

未来につなぐふるさと基金 市民参加型プログラム
主催：持続可能な開発のための教育推進会議（ESD-J）

どんなことが できる？ 安全・安心なファミリーレストラン



ハンバーグレストラン
「びっくりドンキー」運営
(株)アレフ 高田あかね



1. レストランを運営するとは？

「おいしく安全な食を提供して生計を立てたい」

- 店舗（出店場所の選定、法手手続き、設備・備品の購入・導入、メンテナンス計画、衛生管理、駐車場・入口、電気・換気etc...）
 - 勤務者（勤務時間、シフト・勤怠管理、各業務キッチン・ホールのトレーニング、社会保障、制服・靴・身だしなみ、健康管理、マニュアル管理etc...）
 - 経営（収支計算、予算割当、借入金・融資交渉...）
 - IT設備、掲示物・広告物作成・配布、ウェブ・SNS管理、苦情対応...
- そして...
- メニュー設計、衛生管理、流通管理…

1. 提供する “ところ”

レストラン事業の
環境負荷を減らす



2. 提供する “もの”

調達原材料の選択と
生産者への働きかけ

1. 提供する“ところ”

→ 企業活動から生まれる
環境負荷を最大限に低下させる

- ごみ
⇒ 量が多くて負荷が高そうなものは？
- 電気、ガス、水道
⇒ 何に多く使う?
どこが暑い？寒い？どんな問題が？

1. 提供する“ところ”

どんな物や方法が？

【ごみ】 ⇒ 分別は回収エリア・業者、リサイクルルートなどで異なる

■ ストロー

⇒ 紙？竹？ワラ？ 提供しない？

■ わりばし

⇒ FSC認証わりばし？竹ばし？
マイハシ推奨？

■ 紙ナプキン

⇒ FSC認証？ サトウキビバガス？
再生紙混合？

■ テイクアウト容器

⇒ 紙製？ バガス製？竹？笹？
衛生基準と防水、
食材持ち運び時の課題は？

■ おしごり

⇒ 布？ 使い捨て？

■ 調理用衛生手袋（素材は？）

⇒ ポリ？ゴム？ ⇒ゴムアレルギーは？

■ 壊れた食器

⇒廃棄？ リサイクル？

■ 制服

⇒ リユース？ リサイクル？ 素材は？

2. (株)アレフでは？

たとえばどんな方法に？

【ごみ（廃棄物の分別・適正処理）】

⇒ 店舗ごとに回収業者と契約・契約書、業者の不法処理ないか現地監査

■ストロー（プラ）

店舗でお客様にお声がけ実験

→ 現状、廃止困難

→ 廃棄ルートから流出可能性は低い

→ まず重量の重い資材を優先切替

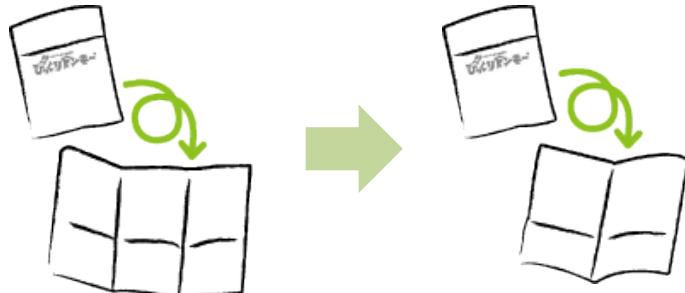
■わりばし

竹箸とそのリサイクルに
切替えた後、リユース箸へ



■紙ナプキン

⇒ FSCミックス、6つ折から4つ折



■調理用衛生手袋

⇒ 天然ゴム手袋（植物由来）

※ アレルゲン検出ほぼなし

生産終了後のゴムノキ活用



■廃棄蛍光管

⇒ ペンダントライト

■木のお皿 リユース



■テイクアウト容器

⇒ 7月から紙製へ(再検討)



