

2015年度
環境報告書

Environmental Report 2015

Top Message トップメッセージ

自らの排出する環境負荷を認識し、
企業の責務として
低減に取り組みます。

株式会社 アレフ
代表取締役社長
庄司 大



弊社は2015年度から環境行動計画の新たな3カ年計画をスタートさせました。2015～2017年度計画で設定した行動目標は大きく2つに分類できます。1つは事業活動によって環境・社会に与える負の影響を減らす目標です。もう1つは、持続可能な社会を実現し、その中で事業活動を継続できるよう、社内外のステークホルダーとの関わりの中で実現していくような、よりポジティブな目標です。前者は狭義の環境負荷低減に関する目標といえるかもしれませんが。そして本報告書は、前者に分類される弊社の環境負荷の現状とその低減活動を正しくご理解、ご評価いただくことを目的に発行しています。

店舗や工場の運営は、原材料、エネルギー、水等を使用し、商品、サービスを提供する一方で廃棄物、二酸化炭素、排水等を排出しています。これらの環境負荷は商品、サービスと異なり財務諸表には載りませんが、事業活動の結果である点では同じです。我々はこれらを自らの責任と認識してその内容を把握し、コントロールしていかなければなりません。環境負荷低減活動は、企業の責務として、事業活動の中で当たり前行われるべきものと考えています。

環境負荷の低減として現在取り組んでおります内容は「エネルギーの使用と気候変動への影響」「廃棄物」「水の使用」「排水」などであり、本報告書は、これらの環境負荷の現状、課題の認識と目標設定、2015年度の活動、結果と残された課題についてまとめました。廃棄物の発生抑制や排水などの本報告書で新たに掲載する内容が、弊社の現状をよりバランス良くご理解いただく一助になればと思います。

環境負荷の現状や、その低減の取り組み、結果については、まだまだ至らない点が多いかもしれませんが、課題を正しく認識し、着実に取り組みを進め、その結果を毎年ご報告できればと考えております。本報告書をご一読のうえ現状をご評価いただき、忌憚のないご意見、ご感想をお寄せいただければ幸いです。

Contents 目次

トップメッセージ	1	2. 水の使用量の抑制	10
会社概要・企業使命・経営理念	2	3. 廃棄物の取り組み	11
マテリアリティ～環境課題の認識～	3	(1) 食品廃棄物の発生抑制の取り組み	11
環境マネジメントシステム	5	(2) 食品廃棄物の再生利用等実施の推進	12
マテリアルバランス	7	(3) 廃棄物の分別・資源化の推進	13
環境マネジメント結果	9	(4) 法令知識教育	13
1. エネルギー使用量の低減と気候変動対策	9	(5) PCB含有機器の管理	13
(1) 事業所におけるエネルギー使用量の低減	9	4. 排水の対策	14
(2) 改正フロン法への対応	10	報告書のプロフィール	14
(3) 輸送にかかわるCO ₂ の低減	10		

Company Profile 会社概要

株式会社アレフ (株式会社 株式非上場) 2016年3月現在

創 業	1968(昭和43)年12月	従業員数	社員665名(男性529名、女性136名) パートタイマー2,904名(1日8時間換算平均人員数)
設 立	1976(昭和51)年7月	労働組合	UAゼンセンアレフユニオン (団体交渉協定の対象となる従業員比率 社員66.0% パートタイマー75.5%)
主な事業	外食事業	加盟団体	(社)日本フランチャイズチェーン協会
資本金	4億4261万5500円	参加するイニシアティブ	ビジネスと生物多様性イニシアティブ (‘Biodiversity in Good Company’ Initiative)(2008年署名) SATOYAMAイニシアティブ国際パートナーシップ(IPSII)(2012年加入)
資産	23,605百万円		
純資産	6,451百万円		
本社所在地	〒003-8515 札幌市白石区菊水6条3丁目1-26		

※ 事業の概要はP7をご覧ください。

アレフの
企業使命

人間の健康と安全を守り育む事業の開拓
人間の福祉を増大する事業の創設
自然を大切にすることの展開

アレフの
経営理念

人間の尊重を原点に置き、活力ある経営をする。
そして、偏りや歪みの無い調和を保つ。

よりよい品をより安く大衆の側に立つ。

損得よりも善悪が先。

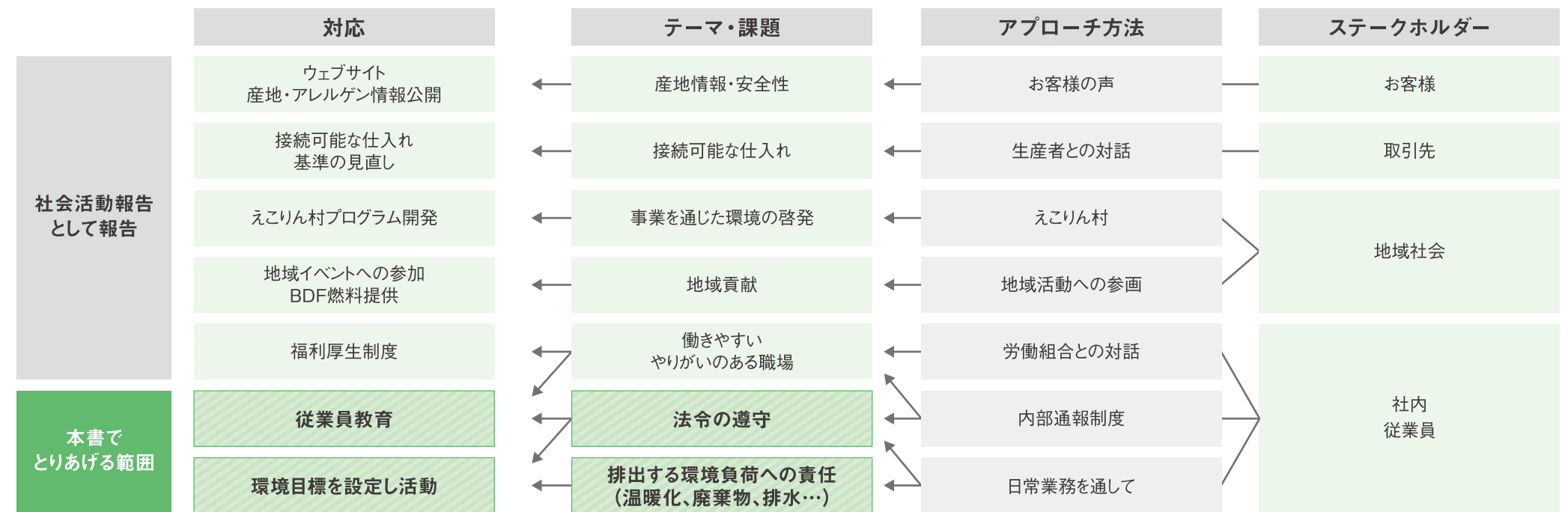
お客様、我々、全ての幸福を目的とするが、
お客様あつての我々という姿勢を守る。

「企業は社会の中に存在し、社会の不足や不満、
問題を解決することをもって、その存在根拠とする」

企業の存在根拠は「いかに社会に貢献できているか」にかかっています。ですから企業活動の目的も、企業の側で決めるものではなく、社会の不足、不満、問題に気づくことから得られます。利益はこうした企業活動を続けていくための手段に過ぎず、それ自体が目的ではありません。

