

総評 2022年は対前年比110%の売上増加を背景に、廃棄物量全体も2.4%増加しましたが、売上100万円あたりの食品廃棄物量は12.0%減少しています。食品リサイクル率は前年60.2%から65.0%に向上しました。またプラスチックの削減を目指して、紙製ストロー・木製カトラリーの全国導入を行いました。

エネルギー使用状況&CO₂排出状況

全店の種別エネルギー使用状況

電気
65,257 万kWh/年 対前年比 +3.0%

ガス (都市ガス換算)
3,471 万m³/年 対前年比 +3.0%

水道
473.2 万t/年 対前年比 ▲2.2%

お客様千人あたりの種別エネルギー使用状況

電気
444.1 kWh/千人 対前年比 ▲1.4%

ガス (都市ガス換算)
23.6 m³/千人 対前年比 ▲1.3%

水道
3.2 t/千人 対前年比 ▲6.3%

全体のエネルギー使用状況&CO₂排出量

原油換算値
209,605 キロリットル/年 対前年比 +3.0%

原単位原油換算値
0.2425 キロリットル/千レジカウント 対前年比 ▲1.4%

CO₂排出量
360,083 t-CO₂/年 対前年比 ▲0.7%

CO₂排出量
119.3 t-CO₂/店舗 対前年比 ▲1.8%

※原単位分母：千レジカウント

総評 店舗数の増加を主な背景に、2022年のエネルギー使用量は対前年比103%と増加しました。一方で、お客様千人あたりのエネルギー使用量は、電気で1.4%減、ガスで1.3%減と、前年に引き続き減少しています。2022年春より再生可能エネルギー由来の電力を導入した店舗では、電力使用によるCO₂排出量がゼロとなりました。これにより、全店のCO₂排出量も前年比で減少しています。

Our Planet

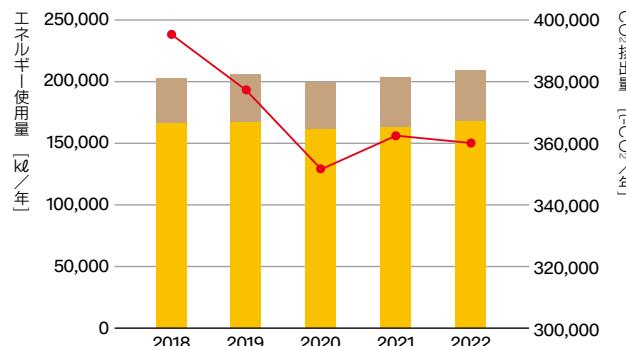
環境データ推移

環境にかかる過去5年間の推移を7つのグラフで示しています。

- エネルギー使用量 & CO₂排出量 (全店・店舗平均・千レジカウント原単位)
- 全店廃棄物排出量
- 売上100万円あたりの食品廃棄量 & 食品リサイクル率
- 全食品口数 & 売上100万円あたりの食品口数
- 全店フロン排出量

