



フードシェアリングで食品ロス削減へ

事業紹介

当ホテルは、お客様のライフステージに寄り添えるホテルとして、さまざまな取組を実践しています。障がいのある方でも、ご病気をお持ちの方でも、どんな方も当ホテルで心地よく過ごしていただけるような態勢づくりをスタッフ一丸となって進めています。



当ホテルは、宿泊だけでなく、広い庭園やチャペル、披露宴会場、ランチやディナーを楽しんでいただける7つの多様なレストランなどを備えた高層シティホテルです。また、観光スポットやスポーツ施設、官公庁などへのアクセスも良好なため、家族連れからビジネスパーソン、観光客の方まで、幅広い方々にご利用いただいています。

当ホテルのコンセプトは「街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。」この思いを軸に、SDGsの根幹ともいえる「多様性のある社会」のロイヤルパインズホテル タウンロードは、実現のために、開業当時から、さまざまなサービスや地域貢献活動を展開しています。



SDGsギャラリーの設置

1階にスペースを設けて「SDGsギャラリー」を設置。障がいを持っている方の作品や廃材を使用したアート作品の展示を行っています。

「I know IBDプロジェクト」への参画

IBDとは炎症性腸疾患のことで、下痢や腹痛が主な症状となるためトイレのサポートや食事への配慮が必要となります。当ホテルでは、患者さまが安心してご宿泊いただけるよう、支援の一環としてお部屋でのお食事のサービスを行っています。また、ホテルをご利用以外の患者さまにもトイレをご自由にお使いいただいております。

アメニティバーの実施

プラスチックを削減する取組の一環として、客室に置かせていただくアメニティを歯ブラシなどに限定。それ以外のものはフロントに用意し、必要に応じてお客さまにお取りいただくアメニティバーを設置しています。

食品ロス削減のために

「ビュッフェで余った料理をお弁当に」

朝食のビュッフェで残ってしまった料理を食品ロス削減のために、お弁当にして販売しています。

コロナ禍で朝食ビュッフェの食品ロスを少しでもなくしていきたいと考えていた折、「TABETE」の存在を知りました。「TABETE」は、廃棄する前の食品を消費者とマッチングする「フードシェアリングサービ」のアプリです。早速、当ホテルも登録し、朝食ビュッフェで残ってしまった料理をお弁当として販売しました。日によってばらつきはありますが、お弁当は毎日約3～5食を提供し、ご好評いただいています。

一方で、お弁当の提供はあくまで最終手段と考え、パンはパンクラタン、加工肉はパスタに二次加工するなど、食品ロス削減の工夫も同時並行で行っています。このような工夫で、まずは、お弁当の提供ができなくなるよう取り組んでいます。

これまで、廃棄してきた分を「美味しい」と食べていただけること、リピートのお客さまがいらっしゃることも嬉しい限りです。さらに、食品ロスがお弁当という形で見えるため、調理スタッフたちの食品ロス削減への意識も高まりました。



ロイヤルパインズホテル浦和からのメッセージ

当ホテルのTABETEアプリ導入による食品ロス削減の実践は、2023年3月からスタートしました。グループホテルの中でも先陣を切った取組となり、今では、少しずつ、ほかのグループホテルに広がってきています。さらに、こうした取組は環境問題など様々な社会問題へと目を向ける意識付けにつながっています。

「地域の方々と手を携え、共に歩いていく」これは、当ホテルの創業以来、変わらぬ思いです。これからも地域のランドマークホテルとして、食品ロス削減以外にも、各レストランで積極的に地産地消を進めたり、プラスチック削減にも取り組むなど、様々な観点でSDGsの達成に向けて取り組んでいきたいと考えています。

