

SDGs (持続可能な開発目標)
への取り組み
ハイアット リージェンシー 東京



HYATT
REGENCY™

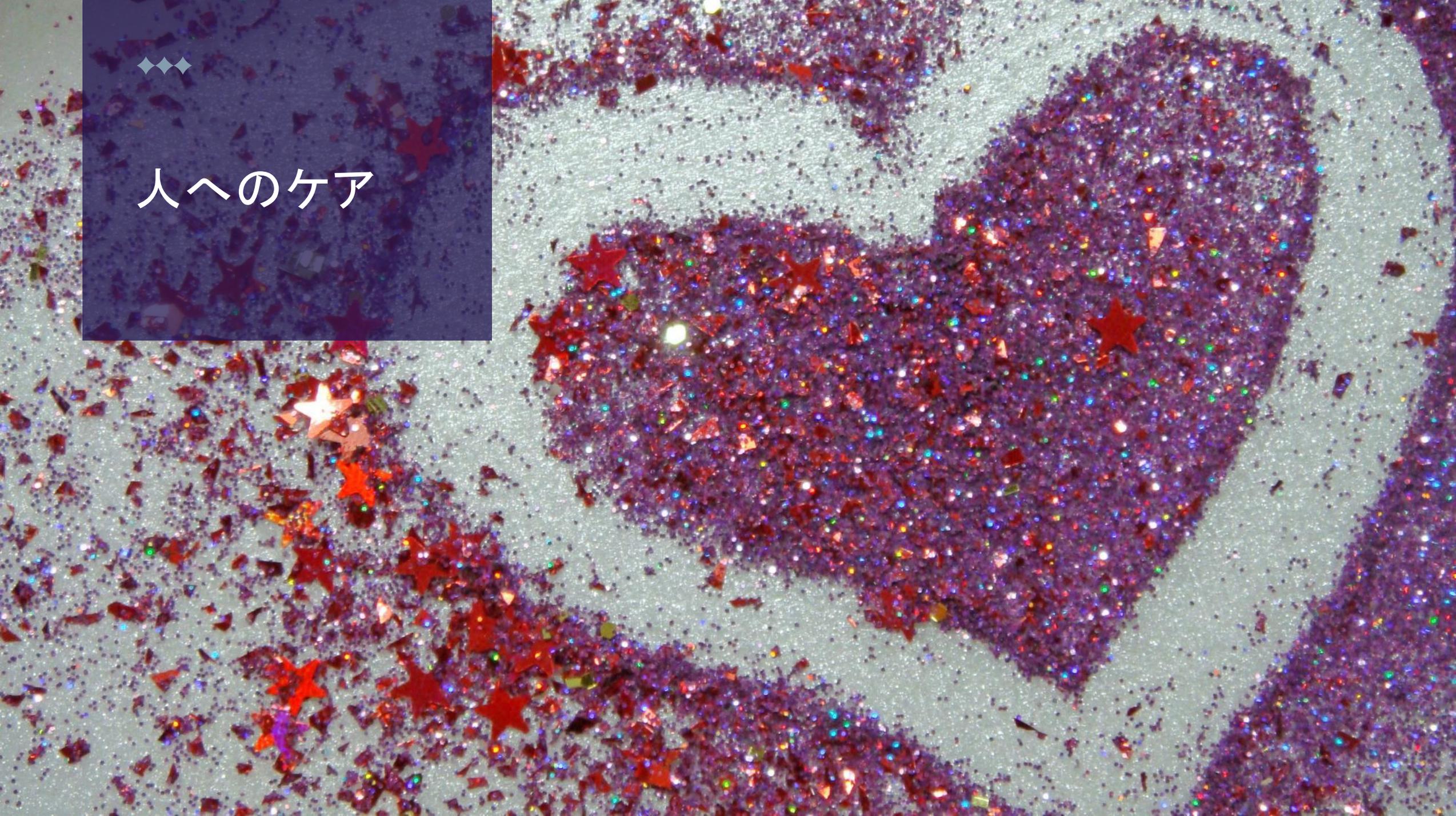
持続可能な社会・事業を目指して



ハイアットは65年あまり、「CARE(思いやり)」の精神を企業理念として掲げ、事業に取り組んできました。今日、世界の発展とSDGsという世界共通の目標を達成すべく「World of Care」という対策プラットフォームを立ち上げ、アクションを加速させています。ハイアット リージェンシー 東京はこれからもお客様へのCAREが地球・人・公正なビジネスのCAREへ繋がるよう、持続可能性を意識し事業を推進してまいります。



