

食品ロスへの取り組み

■ レストラン・宴会での取り組み

01 ビュッフェでの工夫

・適正な量やメニューのご提案



▲取り分け時の量の声かけ



▲「3010運動」のご提案

・小皿盛りにする



▲小皿盛りや容器の工夫



02 再利用をする ・端材や余った食材の商品化



▲余った食材をクッシュに



▲米ぬかを使った焼き菓子「ロンデル」



▲オレンジジュースで作ったドレッシング



▲野菜くずをブイヨンに活用

03 社員の意識改革



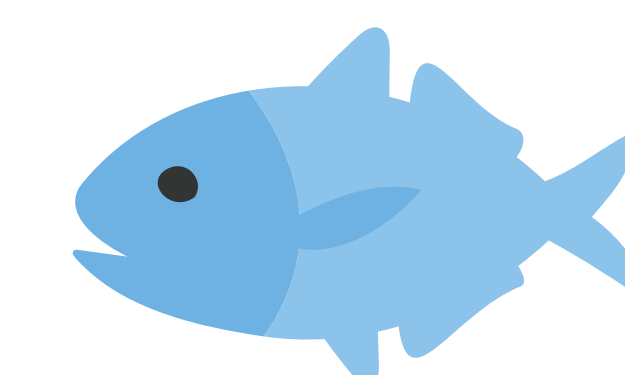
▲ゴミの量を記録・分析



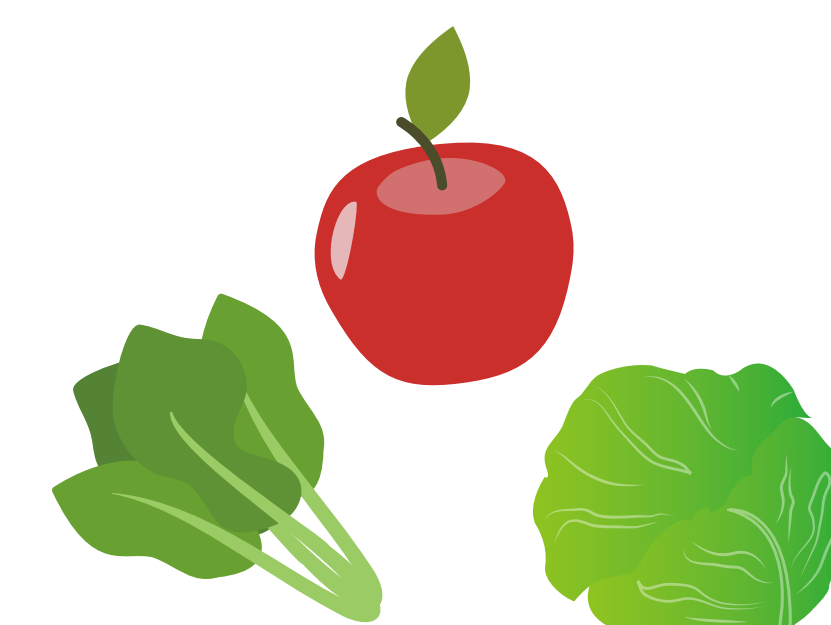
▲従業員食堂での再利用

TOPICS

市場に出回らない
食材やB級品の活用



未利用魚



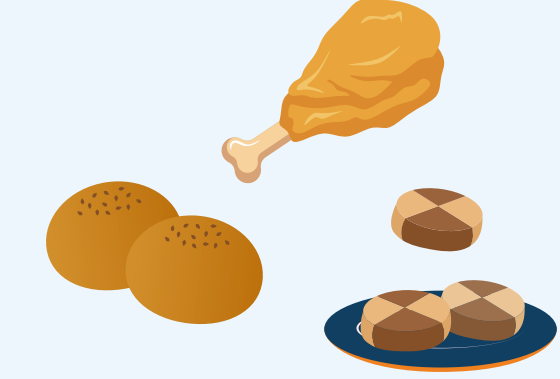
農家で余った
野菜の利用

mottECO ルール



私たちの「mottECO」ルール

中心温度**75℃**以上で加熱した
メニューに限る
※導入当初は**85℃**以上
パン／小菓子／フライドチキン／etc

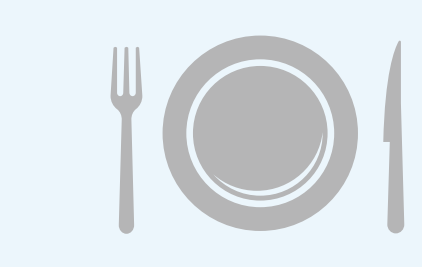
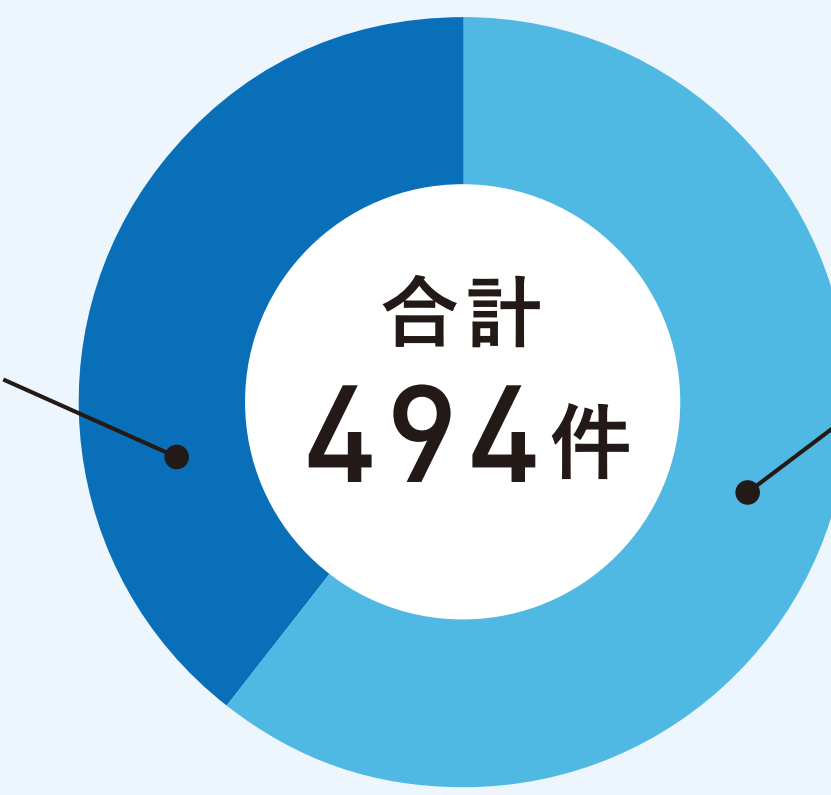