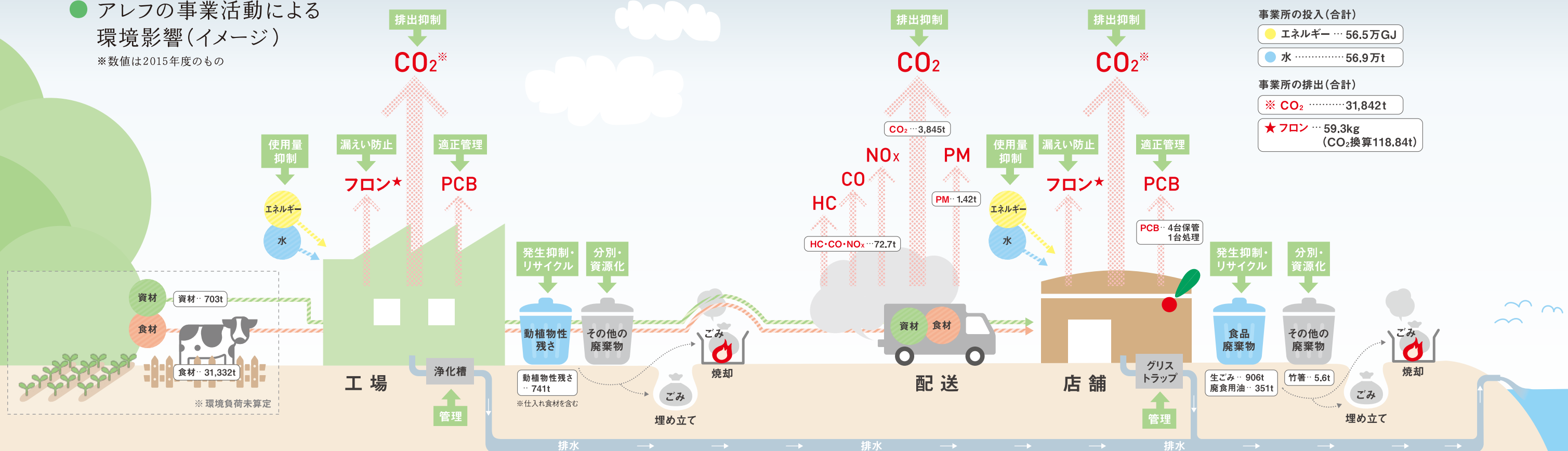
マテリアリティ ～環境課題の認識～

アレフの使命と理念(2ページ参照)は、創業以来薫陶を受けてきた商業界の考え方に大きな影響を受け作られています。アレフの使命と理念、そしてその根底に流れる商業界の考え方、特に倉本長治氏の言葉「店は客のためにあり、店員とともに栄え、店主とともに減じる」をもとにステークホルダーを選定しました。日常業務の中でのステークホルダーとの主要なアプローチ方法と、そこから導き出されたテーマ・課題と対応は右のとおりです。すべて重要なテーマではありますが、そのどれか一つができたからといって他のテーマがおろそかになっていいということにはならない、という考え方から、本書では、特に事業活動により発生する環境影響(下図参照)に対する当社の責任と対応に範囲を絞って掲載いたします。他のテーマ・課題への対応については、株式会社アレフ公式ホームページに社会活動報告として掲載し報告いたします。



● アレフの事業活動による環境影響(イメージ)

※数値は2015年度のもの

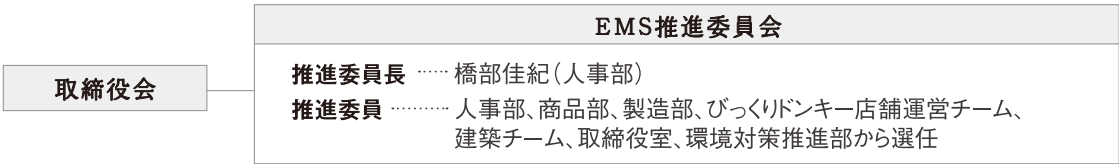


環境マネジメントシステム

環境基本方針

私たちは
持続可能な循環型社会に貢献することを目的に
地球環境への負荷の低減のため
全員がその日常における行動を通し
環境を守り、育て、回復させ、
環境と共生する文化の体現者となることを目指します。

