

# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



阪急阪神ホテルズが取り組む

SDGs  
2024.1



株式会社 阪急阪神ホテルズ SDGs 推進部  
〒530 8310 大阪市北区芝田 1 丁目 1 番 35 号  
TEL 06-6372-2122



阪急阪神ホテルズは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

## 阪急阪神ホテルズが取り組むSDGs

私たちは、SDGs（持続可能な開発目標）を深く理解し行動するため、阪急阪神ホテルズの企業理念に基づき、SDGs基本方針（目指す姿）および6つの重要テーマ（社会課題の中から重点的に取り組むテーマ）を掲げています。これら6つの重要テーマは、阪急阪神ホールディングスグループ全体の取組として推し進めています。

私たちはSDGsに賛同し、ホテル事業を通じてさまざまな活動に取り組んでいきます。

## SDGs基本方針

[ 心豊かな社会の実現に向けて ]

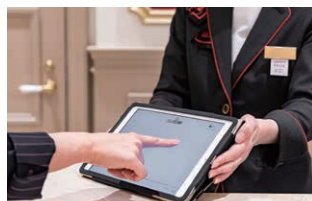
私たちは、地球環境をはじめとする社会問題を「自分事」と捉え、課題解決に主体的に関わることで、次世代に夢と感動をつなぎ、すべての人々が安心して快適に過ごせる心豊かな社会の実現に貢献します。

## 6つの重要テーマ

阪急阪神ホテルズが取り組むべき課題の中から、6つの重要テーマを掲げています。事業の推進を通して、課題解決に取り組めます。

1 安全・安心の追求

2 豊かなまちづくり



5 環境保全の推進

6 ガバナンスの充実



3 未来へつながる暮らしの提案

4 一人ひとりの活躍



# 1 安全・安心の追求

重要テーマに  
基づく取組方針

「食の安全」や「災害」への対策を継続し、誰もが安心して  
利用できる施設・サービスを日々追求していきます。



## 「災害」対策の構築

### 感染症対策の実施

「SAFETY PRIDE」というスローガンを掲げ、従業員一同取り組んでいます。

#### 全直営ホテルで 抗菌・抗ウイルス加工を実施

安心してご利用いただけるホテルを目指して「空気触媒セルフィール®」を採用し、従業員自らの手で直営全ホテルのすべての客室、レストラン、宴会場の抗菌・抗ウイルス加工を実施いたしました。

#### 「フルオーダー式の ビュッフェスタイル」を導入

ニューノーマル時代を見据えた新たな「フルオーダー式のビュッフェスタイル」を導入。お客様が料理を取りに行く従来の形式を改め、各テーブルに設置したタブレット端末からご注文いただいた料理をスタッフが各席までお届けします。

対象ホテル：ホテル阪急インターナショナル「ナイト&デイ」

### 災害時の備蓄品の確保および管理

大規模災害時、帰宅困難者の発生防止策として、従業員の一時帰宅を抑制するため3日分の非常食等を備蓄しています。さらにお客様を対象とした備蓄品の拡充を図っています。また防災マニュアルを整備し、年2回以上の実施が義務化されている消防訓練では、必ず1回、消防署に立ち会っていただき、訓練の結果検証をお願いしています。検証結果を基に次回訓練の計画書の見直しを行い、避難・誘導・消火活動などの防災訓練を積極的に実施することで、お客様が安心してホテルを利用できる環境を整えています。

### 全客室の禁煙化

健康志向の高まりを受け、当社では、全客室を禁煙化しています。受動喫煙防止や顧客満足度向上の観点および防火上の安全面を考慮し、お客様に快適な環境を提供しています。

## 「食」の安全・安心対策の推進

### 料理メニュー表示に関するガイドラインの作成と遵守

提供する料理等のメニュー表示において統一ルールを策定しました。このルールに従い、各レストランでメニュー表示チェックシートを作成し、品質管理を担当する部署へ申請します。申請後、審査に通ったメニューのみ表示が可能となります。さらに年に4回各ホテルに赴き、運用状況および実施点検を行う等、チェック体制を強化しています。また年に3回「食品衛生」「メニュー申請方法」「アレルギー」の3つテーマで講習会を実施する等、教育にも力を入れています。



### 牛肉・米のトレーサビリティ対応

レストランの店頭に表示している牛肉の個体識別番号を管理台帳と照合したり使用している米について店内やメニューに産地伝達表示をするなどの対応を徹底しています。



### 衛生管理の取組

衛生管理において定期的な調理場のふきとり検査や食品の細菌検査、従業員への検便検査に加え、2021年6月から義務づけられたHACCPに沿った衛生管理手法を取り入れ、食中毒や異物混入の防止に取り組んでいます。

※HACCP  
原材料の受入れからお客様への料理提供までの全ての作業工程において、食中毒や異物混入等の健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を特定、食中毒や異物混入などの健康被害を未然に防ぐ衛生管理の手法。

# 2 豊かなまちづくり

重要テーマに  
基づく取組方針

地域社会との連携を広げ、人々がいきいきと  
集い・働き・住み続けたいくなるまちづくりに貢献します。



## 「阪急阪神 未来のゆめ・まちプロジェクト」を はじめとする社会貢献活動の推進

阪急阪神ホールディングスグループ全体で推進する

「阪急阪神 未来のゆめ・まちプロジェクト」への参画や当社独自の取組により

さまざまな地域コミュニティへの貢献に努めています。

### 将来のキャリア育成のための 職業体験の受け入れ

職業体験を通じて健全な職業観や進路意識を育成することを目的に、積極的に地元の学生を対象とした職業体験の受け入れを行っています。

※職業体験をご希望の方は、近隣の直営ホテルにお問い合わせください。なお状況によりご希望に添えない場合がございますので、ご了承ください。



### 従業員向けのフェアトレード商品販売会の実施

六甲山観光株式会社が運営するショップ「ホルティ」のご協力のもと、従業員向けにフェアトレード商品販売会を実施しています。この取組は、食品を取り扱う事業者として、生産者について知る機会を提供するとともに、購入金額の一部を外国にルーツをもつ子どもを支援する団体へ寄付しています。



### ペットボトルキャップ回収運動で 子どもたちにワクチンを寄贈

2020年より全従業員が身近に参加できるペットボトルキャップの回収運動を実施。リサイクル業者を通じて、定期的に回収されたキャップの代金をNPO法人「世界の子どもにワクチンを日本委員会 (JCV)」へ寄付しています。



### 寄付付き自動販売機の導入

従業員の休憩スペース等に設置されている自動販売機の商品のうち、特定の商品を購入することで、誰でも簡単に寄付することが出来る環境を整えました。集められた寄付金は、地域の子どものために活動をされている団体に役立てられています。



### 寄付付きプランやサービスの実施

(2022年度実績)

<宿泊プランの販売>	寄付額
日本クリクラウン協会応援プラン	456,712円
チャイルド・ケモ・ハウス応援プラン	490,908円
ハートフルステイプラン	49,557円
<イベント開催>	
クリスマスチャリティイベント	77,450円
<その他>	
いろねこ食パンの「耳」販売	71,990円



# 3 未来へつながる暮らしの提案

重要テーマに基づく取組方針

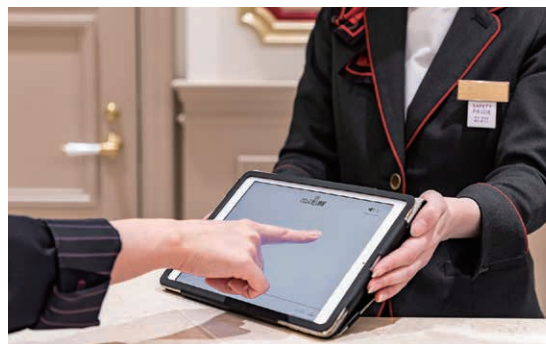
未来志向の「空間」や「食」を提案し、快適さと感動を創出します。



## より豊かな食生活の実現に向けて

### 大豆ミートを使用したメニューの提供

「環境」や「食」に関する問題への関心を高めてもらうことを目的に、ホテルグルメを気軽に味わえるビュッフェレストランで、大豆ミートを使用したメニューをご用意しています。大豆は将来の食糧難を打開する食材のひとつとしても注目を集めており、牛肉に比べわずかな土地と水で栽培できることから、環境負荷を減らすサステナブルフードとしての価値が改めて認識されはじめています。



### タブレットによる映像通訳サービスの導入

外国人のお客様をお迎えするにあたり外国語対応スタッフの配置、語学研修の実施に加えてタブレット等を使った映像通訳サービスを導入しています。

## ユニバーサルデザイン対応で 正確なコミュニケーションの実現

### アレルギー特定原材料 Specified Allergenic Ingredients



料理に含まれるアレルギー特定原材料8品目を表示しております。  
The 8 specified allergenic ingredients contained in the dishes are labeled as above.

### その他の特定食材 Other Specified Ingredients



あくまでも原材料として使用した場合の表示です。牛、豚のエキスや、醤油、お酢、料理酒などの調味料、食品添加物のアルコールは表示しておりません。  
お客様の判断の目安としてご利用くださいませ。

The materials above are only labeled when they are used as INGREDIENTS. Beef and pork extracts, seasonings such as soy sauce, vinegar, cooking liquor, and alcohol used as food additives are not labeled. Please use the labeling as a reference to decide if it fits your needs.

食材ピクトグラム表示例

### 食材ピクトグラムによる原材料表示

直営ホテルの全ビュッフェレストランおよび朝食提供レストランで、すべてのお客様が安心して食事ができるよう「食材ピクトグラム（絵文字）」による8種のアレルギー特定原材料および宗教戒律による禁忌食材である豚肉、牛肉、アルコールの計11種類の原材料を表示しています。

### 人に優しい取組

お客様にとって居心地のよい空間を提供するため、お好みに合わせて選べる枕を用意したり、ピクトグラムを客室やパブリックスペースに採用するなど、さまざまな取組を進めています。



# 4 一人ひとりの活躍

重要テーマに基づく取組方針

多様な個性や能力を最大限に発揮できる企業風土を醸成するとともに、広く社会の次世代の育成にも取り組みます。



## 働きやすい職場づくり

### 健康経営の推進

(「健康経営優良法人2023」認定)

従業員やその家族の心身の「健康」が幸せの源泉であるとともに、会社の豊かな未来の礎であるという考えのもと、健康経営を推進しています。一人ひとりが生き活きと働くことができる職場環境づくりのため、「喫煙対策」「感染症対策」「生活習慣病の予防」「女性特有の疾病予防」「メンタルヘルス対策」の5つを対処すべき重点課題とし、受診費用の負担や補助、支援プログラムの実施に取り組んでいます。

### ハラスメント相談窓口の設置

ハラスメントに関する理解を促進するため階層別の集合研修等を定期的に実施し、相談に関する窓口の設置など体制を整備しています。

### グッドアクション表彰制度の設定

半期に一度、企業理念に基づく、かつ具体的な成果を発揮した従業員の行動や取組について、推薦形式により表彰する制度です。表彰式では社長からの賞金と表彰状の授与だけでなく、受賞者全員が集まる茶話会も行われます。2023年度からは、新たにSDGs表彰制度を設け、目標8「働きがいも経済成長も」の実現に取り組んでいます。様々な表彰制度を設定し、一人ひとりの活躍を全体で称えあうことにより、従業員のモチベーション向上を目指しています。

### 2022年度SDGs表彰 優秀賞

ブーランジェリー「アンダングテ」で販売しているクロワッサンパブリジェヌの端生地をフレンチトーストにアップサイクルすることで、フードロス抑制と廃棄時に発生するCO<sub>2</sub>排出量の低減に貢献する取組を表彰しました。

### 人材育成

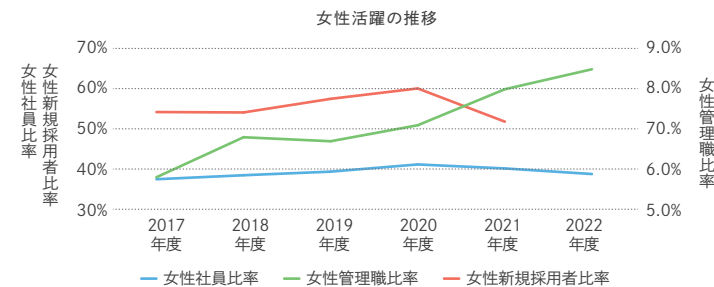


ソムリエ・バーテンダーの養成や、海外派遣・英会話などの専門性を高める研修を行うことで、ホテルエとしてのエキスパートを育成しています。またマーケティングや経営戦略などホテル経営のプロを目指す研修も実施することにより、それぞれのキャリアプランに合わせた人材育成に力を入れています。そのほか、資格取得や通信教育の費用負担・補助を行うなど自己啓発を支援する制度も設けています。

## 女性活躍の推進

### ファミリーフレンドリー制度の設定

ワーク・ライフバランスを整え、一人ひとりが仕事での成果・効率向上を目指してもらえるよう、妊娠・出産・育児や介護のための短時間勤務や休暇取得などの制度を設けています。



※2022年度の新規採用を休止

# 5 環境保全の推進

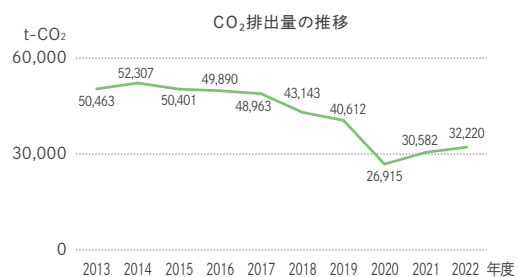
重要テーマに基づく取組方針

温室効果ガス排出量削減による低炭素社会、および食品廃棄物抑止による循環型社会の実現に向けた環境保全活動を推進します。



## CO<sub>2</sub>削減に向けた取組

さまざまなCO<sub>2</sub>削減の取組がある中、電力による削減に重点を絞り、最初の取組として2011年の東日本大震災以降、ホテル館内のLED化を進めてきました。現在はCO<sub>2</sub>排出量の削減達成に向けて、人感センサー照明の導入など他の節電活動とあわせてさらなる推進を目指しています。



### お客様がホテルをご利用する際の選択肢にCO<sub>2</sub>排出量を実質ゼロにするオプション・プランの導入

イベントや会議で使用する電気を再生可能エネルギーに置き換えるオプション【CO<sub>2</sub>ゼロMICE®】と宿泊することで生じるCO<sub>2</sub>排出相当量をカーボン・オフセットできるプラン【CO<sub>2</sub>ゼロSTAY®】を導入。CO<sub>2</sub>実質ゼロが可能な環境に配慮されたイベント開催・宿泊の機会を提供することで、お客様と共に次世代における脱炭素社会の実現を目指します。また1年に2回開催されるSDGs推進委員会でプランを使用するなど、社内利用の促進も図っています。



## 脱プラスチックに向けた取組

### 脱プラスチックに向けた取組「客室内アメニティーの取り扱いを変更」

環境問題対策として2022年4月より施行の「プラスチック資源循環促進法」に基づき、客室内にご用意している一部使い捨てアメニティーをフロントロビーでの提供に変更しています。お客様が必要とする分だけをお取りいただくことによる「ごみの排出量の削減」のほか、「環境に害のある物質をなるべく削減」するために、プラスチック素材のアメニティーアイテムの軽量化や環境に配慮した商品に順次切り替えています。お客様には快適にお過ごしいただくため、チェックイン時のお声かけおよび啓蒙活動POPを客室内に設置しています。



特定プラスチック使用製品提供事業者として、同法が指定する客室アメニティーなど対象12品目のプラスチック提供量削減の目標を定めています。

<法令目標設定>

	特定プラスチック使用製品の提供量 (t)	特定プラスチック使用製品の提供量と密接な関係を持つ値	特定プラスチック使用製品の提供に係る原単位 (g/人)
基準年度 2021年度	20.5	宿泊人数	15.0
目標年度 2025年度	15.1	宿泊人数	6.0
変化率	△26.2%	+84.0%	△60.0%

## 5 環境保全の推進



### 環境に配慮した ストローへの切り替え

2019年7月から、直営レストラン・宴会場で使用するプラスチック製ストローの素材を環境に配慮したものに切り替えています。また日本は一人あたりのプラスチックゴミの排出量がアメリカに次ぎ世界で2番目に多く、年間32kgにも相当します。<sup>\*</sup>そこで、プラスチックの使用自体を削減するため、直営レストランではストローを必要とするお客様にのみ提供する取組を開始しています。

<sup>\*</sup>出典：UNEP国連環境計画の報告書



## 自然に優しい取組

### 客室内のリネン類の再利用による 節水と洗濯汚染の低減

連泊されるお客様を対象に、1泊目に使用した客室内のリネン類を、そのままご使用いただくことで、洗濯により排出する汚水量の低減に努めています。またこの取組により節約された洗濯代の一部を各地域の環境保全団体等へ寄付しています。

2022年度の寄付額 5,753,950円



## 食品廃棄物削減の推進

### 食品廃棄物削減やリサイクルによる 循環型社会への貢献

食品ロスが問題視される中、まず事業所ごとに食品廃棄物の実態を把握することから着手し、食品廃棄物計量システムのテスト導入を開始、対策を検討しています。

また第一ホテル東京では生ゴミを堆肥として、大阪新阪急ホテルでは生ゴミを養豚飼料としてそれぞれ再利用し、廃棄物の削減と資源の有効活用を図っています。



食品廃棄物計量システム導入ホテル：ホテル阪急インターナショナル、宝塚ホテル、第一ホテル東京、ホテル阪急レスパイヤ大阪、ホテル阪神大阪

### 廃棄される野菜の端材を有効活用

従来、廃棄されているような調理工程で野菜の端材を有効活用した「ベジブロススープ<sup>\*</sup>」を、従業員食堂の直営運営ホテルで提供しています。野菜の栄養成分を余すことなく使用するため、従業員の健康促進やさらなる廃棄物削減を推し進めます。また日常的にSDGsの取組に触れることで、従業員のSDGsに対する意識向上にも努めています。

<sup>\*</sup>ベジブロスとは、ベジ(ベジタブル：野菜)とブロス(出汁)を組み合わせた造語



野菜の出汁をベースにして味噌汁等のスープを提供



# 6 ガバナンスの充実

重要テーマに  
基づく取組方針

すべてのステークホルダーの期待に応え、  
誠実で公正なガバナンスを徹底します。



## 企業統治の実効性・透明性の向上

### コーポレート・ガバナンス

「お客様の喜びを実現し、社会に貢献する」ために、阪急阪神ホールディングスグループの一員として、経営の透明性・健全性を一層高め、法令等の遵守や適時適切な情報開示等を通じ、コーポレート・ガバナンスの強化・充実を図っています。

## コンプライアンスの徹底

### コンプライアンス教育

阪急阪神ホールディングスグループ「コンプライアンスの手引き」を当社および当社傘下の子会社に在籍する従業員に配布しています。また階層別研修の場でコンプライアンス教育を行っています。



### 企業倫理相談窓口の設置

法令や社会的規範に反する行為が行われていた場合、または、その恐れがある場合に、当社や傘下子会社、お取引先会社の役職員が、相談・通報することができる窓口を当社内に設置しています。また、グループのガバナンスを統括する阪急阪神ホールディングス内と弁護士事務所にも同様の窓口を設置しています。このような施策により、いち早く問題を把握し改善できる仕組みが構築されています。

## リスクマネジメントの強化

当社では、リスクを未然防止するとともに、起きた場合には損失を最小化できるように、リスク管理体制を構築しています。

阪急阪神ホールディングスグループ全体で行っているリスク調査で、気候変動、公衆衛生上の災害や事故、法令遵守、組織運営上のリスクを洗い出しています。リスクに対し適正に対応することで、経営の健全性を担保しています。

### 情報セキュリティ

事業を継続していく上で、情報セキュリティの果たす役割およびリスクは着実に増嵩しています。

そこで当社におきましては、担当部門が情報セキュリティに関するリスク情報の収集を行うとともに、万が一情報セキュリティに関する事故の恐れがある場合には阪急阪神ホールディングスと連携して迅速かつ的確に対応するための体制を構築するなど、情報セキュリティに関する各種取組を実施しています。