人へのケア





安全・安心社会 への取り組み

「HACCP」の取得

食品衛生管理のガイドラインであるHACCP認証を取得しました。

「FSSC22000」の取得

食品食品安全管理マネジメントシステムの国際規格「ISO22000」を取得、そしてさらに補強した「FSSC22000」を取得しました。



自衛消防訓練の実施

火災や地震などの災害に備え、従業員が参加する自衛消防訓練を実施しています。



ダイバーシティへの取り組み

ユニバーサルデザインの導入

様々なお客様にご来館いただけるよう、ホテルのエントランスをバリアフリー化しています。またロールインシャワーなど特有のスペースが必要なお客様向けのユニバーサルデザインルームを設けています。

「I know IBD」プロジェクトへの参画

指定難病であるIBDは、大腸や小腸など消化管に炎症が起こり、腫瘍を合併することもある疾患です。トイレの回数の急増や、食事の制限など患者さんの生活に様々な影響及ぼすことがあります。ハイアットリージェンシー 東京はIBD患者の方を取り巻く「見えない壁」を解消するべく、「I know IBD」プロジェクト(アッヴィ合同会社主催)に参画しています。





ダイバーシティへの取り組み

多様性に満ちた雇用促進

国籍や性別に関わらず、誰もが活躍できる多様性に満ちた環境づくりに取り組んでいます。

料理コンペティションの実施

社内にて料理コンペティションを実施し、年齢や性別を問わず活躍できる人材育成に取り組んでいます。



環境へのケア



レストラン・バー・宴会 の取り組み

食品廃棄物の削減

年4回5日間、各レストラン・宴会場・従業員食堂（各厨房含む）から出る食品廃棄物を徹底計量しています。食品ロスを可視化することにより、改善案をスタッフが考え、毎年2%以上の削減を目指しています。

食品廃棄物の飼料化

各アウトレットでリサイクルゴミ分別を徹底し、協力会社を通じて食品廃棄物は豚餌としてリサイクルを行っています。

「サステナブル」をテーマにした商品開発

サステナブル食材を使用した料理コンペティションを開催。受賞作品を「サステナブルセレクション」としてレストランで販売しました。



レストラン・バー・宴会 の取り組み

サステナブル・シーフードの使用

環境に負担をかけず地域社会に配慮して漁獲または養殖された水産物であるサステナブル・シーフードを使用しています。

※一部メニューに使用

フェアトレードチョコレートの使用

公正な取引・貿易によって製造・販売された証である、国際フェアトレード認証を受けたチョコレートを使用しています。

※一部メニューに使用

不揃い野菜・果物を使用

品質は問題ないながらも規格外により廃棄の対象になってしまう不揃い野菜・果物を使用しています。

※一部メニューに使用



プラスチック資源循環法 への取り組み

木製客室ルームキーの導入

プラスチック製ルームキーから木製ルームキーへ変更いたしました。

アメニティー製品の見直し

一部のアメニティーをバイオマス製品へ変更。また各客室でご用意しているペットボトル入りミネラルウォーターは、100%リサイクルペットボトルを使用しています。

使う責任・捨てる責任

施設で発生する廃棄物のうち、プラスチックごみは100%サーマルリサイクル※を実施しています。またホテル全体の廃棄物を徹底的に分別し、リサイクル率60%を維持しています。
※廃棄物を燃やすときに発生する「熱エネルギー」を回収して利用するリサイクル方法。



水資源への配慮

客室清掃「エコカード」の利用推進

連泊するお客様に向けて、シーツ交換やタオル交換等を不要とする意思表示が出来る「エコカード」を各客室に設置。ホテル事業として必ず発生する、清掃やリネンを洗濯する際に必要な水を削減すると共に、洗剤の量を可能な限り削減することで水質汚染に対しても配慮を行っています。

再生水の利用

館内で使用しているトイレの洗浄水に再生水を使用しています。



カーボンニュートラル への取り組み

館内照明のLED化

バックスペースを含め、館内照明のLED化を進めています。

エコな空調の仕組み

館内の窓ガラスに遮熱シートを貼付し、室内の温度変化を抑制しています。また廃棄される熱エネルギーを回収し、空調として再利用しています。





地域へのケア





地域社会との共生

地産地消の取り組み

地産地消の取り組みとして東京近郊の野菜を使用しています。地域への貢献だけでなく、フードマイレージの削減へも貢献しています。
※一部メニューに使用

清掃ボランティアへの参画

新宿新都心地域の超高層ビルで構成する「西新宿クリーンデー」へ参画し、月1回の清掃活動に協力しています。

近隣小学校との連携

近隣小学校の地域学習に向けてホテル館内見学や食育活動などのイベントを不定期で開催。またホテル1階ギャラリースペースに児童が描いた絵の展示を行うなど、交流を深めています。