



食品ロス削減の取組紹介



vol.18

琵琶湖ホテル (大津市)

セルフオーダーシステム「ORDER beEAT」でフードロス削減



当ホテルは目の前に雄大な琵琶湖や比叡、比良の山々が一望できる素晴らしいロケーションが自慢のホテルです。コンセプトはリゾート&リラックス。客室はすべてレイクビューで、館内には日本料理をはじめ鉄板焼やイタリアンなど8店舗のレストランがあり、近江牛やモロコといった滋養、琵琶湖のグルメをお客様に楽しんでいただいています。

食べ残しなどのフードロスについては当ホテルでも大きな課題のひとつとなっています。宴会では3010運動を推奨しており、幹事様に宴会開始30分間と終了前10分間は自席でお食事を召し上がっていただくようお願いしています。



また、「レストラン ザ・ガーデン」では常設のビュッフェコーナーにずらりと並べた料理の提供方法を変更し、2021年7月14日よりORDER beEAT(セイコーソリユシヨンス社製)を採用、お客様ご自身のスマートフォンをメニュー兼オーダー端末としてご利用いただき、お好みのメニューを食べたい分だけご注文いただくスタイルにしました。

た。料理の配膳・下膳は配膳・運搬ロボット S e r v i (ソフトバンクロボティクス社製)にお任せいただくことで、お客様への人的接触の機会を減らし着席したまま安心してご注文いただいています。これによりコロナ禍における人との接触を軽減しつつ、ビュッフェ料理の食べ残しによるフードロスを軽減していく取り組みとなっており、お客様からも出来立ての料理を楽しんでいただけるといことで大変好評をいただいています。



琵琶湖ホテル

住所: 滋賀県大津市浜町2-40
TEL: 077-524-7111 (代表) FAX: 077-524-8318
HP: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>
開業: 1934 (昭和9)年10月 業種: ホテル・飲食業



総支配人
前田 義和 さん

2022年、琵琶湖ホテルは開業88周年を迎えるにあたり、お客様への「感謝」と「未来」をテーマとして、地域の皆さまと一緒に持続可能な活動をより深く追求し、ホテルのおもてなしを通じて滋賀・琵琶湖の未来を形にしていきたいと思います。

三方よし!!でフードエコ・プロジェクトとは・・・

滋賀県では、近江商人が昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に取り組んでいます。ちょっとした心がけで売り手よし!買い手よし!環境よし!と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



よしーくん



「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に関するお問い合わせ

滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課

TEL:077-528-3477 FAX:077-528-4845