

# H30 年度横浜市食の3Rきら星活動賞〈再生利用部門〉

## 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

### 【受賞理由となった主な取組】

ホテルでは、レストラン、宴会場などから多くの食品残さが排出されますが、この食品残さの分別リサイクルに向け、食品リサイクルプランナー（㈱ヤサイクル）との共同取組として、平成 20 年より「自立循環型食品リサイクルループ＝ヤサイクル」に取り組んでおります。

この取組は、ホテルの地下に生ごみ処理機を設置し、そこで資源化した堆肥を県内の契約農家に提供、そこで育った減農薬野菜を食材として購入し再び料理として提供する生ごみの資源循環システム「食品リサイクルループ」を構築するものです。

堆肥化を安定・継続して行うためには、食品残さを細かく分別し、適しているもの・適していないものをわけることが重要ですが、ホテルでは多くのスタッフが働いており、研修会をはじめ、リサイクル目標の共有・実績の定期的な掲示（見える化）など、スタッフが参加意識を持つことにより、全社的な取組となるよう工夫を行っています。

この「食品リサイクルループ」は、食材の「地産地消」、「安全・安心」につながり、また、ホテルスタッフの食品リサイクルへの意識向上にもつながる取組となっています。





Sheraton®

YOKOHAMA BAY  
HOTEL & TOWERS

# 自立循環型食品リサイクルループ 「ヤサイクル」



「こだわりエコ野菜」を  
レストラン・宴会場で使用



契約農家で「こだわりエコ野菜」栽培



食品残さ(100Kg/日)を堆肥化



**HOTELS Farm**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
横浜ベイホテル東急・東京マリオットホテル



**表彰式 (平成 30 年 10 月 30 日)**



**小林副市長と記念撮影**



**記念楯**



**新任廃棄物管理責任者講習会で取り組み事例紹介をお願いしました。(10月24日開催)**

