

SEIBU PRINCE HOTELS & RESORTS



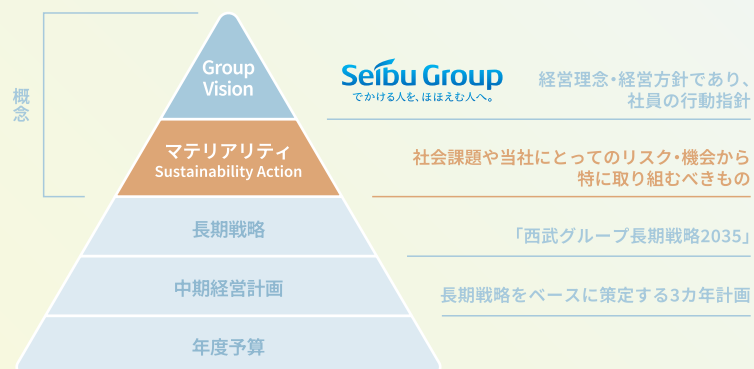
for SUSTAINABILITY

CONCEPT

サステナビリティ マネジメントコンセプト

西武グループでは、持続可能な社会の実現と持続的かつ力強い成長を目指すための取り組みを「サステナビリティアクション」と呼んでいます。また社会課題やグループを取り巻く事業環境をふまえ、特に取り組むべき6つのマテリアリティ(重要テーマ)を設定しています。加えて、長期戦略と中期経営計画の前提になるものとして、グループビジョンとともにマテリアリティを上位概念として位置づけ、全施策においてマテリアリティを意識して進めていくよう、戦略全体の枠組みを明確にしています。

西武グループの戦略体系図



西武・プリンスホテルズワールドワイドでは、社会課題や当社の事業環境を踏まえ、6つのマテリアリティの内、5つのテーマについて各種取り組みを進めています。今後も選ばれるホテルとして、ステークホルダーに魅力的な取り組みを力強く推進してまいります。

私たちが取り組む5つのテーマ

基盤強化

01 安全・安心なサービス提供

食の安全・安心 ～食中毒事故0件～ /
安全・安心な事業運営 ～有責による火災重大事故0件～

02 多様な人財の育成・活躍

挑戦し続ける組織文化を創る / はたらきがいを持てる職場づくり

03 コンプライアンスと協働

経営の健全性・透明性を確保 /
ステークホルダーとの対話を重視、適切な協働

成長

04 脱炭素・資源有効活用

2050年度CO₂排出ネットゼロを実現 / 資源循環型社会の実現

05 五感を揺さぶる体験創造

独自の体験価値創造

01 安全・安心なサービス提供

食の安全・安心

お客さまに安心してご利用いただけるよう、品質管理に特化した専門部署を設置しています。食品安全に関する基準を定め、これらを順守する事でホテルチェーン全体の食の安全を標準化しています。積極的にDX(Digital Transformation)を取り入れたホテルオリジナルHACCPを通して、各施設の衛生管理を見える化し、外部専門機関による監査や細菌検査等の科学的試験のモニタリングを行うことで、客観的な食品安全管理システムとして運用し、食の安全の確保と食品事故の防止に日々全力で取り組んでいます。全ては『でかける人を、ほほえむ人へ。』のために食の安全からお客さまの『笑顔』を創造します。



バリアフリー ユニバーサルデザイン対応

バリアフリー対応として、すべてのお客さまに安全で使いやすい設備・環境を目指し、ハード面・ソフト面での対応を進めています。インバウンド対応として、増加する訪日外国人への対応を強化するため、情報発信の多言語化のほか、受け入れ環境整備などを進めています。



災害への対応

西武グループの「グループビジョン」に則り災害などの緊急時においても、お客さまをはじめ、従業員および協力企業などの安全・安心を確保することが、当社の事業活動の基盤であると同時に社会的責務であると認識しています。この認識のもと、責任をもってお客さまの安全を確保するため、緊急時の事業継続に関する基本方針を定め、社内体制の構築、施策の実施・維持、それらの継続的な改善に取り組んでいます。

