

シダックスグループは、「地球への愛情」「お客様への愛情」を真剣に考え、地球環境への影響に配慮し、「安心・安全」を最優先した事業活動に取り組んでいます。

In its business activities, the SHiDAX Group places top priority on safe and reliable services that consider the impact on the global environment, reflecting the Group's sincere commitment to its customers and the Earth.

食の品質・衛生管理

衛生管理—給食サービスのHACCP*の考え方 給食施設においては、独自の「給食サービスHACCP」を策定し、食材、物流、調理にいたるまで、提供する食の安全性の確保に取り組んでいます。また、このノウハウをレストランカラオケやペシャリティーレストラン等にも活用することで、グループ全体で常に質の高い衛生管理を実施しています。



*宇宙食の安全性を確保するためにNASAで開発された食品衛生管理の方式

温度や鮮度管理の徹底で、おいしさを追求 食材を一番おいしい状態でお客様のもとに届けるため、食材物流に「冷凍」「冷蔵」「常温」の3つの温度帯を設定し、すべての行程で厳しい鮮度チェックを実施して品質管理に努めています。

品質認証の取得 本社ならびに一部店舗・施設にて「ISO9001」を

取得しています。また、2014年には、ビューローベリタスジャパン(株)による2規格(品質、環境)での「統合マネジメントシステム認証書」を取得し、さらなる品質向上に向けた取り組みを継続しています。

食材・消耗品の安全管理

「安心・安全」を一元管理 一元購買・一元物流システムにより、産地や工場、流通過程で厳しい管理基準を設定し、食の専門家が厳しい目で調達した、約8,000の「品質保証書」付き食材を取り扱っています。また、実際にお客様の口に運ばれる箸やコップからまな板、クリーナーなどの調理器具や消耗品においても、「安心・安全」を確認した約4,000のアイテムを扱っています。



徹底した情報管理で、「食のカルテ」をすべての食材に 食材の生産、物流の履歴管理のため、一つ一つに「食のカルテ」を作成しています。食材をどこで、誰が生産したか、アレルギー成分はな

いか、栄養成分はどうか。これらのデータはシダックスのネットワーク上どこからでも検索可能であり、店舗から履歴が瞬時にたどれるようになっています。



アレルギー食提供安全委員会 社外専門家も交えた「アレルギー食提供安全委員会」を設置し、年間を通して品質管理活動を行っています。また、小冊子「アレルギー食の手引き(混ぜるなキケン!)」を作成し、受託店舗・施設だけではなく、希望される保育園・幼稚園にも無償で提供しています。

施設・設備の安全管理

「快適な機能・空間」を考え、施設の条件やお客様のさまざまなニーズに合った最適な施設を設計・施工しています。例えばレストランカラオケでは、バリアフリー設備やお子様連れのお客様にも安心してご利用いただけるキッズルーム、明るいフロントなどを整えています。その他にも楽しいカフェテリアや高級感あふれる社員食堂の提案、すべてのお客様の「安心・安全」「楽しさ」を考えた施設づくりをしています。



車両サービスの安全管理

シダックスでは運転手のことを「運転サービス士」と名付け、教育・訓練を受けたプロフェッショナルドライバーとして、「安心・安全」をお約束する運転技術は当然として、守秘義務をはじめ、礼節に基づいた礼儀作法や思いやりの気持ちで、お客様に快適な運転サービスを提供しています。

運転サービス士を育てる徹底した研修カリキュラム 「礼節・感動・思いやり」をサービス業の原点として掲げ、運転技術だけではなく、「礼節」を基本とした独自の教育を行っています。



「安心・安全」認証の取得

● **ISO39001** 子会社で主に車両サービスを提供する大新東(株)の東京車両本社が、業界では初の「ISO39001」を取得しています。安全基準を全国の支店・営業所で共有し、さらなるお客様の「安心・安全」に努めていきます。

● **プライバシーマーク** 役員車は重要な情報が飛び交う場でもあります。子会社で主に車両サービスや管理業務・事務サービスなどを提供する大新東(株)とシダックス大新東ヒューマンサービス(株)では、「プライバシーマーク」を取得しています。



Food Quality and Hygiene Management

Hygiene management: HACCP* approach to meal services

For our meal service facilities, we have formulated our own regulations, called Food Service HACCP. These regulations cover all food-related processes, from production and distribution to preparation. In this way, we work hard to ensure the safety of the food we supply. By also applying the regulations to our restaurant karaoke outlets, specialty restaurants, and other facilities, we are always practicing high-quality hygiene management on a Groupwide basis.

*HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points): A method of food hygiene management developed by NASA to ensure food safety for manned space missions.

Rigorous temperature and freshness control to ensure delicious taste

Committed to supplying customers with food in its most delicious state, we set three temperature zones (frozen, chilled, and room temperature) for foodstuff distribution and conduct meticulous freshness checks across all processes to ensure proper quality control.

Acquisition of quality management certification The Group's headquarters and some of its outlets and facilities have acquired ISO 9001 certification. In 2014, we received two Integrated Man-

agement System Certificates (for quality management and environmental management) from Bureau Veritas Japan Co., Ltd. These efforts reflect our ongoing commitment to improvements in quality control.

Safety Management for Foodstuffs and Consumables

Unified management of safety and reliability Through our consolidated purchasing and distribution system, we supply safe and reliable foodstuffs and consumables.

We have set stringent control standard across all processes, from place of production and/or factory to distribution, and we handle around 8,000 foodstuffs, each with a Quality Assurance Certificate procured under the watchful eyes of food specialists. We also handle around 4,000 cooking utensils and consumables—from items brought to the mouth like chopsticks and cups to cutting boards and detergents—all confirmed to be safe and reliable.

“Food health record” for all foodstuffs through rigorous information management At SHiDAX, we prepare a “food health record” for each item in order to trace its production and distribution history. Each item is tagged with information on location of production,

name of producer, presence or absence of allergic substances, and nutritional breakdown. This data can be accessed from anywhere via the SHiDAX network, allowing store personnel to instantly grasp the history of any item.

Allergy Meal-Service Safety Committee With a membership that includes academic experts from outside the Company, the Allergy Meal-Service Safety Committee conducts year-round quality control activities. We have also produced a booklet giving guidance on allergy-conducive food. In addition to outlets and facilities under our contracted management, we provide the booklet free of charge to child-minding centers and kindergartens on request.

Safety Management of Facilities and Equipment

Dedicated to providing “comfortable functions and spaces,” we design and construct optimal facilities matched to the requirements of each facility and the needs of customers. Our restaurant karaoke outlets, for example, have barrier-free equipment as well as kids' rooms for customers with children and cheerful reception areas. In addition, we offer proposals for enjoyable cafeterias and high-sense company dining halls and build facilities that give all customers feelings of safety, peace of mind and joy.

Safety-Oriented Vehicle Management

At SHiDAX, we employ professional drivers, whom we refer to as “driving service engineers,” who have received proper education and training and thus can promise safety and reliability in their driving skills. In addition to confidentiality obligation, they are well versed in etiquette and compassion, and provide comfortable driving services to customers.

Rigorous training curriculum for driving service engineers Focusing on the basic elements of the service industry—courtesy, impression, and compassion. In addition to driving skills, therefore, we undertake our own driver education with a strong emphasis on courtesy.

“Safety and reliability” certification acquired

● **ISO 39001** The Tokyo Vehicle Headquarters of DAISHINTO Inc., a subsidiary engaged mainly in vehicle fleet management, became the first in the industry to obtain certification under ISO 39001, DAISHINTO's branches and offices nationwide are in an effort to ensure greater levels of safety and reliability to customers.

● **Privacy Mark** Important information is often exchanged in executive vehicles. To ensure strict confidentiality, two of our subsidiaries — DAISHINTO Inc. and SHiDAX DAISHINTO HUMAN SERVICE Inc. — have obtained Privacy Mark accreditation.