

SUSTAINABILITY REPORT 2021



IMPERIAL HOTEL

新型コロナウイルスの感染拡大防止に向け尽力されている
 行政機関、医療従事者の方々に深く感謝するとともに、
 一日も早い収束と皆さまのご健康を心よりお祈り申し上げます。

国際的ベストホテルとして国際社会に貢献

当社グループは2020年4月、国連が提唱するSDGs(持続可能な開発目標)への対応を積極的に推進するため、従来の「環境委員会」を改め「サステナビリティ推進委員会」を発足させ、SDGsを基盤とした取り組みや活動を社内に浸透させる体制を整えました。

新型コロナウイルス感染症の影響により厳しい経営環境となりましたが、従業員の自主的な活動やアイデアを基に、感染症対策と食品ロス削減を両立させたオーダーバイキングを導入したほか、新たなホテルの価値を提供するサービスアパートメント事業を開始するなど、帝国ホテルブランド向上に繋がるイノベーションによって、社会の要請に応じた「新しい生活様式」に対応する取り組みを進めてまいりました。

また今年、帝国ホテル東京の建替えと京都進出を発表いたしました。これは、国際的ベストホテルを目指す企業としてさらなる発展を図るべく、事業の継続性、サステナビリティを推進するための最善の施策であり、合わせて環境に配慮したハードウェアにより、SDGs達成への貢献とともに企業価値のさらなる向上を目指して決断したものです。

まずは、また近い将来世界中から多くのお客さまがお越しになられる時に備え、持続可能な国際社会の発展に向け、私たち自身が民間外交の窓口を担うという気概をもって、またメイド・イン・ジャパンの矜持を胸にその役割と責任を果たしてまいります。

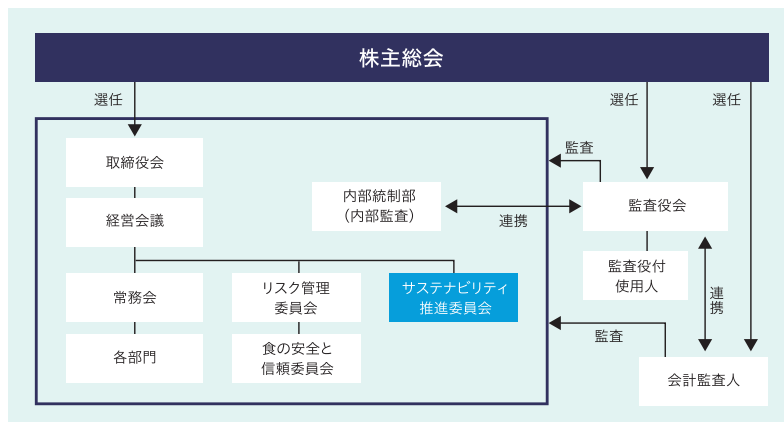


代表取締役社長 定保 英弥
ただやす ひでや

企業理念

帝国ホテルは、創業の精神を継ぐ日本の代表ホテルであり、国際的ベストホテルを目指す企業として、最も優れたサービスと商品を提供することにより、国際社会の発展と人々の豊かでゆとりある生活と文化の向上に貢献する。