実施体制



2015-2017年度の環境行動目標

	環境行動指針	2015～2017年度の環境行動目標	2015年度の結果	2016年度（以降）の計画
エネルギー 気候変動	事業活動に伴うエネルギーの使用と温室効果ガスの排出を低減します。	1 エネルギー使用量の原単位を0.3847kL/百万円(2014年度)から年平均1%低減 2 北海道工場でISO50001を取得 3 改正フロン法に基づく設備の点検管理の実施	○ 1 1.48%低減(0.3790kL/百万円) — 2 EnMSマニュアル、行動計画書を作成書類の整備と削減計画立案を実施 — 3 説明会の実施と簡易点検表作成フロン実漏えい量59.3kg(CO₂換算118.84t)	1 エネルギー管理標準の徹底エネルギーモニタリングシステムによる使用方法適正化の継続関東地区の外部照明LED化調査 2 2016年10月に取得予定 3 簡易点検および定期点検の継続
水	水を大切にする事業活動を行います。	1 水使用量の原単位は2014年度水準(15.4L/千円)を維持 2 ライフサイクルでの水使用量(ウォーターフットプリント)の把握	○ 1 3.81%低減(14.8L/千円) — 2 ウォーターフットプリント実践塾((社)エコ食品健栄会)に参加し情報収集を開始	1 使用方法と使用機器の適正化を継続北海道工場で冷却水、温水使用量の削減 2 事業全体のウォーターフットプリントのベンチマークの算定
ごみの 発生抑制	3Rを推進し、廃棄を抑制します。	1 売上高百万円あたり食品廃棄物量を2017年度までに2013年度(52.5kg/百万円)比5%減 2 食品廃棄物の再生利用等実施率を2017年度までに85%にする 3 廃棄物の分別・資源化を進め、2017年度までに廃棄物全体の資源化率の目標を設定	× 1 54.7kg/百万円(レストランでは11.7%減、工場・仕入れ食材では49.6%増、全社では4.2%増) × 2 再生利用等実施率80.6% ○ 3 関東地区で廃棄物の分別の徹底・資源化ルート整備	1 2015年度143t発生した賞味期限切れなどの商品廃棄量を74t以内に抑える 2 店舗から出るグリドル油と食品加工工場から出る動植物性残さの資源化を進め83%にする 3 関東地区の徹底継続および東北地区で廃棄物分別の徹底・資源化ルート整備
持続可能な 仕入れ調達	持続可能な仕入れ調達を行い、環境に配慮した商品を提供します。	1 これまでの仕入れの取り組みの価値を表現できるようにする(例:カーボンフットプリント) 2 安全性や持続可能性の基準について、生産者と協議し生産性と両立しながら維持していく	— 1 ウォーターフットプリント実践塾((社)エコ食品健栄会)に参加し情報収集を開始 — 2 省農薬米の基準を改定(除草剤の禁止成分の追加など)し生産者に告知	1 特定の仕入れ食材でのカーボンフットプリントの算定 2 改定基準での作付実施
教 育	従業員全員が環境について自ら考え、自ら行動できる風土にします。	1 担当者の法令知識教育の実施と受講者の把握 2 産地訪問等の研修の実施と参加者の把握	○ 1 廃棄物関連法令 東北、関東の店長対象に講習会実施(79名) フロン法 店長・管理者対象説明会を全国で実施(111名) FC加盟社に対してFCミーティングで説明(59名) — 2 お米 北海道、東北、関東で農業体験、生きもの調査への参加(34名) ビーフ ナチュラルビーフセミナーを北海道地区で開催(34名)	1 廃棄物関連法令 北海道、関西、九州地区の店長対象に講習会実施 受講者の把握と新規の教育対象者への教育の実施 2 お米 北海道、東北、関東で農業体験、生きもの調査への参加の継続 ビーフ ナチュラルビーフセミナーを東北地区で開催 ビーフ・ボーク 産地訪問に工場長、副工場長の参加
地域貢献	お客様、地域とともに社会を良くする活動をします。	1 お客様と取り組む生物多様性保全プログラムをえこりん村で実施	— 1 4プログラム実施しのべ1,502名のお客様が参加2016年度のプログラム計画策定	1 9プログラム実施

P9～10をご覧ください。

※

P11～13をご覧ください。

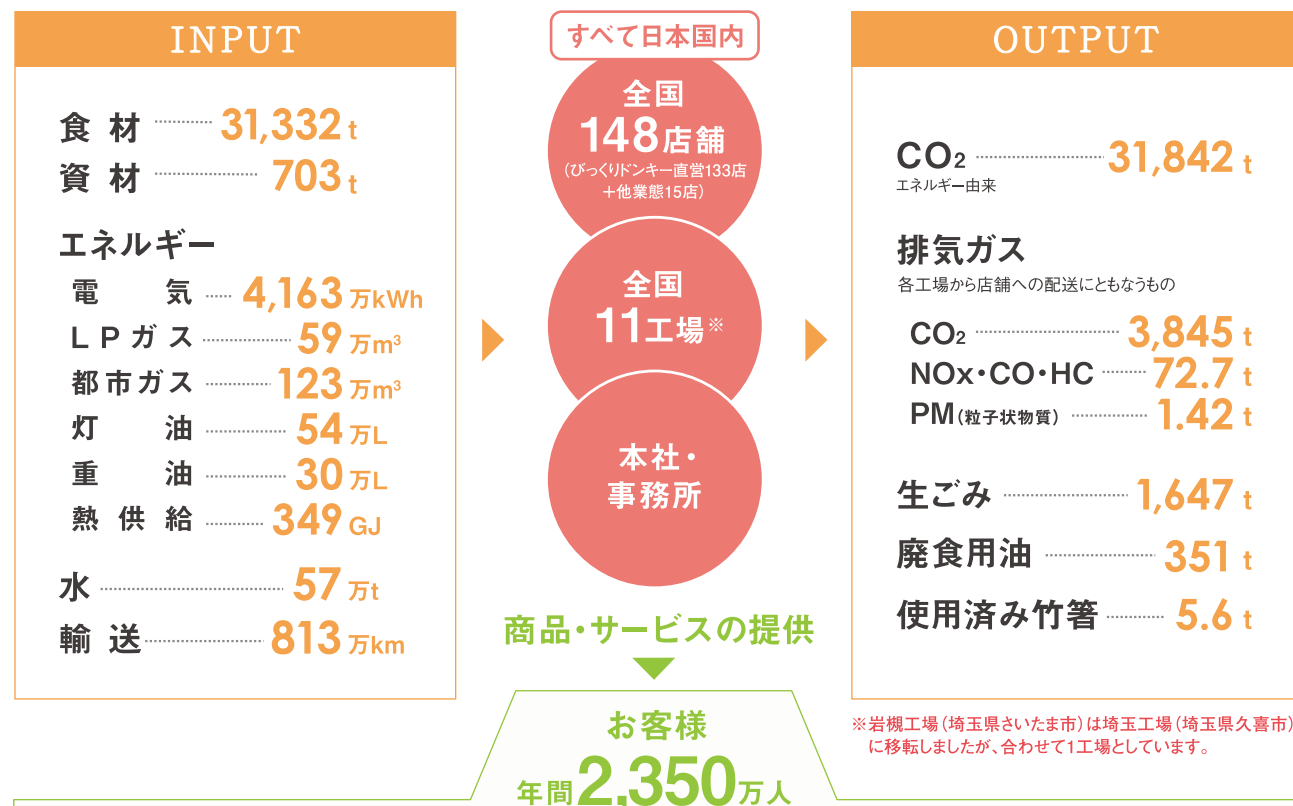
※

P10,13をご覧ください。

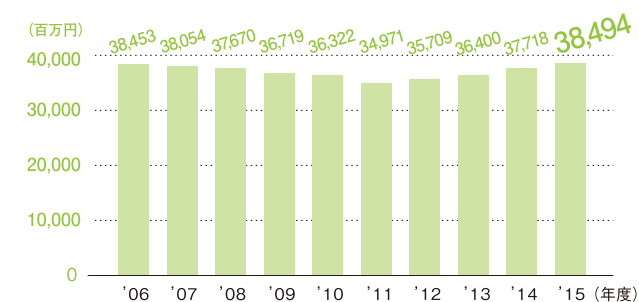
※本報告書に掲載していない環境行動目標の結果については、(株)アレフ公式ホームページより社会活動報告をご覧ください。
<http://www.aleph-inc.co.jp>

