

(株) ミュープランニング&オペレーターズ



本社所在地	〒107-0051 東京都港区元赤坂1-7-8 ヒルクレスト373 1階
設立	1991年3月30日
資本金	1億円
売上高	35億円
従業員数	481名(正社員は128名)
事業内容	外食に関する企画・設計・経営の総合コンサルティング
ホームページ	http://www.myuplanning.co.jp/



会社概要・理念

ミュープランニング&オペレーターズは、新規飲食店の開業にともなう物件開発・仲介(リーシング)からコンセプト企画、設計業務、オープンコーディネーション業務まで、トータルにプロデュースする飲食店経営コンサルティング会社です。計画の初期段階から開業に至るまで、実績と経験豊富で多様なスキルをもったスタッフが、最適なチーム編成でトータルにサポートします。

 Produce プロデュース 商業施設デザイン リーシング	 Planning プランニング 業態コンセプト開発 業態リニューアル企画	 Design デザイン ショップデザイン ディスプレイ	 Coordination コーディネーション メニュー開発 商品開発
---	--	---	--

●What' the next stage?

創業20周年を迎えた今、飲食シーンのネクストステージを提案するパイオニアカンパニーとして、今まで以上に、業態企画・メニュー開発・店舗デザイン・グラフィックデザイン・オペレーションサポートに至るまで、そのロジックとクリエイティビティを高次元で融合させたプランニングを提案しつづけていきます。

●独自のネットワーク

国内はもとより、海外のフィールドにも広げられたMYU独自のネットワークを最大限に活用して、グローバルなビジネス展開も強力にサポートします。

また、サントリーのグループカンパニーとして、特に酒類事業と連動した、新しいお酒の飲み場、繁盛店づくりへの体制も強化されました。

主なCSR活動

CSR経営の推進

サントリーグループのCSRマネジメントを基盤に、さまざまな活動を推進しています。

お客様との関わり

●商品に関する情報を提供

お客様に安心してご利用いただけるよう、品質の追求、情報の確保、情報提示に取り組んでいます。

直営店舗では、産地のメニュー表示を行う場合は、産地証明書を取得して生産地やブランドに誤りがないかを確認するとともに、全店舗で、メニューへのアレルギー表記を行っています。

また、惣菜物販では、プライスカードへの表示義務品目(7品目)に加え、推奨品目(18品目)のアレルギー表記を行い、全商品の添加物、原産地などの商品情報管理を行っています。



商品名下へのアレルギー表示

●アルコール関連問題への取り組みを強化

アルコール飲酒の特性を認識し、関連問題の予防対策として、「飲酒運転」「未成年者の飲酒」「イッキ飲み防止」の啓発活動に取り組んできました。お酒は生活の潤いと円滑なコミュニケーションを人々にもたらします。その一方で、不適切な飲み方ともなって問題が生じるおそれがあることも事実です。

私たちは、酒類を扱う会社として適正飲酒の考え方について啓発活動を積極的に行っています。



「STOP! 未成年者飲酒」
キャンペーン

●健康増進法を意識して店内環境を改善

健康増進法に対する取り組みの一環として、受動喫煙への対策を行っています。直営店舗では、店ごとに昼の時間帯を禁煙にしたり、分煙にするなど対応方法を検討して、段階的にですが、お客様の健康維持のために、店内環境の改善に積極的に取り組んでいきます。

環境への取り組み

●ISO14001認証を取得しています

2009年12月に環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001の認証を本社・支店・店舗において取得し、さまざまな活動に取り組んできました。今後もより一層環境活動を積極的に推進していきます。



社内使用の「環境配慮」「資源の再利用」イメージロゴ

●食品循環資源の再生利用を推進

食品リサイクル法に基づき循環型社会の構築をめざしています。直営店舗(飲食店)では、ごみ処理委託業者と食品廃棄物再生利用契約を結び、堆肥としての活用のほか、廃油をバイオディーゼル燃料とした再生利用促進に努めています。

●環境配慮型店舗の提案

クライアントへ提案する店舗設計デザインでは、初期段階から省エネ型照明や空調、壁面緑化、古材再利用など、環境を配慮したグリーン店舗のご提案を行っています。環境負荷低減とデザイン性や機能性が共存する店づくりが、当社の重要な業務課題であると認識しています。



「NOS ORG」の店内壁面緑化

●廃材を利用した温もりある食器の使用

企画段階より、環境配慮型店舗として計画した直営店舗「NOS ORG」では、ウイスキー樽の廃材を利用してつくるプレート料理用プレートに、杉の間伐材を利用して生まれ変わらせた木製グラスを「森薫るハイボール」用のグラスとして使用しています。環境配慮としての効果ばかりでなく、木ごとに違う年輪の自然模様は心を癒し、ガラスや陶器とは違い破損も少なく結露がない、優れた機能性ももち合わせています。



木製グラス

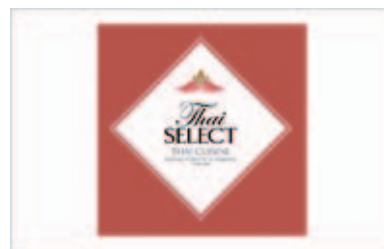
地域・社会に対する取り組み

●食を通じた文化交流への貢献

タイ王国が「タイ料理を世界の味に」という食文化を広めるための活動の一環として行っている「タイ・セレクト」を、当社運営のタイ料理店「JIM THOMPSON'S Table THAILAND」銀座店・赤坂店が受賞しました。（「タイ・セレクト」とは、「本物のタイ料理」を提供する飲食店を、タイ政府が認定するものです。）ハイレベルな品質管理が重要視されており、シェフもタイ料理の訓練や経験を積んでいなければいけないなどの条件が求められていますが、これも食を通じた文化交流と考えています。私たちは、アジア諸国をはじめ、「食」を通じた文化交流を世界中にお届けできるよう取り組んでいきます。



認定証授与式(中央:タイ商務大臣)



「タイ・セレクト」マーク

●エコキャップ運動の推進

NPO法人「エコキャップ推進協会」はペットボトルのキャップを回収し、再資源事業者からの売却益で発展途上国の子どもたちにワクチンを贈る活動を全国各地で行っています。各事業部、各店舗、そして家庭でも、キャップ回収に取り組むことにより、キャップの「再資源化」、それによる「CO₂の削減」、また「世界の発展途上国の子どもたちへワクチンを贈る」という活動参加を行っています。

●NPO法人「green bird」への活動応援

「KEEP CLEAN KEEP GREEN」を合言葉に街の清掃活動をする団体、NPO法人「green bird」の意義に賛同し、一部の直営店舗では、寄付金を含むドリンクメニューを導入し、活動を応援しています。