■制服

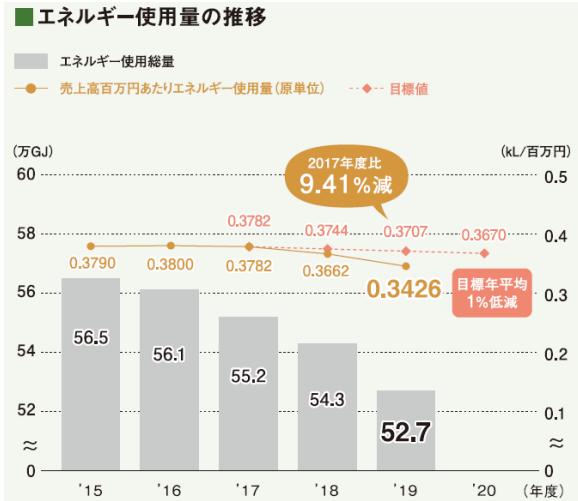
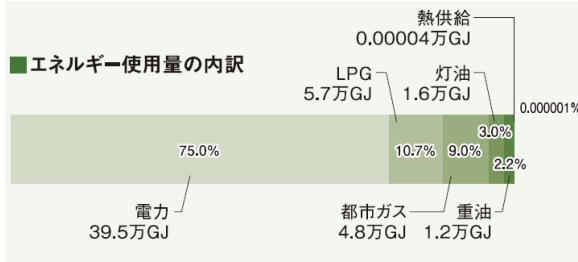
⇒ 車の内装材などへリユース、
ブリングプロジェクトへの連携



2. (株)アレフでは？

1. 提供する“ところ”

つかうものを
へらす

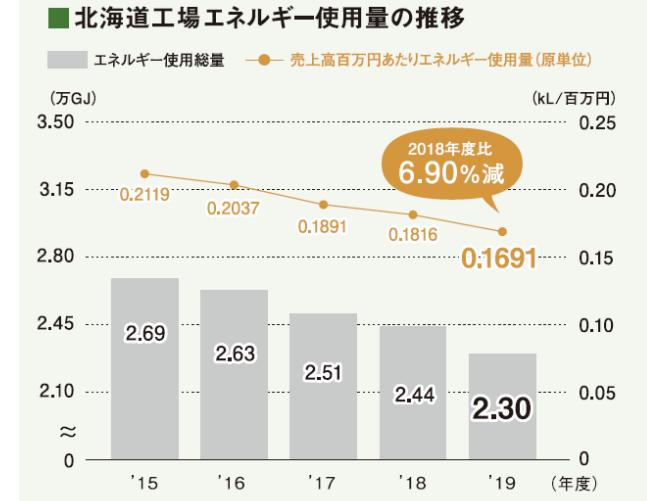


← 直営エネルギー
使用量の推移

- ・ エコ検診 全店舗 エネルギー使用量やシステムの改善
(節水コマ) 一部店舗



北海道工場
「ISO50001」
を運用中→



2. (株)アレフでは？

1. 提供する“ところ”

出すものを
減らす

- 生ごみ(調理くず、食べ残し、etc)、ビール粕



30kg

調理くず、食べ残しなど
食品残さ



粉碎乾燥処理機 ⇒ 資材化



ビール粕



バイオガスプラント



事務所
電気



メタン発酵後の残さは液肥として利用



畑やたんぼで肥料として活用



2. (株)アレフでは？

1. 提供する“ところ”

出すものを
減らす

- ・使った油:
- ・⇒ BDF(バイオディーゼル燃料)



バイオディーゼル燃料



1. レストランを運営するとは？

「おいしく安全な食を提供して生計を立てたい」

- 店舗（出店場所の選定、法手続き、設備・備品の購入・導入、メンテナンス計画、衛生管理、駐車場・入口、電気・換気etc...）
 - 勤務者（勤務時間、シフト・勤怠管理、各業務キッチン・ホールのトレーニング、社会保障、制服・靴・身だしなみ、健康管理、マニュアル管理etc...）
 - 経営（収支計算、予算割当、借入金・融資交渉...）
 - IT設備、掲示物・広告物作成・配布、ウェブ・SNS管理、苦情対応...
- そして...
- メニュー設計、衛生管理、流通管理...

1. 提供する
“ところ”

レストラン事業の
環境負荷を減らす



2. 提供する
“もの”

調達原材料の選択と
生産者への働きかけ

3. レストランをどうしたら 持続可能に？

2. 提供する “もの” 調達原材料の生産者と進める取り組み

本業に直結する”仕入れ”を通して、
環境負荷をさげ、持続可能な企業活動を進める

- お米
- ハンバーグ:
牛肉ビーフ、
豚肉ポーク
タマネギ
- サラダ:
ダイコン、
レタス、ミニトマトなど



さて...

安全・安心なファミリーレストランの運営。

ここからは
みなさまにお願いします。

A. 野菜、 B. お米、 C. お肉
3つのグループで考えて見て下さい。