

News letter

報道関係者各位

**ザ セレスティンホテルズ・三井ガーデンホテルズ
 フードシェアリングサービス「TABETE」の導入を開始
 ～全国のホテルに啓発 POP を設置し、食品ロス削減に向けた取り組み加速～**

株式会社三井不動産ホテルマネジメント(所在地:東京都中央区)は、世界的に深刻な問題となっている「食品ロス」削減に向けた取り組みを全国規模で開始したことをお知らせします。

当社は、これまでも運営ホテルの各レストランにおいて、ビュッフェ提供時に個盛り等の提供方法の工夫や、食材のコントロール等、様々な対策を行ってまいりましたが、さらにこの取り組みを拡大すべく一部ホテルにおける「TABETE」の導入、また、全国のビュッフェ提供を行うホテルに啓発 POP を設置いたします。

ホテル ザ セレスティン東京芝(所在地:東京都港区)にて、すでに 2022 年 7 月から導入している株式会社コーキングが運営するフードシェアリングサービス「TABETE」(所在地:東京都中央区)を、9 月から三井ガーデンホテル大手町、10 月三井ガーデンホテル熊本にて導入を開始、三井ガーデンホテル岡山においても順次、導入を進めてまいります。本取り組みは、朝食ビュッフェ等で残った食材やパンを、当社の食品衛生管理要領を遵守したうえでの再加熱調理を行い「ランチボックス」や「パンの詰合せ」として「TABETE」アプリ内にて販売するものとなります。

また、運営する国内の 39 施設中、ビュッフェ提供を行う 34 施設のレストランのビュッフェ台に啓発 POP を設置することで、適量分の料理取り分けをレストラン利用者呼び掛ける啓発活動を行っています。



【画像】
 左:レストラン内に掲出している啓発 POP
 中:ビュッフェ台に設置している啓発 POP
 右:TABETE で販売している「ランチボックス」(一例)

■TABETE 導入の背景

三井不動産ホテルマネジメントは、三井ガーデンホテルズの「楽しみになる朝食」をはじめとして、各施設において地域の食材や調理法を用いた豊富な種類と地産地消のメニューを取り揃え、朝食を提供しております。

数多くのお客様に朝食をお楽しみいただく一方で、日頃からどうしても発生してしまう「残食」に何か取り組めることはないかとこれまでも検討を重ねてきました。

本年 7 月よりホテル ザ セレスティン東京芝において「TABETE」を導入し、朝食で余った食材を活用した「ランチボックス」として提供することで、「食品ロス削減」に取り組むことを決定いたしました。サービス導入開始直後から、近隣にお住いの方やお勤めの方など多くのお客様にご利用いただき、「この取り組みを応援したい」などのお声をいただいております。9 月より三井ガーデンホテル大手町において「パン」の提供を開始し、10 月には三井ガーデンホテル熊本にて導入、三井ガーデンホテル岡山においてもサービス提供開始に向け、準備を進めております。

本取り組みを通して、SDGs 目標 12「つくる責任つかう責任」の達成に、当社として僅かながらでも貢献していきたいと考えております。

■フードロス削減アプリ「TABETE」について

TABETE は、パン屋を始めとする中食・飲食店舗で、閉店までに売り切るのが難しく、まだおいしく安全に食べられるのに廃棄の危機に面している食事を、ユーザーとマッチングする「フードシェアリングサービス」です。

ユーザー:約 54 万人／掲載店舗:約 2,400 店舗(2022 年 10 月現在)



【添付資料①】 三井不動産ホテルマネジメントが運営するホテル 一覧



【添付資料②】 三井不動産ホテルマネジメントの衛生に関する取り組み

「ザ セレステインホテルズ」「三井ガーデンホテルズ」「sequence」におきましては、かねてより「記憶に残るホテルになる」の経営理念のもと、「安心」「安全」「健康」を第一に、ニューノーマル社会における新たなホテルの在り方を追求し、これまで以上に、お客様とホテルスタッフの「安全」と「健康」に努めることで、「安心」してお過ごしいただけるホテルを目指してまいります。ご理解・ご協力のおかげ、よろしくお願い申し上げます。