凡例 ○ :計画通り進捗、または目標以上の数値達成
× :数値が目標達成ベースを下回る
— :達成に向けて進捗中

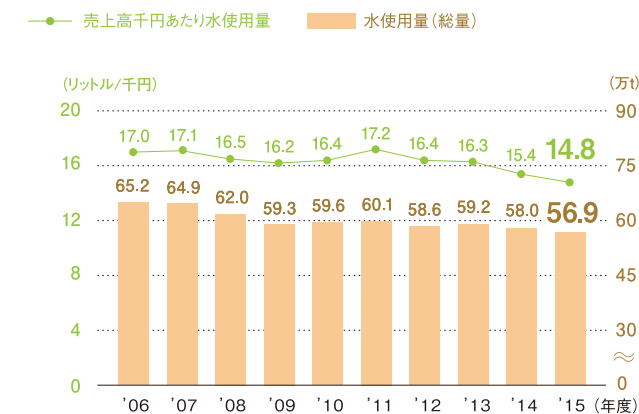
マテリアルバランス



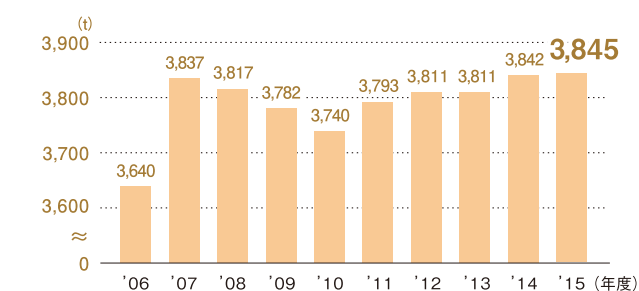
■ 売上高の推移



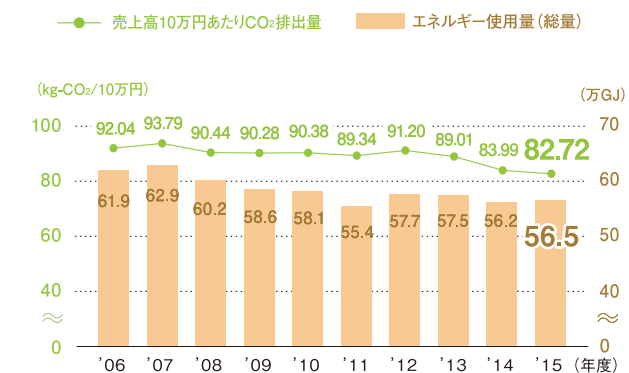
■ 売上高千円あたり水使用量と水使用量(総量)の推移



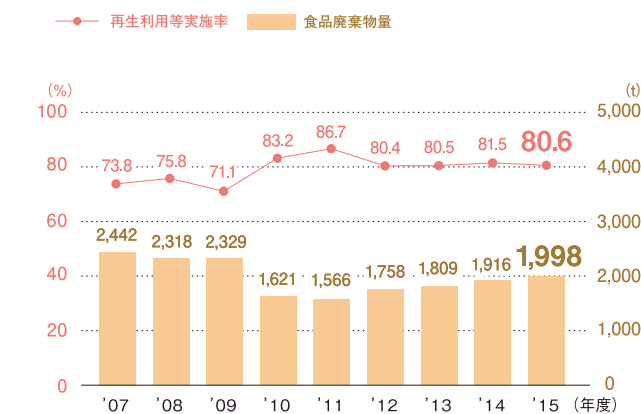
■ 輸送に係わるCO₂排出量(総量)



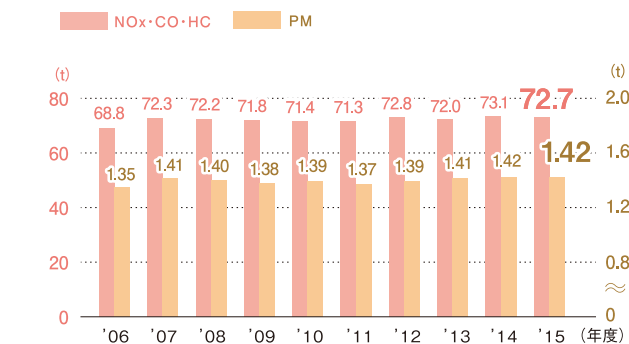
■ 売上高10万円あたりCO₂排出量とエネルギー使用量(総量)の推移



■ 食品廃棄物の発生量と再生利用等実施率の推移



■ 輸送に係わるNOx・CO・HC・PMの排出量(総量)



1. エネルギー使用量の低減と気候変動対策

要約

- びっくりドンキーでは、エネルギーの使用により、売上高千円あたり902gのCO₂が発生。
- 事業所のエネルギー使用に関しては、原単位の年平均1%低減を中期目標に設定。2015年度はエネルギー使用量の総量は増加したが、価格改定もあり原単位の目標は達成。
- 改正フロン法への対応として機器類の点検を開始。



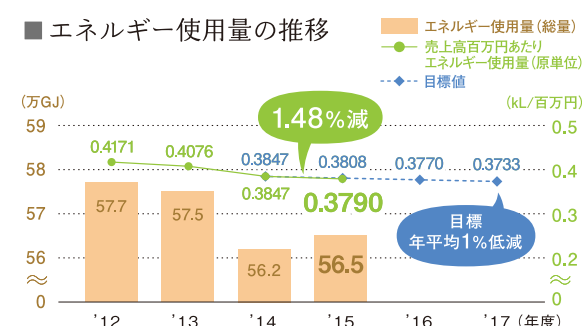
売上高千円あたり
902gの
(2Lペットボトル約242本分)
CO₂を発生

(1) 事業所におけるエネルギー使用量の低減

● 中期目標と2015年度の結果

事業所におけるエネルギー使用量の低減に関し、アレフ環境行動計画の2015～2017年度計画では、「エネルギー使用量の原単位を年平均1%低減」を行動目標に設定して、省エネ法の努力目標の達成をめざしています。2015年度のエネルギー使用量(総量)は56.5万GJで、2014年度に比べ0.5%増加しましたが、びっくりドンキーにおける価格改定の影響もあり、原単位は0.3790kL/百万円で、2014年度(0.3847kL/百万円)に比べて1.48%の低減となり、目標を達成しました。

■ エネルギー使用量の推移



● 工場の取り組み (ISO取得に向けた活動)

ISO50001は、国際標準化機構(ISO)が2011年6月に発行した、エネルギーマネジメントシステム規格。地球温暖化防止、エネルギー需給問題への対策として、使用エネルギーを体系的に管理し、継続的改善を図ることを目的としています。

国際標準に基づいたエネルギー管理の習得のため、北海道工場で、2016年10月の同規格取得に向けて活動中です。2015年度は『EnMS マニュアル』『行動計画書』の作成を完了しました。工場全体での意識の共有を重視しながら、取り組みを進めています。



● 店舗の取り組み (管理標準)

『店舗におけるエネルギー管理項目』(管理標準)を改訂し、びっくりドンキー全店に配信、実施状況をチェックしました。同時に、各店の取り組むべきポイントを「見える化」するエネルギーモニタリングシステムによる電力使用量削減の取り組みも継続的に進めています。

● 今後の課題、取り組み

店舗においては、北海道地区で実施済みの外部照明のLED化を拡大するため、関東地区の店舗の現状調査を行います。

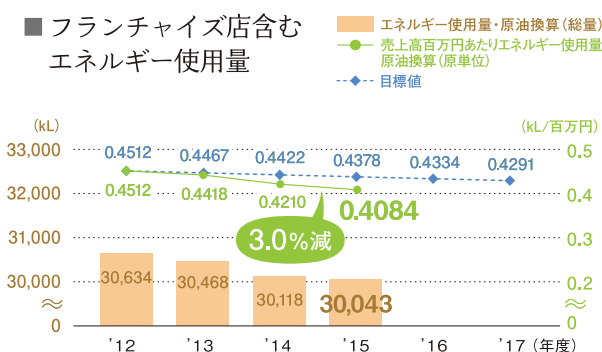
工場においては、北海道工場で2016年10月にISO50001を取得するための活動を継続します。

● 省エネ法への対応

省エネ法で指定されている特定連鎖化事業者として、アレフ全社のエネルギー使用量とびっくりドンキーフランチャイズ加盟店のエネルギー使用量を集計し定期報告を行いました。2015年度の原油換算使用量は30,043kL、原単位は前年度比3.0%削減という結果でした。

また、法の努力目標である「5年間平均原単位を年1%以上低減」の達成により、経済産業省資源エネルギー庁の事業者クラス分け評価制度(平成27年度定期報告書分)において、Sクラス(省エネが優良な事業者)に認定されました。

■ フランチャイズ店含むエネルギー使用量



(2) 改正フロン法への対応

2015年4月に施行された改正フロン法(フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律)に基づき、フロン類が使用されている機器の簡易点検表を作成、全事業所で点検を実施しました。2015年度は8事業所、13機器でフロン充填・回収が行われ、実漏えい量59.3kg、CO₂換算で118.84トンでした。

また、フロン類使用機器の点検について説明会を実施しました。直営店については全地区の管理者を対象にした説明会に111名が参加しました。フランチャイズ加盟社に対しては、担当者が集まるFCミーティングで59名に対し説明を行いました。これからも3カ月に1回以上の簡易点検、必要とされる機器については定期点検を実施し、フロン類の漏えい防止に取り組めます。

(3) 輸送にかかわるCO₂の低減

毎日、全国8工場から各店舗へ運ばれる食材配送時のCO₂低減に以下の方法に取り組んでいます。

- 燃費の向上** アイドリングストップ、アレフエコドライブ*を2000年より実施しています。
※高速道路での最高巡航速度を時速80kmに指定
- 燃料の転換** 2016年3月現在、天然ガス車4台が運行しています。
天然ガス車は黒煙を排出しないという利点もあります。
- 走行距離の抑制** 2015年度は、新店5店舗の開店に際し、既存の配送ルートの組み替えで対応し、増車しないことで総走行距離を抑制しました。

こうした取り組みの結果、2015年度の走行距離はのべ813万km、走行距離あたりの排出CO₂は0.47296kg/kmとなり、2011年度に比較して0.9%抑制となりました。

2016年度は、走行距離あたり排出CO₂を2015年度(0.47296kg/km)以下に抑えることを目標とします。

2. 水の使用量の抑制

要約

- びっくりドンキーでは、売上高千円あたり16.8Lの水を使用している。
- 水使用量に関する2015年度からの中期目標は、原単位の2014年度水準の維持。
- 2015年度は水使用量の総量を抑制し、原単位も目標を達成した。



売上高千円あたり
16.8Lの
水を使用

水使用量低減の取り組み

● 中期目標と2015年度の結果

水の使用量は、2000年度からの14年間で18.8%削減し、原単位は30.9%低減しました。アレフ環境行動計画の2012～2014年度の環境行動目標(原単位を毎年1%低減)も達成できたことから、2015～2017年度計画では、「水使用量の原単位は2014年度水準を維持」を行動目標に設定し、「使うべきところでは使う、使わなくてよいところでは使わない」ことの徹底をめざしています。

2015年度の水使用量総量は56.9万トン、原単位(売上高千円あたり)は14.8リットル/千円となり、2014年度に比べ総量は1.90%、原単位は3.81%低減し、原単位目標を達成しました。

● 2015年度の取り組み

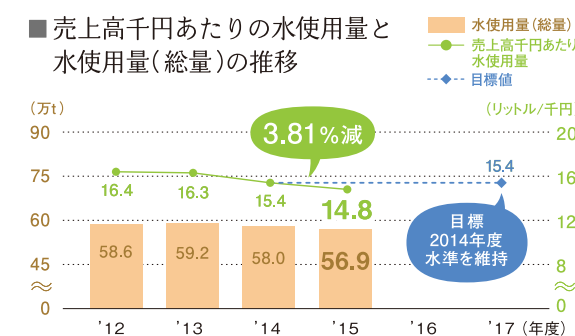
店舗

店舗では、「エコ検針」を毎週実施し、使用量を把握しています。異常値を早期に発見することで、漏水などに素早く対応しています。

工場

全社水使用量の7%を占める北海道工場(北海道恵庭市)をターゲットに、ソース冷却水使用量の削減に向けた取り組みを開始しました。

■ 売上高千円あたりの水使用量と水使用量(総量)の推移



● 今後の課題、取り組み

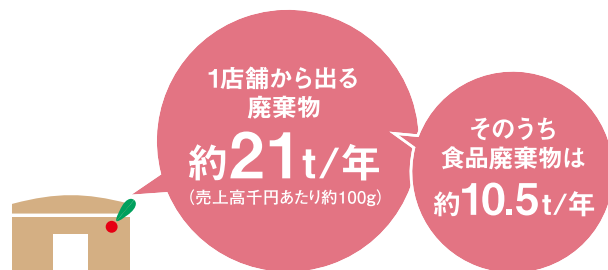
店舗においては、エコ検針、使用方法の適正化、水使用機器の最適化の取り組みを継続します。

北海道工場においては、2016年度は冷却水の削減とともに温水の使用量削減を図ります。

3. 廃棄物の取り組み

要約

- びっくりドンキー店舗では1店舗あたり年間21トン、売上高千円あたり約100gの廃棄物が発生。うち約半分が食品廃棄物。発生抑制は初めて目標化。
- 食品廃棄物の発生量は年々増加しており、2015年度は仕入れ量の6.4%が廃棄物になった。レストランからの発生は減少しているが工場と仕入れ食材の廃棄が増加していることが課題。
- 食品廃棄物の再生利用等実施率の向上のための取り組みは、計画的に推進した。
- 廃棄物全体の分別の徹底と資源化率の目標値設定のための取り組みは、法令知識教育と合わせて計画的に推進している。



食品廃棄物の発生量と仕入れ量に対する発生割合

	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度
食材の仕入れ量(t)	33,139	33,694	31,633	31,952	31,332
食品廃棄物量(t)	1,566	1,758	1,809	1,916	1,998
食品廃棄物の発生割合	4.7%	5.2%	5.7%	6.0%	6.4%

(1) 食品廃棄物の発生抑制の取り組み

● 発生抑制を初めて目標化

アレフでは、廃棄物のリサイクル(再生利用)活動を進めてきた一方で、リデュース(発生抑制)の取り組みは遅れているのが現状です。食品廃棄物の発生量は年々増加しており、2015年度に店舗・工場等から排出された食品廃棄物の総量は1,998トンでした。

アレフ環境行動計画の2015～2017年度計画では、食品廃棄物の発生抑制を初めて取り上げ、「売上高百万円あたりの食品廃棄物量を2013年度(52.5kg)に比べ2017年度までに5%低減する」という目標を設定しました。

初年度である2015年度の結果は54.7kgで、2013年度と比べ4.2%増という結果となりました。業種別にみると、レストランでは2013年度比11.7%減ですが、工場・仕入れ食材が2013年度比49.6%増となりました。

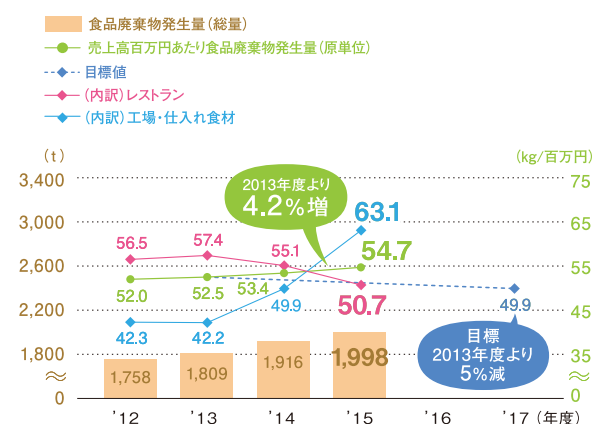
● 食品廃棄物発生 の現状と2015年度の活動結果

レストランからの食品廃棄物は、生ごみと廃食用油に大別できます(2015年度の発生量は、生ごみ906トン、廃食用油351トン)。生ごみはお客様の食べ残しや、調理の際に出る廃棄食材がほとんどです。

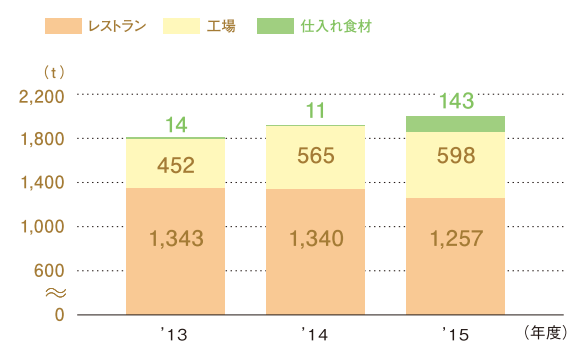
工場の動植物性残さの排出量が増加しています。2015年度はハンバーグパーティ製造時のロスを減らす活動により約2トンの発生を削減できましたが、ステーキメニューの内製化によりカットした肉片が増加したことなどが排出量増加の要因として挙げられます。

仕入れ廃棄食材は、賞味期限切れ、品質不良、メニュー改廃などにより発生します。期間限定メニューの販売期間を調整する取り組みにより、2015年度は2013年度より9トンの廃棄を削減したものの、廃棄量は143トンとなり前年度(11トン)と比べ大幅に増加しました。90トンが品質不良、50トンが賞味期限切れ、3トンがメニュー改廃によります。

■ 食品廃棄物の発生量と原単位



■ 食品廃棄物の発生量の内訳



※ 賞味期限切れ食品の廃棄については、委託業者にて適正処理されていることを確認しています。

● 今後の課題、取り組み

食品加工・仕入れ段階での食品廃棄物発生量を減らすことが課題と考えています。工場では、ステーキ肉のカット手順書の徹底を行い、歩留まりを向上させ廃棄を減らします。仕入れ食材では、産地や仕入れ先を変更するなどし、廃棄量を74トン以内に抑えるように活動します。