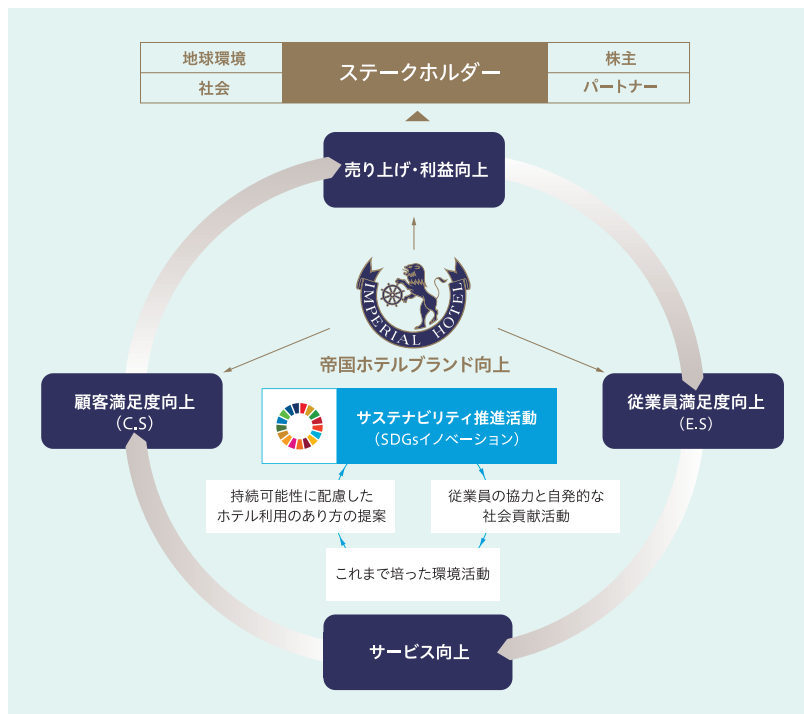
コーポレート・ガバナンス体制



サステナビリティ 推進活動

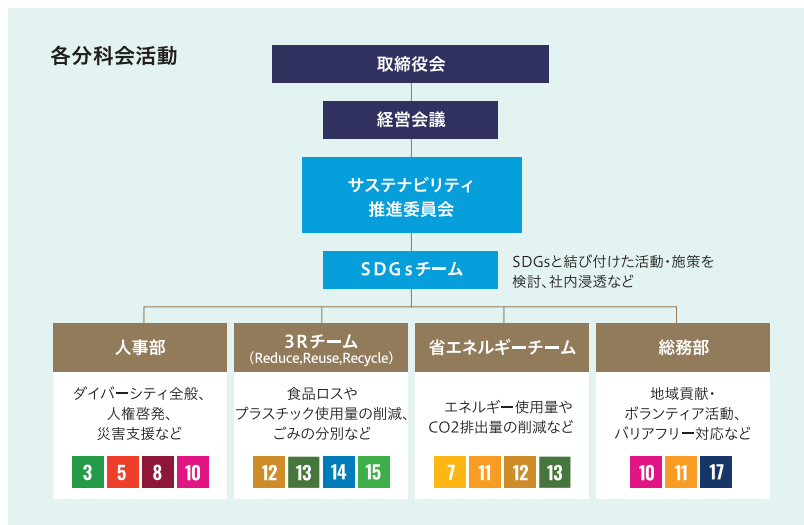
当社グループの目標

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



サステナビリティ 推進委員会 活動の基本方針

- 健全な事業活動を通じ、持続可能な成長と社会的課題の解決を図る。
- 安全、信頼、公正、適正を念頭に計画・実行する。
- [良き企業市民]として、ステークホルダーと協働して社会の発展に貢献する。
- 常に国内外の情勢に照らし、社会的活動の実効性を高める。



SDGsに貢献するホテルを目指して

帝国ホテルの経営理念は、国際的ベストホテルを目指す企業として、国際社会に貢献することにあります。帝国ホテルグループは、環境への配慮や社会貢献など、環境・社会・経済に対する責任を果たすための取り組みを進めています。

● コーポレート・ガバナンス体制の整備

社会的責任を果たすための基盤として体制を整備し、経営の透明性、健全性、効率性を向上させ、ステークホルダーの信頼確保に努めています。

● お客様の安全と安心(リスク管理体制)

社長を委員長とする「リスク管理委員会」のもと、各種取り組みを推進しています。

● 感染症対策

館内の消毒強化や各種感染防止策により、お客様が安心してご利用いただける衛生環境向上に努めています。また従業員の出勤時の検温や体調管理も徹底しています。

● バリアフリー対応

設備面に加え、研修などの充実によりバリアフリー化を推進しています。

● 「さすが帝国ホテル」推進活動

お客様や社会から「さすが帝国ホテル」と評価されるよう、働くことやサービスの原点に立ち返るための活動です。

● ダイバーシティの推進

多様なライフスタイルの従業員が、いきいきと活躍できる職場づくりに努めています。





● 屋上緑化と太陽光発電

帝国ホテル東京の屋上緑化や太陽光発電パネル設置により、省エネルギーを推進しています。

● 水のリサイクル(中水)

一部客室で使用された水を施設内で再生処理し、トイレ洗浄水として再利用しています。

● 徹底したごみの分別

「混ぜればごみ、分ければ資源」を合言葉に、約20種類のごみの分別を行っています。

● 食品ロスを削減し、生ごみを資源循環

食品ロス対策はホテル業界にとって重要なテーマの一つとして認識し、各種取り組みを推進しています。

● 使い捨てプラスチック対策

ストローをはじめとしたプラスチック製品の使用量削減を推進しています。

渋沢栄一とSDGs：社会の発展が企業の成長に

代表取締役常務 SDGs推進担当 徳丸淳

「日本資本主義の父」と呼ばれ、帝国ホテルの初代会長を務めた渋沢栄一。
「道徳経済合一説」を提唱し、経済と社会の繁栄を両立させることの重要性を説きました。
この思想を受け継いできた帝国ホテルは、2015年に国連で採択された
「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成に向けて、本業を通じた取り組みを進めています。



代表取締役常務
SDGs推進担当 徳丸淳

渋沢栄一が大切にしていた「社会の要請に応え、貢献する」という信念は、日本の迎賓館の役割を担い誕生した帝国ホテルの創業の精神そのものであり、当社が掲げる企業理念とも響き合っています。

初代会長の渋沢が欧州に渡った際に、日本もいずれ海外との交流が盛んになると感じ、内外賓客をもてなすのにふさわしい西洋式の宿泊施設が必要だと考えました。そうして、1890年(明治23年)に帝国ホテルが誕生したのです。創業の原点は、明治時代の社会からの要請にあったといえます。