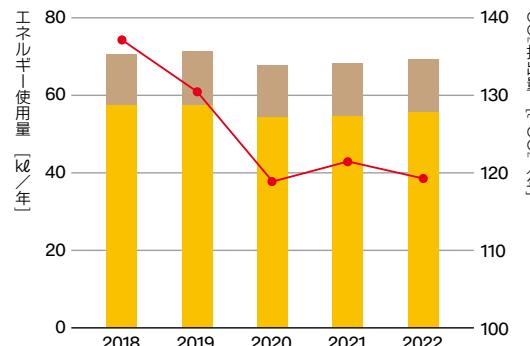
エネルギー使用量 & CO₂排出量

全店 ■ 電気 ■ ガス ■ CO₂



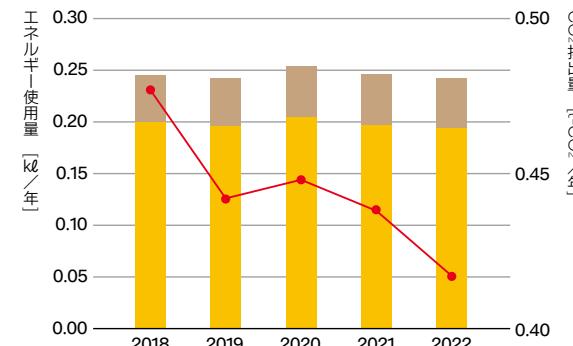
エネルギー使用量 & CO₂排出量

店舗平均 ■ 電気 ■ ガス ■ CO₂



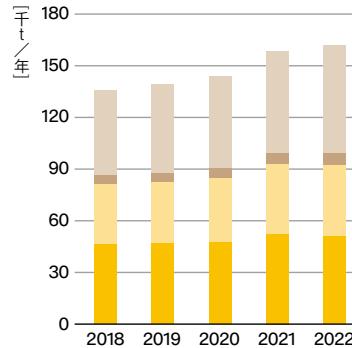
エネルギー使用量 & CO₂排出量

千レジカウント原単位 ■ 電気 ■ ガス ■ CO₂



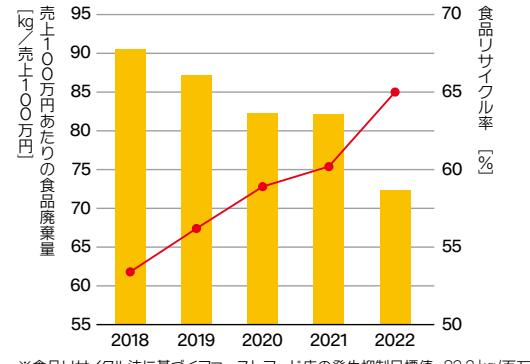
全店廃棄物排出量

■ 食品類 ■ 紙類 ■ プラ類 ■ 梱包材・他



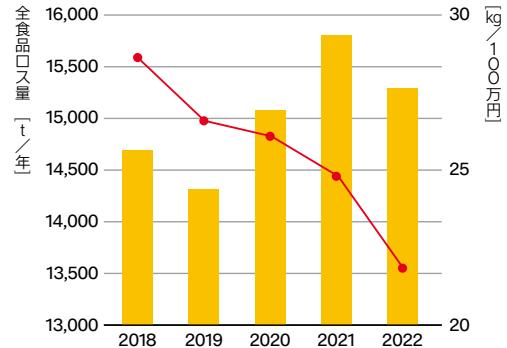
売上100万円あたりの食品廃棄量 & 食品リサイクル率

■ 売上100万円あたりの食品廃棄量 ■ 食品リサイクル率



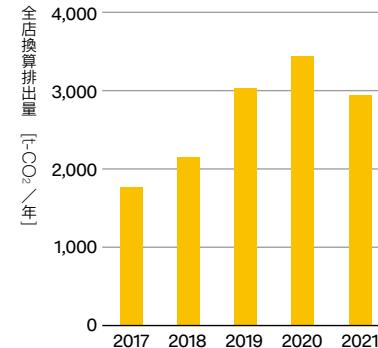
全食品口数 & 売上100万円あたりの食品口数

■ 全量 ■ 売上100万円あたりの食品口数



全店フロン排出量

※4月から翌年3月までを算出



Community Connection

地域の仲間にサポートを

“私たちをいつも支えてくださっている地域の皆さんへお返しをする義務がある”。私たちのすべての活動は、マクドナルド創業者であるレイ・A・クロックのこの言葉を原点とし、コミュニティの一員として子供たちの幸福な未来、そしてお客様や地域・社会の皆さまの笑顔を第一に考え取り組んでいます。子供たちの「食」「体」「心」を育む支援活動や地域貢献活動など、幅広い取り組みを積極的に行ってています。

ドナルド・マクドナルド・ハウス支援

マクドナルドは共に助け合う社会を目指したチャリティ文化の醸成と「ドナルド・マクドナルド・ハウス(以下DMHC)」の支援などを通じて“病気の子供とその家族”を笑顔にする活動に取り組んでいます。DMHCは、自宅から遠く離れた病院に入院する子供とご家族のための滞在施設です。“第二のわが家”をコンセプトに病院のすぐそばに建てられており、2022年10月に開設した「ドナルド・マクドナルド・ハウス にいがた」を含め、2022年12月現在、全国に12カ所あります。日本マクドナルドはハウスを運営するドナルド・マクドナルド・ハウス財団を設立当初から継続的に支援しており、全国すべての店舗に募金箱を設置するなど、多くの方たちが気軽にチャリティに参加いただけるよう取り組んでいます。より多くの方にDMHCを知っていただき、支援の輪を広げるための広報活動を実施しており、2021年からはテレビCMを展開しています。



ドナルド・マクドナルド・ハウス・チャリティーズ・ジャパンHP
<https://www.dmhcj.or.jp/>



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/local/dmhcj/>

DMHC支援 店頭募金、募金付きクーポンによる募金

総額約12,369万円

お寄せいただいた募金は、すべてドナルド・マクドナルド・ハウス財団へ寄付させていただいており、ハウスの運営や建設などに使われています。



マックハッピーデー “青いマックの日”

各国のマクドナルドがその国の子供たちの幸せを願い、長年展開しているグローバルチャリティ活動、マックハッピーデー。ハッピーセット®のご購入1つにつき50円を、ドナルド・マクドナルド・ハウス財団へ寄付しています。

2022年はDMHC支援のテーマカラーである青を掲げ、「青いマックの日」として11月6日(日)に開催しました。店内装飾からペーパーバッグ、クルーの着用するマスクやTシャツまでを「青」に変えて、DMHCへの支援を呼びかけ、多くの方たちにチャリティへご参加いただきました。

