

パーク ハイアット 京都 におけるサステナビリティ

地球環境を守ることは、「私たちは思いやりの心で、相手の“最高”を導き出します。」というハイアットのパーパスの延長線上にある取り組みです。

パークハイアット京都では、サステナビリティを重要な課題と位置づけ、日々のプロセスを通じて社会および環境に貢献することをお約束します。
ハイアットのサステナビリティへの取り組みについての詳細は、[こちら](#)をご覧ください。



概 要

- グローバルな基準に基づくベンチマーキング、法令遵守、継続的改善の取り組みにより、EarthCheck シルバー認証を取得しました。
- エネルギー効率の向上、再生可能エネルギーの導入、水資源の節約施策を通じて、環境負荷の低減を実現しました。
- リサイクルの推進、食品廃棄物の再資源化、循環型資源利用の実践により、廃棄物の削減に取り組みました。
- 認証取得済み製品の活用、地元食材の採用、使い捨て資材の削減を通じて、持続可能な調達を推進しました。
- 研修の実施、パートナーシップの構築、文化および環境の保全活動を通じて、地域社会への貢献を行いました。

気候変動対策および水資源の保全

- 庭園内の池に雨水を活用することで、上水使用量の削減を図っています。
- 季節や外気温に応じてコージェネレーションシステム（電力・ガス）を最適に活用し、エネルギー効率の向上を実現しています。
- 館内全域においてLED照明を100%導入しています。
- 客室および厨房に節水機器を設置しています。
- 客室およびバックオフィスに人感センサーを導入し、電力の効率的な利用を推進しています。
- Hyatt EcoTrackを活用し、エネルギー・水使用量、廃棄物およびリサイクル、温室効果ガス排出量を含む環境パフォーマンスの測定・管理を行っています。

廃棄物管理および循環型資源利用

- 館内のすべてのエリア（パブリックエリアおよびバックオフィスを含む）において廃棄物の分別を徹底し、リサイクルの促進に取り組んでいます。
- ホテルで発生する食品廃棄物は、提携する処理会社により100%飼料へと再資源化されています。
- 食品廃棄物削減システムを活用し、廃棄量の可視化・管理および適正な食材使用量の最適化を行っています。
- レストランで発生するコーヒーかすをきのこ生産者へ提供し、収穫されたきのこをホテルで提供する循環型の取り組みを実施しています。
- 3R（リデュース・リユース・リサイクル）を推進しています。

持続可能かつ責任ある調達

- 「思慮深く選んだ食材で、心を込めてつくること」というハイアットの哲学に基づき、取り組みを推進しています。
- MSCおよびASC認証の水産物やケージフリー卵の使用を拡大し、持続可能な食材の調達を推進しています。
- フードマイレージ削減の観点から、地元・国内産の食材を優先的に採用しています。
- FSC（森林管理協議会）認証紙製品の利用を優先しています。
- 使い捨てプラスチックおよびリサイクル不可能な素材の使用を回避しています。