いま何が求められているのか——。私たちは常にアンテナを張って、その要請に応えていかなければなりません。社会が複雑化し、さまざまな社会課題が山積するなか、「SDGs」という世界共通のゴールが示されました。そして当社グループは本業でSDGsに貢献するために11の目標を設定しました(P2参照)。

社長を委員長とする「サステナビリティ推進委員会」を2020年4月に発足し、社長による「SDGs宣言」を全従業員に発信しました。この委員会は部長以上全員が参加し、年2回開催しています。その直下に「SDGsチーム」があり、それに紐づく形で「3Rチーム」「省エネルギーチーム」「人事部(ダイバーシティ推進)」「総務部」の分科会があり、2ヶ月に1回開催しています。

帝国ホテルは迎賓館として生まれたという使命感から、もともと社会の要請に応えたいという意識が従業員に深く浸透しています。SDGsに関しても同様で、社会に貢献していくことがモチベーションの原動力になっているといえます。

こうした活動が実を結び、環境省と環境人材育成コンソーシアムの「環境 人づくり企業大賞」を5年連続で受賞、日本ホテル協会の「社会貢献表彰」を2年連続で受賞することができました。

「サステナビリティ」と「ラグジュアリー」の両立は、バランスが大切だと考えています。例えば、ご宿泊のお客さまによっては、シーツやタオルといったリネン類を毎日変える必要はないと感じているかもしれませんが、一方で、シャワーは温かいお湯がすぐに勢いよく出てくることを当然望んでいらっしゃると思います。

サステナビリティの追求は、従業員だけではなく、お客さまとの協働作業だと考えています。お客さまのご意見を伺いながらサステナビリティとラグジュアリーのバランスをどう見つけていくかが、私たちの使命です。

創業して130年が経ち、これからも「国際的ベストホテル」であり続けるために、社会の要請がどこにあるかを見極めて、具体的に答えを出し続けていきたいと考えております。

「渋沢栄一が帝国ホテルに残した「2つの言葉」」

建物や設備・什器は美を尽くしたものではないが、数百名の賓客をおもてなしするに不足はなく、皿も器も贅をきわめてはいないが、用命があれば世界のどんなものでも調達して便宜を図る。これこそ帝国ホテルが自身の果たすべき役割と心得、絶対に譲らないところだ

色々の風俗習慣の、色々の国のお客を送迎することは、大変にご苦労なことである。骨の折れる仕事である。然乍ら君達が丁寧に能く尽して呉れれば、世界中から集り世界の隅々に帰って行く人達に日本を忘れずに帰らせ、一生日本をなつかしく思出させることの出来る、国家の為にも非常に大切な仕事である。精進してやって下さいよ



初代会長を務めた渋沢栄一
(提供: 国立国会図書館ウェブサイト)

SDGsに取り組む 従業員の声

SDGsが関わる範囲がとても広いことを実感しました。当社はサービス・商品が一流であることと同時に、企業としても意識高く取り組んでいることが必ず他社との大きな差別化になると思います。時間はかかりますが、継続は力なり、を信じて続けていきたいです。

まずは身近な所から自分にもできることを探します。私は調理部所属なので、できる限り食品ロス対策や、ゴミの分別といった基本的なことが当たり前できるよう努めようと思います。

新型コロナウイルスによる影響で、利益追求だけでは企業は生き抜けないこと、企業のCSRが日本の未来の経済を支えていくということが分かりました。環境問題など未来への課題が多いなかで、自分に何が出来るのか考えさせられる時間も多く、今真剣に資格取得に取り組んでいます。

SDGsは、これから私たちの子どもや孫、それ以降の世代が暮らしていくために非常に大切なこと。私たち一人ひとりの意識が大切で、全社でこの取り組みや仕組みについて発信してもらえるのは有り難い。今後、帝国ホテルが、200年、300年と続いていくためにも、まずはこのSDGsを2030年までに達成できればと思います。

●日本ホテル協会「第2回社会貢献表彰」優秀賞受賞

当社グループは、サステナビリティ推進委員会活動、新型コロナウイルス対策も含めたリスク管理体制などが総合的に評価され、日本ホテル協会「社会貢献表彰」(※)を2年連続で受賞しました。

※環境保全、省エネ、バリアフリー、防災・減災、セキュリティなどホテル業に対する社会的要請の高まりを受けて日本ホテル協会が創設した表彰制度

帝国ホテルでは、従業員向けにSDGsを学ぶラーニングを実施しました。寄せられたコメントの一部を紹介します。

SDGsが目標ではなく、事業継続の前提になる将来も近いのだと思います。SDGsの面でも帝国ホテルは業界のリーダーになれると思います。各項目は壮大な目標ですが、身近なことから積み重ね、皆でしっかり取り組んでいきたいです。

国内だけでなく世界中から多くの方が日々来館され、たくさんの物資が消費され、社会のインフラ的な役割を果たすホテル業界にとって、SDGsの取り組みは大きな役割を果たすと思います。帝国ホテルの従業員として、日々これらの取り組みも意識しながら働いていきたいです。

