

私たちはSDGsに貢献します。



～大きさや形が
合わない理由のみで
廃棄にまわされるリンゴを
使用して作りました～

りんごのコンポート

おか半はSDGsに取り組んでいます。勉強会を開き未来・地球のために飲食店として何が出来るか…を話し合い、フードロスを削減するため持続可能な商品を開発しています。又ゴミの量を50%減量することを目標にしました。「もったいないこと」に気づき行動しようを心がけています。



～料理中にどうしても余る部分の
かぼちゃを使用しました～

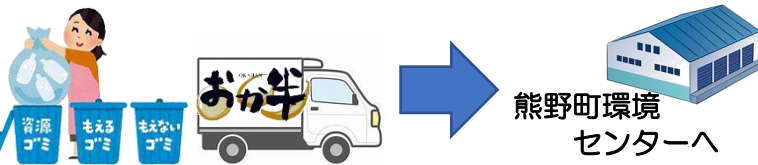
かぼちゃのシフォンケーキ



SDGs勉強会の様子

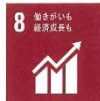


きちんとリサイクルできるようにゴミ処理場を改善して、どのスタッフでもできるようラベル表示を徹底し細かい分別に努めています。そして熊野町環境センターへ持って行きます。



私たちはSDGsに 貢献します

株式会社おか半は、いつ誰が料理を作っても「定品」「定量」のお食事を提供します。業務の標準化を図り、お客様満足度の向上を目指します。



年に1度、廃材を利用したサステナブル商品を社内で開発し、フードロス問題に貢献します。2021年に廃材リストを作成し、弊社から廃棄物削減を目指します。



株式会社おか半は、食べ残しゼロを目指すためにお客様にご飯の量を「小盛」「中盛」「大盛」よりお選びいただいております。



2025年までにおか半から排出されるごみを50%減量します。リサイクル可能なごみについては100%熊野町環境センターへの回収を目指します。



モバイルオーダーで注文可能!!



おか半では最新デジタル技術を活用し、お客様のスマートフォンで料理を注文できるシステムを導入しました。常にお客様のために革新し続けます。