

持続可能なSDGsとは...

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ウム開発目標（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。

170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びわこのSDGs =

KKRびわこは、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



【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びわこは全室禁煙です。

【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】

節水・CO2削減によるエコ清掃に取り組んでおります。

連泊をされるお客様の場合、指定清掃日以外は客室内の清掃・シーツ類の交換を行っておりません。

【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



【適格な原価計算の実施、効率の良い在庫管理の徹底など】

適格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



【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（ES）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。

地産地消



【地のものを使ったお料理】

近江牛、近江米、琵琶ます、赤こんにゃく、近江野菜など滋賀県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。