



2021年（令和3年）7月26日

**食品ロスの削減や、従業員の健康と働きがいのために**  
**帝国ホテル 東京 従業員食堂を自営化**  
**SDGs 達成に貢献する取り組みを推進**

施設名 : 「サステナブル カフェテリア エスポワール」  
運営開始 : 8月1日（日）10:30より

帝国ホテル東京は、食品ロスの削減や従業員満足の上昇、人材育成の推進ならびに人材の有効活用など、SDGs 達成に貢献する取り組みの一環として、2021年8月1日（日）より、現在業務委託をしている従業員食堂を自営化し、「サステナブル カフェテリア エスポワール」という施設名で運営を開始いたします。



株式会社帝国ホテルはこれまで、「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」という企業理念のもと、ESG（環境・社会・企業統治）を意識した活動を行ってまいりました。SDGs（持続可能な開発目標）への取り組みを積極的に推進するため、2020年4月には当社グループが取り組むべき課題を検証して11の目標を設定し、食品ロスの削減などに努めています。

施設名の「サステナブル カフェテリア エスポワール」には、社会やホテル、そしてホテルの従業員における持続可能性に向けた取り組みに将来への希望（フランス語で“espoir” エスポワール）を託す、という思いをこめました。

従業員食堂自営化のねらいは以下の通りです。

#### ① 食品ロスのさらなる削減

従来、廃棄されているような端材や、販売しきれなかった商品を従業員食堂の材料やメニューに活用することで、現在、全社的に取り組んでいる食品ロスの削減をさらに推進します。

#### ②人材の育成

調理スタッフ自らが発案・開発したメニューを提供できる場とすることで、モチベーションの向上を図るとともに、売上や原価管理など多岐にわたる業務を経験させ、広い視野を持った人材を育成します。

#### ③人材の有効活用と雇用の確保

新型コロナウイルス感染症の拡大の影響による業務量の減少を受け、人員配置を最適化することで人材の有効活用を図り、従業員の雇いを確保します。

#### ④従業員満足の向上と健康促進

ホテルの調理スタッフが手掛ける出来立ての料理や、管理栄養士の社員の指導によって健康志向のメニューを提供することで、従業員満足を向上させ、健やかな食環境を整えます。

#### ⑤SDGs の取り組みに対する従業員への啓発

日常的にサステナブルな取り組みに触れる場を設けることで、従業員の SDGs に対する意識の向上を図ります。

## 従業員食堂の自営化による食品ロス削減や健康への配慮などの具体例

### ・カレー

ビーフブイヨンやコンソメなどを作る過程で出るすじ肉やひき肉を使用した、牛すじカレーやキーマカレーなど、帝国ホテルの料理人ならではの「まかないカレー」を提供します。

### ・ラーメン

アメリカンクラブハウスサンドイッチに使うチキンのガラや、長ネギの青い部分、ショウガの皮などで鶏ガラスープを仕込みます。

### ・そば・うどん

乾燥させたシイタケの石づきを「かえし」（つゆの元になるもの）に入れて香りを出します。また、食物繊維が豊富な「七穀うどん」などの健康に配慮した材料を使用します。

### ・デザート

ペストリーで出たケーキやスポンジ生地の端材をアレンジして提供します。

### ・パン

ベーカリーの製造工程で出た形の均一でないものや焼きムラのあるものを提供します。

### ・スープ

調理の工程で出る野菜の端材を使用した、「まかないスープ」を提供します。

※なお、施設内に使用する電力は、すべてグリーン電力を使用しています。

## 「サステナブル カフェテリア エスポワール」メニュー 一例



調理過程で出る端材などを使用した気軽に楽しめるライトメニュー「カフェプレート」



提供直前に目の前で仕上げをする帝国ホテルのまかないごはん「ホットディッシュ」



ベーカリー製造工程で出た形や焼き目が均一でないものを提供する「パン各種」

## 【ご参考】帝国ホテルとSDGs

帝国ホテルは、1890年に日本の迎賓館の役割を担って誕生し、開業のけん引役となった渋沢栄一が初代会長を務めました。渋沢の公益の精神を受け継ぎ、その後も国際社会へ貢献することを謳った企業理念のもと、健全な事業活動を通じて利益の最大化を図るだけでなく、環境への配慮、リスク管理、社会貢献、ダイバーシティ推進、コンプライアンスなど、ESG（環境・社会・企業統治）を意識した活動を行ってまいりました。

現在、新型コロナウイルスの感染拡大は、当社グループの事業活動にも大きな影響を及ぼしておりますが、お客さまが安心してご利用いただける衛生環境向上に努めております。

当社グループは、さらなる企業価値向上と持続的成長を目指し、2015年9月に国連サミットで採択された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、取り組むべき課題を検証して11の目標を設定するとともに、2001年から続く従来の「環境委員会」を改め「サステナビリティ推進委員会」を2020年4月1日に発足させ、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。

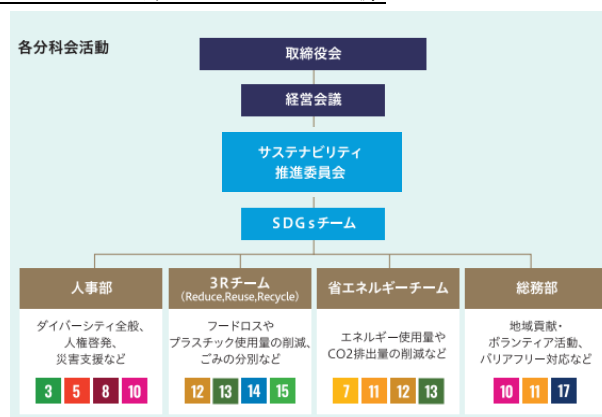
これまで特に注力してきた、環境活動、リスク管理、ダイバーシティ推進は、各目標と関係しており、今後もさらなる推進を図るとともに、フードロス削減をはじめとした課題にも積極的に取り組むことで、SDGsの達成に貢献してまいります。

詳細は、こちらのホームページをご参照ください。

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/csr/index.html>

### 国連が提唱するSDGs（持続可能な開発目標）における当社グループの目標

- 3 すべての人に健康と福祉を
- 5 ジェンダー平等を実現しよう
- 7 エネルギーをみんなに そしてグリーンに
- 8 働きがいも経済成長も
- 10 人や国の不平等をなくそう
- 11 住み続けられるまちづくりを
- 12 つくる責任 つかう責任
- 13 気候変動に具体的な対策を
- 14 海の豊かさを守ろう
- 15 陸の豊かさを守ろう
- 17 パートナリシップで目標を達成しよう



当社グループは、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」を2016年より5年連続で受賞しております。