

15のオイシイことプロジェクト、始動

～SDGsの取り組みや飲食業界の働きやすさ向上などを通して、食の歓びを未来に繋げる～

飲食・フード産業特化の人材サービスを提供するクックビズ株式会社（本社：大阪市北区、代表取締役社長：藪ノ賢次、以下「当社」）は、設立15周年を記念し、2022年12月10日～2023年12月9日の1年を「オイシイYEAR」と定め、ヒトや環境、未来にオイシイ企画を発信するプロジェクトを開始します。



15のオイシイこと

15th Anniversary

■「15のオイシイことプロジェクト」各企画について

当社は今期、15周年を迎えることができました。そこで今期を「オイシイYEAR」と定め、ヒトや環境、未来にオイシイ企画を発信するプロジェクトを開始。

全社員でワークショップを行い、全ステークホルダーにとって「オイシイこと」を15の企画を選出、今期から来期にかけて全社一丸となって取り組んで参ります。

15周年記念 特設サイトURL：<https://15th.cookbiz.co.jp/>

1. イベントフードコーディネーター（イベント協賛と食のコーディネート）

食の力でイベントをサポート

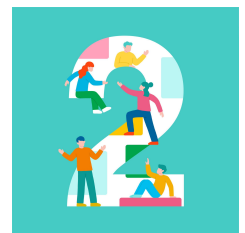
国内外の様々なイベントに協賛し、食コンテンツを充実させるための支援を行います。フードブースへの飲食店舗誘致や当日の運営サポートなど、食の側面からイベントをサポートします。



2. SDGs企業応援プロジェクト（SDGsの取り組み）

持続可能な社会を目指す企業をサポート

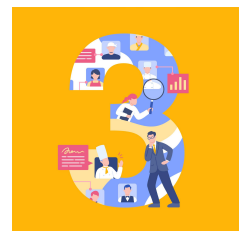
SDGsを当たり前にすることを目的に、SDGsに取り組む取引企業の支援に力を入れます。『SDGs企業応援プロジェクト』では、企業の成功事例を紹介する特設サイトを立ち上げたり、求人サイト内に「SDGs」の検索タグを追加するなど、世の中をより良くする活動を進めます。



3. スマイルワークプレイス（飲食業界の働きやすさ向上）

飲食業界の待遇改善をリードする

平均給与アップや職場のホワイト化など、飲食業界がより働きやすくなるよう、率先してアクションを起こします。飲食事業者にとっての理想的な働き方を実現するため、常識や慣習に囚われないアイデアを駆使し、業界全体の待遇改善に貢献します。



4. フードマップ（食文化の普及）

「日本のオイシイ」をもっと知るために

日本の食文化をもっと多くの人に知ってもらうため、『フードマップ（仮）』と題したサービス展開にチャレンジします。飲食店や生産者に加えて、食器やカトラリーを作る職人や工房、生産物の流通を担う卸売市場などを網羅します。写真や動画コンテンツを充実させることで、日本の食文化の発展に繋がることを目指します。



5. cookbiz benefit（会員制の特典プログラム）

飲食業界で働く人や企業に嬉しいサービスを提供

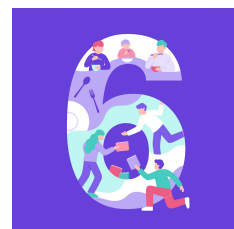
「cookbiz benefit」は、飲食従事者と飲食事業者にとってオイシイ特典プログラムを目指します。飲食従事者が、様々なお店に出向いて体験したり、学んだり、交流したり。飲食事業者にとっても、同業者という新たな顧客層を取り込むことで、集客の柱になったり、運営の刺激になったり。「飲食業界に従事して良かったな」と思えるようなお得なメニューを取り揃えます。



6. エコフードBOX（フードシェアリング）

「もったいない」を減らす・つくらないために

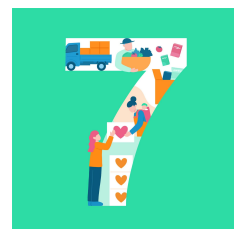
当社の各オフィスに専用BOXを設置し、家庭で余っている食品を社員同士シェアすることで、フードロスの削減を目指します。社員は、持ち込んだ食品を専用BOXに入れ、必要な社員が持ち帰ることができます。この取り組みを通じて、社員たちの食品ロス削減意識を高め、社外でも同様の活動を展開することを目指します。



7. フードロス支援プロジェクト（フードロス支援）

食品ロス削減を目指して

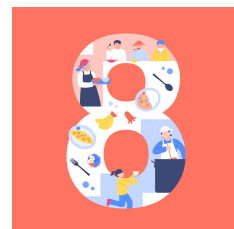
飲食店におけるフードロスの実態を調査し、レポートや提言として取りまとめることで、社員たちの食品ロス削減意識を高めます。社外活動の一環として、農林水産省様が行っている「フードバンク」の支援を目指し、食品ロスの削減と食事を必要とする人へのサポートに取り組みます。