「高級＝贅沢な量」から離れないといけないと思います。食物をつくる・料理をつくる・大切に口にする、本来の食事の楽しめる場になると良いです。大阪でも食品ロス削減に進んで取り組んでいきたいです。

新型コロナウイルス対策



新型コロナウイルス感染症の拡大により、社会や企業を巡る環境は大きく変化しました。同時に、多くの社会的課題が顕在化し、企業が事業を通じて貢献することが一層求められています。帝国ホテルは、社会からの要請に応えるため、そしてお客さまならびに従業員の健康と安全を第一に考え、また、お客さまに安心してご利用いただけますよう、新型コロナウイルス感染症予防の各種対策を行っています。

館内での対策

◎ パブリックスペース

- 入館口でのサーモグラフィーによる検温
- アルコール消毒液の増設
- 定期消毒の強化と適切な換気と保湿管理
- 従業員のマスク・フェイスガードの着用とアクリル板の設置

◎ 宿泊

- チェックイン時に、健康状態に関する調査票への記入と、ホテル到着までの経由地を確認

◎ レストラン

- テーブル間の距離の十分な確保
- QRコードで読み取り可能なメニュー

◎ 宴会場

- お客さま同士の間隔を確保したレイアウト
- 二酸化炭素の濃度を常に計測し、ご来館人数に応じて適正な循環量で外気を取り入れる換気システムを導入

◎ 従業員

- 出退勤時のマスク着用
- 出勤時の体調チェックと体調不良者の管理体制の整備
- 不要不急の外出・会合出席の自粛
- 時差出勤や在宅勤務の実施



医療従事者支援

医療従事者支援の一環として、オリジナルカクテルの売り上げの一部を日本看護協会に寄付、またホテルメイド商品(あんぱん、クッキーなど)を都内病院に寄贈しました。

従業員からアイデアを募集

お客さまに安心してご利用いただけるホテル、従業員がより安全に働ける企業にするためのアイデアを募集しました。2020年5月に社長が発信したアイデア募集のメールに対して、1,000件を超える返信があり、挙げられた総アイデア数は5,473件に上りました。そのアイデア数を489件に集約するとともに、各アイデアに実現性や効果を元に優先順位を付け、対応を開始しました。その一つが、新型コロナウイルス対策と食品ロス削減を両立させた「インベリアル/バイキング サール」でのオーダーバイキングの導入です。

食品ロス対策



食品ロス対策はホテル業界にとって重要なテーマの一つとして認識し、各種取り組みを推進しています。

オーダーバイキングで食品ロス削減へ

新生「インペリアルバイキング サール」では、各テーブルに設置したタブレットによるオーダーバイキングを導入し、計画生産による過剰な生産・余分な廃棄を減らすとともに、注文が入ってから調理することで、料理の本質である「出来たての美味しさ」をお客さまに届けられるようにもなりました。また、新たな看板メニュー「アクアパッツァ」は、環境に配慮して養殖された魚介を一部使用しています。



すべての食材を生かし、使い切る

「食材を最大限に生かし、無駄なく使い切る」ことを常に心掛けています。例えば、魚はまるごと一尾仕入れ、頭や骨などの部位も、野菜の切れ端などと合わせて煮込み、特製のブイヤベースの出汁に使っています。また「食育」をテーマにした親子向けイベント「杉本料理長と学ぶ味覚体験とランチコース」を実施。東京料理長の杉本がこれまでフランス各地で培ったフランス料理における「地産地消」の知見を活かし、食育と食品ロス削減をテーマに、食材を使い切る料理のデモンストレーションなどを行いました。



サステナブルなオリジナルソルト

レモンや野菜の皮、甲殻類の殻などを低温オーブンで焼いてパウダー状にし、塩に混ぜて、オリジナルソルトとして料理に使用しています。



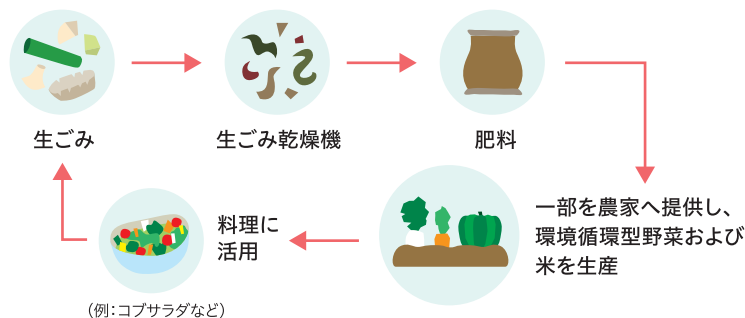
「ウェルカムジェスチャー」をより美しく食べやすく

客室に置きお客さまをお迎えする「ウェルカムジェスチャー」を果物盛り合わせから見直し、量を少なくし軽くつまめるように改善したところ、多くのお客さまに召し上がっていただき、食品ロス削減につながりました。