モバイルオーダーからの募金

店頭募金だけではなく、マクドナルド公式アプリ内の「モバイルオーダー」からもDMHC募金にご協力いただけるようになりました。

※クレジットカード決済限定

スポーツを通じた募金活動

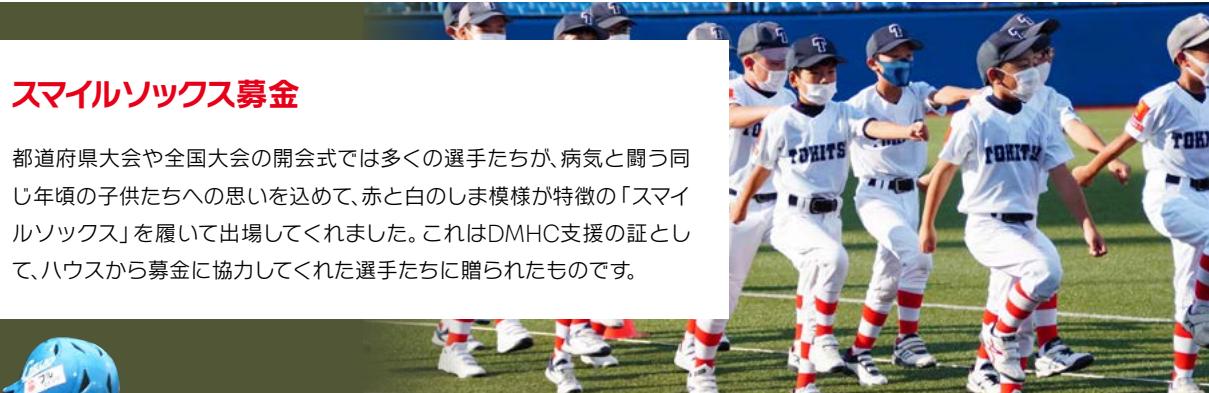
DMHC支援に賛同してくださる地域に根ざしたスポーツチームや選手の皆さんと連携し、共に募金活動を行っています。



Community Connection

キッズスポーツ支援

これから将来を担う子供たちの心と体の健全な成長を願って、スポーツを頑張る子供たちを支援しています。



スマイルソックス募金

都道府県大会や全国大会の開会式では多くの選手たちが、病気と闘う同じ年頃の子供たちへの思いを込めて、赤と白のしま模様が特徴の「スマイルソックス」を履いて出場してくれました。これはDMHC支援の証として、ハウスから募金に協力してくれた選手たちに贈られたものです。



学童野球

高円宮賜杯 全日本学童軟式野球大会 マクドナルド・トーナメント

“小学生の甲子園”とも称される歴史ある大会を、マクドナルドは1986年からサポートしています。2022年の全国大会は、3年ぶりに明治神宮野球場で開会式が実施され、全チームによる入場行進が行われました。また始球式では元メジャーリーガー・上原浩治さんが登場し、選手たちに向けてエールを送りました。2022年も支援活動の一環として、小冊子『野球プレイヤーブック2022』を大会登録チームに所属する選手43万人に配布しました。

高円宮賜杯 全日本学童軟式野球大会 マクドナルド・トーナメント

全国約 **10,000** チーム

支援児童約 **43** 万人



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/local/baseball/>

小学生のサッカー

JFA 全日本U-12 サッカー選手権大会



12歳以下の選手で構成される全国のチームが出場を目指し、数多くのプロサッカー選手や日本代表選手を輩出している日本最大規模の小学生サッカー大会を、2011年からサポートしています。また2022年も支援活動の一環として、小冊子『サッカーブレイヤーブック2022』を大会登録チームに所属する選手36万人に配布しました。

JFA 全日本U-12 サッカー選手権大会

全国約 **8,200** チーム

支援児童約 **36** 万人



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/local/soccer/>



元サッカー日本代表
北澤 豪さん

「試合に勝ちたい」「憧れの全国大会に出たい」、子供たちがこうした目標をもち、日々の練習を頑張ることは、人として選手として大きな成長をもたらします。時に勝ち負けだけにフォーカスされがちですが、チームワークが必要とされるスポーツは、仲間を信じ、互いに切磋琢磨しながら、相手を思いやる心も育まれ、礼儀やコミュニケーションの大切さも学べます。子供たちの笑顔と成長のために。同じ想いをもって取り組んでいるマクドナルドさんは、サッカーやDMHCの支援で、長年一緒に活動させてもらっています。

Community Connection

教育支援

子供たちの笑顔をより豊かにするために、様々な学びの機会を提供しています。



食育支援

子供たちに楽しく食べる喜びや食に関する正しい知識と習慣を伝えたい。2005年に開発した小学生向けオリジナル教材「食育の時間」からはじまり、以降、「食」を提供する企業の責務として継続して教育現場の食育授業を支援しています。

現在ウェブサイトで公開している「食育の時間+(プラス)」は、正しい手洗いや衛生管理、SDGs教育にもなる食品ロスなどを含む、食にまつわる7つの基本が学べる教材となっています。先生方をサポートする食育授業支援事務局では、本教材の指導案冊子の配布や教具の貸出、デモンストレーション型の研修なども行っています。

家庭でも食育を学ぶ機会を増やしていただきたいと考え、夏休み期間には「自由研究特設サイト」を公開しています。本教材を活用して完成できる自由研究フォーマットや生活習慣絵日記、パッケージを使った工作動画などを提供しています。