(1)安全・安心の確保

お客さまをはじめ、従業員及び協力企業等の安全・安心の確保を第一として行動します。

(2)二次災害の防止

二次災害の多くが確認不足や連絡不足により発生することを認識し、緊急時への対応にあたっては、確認と連絡を徹底します。

(3)事業の継続・早期復旧

地域社会に密着したさまざまな事業活動を展開する責任を自覚し、緊急時においてもお客さまのニーズに最大限応えるとともに、地域経済の滞留を極力回避するべく、事業の早期復旧を図ります。

(4)関係者との連携

社内の部門間はもちろん、グループ会社、協力企業、自治体、地域社会等との連携を強化し、緊急時の速やかな収束に向けて行動します。

02 多様な人財の育成・活躍

従業員教育

持続的かつ力強い成長を続けていくために企業価値の源泉である「人財力」の向上を企図しています。なかでも教育面では「専門性の向上」をテーマに階層別、選抜型、自己啓発支援をバランスよく組み合わせた教育体系の構築と、従業員の挑戦・学習意欲や自主性を促す手挙げ式の研修を実施し、多様な人財が成長・活躍できる場を創出しています。



〈取り組み内容〉

GM養成

新入社員教育

階層別研修

選抜型研修

オンライン学習ツールの推進

通信講座

資格取得支援などの実施

D&I ～多様な人財活用～

従業員一人ひとりの個性を尊重し多様性を活かした組織をつくることで企業競争力を高め、従業員が主体的にキャリアビジョンを作り出せる風土を醸成しています。加えて、安心して働くことのできる環境整備を行うことで「働きがい」と「働きやすさ」の実現に努めています。

〈取り組み内容〉

年齢、経験、性別、滞留年数に関係なく、従業員が主体的にキャリアを描くためのチャレンジ制度

女性リーダー育成研修

社内公募制度

男性育児休業取得の推進

料理コンクールの実施

人財育成の一環として、調理技術・創造性およびモチベーションの向上を目的にプリンスホテル料理コンクールを毎年開催しています。当コンクールでは、テーマ食材を使ったメニューの試食審査のみならず、調理工程を審査する実技試験も加え、より調理スタッフの育成に資する内容になっており、衛生面、手際の良さ、手順、完成度を軸とした実技審査が行われ、レシピのクオリティはもちろん技術面も求められるハイレベルなコンクールを開催しています。

プリンスホテル 料理コンクール



ハートフルアドバイザー研修

高齢者・障がい者に対する接遇知識や実践的な介助技術、心構えを習得します。実際に障害をお持ちの方などを講師として招聘し実体験に基づいた講話や、高齢者・障がい者の疑似体験を通しホスピタリティマインドの向上を目指しています。



03 コンプライアンスと協働

コンプライアンス体制の整備

グループビジョンに基づいて作られた「西武グループ企業倫理規範」・「行動指針」に則り、各職場のコンプライアンス推進のために、その中心的役割を担うコンプライアンス担当者・責任者を配置し、コンプライアンスの浸透・定着に取り組んでいます。

ホットライン(内部通報制度)

社内の問題の早期発見および早期解決を目的とするため、西武グループでは「企業倫理ホットライン」と「セクハラ・人間関係ホットライン」の2つの内部通報制度を設置しています。

情報管理について

運営するホテル、ゴルフ場その他施設では、お客さまの個人情報を保護することが、事業活動の基盤であると同時に、社会的責務であり、この認識の下、責任をもってお客さまの個人情報を保護するため、個人情報保護に関し、社内体制の構築、施策の実施・維持、それらの継続的な改善を改善を行います。私たちは、これらの活動を通じて、個人情報に関する法令および社内規程等を遵守し、お客さまの信頼にお応えします。