食品ロスを「環境循環型野菜」に活用

レストランや宴会場で発生する生ごみを、2007年から館内で乾燥させてパートナー企業を通じて野菜栽培用の肥料にしています。

その肥料を使って生産された野菜を「環境循環型野菜」として購入し、レストランの一部メニューで使用しています。



環境への取り組み

環境に対する取り組み体制

帝国ホテルグループでは、環境配慮が社会から期待される新たなおもてなしの一つと捉え、社長を委員長とする「サステナビリティ推進委員会」の下に「3Rチーム」「省エネルギーチーム」を設置するとともにそれぞれアクションプランを立て、全社横断的に各取り組みを推進してまいります。



館内照明のLED化

館内の電力削減を目的として、電気の使用量を従来の約15%まで減らすことのできるLED化を進めています。

「環境 人づくり企業大賞」受賞(5年連続)

環境省と環境人材育成コンソーシアムが主催する「環境 人づくり企業大賞」において、2016年、2017年に「優秀賞」、2018年に「奨励賞」、2019年、2020年に「優秀賞」と5年連続で受賞しました。

使い捨てプラスチック対策

現在、全事業所の直営レストランにおいて、ドリンクにはストローを付けていませんが、お客様の要望に応じて紙製のストローを提供しています。これにより、プラスチック、紙双方のごみ削減に努めています。

屋上緑化と太陽光発電

本館と宴会場の屋上緑化は、表面温度の上昇を抑制し、館内の温度上昇を抑える効果が期待できます。宴会場屋上の緑化には、人口芝を採用し、100%リサイクル可能な天然素材(ヤシ殻)の充填剤を使用しています。本館屋上には太陽光発電パネルを設置し、その電気を夜間のライトアップに利用しています。

SDGs eラーニングの実施

従業員へのSDGs浸透を図るためeラーニングを実施。帝国ホテルグループ全従業員約2,800名が受講しました。

環境に配慮したコーヒーの提供

日本のホテルで初めてレインフォレスト・アライアンス認証を取得したコーヒーの取り扱いを開始しました。これは、森林保全や農民の労働環境が健全であることを示す認証で、一部のレストランで提供しています。

水のリサイクル(中水)

東京では、タワー客室のバス、洗面で使用された水はホテル内でろ過、殺菌を行い、タワー館のオフィス、パブリック、従業員のトイレの洗浄水として再利用しています。大阪ではパートナー企業で客室排水を処理し、リサイクル後にホテルのトイレの洗浄水に利用しています。

ごみ分別の徹底

「混ぜればごみ、分ければ資源」を合言葉に、約20種類のごみの分別を行っています。資源ごみを増やす活動として、ごみ処理室、各職場の分別調査を実施したり、ごみ分別を分かりやすく表示したりするなど、ごみ削減に取り組んでいます。こうした取り組みが評価され、2013年度には帝国ホテル東京が千代田区優良廃棄物管理者表彰で優秀賞、帝国ホテル大阪は大阪市長から感謝状が授与されました。

お客さまの安全と安心



お客さまの安全と安心はホテルの生命線です。帝国ホテルグループでは、リスク管理委員会のもと、食品衛生、災害対策、防犯対策などさまざまな取り組みを推進しています。また、障がいのあるなしにかかわらず、ホテルで快適に過ごしていただくために、バリアフリー対応にも力を入れています。

リスク管理体制

◎食の安全と信頼委員会の設置

グループ全体の食の安全と信頼を守り、維持していくことを目的に2008年に設置し、食中毒対策、食品安全衛生、アレルギー事故対策、食品表示管理、防除などの徹底を図っています。

◎テロ対策、災害対策などのマニュアル整備と訓練の実施

テロ対策や災害、インフラ停止など、緊急時に迅速に対応するための各種マニュアルを整備し、マニュアルに沿った訓練を実施しています。お客さま、従業員の生命を守るべく、応急救護の有資格者数の充実を図っています。

◎法令ならびに企業倫理の遵守の徹底

コンプライアンス、内部統制、ガバナンスなど、企業としての健全性・透明性を高める取り組みを推進すべく、全従業員へのコンプライアンスブックの配布、定期的な研修などの実施に加え、内部通報窓口やハラスメント窓口の整備により、法令ならびに企業倫理の遵守の徹底を図っています。

◎地域一体の防災対策

帝国ホテル東京では、2013年に千代田区と帰宅困難者受入協定を締結しました。また、帝国ホテル大阪では、2021年に大阪府、大阪市と三者間において大規模災害時における旅行者の受け入れなどに関する協定を締結しました。

バリアフリー対応

◎バリアフリーに配慮した宿泊環境の提供

電動ベッド(1台)、TVインターフォン、補助器具を常設したユニバーサルデザインルーム(1室)を提供しています。さらに2020年3月には、バリアフリーに配慮した一般客室を9室増設しました。



車いすに乗ったままでも手が届くよう高い位置にあった食器棚を下へ。足元にもスペースを確保

◎設備面のバリアフリー環境整備

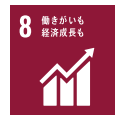
館内では盲導犬・聴導犬・介助犬の受け入れ体制を整えています。また、車いす用のスロープを設置し、エレベーターなども車いすに対応しているほか、多目的トイレも設置しています。

