

バス会社における安全安心への取り組み

京阪グループのバス各社では、新入社員教習、運行管理者研修、業務研修会、外部教育機関の活用などさまざまな教育や研修を実施し、事故発生防止に努めているほか、京阪バス(株)では、「3秒・3mルール」(①発進時3秒の確認、②走行時3秒の車間、③停車時3mの車間)といった、運転手にとって分かりやすかつ実践的な取り組みを行っています。平成29年度も、ドライブレコーダーやデジタルタコグラフを活用した教育を積極的に実施し、安全運転指導の強化に取り組んでいます。

なお、京阪グループのバス各社は、公益社団法人日本バス協会による「貸切バス事業者安全性評価認定制度」にて最高評価の三ツ星を獲得しています。



研修風景(京阪バス)

くらしの安全安心への取り組み

京阪ホームセキュリティ

京阪ビルテクノサービス(株)では、24時間体制で各ご家庭の安全安心な生活を見守り、異常発生時にはすみやかに駆けつける「京阪ホームセキュリティ」サービスを提供しています。

さらに、京阪東口ーズタウンでは、警備巡回車が街を常時パトロールするタウンセキュリティも構築。犯罪や不審者の侵入の抑止も図っています。平成26年からは女性社員による「コンシェルジュ」サービスも開始。防犯に関する案内物を配布するなど、街の安全安心を高めるべく、地域の皆さまとのコミュニケーションも大切にしています。



さまざまな訓練の実施

京阪グループ各社では、万が一の災害や事故などの発生に備え、訓練を積極的に実施しています。

京阪電気鉄道(株)では、P.27で紹介した訓練のほか、平成24年度より駅に隣接する商業施設などと合同で「複合使用建物防災訓練」を実施し、施設横断的な連絡体制などを確認し、さらなる安全性の向上を図っています。そのほか、グループ各社の訓練は、「危機リスク小委員会」(P.24参照)で計画と実績のフォローアップを行っています。



複合使用建物防災訓練(京阪電気鉄道ほか)

食の安全安心への取り組み

ホテルにおける取り組み

京阪グループのホテル各社では、「食物アレルギー事故防止」「異物混入防止」「衛生管理」など、食の安全に関する規程や運用マニュアルの整備に加え、グループ横断的な情報共有や研修の開催により、お客さまに安全安心なお食事を提供できるよう努めています。

食物アレルギーの方々を支援するNPO法人と連携した「食物アレルギー事故防止研修」では、ホテル各社のレストラン、宴会場などお食事の提供に関わる従業員を受講対象に、基礎知識や事故事例、事故発生時への対応について理解を深め、アレルギーの有無の確認から調理、サービスに至るオペレーション改善に日々取り組んでいます。

小売業、飲食業における取り組み

(株)京阪ザ・ストアでは、新設した品質管理担当による店舗巡視を行っているほか、食品衛生規定書の制定や従業員への集合研修を実施しています。

また、(株)ピオ・マーケットでは、生産者・メーカーと連携し、品質向上や検品強化を図っています。

(株)カフェでは、飲食店の店長クラスに向けた衛生研修を実施するなど、グループの小売店、飲食店において、お客さまに安全安心をご提供できるよう努めています。

オーガニック食品の普及拡大に向けた取り組み

(株)ピオ・マーケットでは、有機農産物や有機加工食品などを販売しています(P.19参照)。

有機農業は、化学合成された肥料や農薬に頼らず、人や自然環境への負荷を最小限に抑え、循環型社会の保全に寄与しますが、その普及のためには、生産者・製造者の方々やお客さまの相互理解やコミュニケーションが不可欠です。

食の安全安心に対する関心が高まるなか、同社では、生産者・製造者の方々と協働体制を築くとともに、産消交流イベント「オーガニック・ライブ」や、体験農場「リサーチ・ファーム」など、さまざまな企画を通じ、おいしくて安心なオーガニック食品の生産・流通の拡大に取り組んでいます。



オーガニック・ライブ