調達に関する取り組み

西武グループが遵守すべき事項を定めた「西武グループサステナブル調達方針」およびお取引先さまである協力企業のみなさまにご協力いただきたい事項を定めた「西武グループサプライヤーガイドライン」を制定しています。西武グループでは自社グループのみでなく、協力企業のみなさまとの協働によってサプライチェーン全体で持続的な社会の実現に貢献してまいります。

西武グループの人権方針

西武グループは、生活のあらゆる場面でお客さまの行動と感動を創造し、地域に根ざした公共性の高い事業活動を行う企業グループとして、グループビジョンにおけるスローガンである「でかける人を、ほほえむ人へ。」の実現に向けて、事業活動に関わるすべての人の人権を尊重してまいります。

〈取り組み内容〉

国際人権規範の支持

人権尊重の責任

差別の禁止

ハラスメントの禁止

職場環境

労働時間の管理と賃金

強制労働・児童労働の禁止

結社の自由と団体交渉権

04 脱炭素・資源有効活用〈1〉

使い捨てアメニティをやめて、 普段お使いのアイテムを お持ちいただく

客室に使い捨てアメニティをご用意していますが、プラスチックごみ削減のため、「ご使用にならなかった」場合は、お客さまのご厚意を寄付として環境保全活動に役立ててまいります。私たちは、将来的に使い捨てアメニティのご提供終了を目指しています。これからの旅のお供に、ご自身の使い慣れた歯ブラシをお持ちいただくサステナブルな旅を提案します。

※「プリンススマートイン」など、一部対象外のホテルがございます。



オリジナルエコアメニティセットの販売

西武プリンスホテルズ&リゾーツのオリジナルエコアメニティセットを販売しています。オーガニックコットンを使用したポーチや竹素材をベースとしたアメニティ等、地球に優しい素材で作りました。マイアメニティセットTABIno OTOMOを旅のお供にいただくことでサステナブルな旅になることを提案します。



連泊の際は、 お部屋の清掃をしないという選択

プラスチックごみ削減や洗剤による水質汚染など環境にかかる負荷を軽減するため、お部屋の清掃、ベッドメイク、リネンやタオル類、アメニティの交換を「希望されない」場合は、お客さまのご厚意を寄付として環境保全活動に役立ててまいります。

※2泊以上ご宿泊される方が対象です。

※衛生面の観点から3日に一度清掃させていただきます。

※「プリンススマートイン」や「ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町」など、一部対象外のホテルがございます。



寄付について

アメニティ不使用と清掃不要にご協力いただいた場合、お客さまのご厚意を寄付として各施設が所在する地方自治体(都道府県)の環境保全活動に役立ててまいります。

※お客さまに寄付金のご負担はございません。

04 脱炭素・資源有効活用〈2〉

サステナブルな食材を使用したメニューの選択

規格外野菜の使用や代替食品を使用したメニューを用意しており、フードロス問題やフードダイバーシティに取り組んでいます。また、国内の各施設において、地元生産者の方が育てたご当地食材や地元根付いた食文化をメニューに取り入れることで、地域食材・食文化を継承、発信し、地域活性の一端を担ってまいります。