これらにより、2016年度は売上高百万円あたりの食品廃棄物量を2013年度の水準(52.5kg)まで抑えることをめざします。

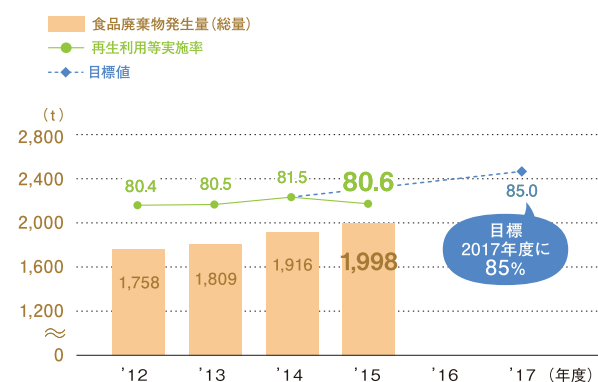
(2) 食品廃棄物の再生利用等実施の推進

● 取り組みは計画通り実施、再生利用等実施率は悪化

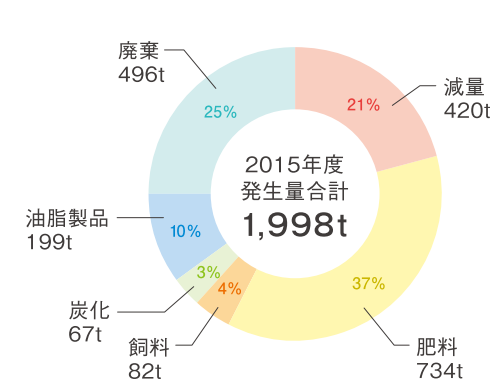
食品廃棄物の再生利用等実施率を向上するために、2015～2017年度は、これまで遅れていた、店舗でハンバーグを焼く際に出るグリドル油の資源化の推進と、工場の動植物性残さの資源化の推進を計画しています。2015年度はこれらの取り組みを計画通り実施しましたが、再生利用等実施率は80.6%で、前年度より悪化しました。再生利用等実施率が悪化した主因は、前述の仕入れ食材の廃棄の大幅な増加です。

※ 再生利用等実施率の算出方法＝その年度の(発生抑制量+再生利用量+熱回収量×0.95+減量量)÷その年度の(発生抑制量+発生量)

■ 食品廃棄物の発生量と再生利用等実施率の推移



■ 食品廃棄物の仕向け量の内訳



● 店舗での取り組み(生ごみのリサイクル)

店舗から出る廃棄物のうち最も多いのが生ごみで、1店舗から平均1日21kgの生ごみが出ます。2015年度は、店舗・事業所に設置している生ごみ粉碎乾燥処理機97台により、611トンの生ごみから生ごみ資材193トンを作りました。生ごみ資材は全国の協力農場で牛ふんなどと混合、二次発酵され、堆肥に生まれ変わります。また、一部店舗については、分別した生ごみを堆肥などに資源化する食品リサイクルルートを活用しています。

● 店舗での取り組み(廃食用油のリサイクル)

店舗から出る廃食用油には揚げ物に使うフライヤー油(植物性油)とハンバーグを焼く際に出るグリドル油(動物性油)の2種類があります。びっくりドンキーの店舗からは、1店あたり1カ月にフライヤー油は約180L(ドラム缶1本分)、グリドル油は約110Lが排出されます。2015年度は発生したフライヤー油をすべて再資源化しました。

遅れていたグリドル油の資源化も進めています。2014年度までに実施済みの北海道地区14店舗に加え、2015年度は関東地区47店舗で回収をスタート、計61店舗での実施となりました。全店舗から排出されたグリドル油126トンのうち61トンを資源化、リサイクル率(重量比)は48%となりました。



店舗に設置されている生ごみ粉碎乾燥処理機「ゼロワンダー」。生ごみの減容と一次発酵処理を行い、生ごみ資材を作ります。

3. 廃棄物の取り組み

● 工場での取り組み（動植物性残さの資源化）

全国8つの食品加工工場（北海道・岩手・福島・埼玉・大垣・大阪・福岡・沖縄）に加え、小樽ビール醸造所（銭函・小樽倉庫No1）、平取工場、ローストファクトリーの11工場があります。2015年度、11工場全体の食品廃棄物（動植物性残さ）リサイクル率は81％でした。2015年度は、8食品加工工場のうち北海道・岩手・大垣・大阪・福岡・沖縄の6工場 で通年資源化を実施しました。6工場の資源化量は合計485トン、2014年度より66トンの増加となりました。

● 今後の課題、取り組み

店舗生ごみ	生ごみ粉碎乾燥処理機の安定稼動を継続するとともに、東北・関東・九州地区で食品リサイクルルートを調査します。また、生ごみ粉碎乾燥処理機の設置が難しいビルイン、フードコートなどのテナント店舗における対策を2017年度から行います。

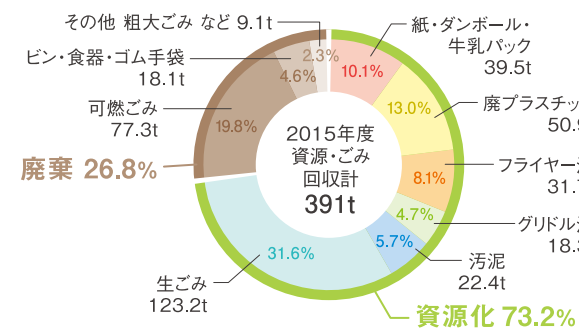
これらにより、2016年度は再生利用等実施率を83％まで向上させ、2017年度の目標（85％）達成をめざします。

（3）廃棄物の分別・資源化の推進

● 廃棄物全体の資源化率の目標設定が2017年度までの目標

店舗、工場から出る廃棄物の分別を進め、資源化率を高める取り組みを進めています。2015年度、札幌近郊の21事業所から回収した廃棄物391トンのうち286トンを資源化し、リサイクル率は73.2％でした。現在、この事例を他地域にも応用し、社内教育、チェック体制の強化による廃棄物分別の徹底、回収と資源化のルート整備を進めており、環境行動目標である廃棄物全体の資源化率の目標値設定をめざしています。

■ 札幌市内21事業所の廃棄物の内訳



● 2015年度の取り組み結果と今後の取り組み

資源化率目標の設定に向け、分別の徹底と回収・資源化のルート整備を進めています。2015年度は関東地区で進めました。2016年度は東北地区で実施します。

食品加工工場の動植物性残さの資源化の推進				
	2014年度	2015年度	2016年度（計画）	2017年度（計画）
動植物性残さを資源化している工場	北海道	北海道	北海道	北海道
	福岡	岩手	岩手	岩手
	沖縄	大垣	福島	福島
		大阪	大垣	埼玉
		福岡	大阪	大垣
		沖縄	福岡	大阪
			沖縄	福岡
工場数	3	6	7	8