◎従業員向けの介助セミナー

障がいのある従業員が講師を務め社内勉強会を開催したり、従業員自身が車いすを体験したりするなど、社員教育にも積極的に取り組んでいます。



ダイバーシティ



帝国ホテルグループでは、ダイバーシティ推進を中長期的な重点課題の一つとして位置付け、多様なライフスタイルの従業員が自分らしく最大限の能力を発揮し、「多様なおもてなしを生み出し、すべてのお客さまに愛される企業」を目指し、推進しています。

女性の活躍

「2023年度末までに女性管理職比率15%」の目標を掲げ、積極的に女性管理職の登用を行っています。

女性のキャリアアップ支援として「女性を対象とした中堅層研修」や「社内キャリア相談窓口」を開設するなど、さまざまな施策を実施しています。取り組みの結果、2021年4月の女性管理職割合は、過去最高の13.5%となっています。また、継続的な取り組みが評価され「えるぼし」認定マークを取得しています。



女性活躍推進認定マーク「えるぼし」2019年取得

働き方改革

柔軟な勤務形態の一つとして2019年に在宅勤務制度を導入しており、幅広い従業員が利用しています。新型コロナウイルス感染症対策として、在宅勤務が可能な職場については、在宅勤務を推奨しています。今後さらなる推進に向けて2020年7月には在宅勤務検討会を発足して環境整備を行い、2021年4月より「対象者の拡大」「日数上限の廃止」「通信費相当分の手当支給」など、大幅に制度内容を拡充しました。

(※通信費相当分の手当支給は2021年1月より拡充)

人権尊重の推進

人権に関わる知識の習得と正しい理解の浸透を促進し、差別や偏見のない人権尊重の意識向上に努めています。主な施策として「人権、ダイバーシティ、ハラスメントに関する複数の研修動画」を独自に製作し、全従業員へオンデマンド配信もしくはWEB配信しており、延べ3,000名が受講しました。

ワークライフバランスの推進

◎**育児支援** 当社では、育児休業期間が子が3歳の年度末まで取得可能とし、復職後も子が小学校3年生まで短時間勤務を取得できるなど、法律を上回る制度を多数設けています。2021年1月には育児、看護・介護休暇を30分単位で取得可能とする制度の拡充を行い、さまざまな勤務形態を選択できるようにしました。また、女性のみならず2018年度より「男性育児休業取得促進」にも注力しています。その結果、2020年度の男性取得率は23.08%となっています。啓発活動としては、好事例などを紹介する「ダイバーシティ通信」を定期的に配信しています。



育児支援認定マーク「くるみん」2014年取得

◎**介護支援** 無料外部相談窓口のサービス提供や定期的な介護セミナーおよび個別相談会を実施しています。



仕事と介護の両立に取り組んでいます
介護支援認定マーク「トモニ」2017取得

障がい者雇用

身体・知的・精神に障がいのある人の雇用促進に積極的に取り組み、多様な職種において活躍できる職場の環境整備を進めています。当社の2020年度末時点の障がい者雇用率は2.33%と法定雇用率(2021年3月より2.3%)を上回っており、2006年度以降、法定雇用率を達成しています。聴覚障がいの従業員が実演者となり、接客に役立つ基礎手話の研修動画を製作し、社内デジタルサイネージに動画配信しました。挨拶などの手話を通じて従業員間のコミュニケーション体制の構築、聴覚障がい者に対する理解促進とお客さまへのさらなるサービスの向上を図りました。



聴覚障がいの従業員が実演者となった手話の研修動画を製作



人材育成／「さすが帝国ホテル」推進活動

帝国ホテルグループでは、従業員一人ひとりが、お客さまや社会から「さすが帝国ホテル」と言ってもらえるような人材となるための研修やセミナーを実施しています。また、人材育成室を設置し、体系的な人材育成と、自発的にキャリア開発に取り組むスタッフを支援する仕組みづくりを推進しています。

研修の実施

通信教育や資格取得などの自己啓発支援のほか、新入社員からベテランスタッフまで、役職や個々のキャリア開発に応じた各種研修を、オンライン・集合研修など、状況に応じて組み合わせながら実施しています。

コンクールなどでの活躍

製パン技能者を対象とした唯一の国際大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー2022」の日本代表選手最終選考会で、ベーカリー課のスタッフが「パン部門」で惜しくも日本代表は逃したものの入賞いたしました。本大会は世界の製パンの最新トレンド発信の場・世界の一流パン職人を世に紹介する場の一つとして知られています。



全従業員が「さすが帝国ホテル」と、お客さまや社会から評価されるよう、帝国ホテルで働くことの原点、サービスの原点に立ち返って行動するための社内活動「さすが帝国ホテル推進活動」を1999年に開始しました。活動の柱には個人表彰・団体表彰制度があり、定期的に表彰を行っています。例年、表彰者のなかから、従業員の投票により大賞を選ぶ「年間大賞表彰式」を東京・大阪同時中継で開催しています。