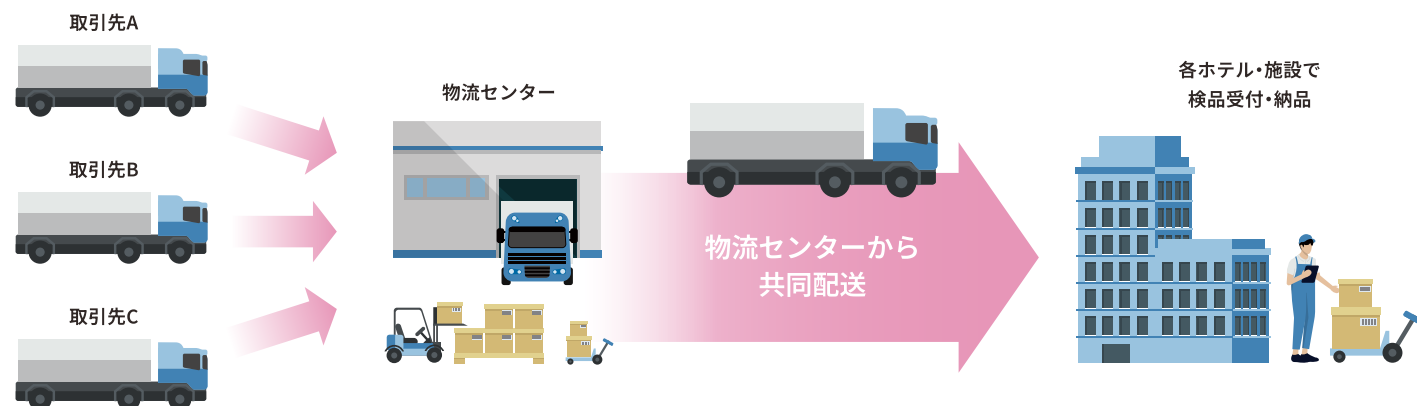
ラベルレス&水平リサイクルペットボトルウォーター

お部屋に設置しているお水は、ラベルレス&100%水平リサイクルができるペットボトルを使用しています。また、2013年より「南魚沼の美味しい湧き水」の売上げの一部を水源のある新潟県南魚沼市へ寄付し、市内の登山道を整備する事業等に活用していただくことで環境貢献に取り組んでいます。



共同配送システムの構築

ホテルが食品を仕入れる際、各協力企業さまから各ホテルに直接納品するのではなく、当社の指定した倉庫に納品し、その倉庫から各ホテルに必要な食品のみをまとめて配送するシステムです。2016年の導入より順次実施エリアを拡大しています。これにより、業務効率向上や物流の「2024年問題」におけるドライバー不足の解消、CO₂排出量削減、ホテル近隣の交通渋滞緩和につなげてまいります。



04 脱炭素・資源有効活用〈3〉

サステナブルMICEについて

再生可能エネルギーへの貢献

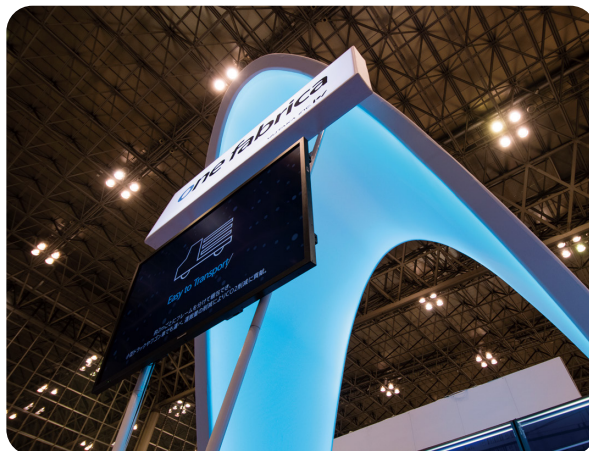
MICEを実施する際に、その会場で使用される電気をCO₂が排出されない再生可能エネルギーに置き換えることができます。電気使用量に見合ったCO₂排出削減活動に投資することで、脱炭素社会に向けて取り組んでまいります。

※株式会社JTBコミュニケーションデザインのCO₂ゼロMICE®を採用しています。



再利用可能展示物の設置

往來、木材や紙を使用して設置する展示物を、再利用可能な軽量アルミパイプとファブリックで作成することで、廃棄物の削減やCO₂排出量削減に貢献します。



リサイクルテーブルクロス

傷やシミ等の劣化が原因で使用できなくなったテーブルクロスを原料にした新たなテーブルクロス「eterble」を使用します。リサイクルテーブルクロスの製造工程では、石油の使用削減と温室効果ガスの排出削減、染色不要にすることで水の使用削減や水質汚染を防ぐことを目指しています。

MICEをサステナブルに

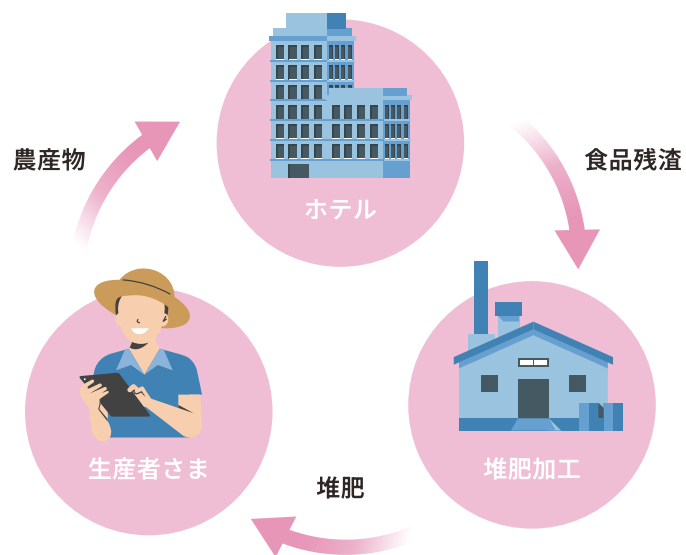
多くの企業・団体さまにご利用いただくMICEの場において、SDGsに貢献できるオプションをご用意しています。

※対応状況はホテルにより異なります。

04 脱炭素・資源有効活用〈4〉

食品廃棄物の有効活用

協力企業や地域社会と連携し、食品廃棄物の有効活用に取り組んでいます。一例として、ホテルから排出された食品残渣を堆肥に加工し、生産者さまのもとでその堆肥を使用して育てた作物を再びホテルでお客さまへメニューとして提供しています。



エネルギー使用量の見える化

電気・ガス・水道・油の見える化を図るためエネルギー使用量管理システムを導入し、エネルギー使用状況を分析・確認できる環境を整えています。

産業廃棄物量の見える化 および紙マニフェストの廃止

「廃棄物管理システム」および「電子マニフェスト※」を導入し、廃棄物の適正な維持管理体制を構築しています。

※マニフェスト情報を電子化し、排出事業者、収集運搬業者、処分業者の3者が情報処理センターを介したネットワークでやり取りする仕組み。

ペーパーレスの推進

環境への配慮と業務効率化を目的として、(電子契約システムやワークフローを有効に活用し)情報とプロセスのデジタル化を進めることで紙の使用量を最小限に抑え、ペーパーレス化を推進しています。

05 五感を揺さぶる体験創造



絶景は プリンスにある。

大自然のパノラマに息をのむ客室。
ありえないほど近い星空に癒やされる温泉。
幻想的な夜景に酔いしれるディナー。

ここでしか味わえない「絶景体験」の数々が、
あなたの旅を特別なものに。



全国のプリンスホテルで
体験できること
<https://www.princehotels.co.jp/experience/all/>

社外評価



サクラクオリティ認証 取得
「安心・安全・誠実」な宿泊施設を対象に
与えられる品質認証制度



サクラクオリティグリーン認証 取得
サクラクオリティ認証施設を対象とした
SDGs視点の品質認証制度



GBAC STAR™認証 取得
感染症対策の国際認証で、
感染症予防に特化した
認証プログラム



**2024
健康経営優良法人**
Health and productivity

健康経営優良法人2024

特に優良な健康経営を実践している
大企業や中小企業等の法人を
「見える化」する経済産業省の認定制度

社外団体への参画



30by30
2030年までに、陸と海の30%以上を
健全な生態系として効果的に
保全しようとする目標に賛同し、
生物多様性の保全に取り組んでいます。



**Plastics
Smart**

プラスチックスマート

生物保護のための活動として、
海洋生物と生態系に影響を与えるとされている
プラスチックごみ削減に向けた取り組みおよび
環境や社会に配慮した食材・商品の使用を推進しています。

