

むさしの製菓のマテリアリティマップ



マテリアリティ	テーマ	取り組み	関連するゴール
安全で安心な食生活への貢献	<p>安全で安心な食生活</p> <p>当社のケーキも、その一つであり続けるために</p> <p>幸せな時間・満ち足りた時間に提供される食品が、当社の製品であるお菓子です。</p> <p>食生活・健康・暮らしの傍にあるお菓子だから、安全で安心であることを約束され、かつ人々の健康で豊かな暮らしに貢献する期待を背負っていると考えます。</p>	<p>HACCP手法を取り入れた管理体制</p> <p>経営層参加型の品質保証会議を月1回実施</p> <p>様々な立場での気付きを重視した衛生巡回の実施</p> <p>法令・法改正への対応</p>	
働き甲斐のある職場の実現	<p>従業員が能力を発揮し、活躍できる職場を実現させるために</p> <p>健康で安全に働ける労働環境が土台となり、喜びと活気に満ちた職場が作られ、会社は成長します。また従業員と共有される価値こそ社会に繋がっています。</p> <p>年代・性別を問わず活躍できる機会を与え、従業員に寄り添った福利厚生を充実を推進し、働き甲斐を増やせる会社でありたいと考えています。</p>	<p>有給休暇取得の奨励</p> <p>健康経営の推進</p> <p>女性活躍と制度・環境の確立</p> <p>ハラスメント対策の強化</p> <p>表彰制度の拡充</p> <p>従業員のスキルアップ・リスキングの推進</p>	
環境と資源との共生	<p>未来の世代に、今の地球環境を残してゆくために</p> <p>環境経営に取り組みます。</p> <p>環境と調和する持続可能な社会に向けて、微力でも出来る事を考え、循環型社会の一部、一助として行動する企業でいづづけます。</p>	<p>フードロス削減</p> <p>CO2排出量の削減 (節電省エネetc)</p> <p>再生可能エネルギーの利用 (太陽光発電など)</p> <p>省エネ設備への更新・導入</p> <p>ペーパーレス・節水など資源節約への取り組み</p> <p>自発的な排水処理による地域河川の環境保護</p>	
創造性のある企業への挑戦	<p>創造性と技術革新で、一步先の企業へ</p> <p>人にも環境にもやさしいものづくりを実現します。</p> <p>新しいチャレンジにも、既存業務の改善の中にも、皆様と一緒に笑顔でいられる種があります。</p> <p>”今”を見直し”新しい”を取り入れ、常に”チャレンジ”する企業を目指します。</p>	<p>人と環境に配慮した、業務の効率化と構造改革</p> <p>社内全域での5S活動と管理体制</p> <p>製菓技術・技能の継承～発展</p>	

マテリアリティは、関連性が強いと考えるゴールに結び付けております。
 しかしながら、各マテリアリティは様々な相互が関連し合い、持続可能な社会の実現に影響を与えていると認識しています。
 その認識の基、1つの事項の実践においても、多角的・横断的に取り組むことを重要視しています。