当面の間、弊社が運営する「ザ セレステインホテルズ」「三井ガーデンホテルズ」「sequence」におきましては、以下のHPに掲載の通りに対応を行ってまいります。

<https://corp.gardenhotels.co.jp/hygiene/>

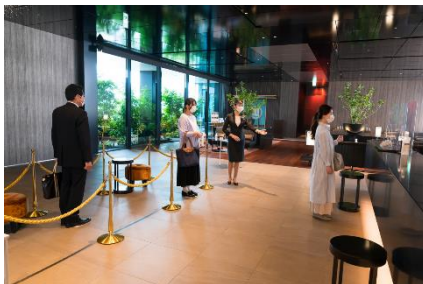
お客様の安心と
安全で快適な滞在のために



三井不動産ホテルマネジメントが考える
「衛生管理」と「3密対策」



入館、館内施設利用時の検温と消毒



フィジカルディスタンスの確保



自動チェックイン機導入による接触軽減



客室内の消毒と抗菌対策の徹底



大浴場の利用制限と客室のテレビモニターで利用状況の確認



フィットネスなどパブリックスペースの人数制限と消毒の徹底



レストラン店内のアクリルボード設置とマスク・手袋着用の徹底(ビュッフェ)



レストラン店内ではマスクケースをご用意



スタッフの体調管理の徹底

※ホテルによって、朝食ビュッフェの提供を停止しています。詳細は各ホテルのWEBサイトをご確認ください。

※画像はイメージです。

株式会社三井不動産ホテルマネジメントが運営する「ザ セレステインホテルズ」「三井ガーデンホテルズ」「sequence」におきましては「新オペレーションガイドライン」の策定にあたって、衛生および感染防止ソリューションをグローバルで牽引するエコラボ社による信頼性の高いノウハウと科学的アプローチを清掃手順・衛生管理に取り入れております。

■エコラボ(Ecolab)について

エコラボは、水、衛生、感染防止のソリューションとサービスのグローバルリーダーです。世界170カ国以上、300万カ所に及ぶお客さまの現場で信頼されるパートナーとして、人々と地球、ビジネスの健全性を守る取り組みを支援します。

詳しくは www.ecolab.com をご覧ください。



【添付資料③】「三井不動産9BOX感染対策基準」について

三井不動産グループでは、安心して当社グループの施設をご利用いただくために、医学的・工学的知見に基づくわかりやすい感染対策が必須と考え、グループ共通の「三井不動産9BOX感染対策基準」を策定し、施設ごとの新型コロナウイルス感染対策を徹底しております。当社グループはオフィスビル、商業、ホテル、リゾート、ロジスティクス、住宅等、多様な施設を展開しており、当社グループだけでなく社会全体で共有しやすい項目として提示することで、社会共通の課題解決に貢献したいと考えています。

当社グループは引き続き、安心・安全な街づくりを通して持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。

※参考リリース：https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/news/2021/1001_01/

三井不動産 感染対策基準



【添付資料④】三井不動産グループのSDGsへの貢献について

https://www.mitsufudosan.co.jp/esg_csr/

三井不動産グループは、「共生・共存」「多様な価値観の連繋」「持続可能な社会の実現」の理念のもと、人と地球がともに豊かになる社会を目指し、環境(E)・社会(S)・ガバナンス(G)を意識した事業推進、すなわちESG経営を推進しております。当社グループのESG経営をさらに加速させていくことで、日本政府が提唱する「Society 5.0」の実現や、「SDGs」の達成に大きく貢献できるものと考えています。また、2021年11月には「脱炭素社会の実現」、「ダイバーシティ&インクルージョン推進」に関し、下記の通りグループ指針を策定しました。今後も、当社グループは街づくりを通じた社会課題の解決に向けて取り組んでまいります。

【参考】

・「脱炭素社会実現に向けグループ行動計画を策定」

<https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/news/2021/1124/>

・「ダイバーシティ&インクルージョン推進宣言および取り組み方針を策定」

https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/news/2021/1129_02/

※本リリースの取り組みは、SDGs(持続可能な開発目標)における2つの目標に貢献しています。

目標 12 つくる責任つかう責任

目標 17 パートナーシップで目標を達成しよう



—本件に関する報道関係お問合せ先—

株式会社三井不動産ホテルマネジメント クオリティマネジメント部 成宮 03-3548-0337