2023年度 実績値



宴会場

195件
39.4%



レストラン

299件
60.5%

環境活動への取り組み

■ CO₂排出量削減に向けた取り組み

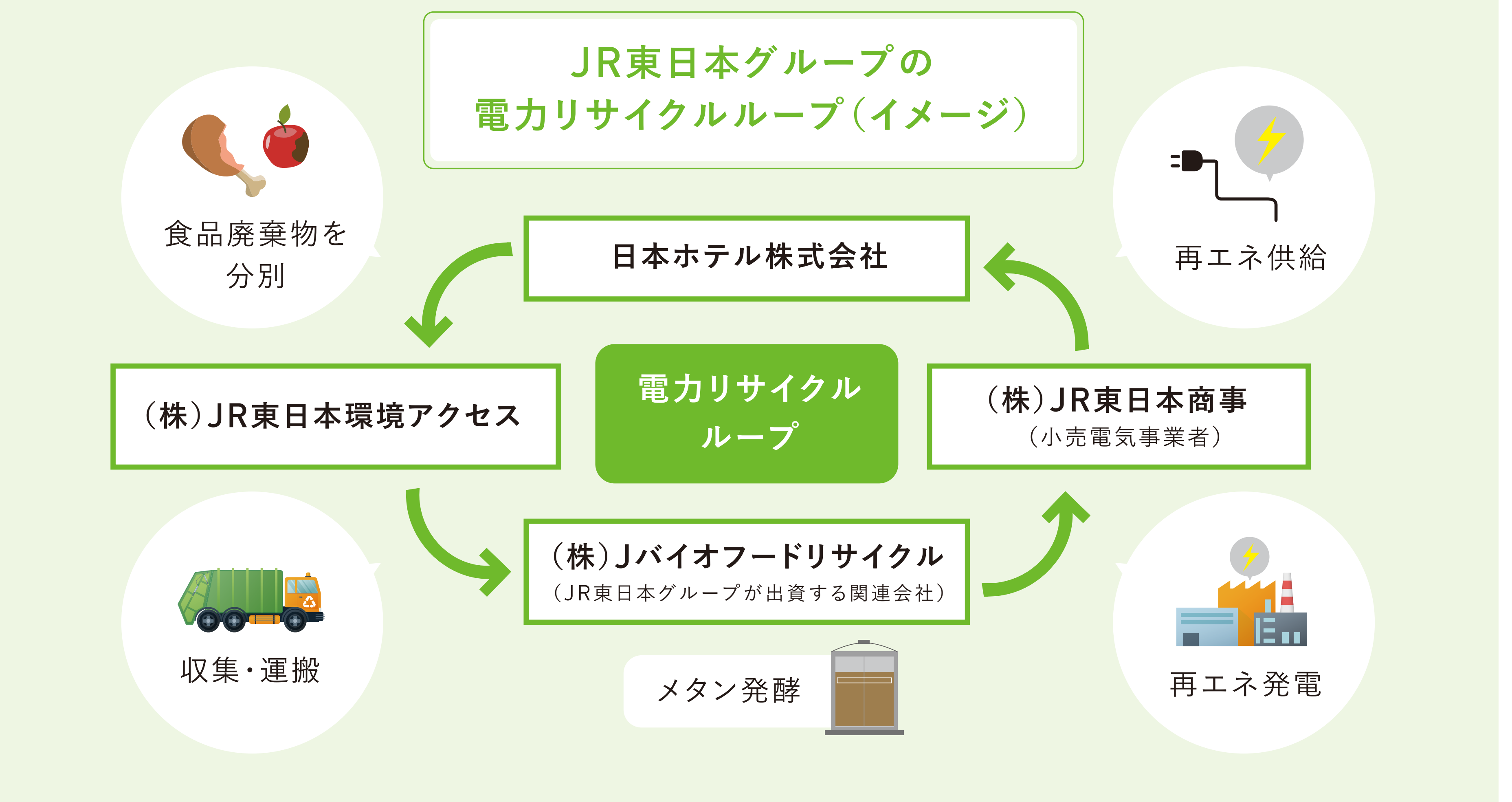
設備・機器導入 ・LED化推進 ・節水型シャワー等導入
エネルギー使用量削減 ・冷暖房温度設定 ・シャワー水量調整

環境にやさしいエネルギー導入

・JR自営電力の導入
・CO₂フリー電力への切り替え

廃棄物削減、再生利用

・食品廃棄物をメタン化し、生み出された電力の一部をホテルで使用(一部のホテル)



サプライチェーンによる排出削減

・地産地消への取り組み

提供量の削減

アメニティ・容器・包装等の素材を
ワンウェイプラスチック以外のものに変更

JR東日本ホテルメッツ
アメニティステーション▶

