



BON APPÉTIT

Edenred Japan contributes to employee health and satisfaction



1日あたりわずか200~300円のコストで、非課税で運用ができ、従業員の生産性、健康、忠誠心を高めることができるとしたらどうでしょう。またとないチャンスに、企業が飛び付くことは間違いありません。特に、慢性的な人材不足に接して、生産性レベルでOECD諸国に遅れをとっている国の企業にとっては、願ってもない話です。Edenredでは、従業員の昼食を補助するチケットレストラン（Ticket Restaurant）が、日本国内のこれらの課題の解決の一助になると信じています。

Edenredはパリに本社を置く多国籍企業であり、1962年にフランス国内でチケットレストランの提供を開始しました。同ソリューションは英国の昼食券プログラムにヒントを得て開発されたものです。現在、世界42カ国で利用されており、2016年の取引額は198億ユーロ、売上高は11億4,000ユーロでした。Edenredは、企業、従業員、商店に向けて、福利厚生、移動・交通、法人向け決済、報酬・報奨、社会保障などのソリューションを提供しています。同社は、2012年に日本で昼食券を提供する唯一の企業であったBarclays Vouchersを買収し、国内進出を果たしました。現在、日本で利用できるサービスはチケットレストランのみとなっていますが、将来的に他のサービスも展開されることになると考えられます。

「健康的な食事は、従業員の満足度と生産性に直接的な関連性があります」

エデンレッドジャパンのCEOであるマリック・ルマーヌ（Malik Roumane）は次のように述べています。「日本では約6,000万人が毎日会社に出勤しており、当社にとっての大きな市場がそこにあります」。ルマーヌは、2017年7月に日本法人の代表取締役役に就任しました。過去25年のうち17年を日本で過ごし、現在は連続滞在3年目となります。

チケットレストランソリューションの中核となるのは、毎月支給される7,560円分の食事券です。これは雇用主と従業員がその費用を等分に負担をし、全国に5万8,000店ある飲食店やコンビニエンスストアで使用することができます。このような福利厚生は、従業員の所得とはみなされないため、企業の食事補助負担分には、所得税が課されることはありません。

日本では、夫に毎月「小遣い」を渡すという習慣が根付いており、その額は消費者の購買力を示す指標として注目されています。ルマーヌによると、小遣い額は、バブル期（1980年代半ばから1990年代初めまで）の約7万7,000円をピークに、今では3万4,000円前後にまで落ち込んでいると述べています。

ルマーヌは次のように述べています。「昼食を含め、人々はさまざまなものに関して節約を行っています。デスクでラーメンやうどんを食べて、そのまま昼寝をするという人もいます。しかし、これは決して良いことではありません。

「相手とその健康を気にかけたいという、明確なメッセージが込められています」

ルマーヌはこの動きをEdenredのチケットレストランの趣旨に合致するものであると捉えています。多くのサラリーマンが働く日本の市場は、ほぼ未開拓の状態であり、他の要因をあわせて考えると、成長の可能性は計り知れないというのが、ルマーヌの見方です。

またEdenredはユーザーエクスペリエンスの向上にも努めています。画面上の地図で、周辺のチケットレストランが利用できる飲食店を検索、表示するスマートフォン向けアプリがすでに提供されており、さらなる機能の追加検討も進められています。

世界的に見ると、現在、支払いの70%が電子的に行われています。ルマーヌによると、日本ではカードによる食事補助の電子決済は1年余りに始まったばかりであるものの、順調に拡大を続けているとのこと。Edenredでは先ごろ、フランスとスペインでスマートフォンによる決済を開始しましたが、日本ではコンセプトそのものがまだ計画段階にあり、Edenredジャパンでは、現在導入の検討をしているところで

す。ルマーヌは次のように述べています。「健康的な食事が人にとって大切であることを、すべてのステークホルダーに納得してもらう必要があります。当たり前のことのように聞こえるかもしれませんが、国によっては、かならずしもそうとは限りません。ヨーロッパでは50年前から当社のソリューションが利用されており、従業員の昼食補助はなくてはならないものになっています」

昼食のために時間をとらなければなりません——会社の外へ出て、歩き、同僚と話をすることが必要です。これらはすべて、従業員の健康と満足度に関わってきます。そのために何かできればと、エデンレッドジャパンは考えています」

従業員が食事券で揚げ物やスナック菓子を買うのを止める手だてはないかもしれません。しかしエデンレッドジャパンは、従業員と飲食店の皆様、両方に、体に良い食べ物を選ぶことのメリットについてアドバイスを行っています。

ルマーヌはこう提案します。「購買力を高めると同時に、体に良い食べ物について従業員に知ってもらうことで、量より質が重視される方向に変わっていくと考えます。200円か300円プラスして、果物やヨーグルトを選ぶという人が増えることでしょう」

日本は現在、労働力不足と低生産性の問題を抱えており、また温情資本主義的な傾向が根強く見られます。このような現状から、ルマーヌはチケットレストランソリューションの受け入れの機が十分に熟していると考えています。

ルマーヌはこう話します。「従業員に福利厚生を提供する場合、現金の給付に比べて感謝の意が深くなります。相手とその人の健康を気にかけたいという、明確なメッセージが込められているからです。このことは、従業員の離職率抑制に効果を発揮します。イタリアで行った調査では、従業員の10人に7人が、食事補助制度は職場環境にプラスの影響を与えると回答しています」

義務でこそないものの、日本では従業員への通勤手当の支給は当然のことと見なされています。これと同じように、従業員の健康的な食事を企業がサポートすることが慣例になることを、ルマーヌは願っています。

「体に良い食事が、従業員の満足度と生産性に直接関わってくることはわかっています。日本では生産性が大きな問題となっていますが、これは政府の望むところではありません。人口が減少するなか、経済成長を実現するには、生産性を高める以外、方法はありません。国際労働機関の発表によると、従業員が健康的な食事をすることで、最大20%の生産性の向上が見込まれるということです」とルマーヌは指摘します。

また食事補助は経済にもプラスの効果をもたらします。ブラジルでは、Edenredのソリューションが広く導入されており、食事券による経済効果は年間20億ユーロを超えています。ベルギーの場合、その額は12億ユーロです。またフランスでは、チケットレストランの効果によって、2014年に飲食・食品小売業界で11万件余りの雇用が生まれました。

日本政府は現在、健康的な労働環境を作るための働き方改革に集中的に取り組んでいますが、