

# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

## lohasbeans とSDGs

株式会社lohas beansは、コロンビアにある認証豆に特化したスペシャルティコーヒーの輸出専門商社LOHAS BEANS SAS BICの株主として、アジアへのコーヒー生豆販売権を取得。

コロンビアから直接生豆の提供を受け、日本・アジアに販売しています。2020年12月からは、日本のlohas beansスタッフが、現地の品質管理担当者として駐在し、農協・農園の声を直に聞きながら、日本・アジアのニーズに合うコーヒーを徹底管理しています。契約農園・農協から仕入れ→品質管理をした上で自社輸入→厳選した豆を自社焙煎→適した抽出方法でカフェ・レストランで提供「1本のコーヒーの木から1杯のコーヒーになるまで」トレーサビリティを明確にし、自社で管理・提供しています。コロンビアのLOHAS BEANS SAS BICはSDGsの取り組みを進めており、BCTAにも参加しています。



### BCTAとは

2008年に発足した国連開発計画（UNDP）を含む6つの開発機関・政府が主導する、長期的視点で商業目的と開発目的を同時に達成できるビジネスモデルを模索・促進する取り組み。

<https://www.businesscalltoaction.org/about-bcta>

<https://www.businesscalltoaction.org/member/lohas-beans?rq=lohas%20beans>

BCTAは、企業がそのようなビジネスモデルと企業のコアとなる技術を適用しながら、貧困層の成長を活性化させ、

持続可能な開発目標（SDGs）の達成を促進することを目的とする。

## lohas beans のSDGs

lohas beansは、国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」に賛同しSDGsの達成に向けた取り組みを進めていきます。

*Bean's in mind*



## SDGsへ向けた主な取り組み

コロンビアでのコーヒー生豆生産国としての取り組み、日本の飲食業（カフェ・レストラン）での具体的な取り組みを紹介します。



### 貧困をなくそう

孤立地域で低賃金で生活する生産者たちから、直接コーヒーを購入。オーガニック認証豆であれば国内市場価格より20%高く購入するなど、透明性のある取引を行い、低所得の小規模農家や生産者たちの生活向上を支援



### ジェンダー平等を実現しよう

関連農園・農協の女性コーヒー従事者を20%→30%以上へ  
現状コロンビアのコーヒー栽培は8割が男性。  
lohas beansでは、女性農協の支援を行ったり、主要職種に女性を採用するなど、女性の活躍する場を増やす取り組みをしています。  
日本でも、女性マネージャーが多数在籍、活躍しております。



### 働きがいも 経済成長も

”KAIZEN”PROJECTと称し、生産者へのトレーニングを実施。  
年間3,500時間以上、農学・化学の専門知識を有するスタッフが、  
農協・農園の生産者に直接指導を行っています。  
国際取引の構造と価格決定のプロセスについても  
詳細に説明したり、国際市場の最新情報の提供とアドバイスをすることで、  
サステナブルな農園運営に寄与しています。  
日本社内では、アルバイト・社員どちらにも、一人ひとりの働く目的や  
目標設定を定期的にヒアリング。  
実態の把握、改善をするとともに、個人の意識向上をはかり、  
従業員が働きやすく評価されやすい環境づくりに取り組んでおります。



## つくる責任 つかう責任

2022年までに関連生産者の60%がオーガニック認証を得ることを目標として、様々な取り組みをしています。

オーガニック認証豆であれば国内市場価格より20%高く購入  
→小規模農園への投資も積極的に行い、生産力の向上を促すとともに、  
コーヒーの品質の向上もはかります。

また、飲食店の課題である食材廃棄をなくすため、  
製造量の調整・ロス食材の二次使用を常に考え、  
限りなくゼロにすることを約束します。



## 気候変動に具体的な対策を

### 海の豊かさを守ろう

### 陸の豊かさも守ろう

プラ製品から紙製品への移行、エコバックやタンブラーの作成。  
エアコンの温度管理やクリーニングを実施し、  
電気使用量の削減を行ってまいります。

私たちが出来る小さなことでも、  
実施することで少しずつ改善されることを信じています。



## パートナーシップで目標を達成しよう

日本のlohasbeansは、コロンビアのlohasbeansのパートナー。  
互いに協力しあい、持続可能な事業・社会の発展に努めます。  
日本の従業員が会社・お店・商品のことを知り、お客様に伝えることができるよう、  
コーヒー知識勉強会（抽出技術だけではなく、Bean to cup・traceabilityをメインとした内容、焙煎に関する勉強会など）  
試食会・アイディアMTG・コンペなどを定期的を開催しています。