

株式会社EVERYFOODが実施している31の活動



- ・愛知県内全域の児童＆母子養護施設にランドセル寄贈
- ・キッチンカーで児童養護施設に訪問し、現地調理にて食事提供
- ・子ども食堂への食材提供
- ・社員食堂で『TABLE FOR TWO』実施



- ・生物多様性の維持と人々の持続可能な生活の確保を使命とした『レインフォレスト・アライアンス』の認証を受けたコーヒー豆の採用



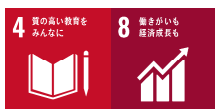
- ・生産者(農家・農業法人)が栽培した米について、当社が事前に契約した数量を全量買い取ることを約束する契約栽培米の取り組み



- ・当社独自の食品衛生管理基準により調理工程を管理
- ・ヘルシーメニュー、健康管理アプリで健康経営をサポート



- ・ウェルネスセミナーの開催と健康レシピの配布による健康知識の向上



- ・月1回、外部講師による研修会の実施
- ・新入社員、栄養士、調理師研修など研修プログラムの充実



- ・廃油をバイオディーゼル燃料や洗剤などにリサイクル
- ・雑排水に流入の油分は、吸着シートで油分の排出防止



- ・CO2削減の為、食材配送トラックは、充電電力を活用しアイドリングストップ中に庫内冷却を行うシステムを採用
- ・冷蔵庫のフィルター清掃など定期メンテで使用量削減



- ・子育て両立支援室を設置し、産休育休取得や職場復帰をサポート
- ・障がい者雇用の推進
- ・外国人雇用の推進
- ・就労支援施設のお菓子販売による福祉への貢献



- ・フードマイレージ削減の為、地元食材使用で、地産地消を推進
- ・地域大学と連携し、インターンシップ受け入れ



- ・食材ロスの集計と「食べ残しゼロ」を推奨する卓上POPの掲示
- ・予約制度の導入による食事の作りすぎの削減
- ・特例子会社による水耕野菜栽培事業と収穫野菜を弊社社員食堂で提供
- ・サインージ導入による食品ロスの削減



- ・無洗米を使用することにより、洗米時の使用水量を抑制し、環境負荷を軽減



- ・紙ストローやバイオマスプラスチックカップなど、環境に配慮した製品への切替



- ・生ごみ分別、水切りは残飯排出手順の徹底で排出削減
- ・良質な堆肥生産を業者へ委託し、ごみの減量化を推進
- ・折りたたみコンテナを活用した納品で、段ボールの使用を削減



- ・持続可能で、環境に配慮した食材を使用したメニューを提供