



すべての想いを
お客さまのために



ハンバーグレストラン
びんぐりドンキー® から学ぶ、キャリアセミナー

北海道大学

会社概要



社名	株式会社アレフ
本社	札幌
創業	1968年12月
資本金	1億円
代表者	庄司 大
社員数	747名
売上高	428億円

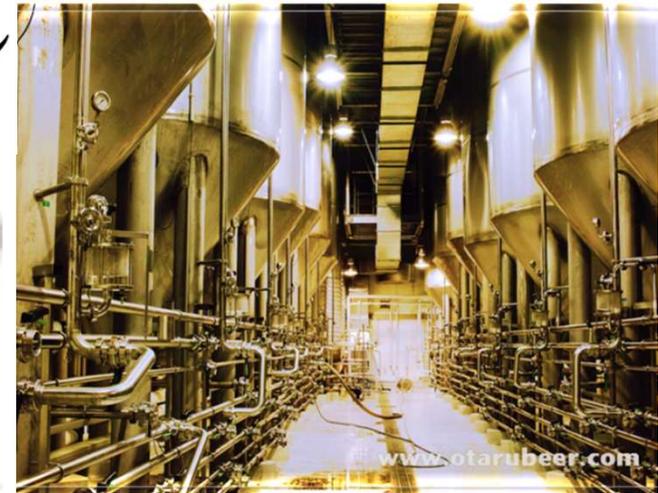
※2023年3月時点

業態紹介



ハンバーグレストラン びんぐりドンキー®

この一皿に、
たいせつなこと、
ひとつずつ。



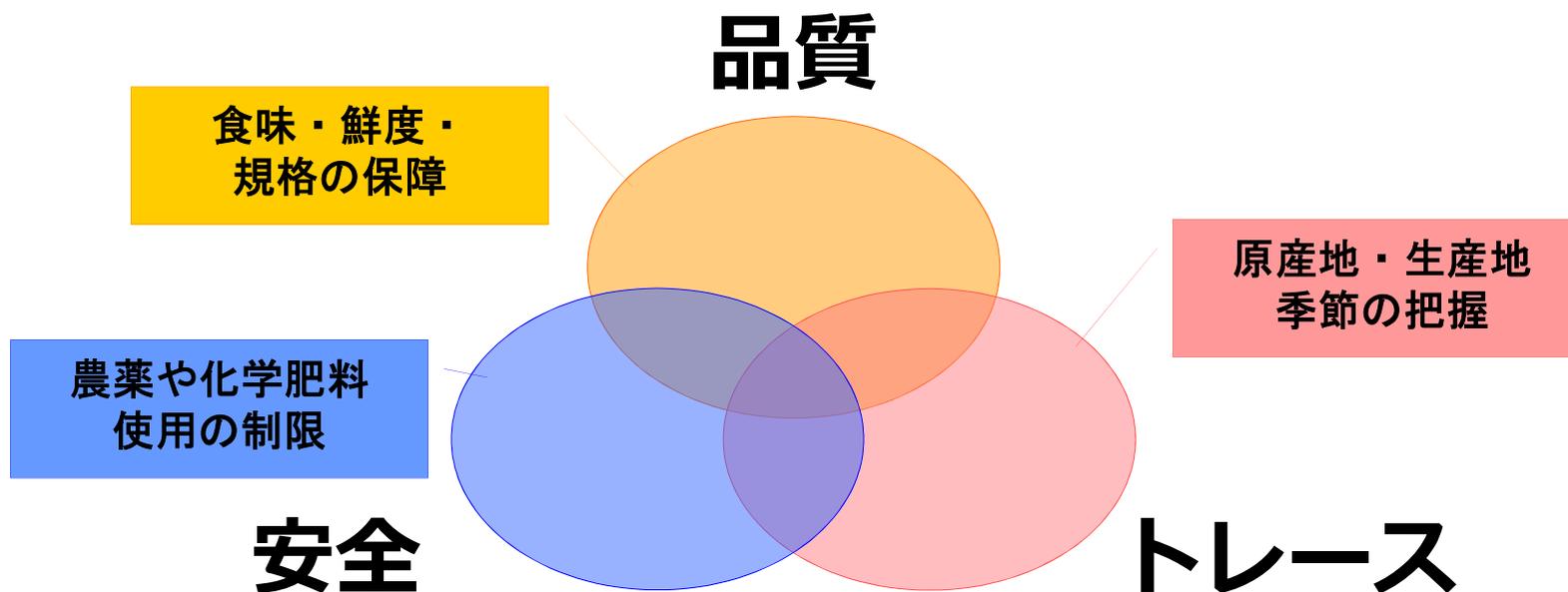
アレフの商品



商品開発の原則



『①品質 ②安全 ③トレース』の保証



マス・マーチャндаイジング (自社一括管理)



生産

加工



販売



物流



大切にしている考え



食は人を良くする



事業領域



社会



環境

安全・安心の食材が育つ環境のために

- ・ 環境負荷を低減する取り組み
食品ロス削減と食品リサイクル
廃食用油のリサイクル
- ・ 生物多様性に配慮した農業の取り組み
- ・ SDGsや環境、農業に関する体験と学習機会の提供
外来種「セイヨウオオマルハナバチ」などの駆除活動
地域ESD拠点「えこりん村」での環境教育プログラム
- ・ ビジネスと生物多様性イニシアティブ参加企業



農畜産物
契約生産者様



農

安全・安心、健康的な食材の調達

- ・ アレフ基準の栽培仕様
- ・ 省農業米契約産地の生きもの調査
- ・ 健康な土作りのための土壌分析



食

安全・安心の食材を新鮮なまま
お客様に楽しんでいただくために



- ・ ノーマライゼーションの取り組み
点字メニューの導入
手話の取り組み
介助犬の受け入れ
- ・ みどり豊かなライフスタイル提案
店舗での植栽演出の活動・ガーデンセンター・庭園の運営
- ・ 店舗での廃食用油回収の取り組み
→ バイオディーゼル燃料やハンドソープなどへ再利用
- ・ 雨水利用・自然光・地熱利用などエコ店舗（一部）

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
事業の展開



栽培基準に基づく
食材原料・加工品の生産



組織



組織



商品開発



仕入調達

人事



教育

物流

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGs推進

品質保証

家庭事業

仕入調達部

「びっくりドンキーで使用する食材を調達する」

野菜担当、ビーフ担当等食材毎に担当者配置
生産者訪問、新規調達先開拓、使用基準検証

【大切にしていること】

- ①品質保証 …… 安全・安心・高品質・原産地保障
- ②安定供給 …… 365日・340店舗へ毎日供給
- ③原価低減 …… より良いものをより安く
- ④社会貢献 …… 環境に配慮し持続可能な調達



SDGs推進部

「食に関わるSDGsの取り組みを推進させる」

SDGsの推進活動、目標の策定や報告書の作成
エネルギーやリサイクル等職務毎に担当者配置

【具体的な活動】

- ①環境負荷の低減・・・省エネ推進、再エネ利用
- ②活動情報発信・・・社内環境教育、イベント参加
- ③廃棄物の管理・・・法令遵守、リサイクル・資源循環
- ④生物多様性保全・・・調達基準、調査・駆除活動