2016年度は、北海道・東北・九州地区の47店舗で新たにグリドル油のリサイクルを行います。

2017年度には全8食品加工工場で動植物性残さの資源化が実施できるように活動を行っています。2016年度は福島工場、埼玉工場のステーキ肉残さの資源化を行います。

前述のとおり発生抑制の取り組みとして、産地や仕入れ先を変更するなどし、廃棄量を74トン以内に抑えるように活動します。

（4）法令知識教育

廃棄物に関する法令知識教育を店長、リーダーなどを対象に実施しています。分別の徹底・資源化の推進スケジュールに合わせ、2015年度は東北、関東地区の79名が受講しました。分別、委託契約書、マニフェストなど廃棄物に関する基礎を学ぶ勉強会に加え、eラーニングで振り返り考査を実施、知識の定着を図りました。2016年度は北海道、関西、九州で実施予定です。

（5）PCB含有機器の管理

PCB（ポリ塩化ビフェニル）を含有するトランス、コンデンサなどの電気機器は、PCB廃棄物適正処理特別措置法に基づき、2014年度から適正な保管・管理、届出を実施しています。2015年度は北海道と東京都において計4台に低濃度PCBの含有を確認、2016年3月に1台、2016年4月に3台を無害化処理認定施設にて処理しました。

PCB含有機器の管理状況

	2014年度	2015年度	2016年度（計画）
保管台数	1	4	4
処理台数	1	1	7

現在、PCBが含まれている恐れのある電気機器を使用している事業所が28あります。計画的にPCB含有調査を行い、2020年度までに使用および保管をゼロにします。

4. 排水の対策

要約

- びっくりドンキーが使用する水のうち約半分が使用済みの食器や厨房機器などの洗浄に使用され、その排水には有機分や油脂分が含まれている。
- 排水への取り組みはレストランにとって重要な環境課題のひとつと認識し、対策を実施している。



売上高千円あたり
約8.1Lの水を
洗い物に使用

排水の水質の改善、維持の取り組み

● グリストラップの管理、清掃の習慣化

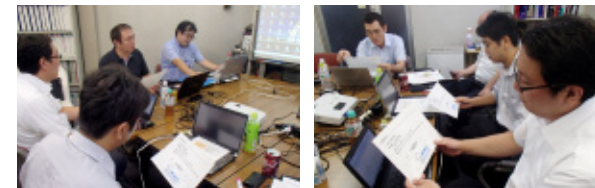
店舗には排水中の油脂分の下水道への流出を防ぐグリストラップが設置されています。グリストラップの機能が維持されるよう、店長会議等で仕組みを説明したうえで、毎日の清掃と実施報告、定期的な汚泥の除去、配管の洗浄などメンテナンスの習慣化を図りました。

● グリストラップ管理に有効な資材の導入

グリストラップの清掃時、たまった油脂分をより簡単に、より確実に除去する資材を2012年度より一部店舗で使用しています。さらに、2014年度から2015年度にかけては悪臭除去に有効とされる資材の導入試験を行い、効果を確認しました。今後、作業性や費用を検証しながら導入店舗を拡大していきます。

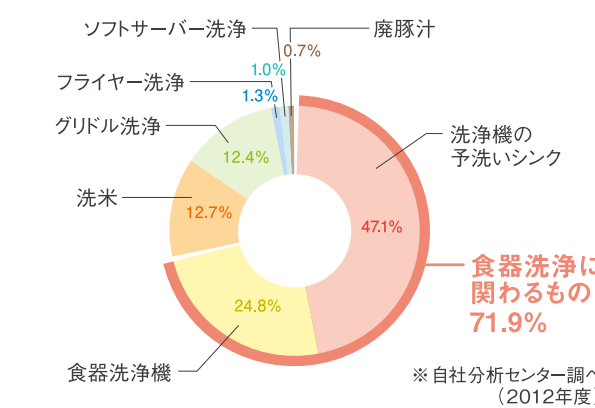
● 油脂分の排出抑制法の検討

2012年度、自社分析センターによる調査の結果、店舗の排水中の油脂分のうち約7割が食器洗浄によって排出されていることがわかりました（図）。これを受け、食器洗浄時の排水に含まれる油脂分のグリストラップへの流入を抑える資材の導入試験を2014年度に開始し、現在継続中です。



店長会議でグリストラップの仕組みを共有。

■ 店舗排水の排出源ごとの油脂分の構成比



報告書のプロフィール

対象とする組織 株式会社アレフの直営の全事業所を対象としています。一部を除き、フランチャイズ店舗などの数字は反映されておりません。
対象期間 当社の会計年度の2015年度（2015年4月1日～2016年3月31日）の1年間を対象にしています。活動については直近のものを含みます。写真は2015年度以外に撮影されたものを含みます。
発行 2016年10月（次回は2017年9月を予定）
参考にしたガイドライン GRI「サステナビリティ・レポーティング・ガイドライン第4版」（G4）
お問い合わせ先 裏表紙に記載の恵庭事務所（EMS推進委員会事務局）または本社（人事部 EMS推進委員長）

本報告書の集計に使用している係数は以下の通りです。

●エネルギーの発熱量 電力：9.97GJ／千kWh（昼間買電） LPG：50.8GJ／t 灯油：36.7GJ／kL 重油：39.1GJ／kL（A重油） 熱供給：1.36GJ／GJ ※2009年3月31日改正 「エネルギーの使用の合理化に関する法律施行規則」別表第1・第2・第3 都市ガス：45.0GJ／千m ³ （13A）	●二酸化炭素排出量の算定係数 電力：0.555kg-CO ₂ ／kWh LPG：3.00kg-CO ₂ ／kg 都市ガス：2.28kg-CO ₂ ／m ³ （13A） 灯油：2.49kg-CO ₂ ／L 重油：2.71kg-CO ₂ ／L（A重油） 熱供給：0.057kg-CO ₂ ／GJ ※2006年3月24日一部改正 「地球温暖化対策の推進に関する法律施行令第三条」
●LPGのm³からkgへの換算には各ブロックの基準産気率を使用 第1ブロック（北海道、青森、岩手、秋田）0.469m ³ ／kg 第2ブロック（宮城、山形、新潟、富山、石川）0.478m ³ ／kg 第3ブロック（第1、2、4ブロック以外の都府県）0.482m ³ ／kg 第4ブロック（沖縄）0.480m ³ ／kg	



株式会社 アレフ 2015年度環境報告書(年次報告書)

制作日:2016年10月
制作者:株式会社 アレフ EMS推進委員会
発行人:株式会社 アレフ

恵庭事務所
〒061-1421 恵庭市牧場241-2
TEL (0123)39-5802 FAX (0123)35-2603

本 社
〒003-8515 札幌市白石区菊水6条3丁目1-26
TEL (011)823-8301(代表) FAX (011)823-8192(代表)

<http://www.aleph-inc.co.jp>



古紙配合率100%の再生紙を使用しています。