**オリジナル教材
「食育の時間+(プラス)」を通じた食育授業支援**

**教材を使った
授業・指導実施回数
のべ9,207回**

※2022年12月末現在

**受講児童・生徒数
のべ292,111人**

※2007年1月～2022年12月末までの判明数累計



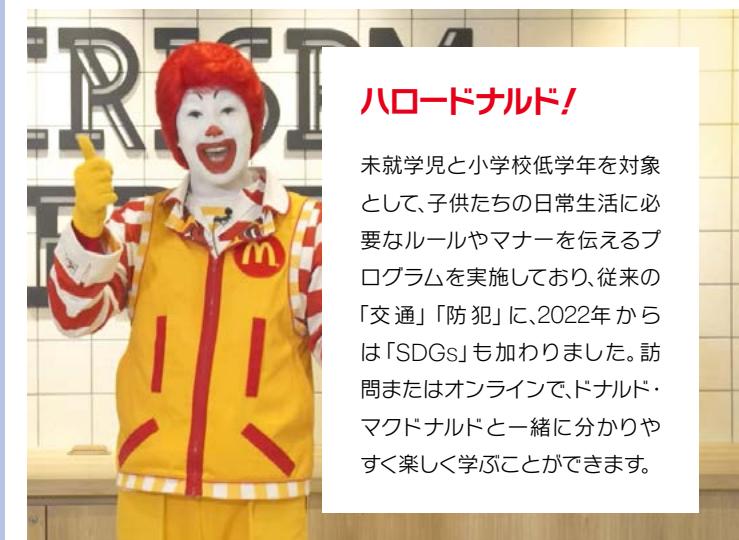
NPO法人企業教育研究会
理事長
千葉大学教育学部 教授
藤川 大祐さん

食育基本法が施行された2005年から、マクドナルドさんの食育の時間プロジェクトに参画、17年にわたって共に教育現場における食育支援に取り組んでいます。特に体が形成される成長期の子供たちにとっての食育は重要で、学校、家庭、地域、企業など、様々な立場の大人が協力して携わる必要があると考えています。科学的な知識や考え方を楽しく学ぶことができる「食育の時間+」を通じ、子供たちが食への関心を高め、自らが食を選択し、生活習慣を整えていく力を身に付けていくことを願っています。



SDGs教育支援

子供たちが環境問題に対して「自分に何ができるのか」を考える機会につなげてほしいという願いを込めて、小学校高学年を対象に、近隣の店舗で働くフルーが講師を務めるSDGs授業を一部地域で実施しています。授業では「マクドナルドの環境保全の取り組み」の紹介や、「地球のためにできること」について、児童によるアイデアの発表を行います。



ハロードナルド!

未就学児と小学校低学年を対象として、子供たちの日常生活に必要なルールやマナーを伝えるプログラムを実施しており、従来の「交通」「防犯」に、2022年からは「SDGs」も加わりました。訪問またはオンラインで、ドナルド・マクドナルドと一緒に分かりやすく楽しく学ぶことができます。

Community Connection

地域貢献活動

「あなたの街と共にあるマクドナルド」として、
安全で安心な活気のある街づくりを目指した地域貢献活動を行っています。



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/local/>

子育て支援

国と地方自治体が推進する「子育て支援パスポート事業」に協力しており、各都道府県が発行している「子育て支援パスポート」を全国のマクドナルドでご提示いただくとチーズバーガーのハッピーセット®を特別価格でお召し上がりいただけます。

※朝マックの時間帯(10:30までは)は「チキンマックナゲット®のハッピーセット」を特別価格でご提供

子育て支援における ハッピーセット販売数

737,869セット



栄養バランスに配慮して
選べるサイドメニューを増やしました



美化活動

全国各地の店舗で継続した地域美化の活動を実施しています。また、行政や市民団体主催の清掃活動にも積極的に参加し、地域の皆さんと共に、美しい街づくりに努めています。

安全安心を守る取り組み

子供たちの安全を守るために、地域の警察本部等と協力し、子供が危険や困ったことに直面した際などにマクドナルド店舗に駆け込んで助けを求めることができる「こども110番の家」の活動を推進しています。また、全国交通安全運動の期間などには、各警察本部とコラボレーションした交通安全や地域の安全安心につながる動画を制作して、店舗のデジタル掲示板を通じて地域の皆さんに呼びかけを行っています。

地域の見守り活動の一環として、兵庫県内の店舗ではマックテリバーバイクによる「こども110番のバイク」としての活動を継続しています。

全国の新小学1年生に2022年も「安全笛」を地域の教育委員会や警察本部等を通じて配布いただきました。ほかにも子供たちが危険から身を守る方法を学ぶ「防犯教室」や「交通安全教室」を地域の警察と連携して開催しています。



**「こども110番の家」実施店舗数
2,450店舗**

安全笛贈呈数

815,450個



Jobs, Inclusion & Empowerment

働きがいをすべての人に

私たちはマクドナルドの創業者レイ・A・クロックの言葉にあるとおり「マクドナルドはハンバーガービジネスではない、“ピープルビジネス”だ」と考えています。そして全世界のマクドナルドが共通して持つ“世界中どの街でも、ベストな雇用主となる”という目標を達成するために、すべての従業員に対して「従業員の皆さんとその成長および貢献を、価値のあるものとして大切にします」と約束しています。日々のトレーニングや専門教育機関で成長の機会を提供し、誰もが活躍できる働き方の推進や職場環境の実現を目指すと共に、立場の異なる社員やクルー同士が互いに成長を助け、高め合う風土を育んでいます。これからもマクドナルドに関わる一人ひとりの未来や、社会全体がより良いものになる活動を続けていきます。

People Promise – ピープルプロミス

マクドナルドは従業員の皆さんとその成長および貢献を、価値のあるものとして大切にします



全国クルー人数

約190,000人



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/people/>



ダイバーシティ・エクイティ & インクルージョン (DE&I)



