

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都府）

街とともに生きるホテルとして、未来のために、今、私たちができること

【株式会社ジェイアール西日本ホテル開発の概要】

- ・設立：1990年10月1日
- ・本社：京都府京都市
- ・事業内容：ホテル業（客室、レストラン、宴会場、結婚式場等の経営、プール等の経営）
- ・店舗：JR西日本ホテルズ
ホテルグランヴィア（京都、大阪、和歌山、岡山、広島）
ホテルヴィスキオ（京都、大阪、尼崎、富山）
奈良ホテル、梅小路ホテル京都



これからも、新たな取り組みを講じるなど
すべての人と環境にやさしいホテルの実現に努めてまいります



JR西日本グループは採択可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



【取組のきっかけ】

- ・「環境にやさしいホテル」を目指し、2004年からホテルグランヴィア京都において、「KES（環境マネジメントシステムスタンダード）」を導入し、2005年4月に認証を取得。以降、継続的に環境改善活動に注力している。
- ・2021年にSDGsのプロジェクトチームを設置。SDGs目標の達成を目指し、食品ロス削減やCO2削減、地域共生等の取組を強化している。



KES KES・環境マネジメントシステム・スタンダード
KES Environmental Management System Standard

「KES」とは **K**yoto：京都

Environmental Management System：環境マネジメントシステム
Standard：スタンダード

京都議定書の発祥地、京都から発信された「**環境マネジメントシステム**」の規格。ISO14001の基本コンセプトと同じ、トップが定める「環境方針」に基づき、PDCAサイクルを循環させることによって継続的な改善を図る。ISO14001の本質的な特徴を生かし、用語や規格の内容をシンプルにしたもの。

【これまでの取組と今後の課題】

- ・直営ホテルのホテルグランヴィア京都では2022年から「宴会で発生した食品ロス量」を、2023年から「メインダイニングにおけるbuffetの食品ロス量」をそれぞれ計量し、「お客様一人当たりの食品ロス量」を算出している。それらのデータを基に食品ロスの発生状況について分析し、今後、定量的な食品ロス削減の目標設定を検討する。



- ・ホテルのレストランで発生する食品ロス削減のために「持ち帰り」導入は効果的であるが、料理の品質面や衛生面での課題があり、検討が必要。

- ・社内外への情報発信を強化することにより、スタッフの意識改革及びお客様への啓発につなげる。

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都府）

【食品ロス削減の取組】

＜フードシェアリングサービス
「TABETE」活用＞

「TABETE」は、まだおいしく安全に食べられるのに、店頭では売り切るのが難しい食事を「レスキュー（購入）」できるフードシェアリングサービス。

JR西日本ホテルズは、この取組みに参画することで、「食品ロス」削減を推進。



＜食品ゴミの飼料化＞

館内で発生する食品ゴミをリサイクル工場にて加工し、家畜飼料への活用を推進。

＜「3010運動」による 食品廃棄量の抑制＞

食事を伴う宴会のお客様に「3010運動」をご案内し、食品ロス量の削減を推進。
（※「3010運動」とは宴会の最初の30分間と最後の10分間は自席でお料理を楽しみ、食べ残しを減らすという運動）



【「秋のSDGs Month」の取組】 （2023年9月25日～10月末日）



※サスティナブルスープカレーは好評につき、取組期間後も1部のホテルで引き続き提供されている。

2023年、「地球環境デー（9月25日）」から「世界食料デー（10月16日）」、「食品ロス削減の日（10月30日）」を含む期間（9月25日～10月末日）を「秋のSDGs Month」としてグループ9ホテルにて「食」にまつわるサスティナブルな取組を展開。

＜サスティナブルスープカレーの提供＞

本来使い道がなく捨てられてしまっていた「もったいない食材」を活用し、グループホテルの総料理長たちが考案し、JR西日本ホテルズオリジナルの「サスティナブルスープカレー」を開発。カレーには「丹後王国ブルワリー（京都府京丹後市）」でビールを製造する際に発生した**麦芽かす**を粉碎し、スパイスとして活用しているほか、「ミルクファームすぎやま（京都府船井郡京丹波町）」でチーズを生産する際に発生した**ホエイ**をバイオン代わりに使用。ホテルごとに地域特有の野菜など異なるトッピングを添えて「秋のSDGs Month」期間中に提供された。