8. こども食堂支援プロジェクト（こども食堂支援）

子どもたちを食でサポートするためにできること

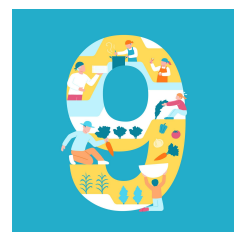
「こども食堂」は地域住民や自治体が主体となり、子どもたちに無料または安価で栄養のある食事を提供する場です。当社は、ボランティア情報や取り組みに関する記事を発信していきます。また、ボランティアと協力して実際に社外の「こども食堂」活動に協力し、活動内容をレポートでお知らせします。



9. cookbiz dining out（学生対象の食育プロジェクト）

次世代に向けた食育をリードする

小学生から高校生までを対象としたプログラムでは、自分たちで収穫した食材を調理し、家族や友人に振る舞う体験を実施します。食材や生産者とのつながりを感じながら、食べることの楽しさを共有することで、次世代に食の大切さや喜びを伝えることが目的です。



10. サステナホタテ（ホタテ貝殻のリユースチャレンジ）

環境に優しい、ホタテ貝殻の再利用プロジェクト

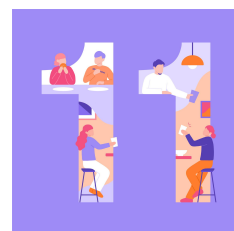
昨年、当社は、ホタテを主力商品とする函館の水産冷凍加工会社『きゅういち株式会社』を子会社として迎え入れました。ホタテ貝殻の廃棄問題を解決すべく、リユースプログラムを導入します。環境保護に貢献するとともに、付加価値の高い製品の生産を目指す予定です。



11. ビジネスグルメパス（社内フードコミュニティ）

食事を通して社内コミュニケーションを活性化

当社では、快適な職場環境づくりや学びの機会の提供、生産性の向上などを目的とし、全社員に食事手当を支給します。提携している飲食店で社員同士が食事をするのが条件。同僚との食事を通して新たなつながりを生み、より良い職場の実現を目指します。



12. ビジネスクャンプボーナス（社内ビジネスコラボレーション）

すべてはサービス向上のため。会社を飛び出し、徹底集中

当社は、社員同士が合宿を行うための費用を負担します。部門の垣根を越えて業務やプロジェクトについて積極的に議論や検討を行う場を提供し、サービスの向上を目指します。合宿成果（成果物・学びや気づきなど）は、レポート等を通じて社内でも共有することで、全社員のレベルアップにつなげます。



13. cookbiz incubation center（社内起業制度）

社内起業制度で新たなビジネスを創出

社員の積極的な挑戦を後押しする「社内起業制度」では、いつでも・だれでもビジネスアイデアを提案することが可能です。社内審査を経て承認された後、起案者を中心に子会社を設立し、新たなビジネスに挑戦します。この施策を通して、社員の創造性やアントレプレナーシップ精神を促進します。



14. cookbiz praise（賞賛活動）

賞賛文化を醸成し、社員の相互理解を深める

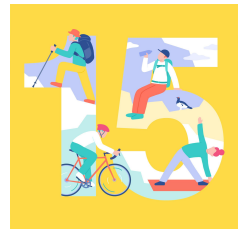
当社の新たな賞賛制度は、四半期に一回、各社員が自由に「誰の・どんな功績を讃えたか」を決め、社員投票を行い受賞者を表彰します。選考理由や評価基準を各社員に委ねることで、社員同士の相互理解を深めます。賞賛文化を通じて、社員のモチベーションアップも狙います。



15. cookbiz sports club（部活動）

健康な会社は、健康な社員から

社員の健康を考え、部活制度を導入します。4名以上から成る運動部の活動を認め、部費の支援を行います。社員の健康維持を促進し、仕事もプライベートも含めた、充実した人生をサポートします。



各プロジェクトの進捗については、特設サイト等で随時お知らせいたします。ぜひご期待ください。

特設サイトURL：<https://15th.cookbiz.co.jp/oishii.html>

当社はこれからも「食の世界をもっと自由に、もっと笑顔に。」をビジョンに掲げ、食の変革支援会社として全てのステークホルダーと共に成長していく所存です。

クックビズ株式会社

■クックビズについて

飲食に特化した人材サービスを展開。2021年には自社を「食の変革支援会社」と位置付け、これまで支援し続けた“人”を起点に、食に関わる新たな領域にも積極的に事業を展開しながら、飲食業界の変革を支援しています。 <https://cookbiz.jp/>

[会社名] クックビズ株式会社

[本社] 大阪市北区芝田2-7-18 LUCID SQUARE UMEDA 8F

[代表者] 代表取締役社長 藪ノ 賢次

[HP] <https://corp.cookbiz.co.jp/>

[事業内容] 飲食・フード産業に特化した人材紹介事業／求人広告事業／研修事業 等

【お問い合わせ先】

クックビズ株式会社 広報：中西 由美子

TEL：090-3535-2559 E-MAIL：y-nakanishi@cookbiz.jp