「多様性を積極的に受け入れる」という姿勢を雇用と人材の基本としています。誰もが自らの強みを発揮し、また成長できるための取り組みを推進すると共に、異なる個々の能力や特性、求めるニーズに対する適切なサポートにも注力していきます。

オープンドア/チーム

あらゆる人が働きやすい職場環境を目指したDE&Iの実現をサポートするチームです。トップマネジメントがスポンサーとなっており、全社各部門の有志がDE&Iの推進に向けた取り組みを、社内にとどまらず大学や他企業、関連団体と連携しながら展開しています。

多様な人材の活躍推進

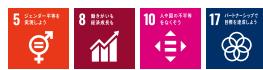
多様な働き方の推進

キャリア開発の推進

Jobs, Inclusion & Empowerment

多様な人材の活躍推進

お客様のご要望に常に応え続けるためには、私たち自身が多様性に富んだチームでなければなりません。今後も性別や年齢、国籍を問わず、幅広く雇用機会を提供すると共に、個々のエンゲージメントをさらに高め、やりがいを持って働く環境づくりに努めます。



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/people/>

クルー満足度調査
(ピープルサーベイ) **84%**

※従業員の働きやすい環境提供のため、年に一度調査を実施し、改善への取り組みを行っています。

外国人の雇用

マクドナルドでは留学生を中心とした50以上の外国籍のクルーが活躍しています。多言語化したタブレット教材など、個々の強みを活かして働いていただける環境を整えています。日本に暮らすすべての人に働く機会を提供するために、これからも様々な取り組みを推進していきます。

外国人クルー

約14,000人



プレミアムエイジ(シニア)の活躍

社会経験を通じて様々な知識やスキルを得たシニア世代が活躍することは、マクドナルドにとって大きな強みになると想っています。現在、全国約2,900店舗に約9,000人以上のプレミアムエイジクルーが在籍し、様々なポジションで活躍しています。

マクドナルドでは、年齢やバックグラウンドが異なるクルー同士がお互いに助け合いながら、一人ひとりが自分らしくのびのびと働いています。

プレミアムエイジクルー
(60歳以上)

約9,000人



若い世代への支援と育成 (Youth Opportunity)

マクドナルドは若い世代へ働く機会の提供を日本中で積極的に行っており、24歳以下のクルーは約12万人が活躍しています。高校生から働くことができ、世代や国籍など様々なバックグラウンドを持つ仲間と共に働くことは、これから社会に出る若者にとって非常に価値ある経験です。またハンバーガー大学が提供しているカリキュラムや、仕事を通じて得たチームワークやリーダーシップのスキルは多くの若者の将来を支援しています。

例年、学生のクルーを対象に社会人としての基礎能力向上のためのアセスメントや講習を実施しており、実際に約300万人のアルバイト卒業者が社会で活躍されています。その他、NPO法人などと連携した若者の就労支援のインターンシップなどの取り組みも始めており、これからもマクドナルドは未来を担う若者をサポートしていきます。

若い世代のクルー
(24歳以下) **約120,000人**



障がい者の雇用

マクドナルドでは、障がいのあるなしに係なく、すべての従業員がチームとしてお互いを尊重し支え合うことで、共に働く喜びを分かち合いながら活躍できる場を提供しています。一人ひとりが着実にステップアップしていくためのトレーニングシステムを活用すると共に、オリエンテーションや人材育成の教材はユニバーサルデザインを採用するなど、誰にとっても働きやすい環境づくりに取り組んでいます。

障がい者雇用比率 2.31%



東急蒲田駅前店
クルー
吉野 佳子さん

75歳のときに働き始め、現在は店内の接客や清掃を担当しています。マクドナルドは若い方のお店というイメージがあり、自分にできるか最初は不安でしたが、若い方を含め皆さんが配慮してくださるので、とても働きやすい職場です。マクドナルドでの時間を楽しむにされているお客様との会話は励みになっていますし、娘からは「働き始めてから元気になったね」と言われました。勤続6年目になりますが、安心して働き続けることができているのは、親切な仲間がいるからです。これからも大好きなこのお店で、お客様に笑顔をお届けし続けたいと思います。

Jobs, Inclusion & Empowerment

多様な働き方の推進

働くすべての人の笑顔を願って、様々な働き方をサポートする制度の充実に注力しています。社会にポジティブな影響を与え続けるマクドナルドするために、これからも働く人に寄り添った取り組みを推進します。

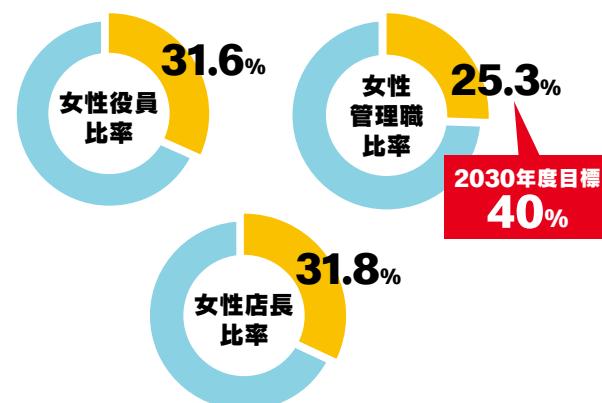
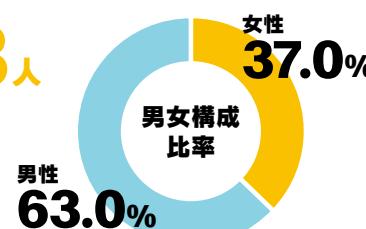


https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/people/action_system/



全社員数（正社員）

2,543人



離職率

7.8%

有給休暇取得率

61.1%

全社員月間平均残業時間

17.6時間

育児休暇取得後の復帰率

100%

地域社員制度導入 (直営店舗)

2021年から、柔軟な働き方を可能にする新制度として、グループの正社員登用を推進する地域社員制度を導入しました。これにより、自身のライフスタイルに合わせた、通勤可能な地域でのキャリアアップを目指すことができるようになりました。



イオングループ
マネージャー
岩田 いつかさん

地域社員の話をいただいた際には、安定した収入や新たな成長の可能性を確信し、快諾しました。地域社員になってすぐ異動があり、長く勤めた店舗を離れることは不安でした。しかし新店舗でも自分から積極的にコミュニケーションを取り、グループとの関係性を築きました。慣れないこともあり大変でしたが、ステップアップにつながったと感じています。また、家庭との両立に関して、店長への相談や家族の協力によりバランスの良い働き方ができています。私にはマクドナルドで挑戦したいことがたくさんあり、それを達成しながら前進する毎日は楽しく充実しています。

ワークライフバランス

社員一人ひとりに合ったワークライフバランスを実現できるよう、様々な働き方をサポートする制度の充実に取り組んでいます。

勤務制度

オフィススタッフはフレックスタイム制と在宅勤務制度を利用することができます。また店舗スタッフには変形労働時間勤務制度を採用。一部店舗にてフレックス勤務制度の導入や、在宅勤務制度のテスト導入も実施しています。

出産・育児・介護支援

様々な支援制度により、出産や育児、介護といったライフイベントの変化があっても、キャリアアップを諦めることなく、最大限の力を発揮して活躍いただける環境づくりを行っています。

短時間勤務制度

一人ひとりのニーズに合わせ、育児や介護のための短時間勤務を選択できます。

育児休暇制度

入社1年以上の社員であれば男女共に希望に応じて育児休暇を取得できるよう、環境整備に取り組んでいます。

**男性の育児休暇取得者
(取得率)** **12人 (26%)**

女性の活躍

ビジネスの継続的な成長を達成するまでの喫緊の課題である、ジェンダー(性別)にフォーカスした活動を行っています。より多くの人材が最大限の力を発揮し活躍するために、女性店長や女性管理職比率の向上を推進しています。



南陽通店
店長
青木 雅人さん

妻の負担を減らしたいという思いから育児休暇を取得しました。周囲の理解やキャリアへの影響など不安もありましたが、上司に相談すると快く背中を押してくれ、グループからもポジティブな言葉をもらいました。育休取得に備え、業務を近隣の店長や店舗スタッフに引き継ぐなど事前準備を万全に行いました。

育休中は子供との時間はもちろん妻との会話が増え、今までよりも本音を言い合えるようになりました。また「何のために働くか」を見直す機会にもなったと感じています。育休で得た気づきや学びは多く、協力してくれた仲間には感謝しています。

Jobs, Inclusion & Empowerment

キャリア開発の推進

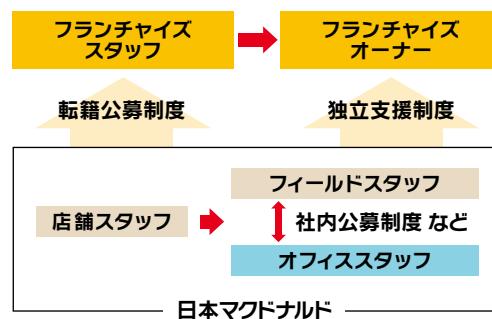
優れたリーダーシップを育み、一人ひとりの成長や次世代を担う人材の育成のために、マクドナルドでは職場でのチャレンジや成長のサポートを重視しています。決められたキャリアパスではなく、自ら選び行動できることで、働くすべての人にやりがいや充実感のある豊かな生活の提供を目指しています。



https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/people/career_enhancement/

多様なキャリア選択

ライフスタイルや将来の目標、働き方のニーズに合わせた自分らしいキャリアを築けるよう、マクドナルドには多様なキャリアがあります。そして社内公募制度やフランチャイズへの転籍公募制度、フランチャイズオーナーへの独立支援など様々な制度やプログラムを用意しています。



社内公募制度

会社が必要としている部署やポジションを社員に公開し、応募者の中から適した人材を登用しています。対象となる部署やポジションは様々で、適宜設定される応募資格や条件を満たせば誰もが応募可能です。目指すキャリアに自らチャレンジし、実現していく機会を提供することで、個人のキャリア形成支援や最適な人材配置の実現に努めています。

