

2022年10月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 当ホテルの食品ロス削減の取り組みが京都市の 「令和4年度 2R 特別優良事業所」に認定されました。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池 総支配人:滝沢 政志)は、必要以上にゴミになるものを作らない・買わない「リデュース(発生抑制)」と繰り返し使う「リユース(再使用)」の2Rの視点から、特に優れた活動に取り組んでいる事業所として、京都市より「令和4年度 2R 特別優良事業所」の認定を受け、2022年10月6日(木)に顕彰されました。

「2R 特別優良事業所」認定制度は2017年に開始された制度で、2Rの取り組みの独自性や先進性、ごみの減量効果や活動の継続性などが認定基準となります。

2021年4月より社員食堂を自営に切り替えて、従来ホテルのレストランで廃棄されていた賞味期限が近い食材、コロナ禍による人流減により破棄をせざるを得なくなった仕込み済みの食材を社員食堂で使用することで、食品ロス削減に貢献している点が評価され、本事業所が認定されました。

ホテルレストランと宴会厨房を担当するシェフ達が連携をとって食品ロスを削減すると同時に、社員に充実したメニューを提供できるよう日々努力を重ねています。

今回の受賞について総料理長 吉田は「このたびの認定をたいへんうれしく思っています。さらに食品ロス削減につながる工夫はないか模索し環境を守る活動に貢献したいです。」とコメントしています。

また、当ホテルの客室においてもごみの軽減を目的に、2022年9月19日(月・祝)よりアメニティをすべてポンプ式に切り替えました。

今後も2Rへの取組をホテル全体で推進してまいります。



社員食堂を担当するホテルの調理スタッフ

左から:「メインダイニング いと桜」料理長 野口 紗和子 宴会料理長 岡本 賢治

総料理長 吉田 功 「日本料理 宝ヶ池」料理長 後藤 孝宏 「中国料理 桃園」料理長 前田 章秀

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 マーケティング

TEL:075-712-1150(マーケティング直通)

FAX:075-712-4848

<https://www.princehotels.co.jp/kyoto/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。