



サステナビリティ海外先進事例ウォッチ

女性視点にはサステナビリティはこれから外せないテーマ。暮らしを通じて地球環境や社会に役立つ自分でありたいと思う女性たちの意識は年々上がっている。そうした視点をビジネスの現場に先行して取り入れている海外事例をよく知る安並氏に、現地レポートからヒントをいただくページをスタートします。

食材から店舗設計までサステナビリティを徹底 スウェーデンのサラダ専門店「HOLY GREENS」

私は過去2年半の間に、北欧スウェーデンに8回訪問しました。衣食住、教育、社会インフラ、行政組織など幅広い分野のベンチマークを行ってきました。流石SDGsインデックスでトップに位置するスウェーデンには、学ぶべきことが沢山あります。これから複数回、私達の消費や生活に密接するモデルケースをお伝えしようと思います。私の好みも含まれますが、ご容赦を。

スウェーデンに訪れる度に必ず立ち寄る「HOLY GREENS」というレストランがあります。現在スウェーデン国内に14店舗を展開しています。GREENSという名前の通り、サラダをメインにするレストラン。ビーガン・ベジタリアンを中心に多くの人々が集い、ランチ時はビジネスパーソンの行列ができています。訪れる度に店舗が広がるなど、人気を博していることがよく分かります。

メニューは色とりどりの25種類ほどの野菜と若干の海産物から数種類を選ぶオーダー方法。もちろん、野菜は地元で生産されたオーガニック野菜。黒地に白抜き文字のTシャツを着たスタッフは、明るく、手際よくランチボウルに野菜を盛りつけ、ドレッシングとドリンクを選んで支払いに進みます。金額は1500円ほど、キャッシュレスで支払いますが、ランチボウルには、十分満腹になる



注文した食材を盛りつけるHOLY GREENSのスタッフ

ほどの野菜が盛り付けられ、食べ進むとどんどん健康になっていくような気になります。満足感は十分です。



オーガニック野菜のサラダボウル

「HOLY GREENS」は、単に野菜を提供するレストランではなく、リサイクルを前提に食後の食器の分別回収が徹底されます。やむを得ず食べ残したものはバイオガスの原料に利用され、まづゴミが発生することはありません。店舗内は、Green(緑)とWood(木)、白を基調としたデザインに統一され、そこにいるだけで心身ともにリラックスします。



食後は「燃えるもの」「プラスチック」「食べ残し」などの分別回収が徹底

さらに特徴的なのが、ネットでオーダー(ONLINE TAKE AWAY)することができること。オーダーしたものは名前が表示された手提げ袋に入れられ、「HOLY WALL」という

壁にぶら下げられ、それを取っていくという仕組みです。時間がない人にはとても便利な仕組みです。



ネットでオーダーした商品がテイクアウトされるのを待つ HOLY WALL

食材、食器類、店舗設計、販売方法にいたるまで、さまざまところにサステナビリティが徹底され、それでいて消費者にストレスを与えることなく、環境にも健康にも最大限配慮し、かつビジネスモデルとして成立し業容拡大しています。まさにSDGsビジネスモデルなのですね。



井関産業株式会社
代表取締役社長

安並 潤

容器包装資材の販売、セールスプロモーション事業などの展開を行う中で、サステナビリティを経営のベースとし、経営革新とイノベーションに取り組む。北欧スウェーデンを中心に、サステナブルな仕組み、モデル、商品開発、行政、教育機関、都市計画をベンチマークし、自社の経営に取り入れる。