

# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

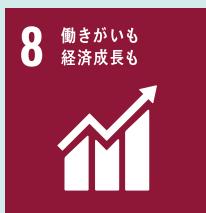


## 郡山ビューホテルが取り組む SDGs

私たちは、国際連合が提唱する「SDGs(持続可能な開発目標)」に賛同し、  
安心安全・社会・地域・環境の4つの視点から  
サステナブルな社会の実現につとめることを目指して参ります。

### SDGs(持続可能な開発目標)とは

2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない(leave no one behind)」ことを誓っています



# 「安心・安全」



喫煙所の設置

## 車イスの貸し出し

本館・アネックスとともに、2台ご準備しております。ご利用の際はお気軽にお声がけください。

## 全客室禁煙 & 喫煙所の設置

アネックスの客室は全室禁煙となっております。また両館には喫煙室を設けており、分煙対策を行っております。

## AEDの設置

本館・アネックスとともに、1階にAEDを設置しております。また従業員は応急救護講習を受講しております。

# 「社会」



社員教育研修・各講習の実施



ユニバーサルルームの設置

## 社員教育研修・各講習の実施

新入社員研修をはじめ、食品衛生講習会など様々な研修を実施し、スキルアップを目的とした教育活動を行っております。

## 防災・防火訓練の実施

災害時を想定したシミュレーションで定期的に訓練を行っております。より迅速に対応するスキルを身に着けております。

## ユニバーサルルームの設置

本館にございますユニバーサルルームはバリアフリーのお部屋に、電動リクライニングベッド、広めのバスルームを設置しております。

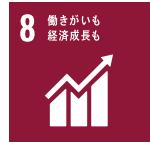
## 食物アレルギーへの柔軟な対応

食物アレルギーをお持ちのお客様にはその方に合ったお料理をご提供。お一人様ずつ丁寧にご対応させていただきます。

## 育児休暇、時間短縮制度

育児休暇や短縮業務を取り入れ、なおかつ休暇を取りやすいような職場環境を目指し取り組んでおります。

# 「地域」



テーブルマナーの実施



地産地消メニューの提供

## テーブルマナーの実施

学校の講習や新入社員研修などに向け、実際にホテルの料理を召し上がっていただぎながらスタッフが丁寧にご指導いたします。

## 地域イベントへの参加

街主催のイベントやスタンプラリーに積極的に参加し、地域の活性化に貢献しております。

## 地産地消メニューの提供

ご宴会やレストランで提供するお料理には福島県産の食材を積極的に取り入れる活動をしております。

# 「環境」



3010 運動の実施



食材の廃棄を減らす

## コピー用紙の裏紙利用

社内利用の書類は積極的に裏紙を使用し、紙の消費を抑えることで環境保全に貢献しております。

## 棚卸による館内在庫把握

月に1回のペースで館内の全食材、備品を確認しております。部署間で物を移動し、廃棄が出ないようつとめております。

## 館内照明のLED化促進

館内の照明をLEDに差し替える活動を行っております。活動を進めることで消費電力をおさえることを目標としております。

## 3010運動の実施

食べ残しを減らす運動(宴会開始30分間、終了10分前は料理を食べる)を呼びかけ、食品ロスの削減につとめております。

## トイレットペーパー使い切り

お客様用トイレで少なくなったトイレットペーパーは、従業員トイレで無駄なく使い切っております。

## 滞在清掃なしのエコプラン

清掃を3日に1回のみ行うエコプランを設けております。クリーニングを減らすことで、CO2削減を目指しています。

## 食材の廃棄を減らす

調理の際に料理長が切り方などをチェックし、食材の無駄が少なくなるよう取り組んでおります。

※写真はイメージです。