評価育成制度

「人の成長が企業の成長を可能にする」という考え方から、一人ひとりがモチベーション高く仕事に取り組み、パフォーマンスを発揮し、成長するための、定期的な対話と頻繁なフィードバックからなる制度です。定期的な対話の一つが、キャリアカンバセーションです。思い描くキャリアとそれをどのように達成するかについて、上司と部下が年に一度対話をを行い、実現するためのプランを共同作成します。これにより従業員一人ひとりが実現したいキャリアを考え、実現に向けて必要なアクションを、上司のサポートを得ながら実行することができます。



教育機関 (ハンバーガー大学)

働くすべての人々が、学び、成長し続ける企業であるために、ハンバーガー大学があります。最新の教育理論や手法を用いて、人材育成と、そのシステム開発に取り組む専門教育機関です。全世界でも9カ国にしかなく、そのうちの一つが東京にあります。日本にハンバーガー大学が設立されたのは、マクドナルドの国内第1号店である銀座三越店のオープンよりも1カ月早い1971年6月であり、これは“人材教育が何よりも重要だ”という姿勢の表れでもあります。現在日本では、多くの社員やクルーが授業を受講し、生涯にわたって活用できるリーダーシップやチームビルディング、マネジメントを学んでいます。

1年内にハンバーガー大学の授業を受講する社員およびクルー **10,000人以上**



ハンバーガー大学
学長
菅野 智子さん

ALL JAPAN CREW CONTEST (AJCC)

クルーに誇りを持って働いてほしいという願いを込めて、マクドナルドでは1977年から毎年AJCCを開催しています。AJCCは技術やサービスの向上はもちろん、モチベーションや店舗の団結力につながり、クルー一人ひとりのさらなる成長に寄与しています。



透明性が高く効率的な経営



マクドナルドは、株主をはじめ、顧客、従業員、フランチャイジー、サプライヤーなどのすべてのステークホルダーの利益の最大化に努めると共に、

経営の透明性・効率性を高め、マクドナルドグループの持続的な企業価値の向上を実現することが重要であると考えます。

このため、経営の意思決定・監督機能と業務の執行機能を分離し、適時的かつ効率的な経営・執行体制の確立を図り、社外取締役の参加による透明性の高い経営の実現に取り組んでいます。

コーポレートガバナンスコード（CGC）

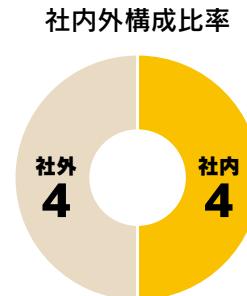
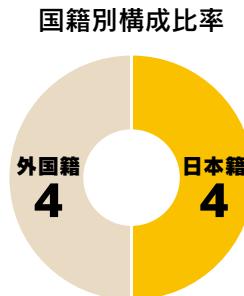
日本マクドナルドホールディングス株式会社は、東証スタンダード市場に上場しており、同市場に求められるCGCはすべて遵守しています。

取締役会と監査役会

日本マクドナルドホールディングス株式会社の取締役会は、独立社外取締役3人を含む8人で構成されています。監査役会は独立社外監査役2人を含む4人で構成されています。

取締役のダイバーシティ

※日本マクドナルドホールディングス株式会社 2022年12月末現在

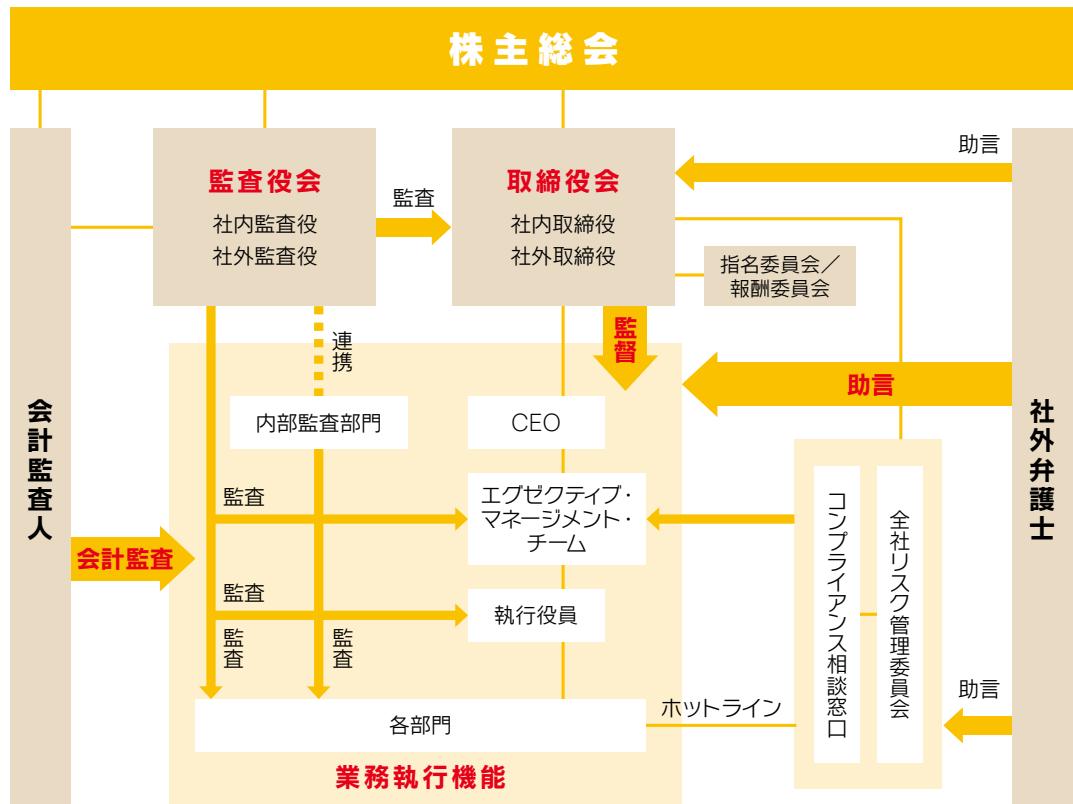


サステナビリティ推進体制

サステナビリティ戦略の策定と実行を担い、ネットゼロ計画やプラスチック削減およびリサイクルの取り組み、コミュニティリレーションなどの分野で、より広範囲に影響をおよぼす全社的な取り組みを推進するために、2022年2月に専門部署である「サステナビリティ&ESG部」を設置しました。

「サステナビリティ&ESG部」は定期的にサステナビリティ推進に関して取締役会に報告を行っています。

マクドナルドグループのコーポレートガバナンス体制図



※エグゼクティブ・マネジメント・チーム：CEOおよびCEOが選任したメンバーで構成するチーム。執行役員から適宜報告を受け、執行役員と連携することで業務遂行の円滑化と意思決定の迅速化を図っています。

第三者意見

地球温暖化による気候変動が深刻化する一方、2022年はウクライナ危機により社会の大前提となる国際平和が揺るぎ、経済にもエネルギー価格の高騰やサプライチェーン分断等の面で大きな影響を与えました。

一般的に循環経済への移行を通じた脱炭素社会の実現が急務とされる中、地上資源の循環こそ、“経済”、“環境”、“平和”を共存させるカギになると信じています。

石油等の地下資源を原料にせず、ゴミとして捨てられていたものを新たな「地上資源」として繰り返し循環することで、CO₂の排出量が減り、地下資源の奪い合いによる戦争も減ります。さらに社会で循環の輪をつくるためには、地域や国境を越えた“つながり”を強めることが不可欠であり、結果的に平和な社会の形成に至るのです。

サステナビリティレポートを拝見し、「ビジネスを通して何ができるのか」という使命感をもち、“食”、“環境”、“地域”、“ピープル”に係る領域で邁進される企業姿勢に深い感銘を受けます。

事業活動におけるエネルギーの削減を優先課題とされており、“環境”に係る領域：「地球環境のために：Our Planet」の中では、「脱プラスチックの取り組み」「脱炭素に向けた取り組み」の項目が新たに追加されました。そして「廃棄物・エネルギーデータ」の項目で、着実な前進を見ることができます。

2018年から開始した「おもちやリサイクル」は、日本マクドナルドが独自に始めた「子供が主役の資源循環」であり、当社も協働することができうれしく思います。子供たちの成長と共に社会にリサイクル文化が定着する形は、社会が目指すべき一つの取り組みではないでしょうか。

企業には経済のグリーン化がますます強く求められる中で、今後も一層先進的な取り組みへの挑戦を心から期待しています。



株式会社JEPLAN
取締役 執行役員会長
いわもと みちひこ
岩元 美智彦

会社概要

日本マクドナルド株式会社

所在地 〒163-1339 東京都新宿区西新宿6-5-1 新宿アイランドタワー

設立 1971年(昭和46年) 5月1日

資本金 1億円

事業内容 ハンバーガー・レストラン・チェーンの営業並びにそれに付帯する一切の事業

店舗数 2,967店

売上高 7,175億円 (直営店・フランチャイズ店合計売上)

社員数 2,543人 (契約社員を除く)

アルバイト従業員／約19万人 (直営店・フランチャイズ店合計)

企業情報

経営理念、会社概要、沿革・歴史等は日本マクドナルドホールディングス株式会社ホームページの企業情報／コーポレート・ガバナンスをご確認ください。

企業情報

 <https://www.mcd-holdings.co.jp/company/>

コーポレート・ガバナンス

 <https://www.mcd-holdings.co.jp/ir/governance/>

企業理念

レストラン・ビジネスの考え方

おいしさと笑顔を地域の皆さんに。お客様だけではなく、従業員、そして地域の皆さんに笑顔になつていただくことがマクドナルドの存在意義です。

QSC&Vを基盤に、従業員一人ひとりがマクドナルドの価値観を理解、共感、体現することで、「おいしさとFeel-Goodなモーメントを、いつでもどこでもすべての人に。」お届けします。



編集方針

本レポートでは、日本マクドナルドのサステナビリティに対する考え方や取り組みについての報告をしています。

マクドナルドのサステナビリティおよびそれに関連する取り組みを開示することにより、多くのステークホルダーの皆さんと情報を共有し、持続可能な社会につながればと考えてあります。

報告の対象範囲ほか

報告対象組織 日本マクドナルド株式会社 (一部日本マクドナルドホールディングス株式会社を含む)

報告対象期間 2022年1月1日～ 2022年12月31日

報告対象分野 社会的責任関連全般 (環境・社会・ガバナンス)

作成部・連絡先 コミュニケーション&CR本部

〒163-1339 東京都新宿区西新宿6-5-1 新宿アイランドタワー

※数値は2022年12月末現在