被災したパートナー企業でボランティア

「さすが帝国ホテル」年間大賞を受賞したのは、上高地帝国ホテル調理課のスタッフです。台風19号で被災した長野県内のパートナー企業を自ら進んで訪問し、浸水した養殖場や事務所の洗浄や廃棄物の仕分け作業などの支援活動を行いました。

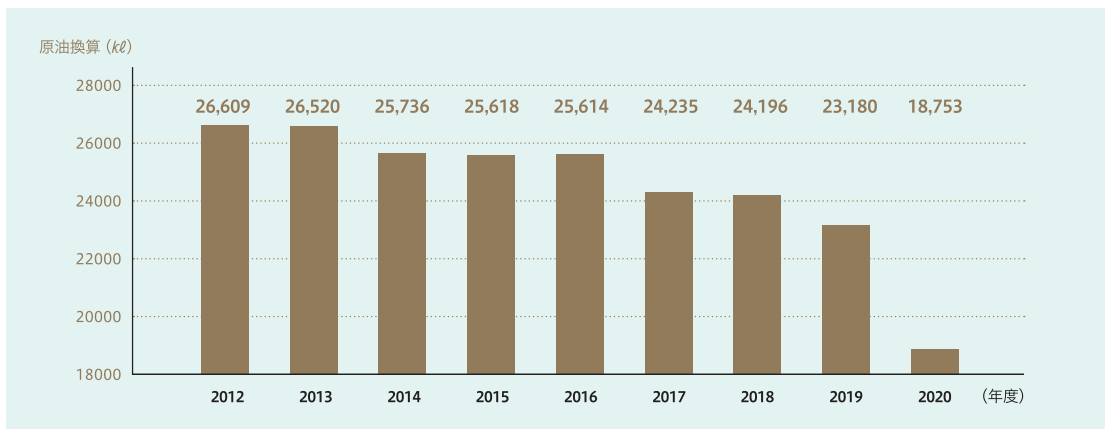
「『日頃大変お世話になっている会社の力になりたい』という一心でしたが、その思いに仲間が同調してくれて実現でき、パートナー企業の大切さを再認識する貴重な機会にもなりました。」(受賞者コメント)



ESGデータ集

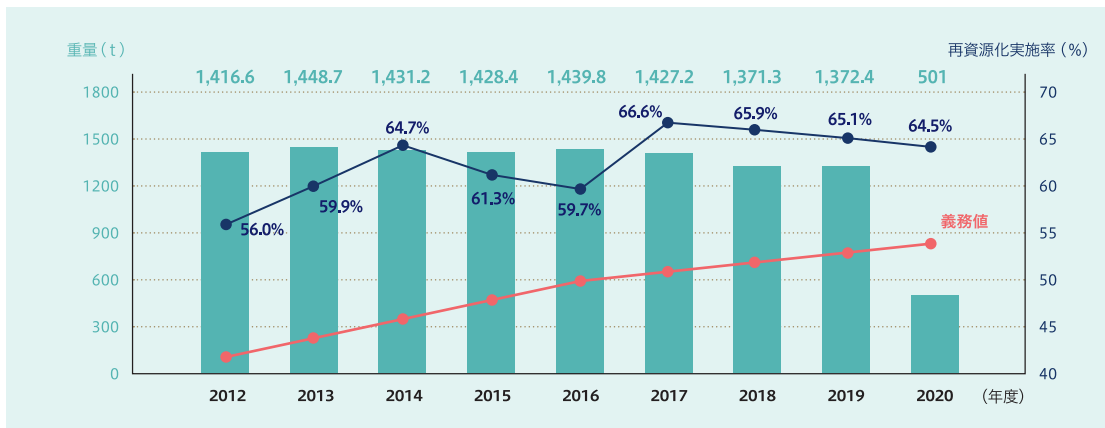
帝国ホテルグループの事業活動におけるESG(環境・社会・企業統治)データを一覧でご覧いただけます。

環境 (1)改正省エネ法に基づくエネルギー使用量(原油換算)



