PRESS RELEASE

報道関係者各位

KYOTO CENTURY HOTEL

2022 年 2 月 2 日
京都センチュリーホテル

食品ロス削減への取り組み

フードシェアリングサービス「TABETE（タベテ）」を導入

ビュッフェレストランのバラエティ豊かな料理を 500 円のテイクアウト BOX で

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:井上　貴史)は、2022 年 2 月 2 日(水)から、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング　ラジョウ」にて、フードシェアリングサービス「TABETE（タベテ）」を導入し、バラエティ豊かなビュッフェ料理を「テイクアウト BOX」で販売いたします。この取り組みにより、責任ある食の生産と消費が行われる社会の実現を目指します。

EAT ME ! TABETE

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

ホテル内のビュッフェレストラン「オールデイダイニング　ラジョウ」では、食品ロスに以前より問題意識を持ち、2021 年には京都市の「食べ残しゼロ推進店舗の認証」を取得しました。この度、お客様にホテルこだわりの料理を楽しんでいただきつつ食品ロス削減になる、さらなる対策として「TABETE」を導入いたします。

「テイクアウト BOX」では、朝食・ランチ・ディナービュッフェの料理をスタッフが専用のボックスに詰めて販売いたします。食品ロス削減だけでなく「オールデイダイニング　ラジョウ」の定番の朝食や、季節ごとにテーマが変わるランチ・ディナービュッフェを気軽にお試しいただける機会としてもご利用ください。

今後も京都センチュリーホテルでは、サステナビリティに配慮した取り組みを続けてまいります。

食品ロス削減アプリ「TABETE」について

「TABETE」は、飲食店等でまだおいしく安全に食べられるにもかかわらず廃棄されていた食事とユーザーをマッチングする「フードシェアリングサービス」です。

※ユーザー:約49万人／掲載店舗:約2,000店舗（2022年1月現在）

◆実施概要

【期　　　　間】2022年2月2日(水)～　※毎週月・火曜日は定休 ＜祝日を除く＞
【内　　　　容】朝食・ランチ・ディナービュッフェの料理をテイクアウトBOXに詰めてご提供いたします
【お渡し場所】京都センチュリーホテル 2F 「オールデイダイニング ラジョウ」 店頭にて
【販 売 価 格】500円　※アプリ「TABETE」上で決済をお済ませください
【お問い合わせ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)
【U　　R　　L】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/20220131113108_tabete.html

※本サービスのご利用には、アプリ「TABETE」のダウンロードが必要です。
※表示価格は、消費税を含んでおります。　※写真は 2 人前のイメージです。
※商品内容は食材状況によって変わります。中身の指定はできません。販売が無い日もございます。
※ご購入後は1時間以内にお召し上がりください。

◆レストラン「オールデイダイニング ラジョウ」概要

京都センチュリーホテルの 2 階に位置するレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」。6 階までの吹き抜けが広がる、開放的な店内。朝昼夜と多彩なメニューを楽しめるビュッフェをご利用いただけます。

ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。
https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html

当社のSDGsの取り組み(抜粋)

■京都市「食べ残しゼロ推進店舗」認証取得

「オールデイダイニング ラジョウ」は、京都市が定める食品ロス削減の取り組み「食べ残しゼロ推進店舗」の認証を取得しました。「食べ残しゼロ推進店舗」とは、食べ残しや手つかず食品などの食品ロス削減・生ごみを減量する取り組みを行っている、京都市より認証を受けた飲食店・宿泊施設を指します。

■都市養蜂プロジェクト

当社では、京都のホテルでは初めてとなる屋上での都市養蜂を行っています。ミツバチは生態系の循環の中でポリネーター(花粉媒介)としての重要な役割を担っています。都市域の植物の受粉を行うことで、自力で受粉できない植物が育ち、実をつけ、野鳥がその種を運び、周辺の緑が増え、その植物の受粉にミツバチが再び貢献するという循環が生まれます。京都駅前という都市部で養蜂を始めることで、緑化促進だけではなく、採れたはちみつの商品展開、当社ホテルレストランでの提供、地産地消による地域活性化を目指します。

■京都のホテルとして初めて経済産業省「新・ダイバーシティ経営企業 100 選」に選定

2020 年 3 月に経済産業大臣表彰を受けました。「働き方改革」を中心に据え、特に「障がい者雇用」において障がいがある方とない方が共に働くことで互いの自立性や創発性が向上したという点が評価されました。

■環境配慮型アメニティ

京都センチュリーホテルでは「BIOSTYLE」をコンセプトとした改装に伴い、2015 年度より環境配慮型アメニティを継続使用しております。

① 「IKEUCHI ORGANIC」のタオル

安全性と心地よさにこだわった完全オーガニックの今治タオル。無農薬で育てられたフェアトレードのオーガニックコットン 100%を素材に、環境にも優しい風力発電を利用し大切につくられています。

② 「小川珈琲のバードフレンドリー®オーガニックドリップコーヒー」

渡り鳥が休息する森で生まれた珈琲をバードフレンドリー珈琲といいます。京都センチュリーホテルの客室で提供している珈琲は、地元京都市内の珈琲ショップ「小川珈琲」製造のものです。

③ 「mizutori の木製スリッパ」

伝統を大切に守りながら進化させ、日本の新しい生活文化を提案している下駄メーカー「mizutori」の木製スリッパを導入。従来のパイルスリッパと併用し、ゴミ削減を目指しています。

▸ 当社の SDGs の取り組みについて詳しくはこちら

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/sdgs/

SDGs を実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGs の達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、"人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現"に貢献するため、京阪グループにできうる様々な活動を推進していきます。

なお、「都市養蜂プロジェクト」「『新・ダイバーシティ経営企業 100 選』選定」は BIOSTYLE PROJECT に認証されています。

▸ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/

＜このリリースに関する問い合わせ／ご取材のお問い合わせ＞

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社／京都センチュリーホテル

広報担当／ブランド企画室

TEL : 075-351-0186　FAX : 075-343-3722　Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp