

持続可能なSDGsとは…

[トップページへ](#)

持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標(MDGs)の後継として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「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、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。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



= KKR平湯たから荘のSDGs =

KKR平湯たから荘は、国連が提唱するSDGs（持続可能な開発目標）を支援し、「安心・安全」、「環境」、「フードロス削減」、「働きやすい職場」、「地産地消」以上を中心に様々な取組を行い、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

安心・安全への取組 1



【HACCPに沿った衛生管理】

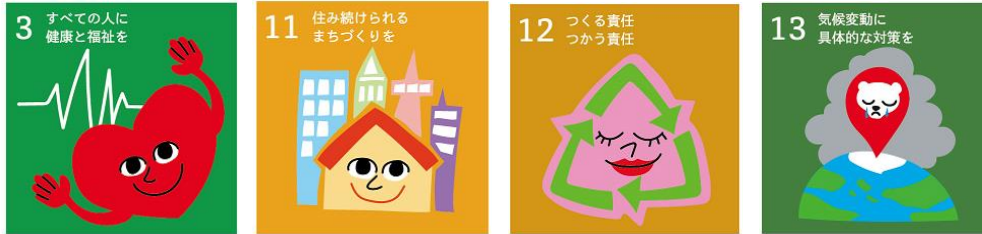
令和3年6月1日からはHACCPに沿った衛生管理を導入しています。

【消防用設備の点検】

定期的(年2回)に消防用設備の点検を実施しています。

安心・安全への取組 2

[トップページへ](#)



【受動喫煙対策】

喫煙所を設け受動喫煙を防止することで、お客様や職員の健康を守ります。
※KKR平湯たから荘は全室禁煙です。

【消防訓練等の実施】

定期的(年2回)に消防訓練等を実施しています。

環境への取組



【エコ清掃推進】

お客様が連泊滞在される場合、客室清掃には入りません。
最小限の清掃(節水、洗剤による水質汚染の減少等)で、環境負荷の低減に努めています。

【アメニティのピックアップ制】

お客様がご利用になるカミソリ等のアメニティは、フロントカウンター前にご用意しております。お客様は、必要な分だけお持ちいただくことで、プラスチックごみの削減に努めています。

フードロス削減への取組



【的確な原価計算の実施、効率の良い在庫管理の徹底など】

的確な原価計算により不要な食材仕入れを防ぐほか、効率の良い在庫管理の徹底、メニュー開発などによりフードロス削減に努めています。

働きやすい職場への取組

[トップページへ](#)



【育児・介護休業規程による支援の実施】

子育て、介護と仕事の両立を支援し、全職員が働きやすい職場環境を目指しています。

【健康やES調査の実施】

健康診断(毎年1回以上)、従業員満足度(E S)調査(適宜)を実施し、職員の心と体の健康維持に努めています。

【ハラスメント対策】

ハラスメント相談窓口を設けるとともに、ハラスメント防止のための従業員教育に努めています。

地産地消



【地のものを使ったお料理】

飛騨牛、宿儺(すくな)カボチャ、飛騨産コシヒカリ、飛騨ます、鮎…奥飛騨ならではの味覚を存分に味わっていただくべくメニュー開発・調理に努めております。また、地のものを使用・消費することで遠方から生産物を輸送する必要が減り、ガソリンや電気などのエネルギー使用も抑えることができます。

※KKR平湯たから荘は、飛騨牛料理指定店(飛騨地区)です。

[トップページへ](#)