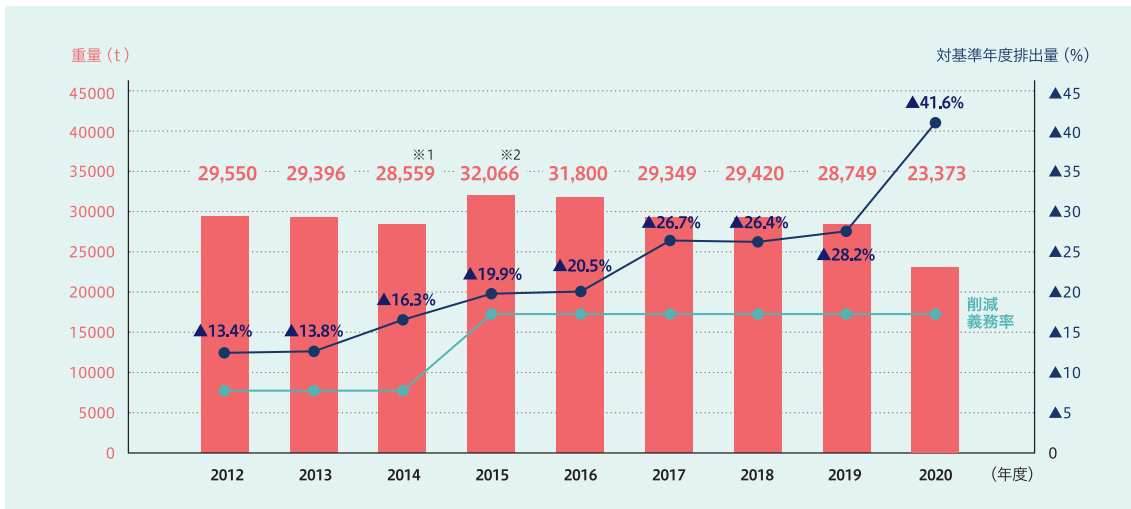
※ 4事業所合計(東京・大阪・上高地・柏)、2020年度は速報値

(2)食品リサイクル法に基づく生ごみ発生量(重量)および再資源化実施率



※ 4事業所合計(東京・大阪・上高地・柏)、2020年度は速報値 / 2020年度の実施義務値は54%

(3) 特定温室効果ガス排出量



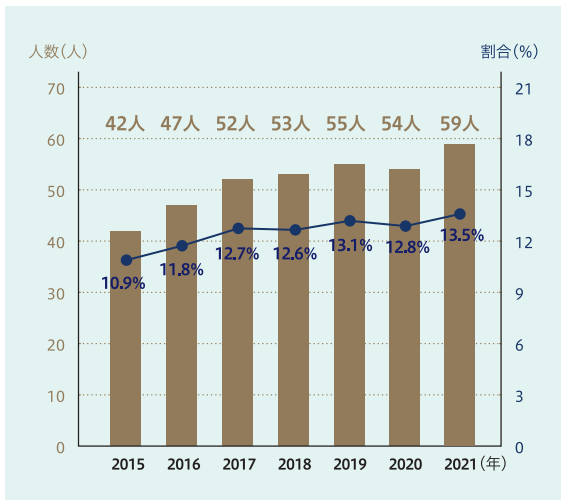
※1 2014年度まで基準排出量34,113t、削減義務率8.0%

※2 2015年度から基準排出量40,017t、削減義務率17.0%

※3 東京都環境確保条例に基づく地球温暖化対策計画、基準年度は2009年(東京のみ)、2020年度は速報値

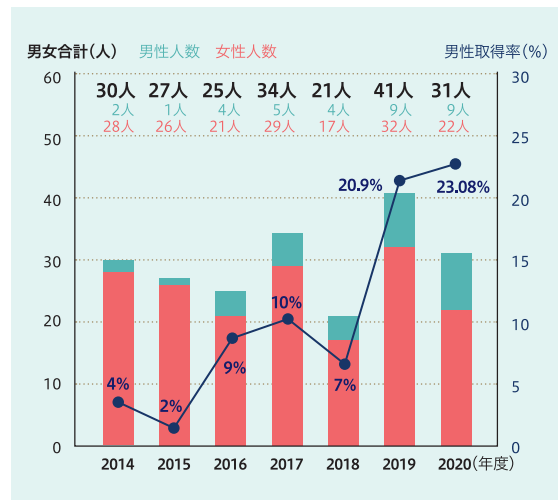
ダイバーシティ推進

(1) 女性管理職者数



※ 各年4月1日時点、女性活躍推進行動計画目標値:2023年度までに15%

(2) 育児休業者数



※ 女性の育児休業取得率は2014年度から2020年度まで100%

※ 男性取得率の目標値は15%以上

帝国ホテル サステナビリティ年表

1890年11月	帝国ホテル開業	2017年 3月	「環境 人づくり企業大賞2016」優秀賞
1933年10月	上高地帝国ホテル開業	2017年 4月	「トモニン」マーク取得
1996年 3月	帝国ホテル大阪開業	2019年 6月	「えるぼし」マーク取得
2001年12月	環境委員会設置	2019年10月	日本ホテル協会 「第1回社会貢献表彰」最優秀賞
2003年 8月	リスク管理委員会設置	2020年 4月	サステナビリティ推進委員会を発足
2008年 3月	食の安全と信頼委員会設置	2020年11月	日本ホテル協会 「第2回社会貢献表彰」優秀賞
2014年 6月	「くるみん」マーク取得	2021年 3月	「環境 人づくり企業大賞2020」優秀賞
2016年 3月	ダイバーシティ推進表明		
2017年 1月	「エコマークアワード2016」金賞		



帝国ホテル 東京



帝国ホテル 大阪



上高地帝国ホテル

株式会社 帝国ホテル

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1
TEL (03)3504-1111
<https://www.imperialhotel.co.jp>



エコマーク認定
帝国ホテル
Eco Mark certification
Imperial Hotel