

ごみ減量&資源循環のための 指針・事例集【概要版】

本冊では、基本的な対策
や他業種の事例も紹介！



宿泊業 編



事業ごみの減量と資源循環を進めるため、ぜひ実践いただきたい内容をまとめています。
コスト削減や収益率アップ、事業者のイメージ向上などにもつながりますので、
より良い事業活動にお役立てください。

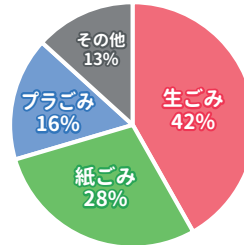
宿泊業では、使い捨てアメニティ用品などの削減に加えて、客室のごみの分別が大切です。食事を提供する施設では生ごみも多く出るため、食品ロス削減と生ごみリサイクルにも取り組む必要があります。
また、ウォーターサーバーを設置し、マイボトルを使いやすくする取組は、施設内や観光地のごみを減らすだけでなく経費の削減にもつながります。

POINT!

使い捨てアメニティの削減や、宿泊客が持ち込むペットボトルなどの容器包装ごみの分別等がポイント

宿泊業のごみの内訳*

* 業者収集ごみ（令和6年度）の調査結果



全業種平均に比べプラごみの割合がやや高いです。



アメニティバーで使い捨てを減らす



客室内のごみの分別



ドッサリ



朝食バイキングの残食は悩みの種...

バイキングの食品ロス対策



バイキングの残りをお弁当にして、フードシェアアプリで販売しましょう!

1 プラスチック削減対策

✓ CHECK POINT!

- 1. 使い捨てプラスチックの削減目標の設定 ◎
- 2. 使い捨てアメニティ用品の削減
 - ① アメニティ用品持参の呼び掛け ◎
 - ② 希望者のみにアメニティ用品を渡す仕組みの導入 (アメニティバー含む)
 - ③ 客室用シャンプー等での詰め替え可能なボトルタイプの採用
 - ④ 使い捨てアメニティ用品の素材変更 (バイオマスプラスチックや紙、木製品など) ○



指針・事例集のナビゲーターししんくん



○ 一歩進んだ取組 ◎ 先進的な取組

- 3. マイボトルの利用促進
 - ① マイボトルへの飲料提供 (ウォーターサーバーの設置含む) ○
 - ② マイボトル利用者への特典の設定 (ポイント付与など) ◎
 - ③ 宿泊客へのマイボトルの貸出 ◎
 - ④ 給水スポットの紹介 (給水マップの二次元コードの表示等) ○

詳細はこちら
ごみネット『京都市給水スポットマップ』



- 4. 使い捨てカトラリー類の削減
 - ① 使い捨てカトラリー類の不使用
 - ② 使い捨てカトラリーの素材変更 (間伐材、紙素材など)
 - ③ 使い捨てカトラリー類の提供の要否確認
 - ④ 使い捨てカトラリー類の分別・リサイクル

👍 客室のペットボトルをなくして、三方よし

● 梅小路ホテル京都

SDGsの取組の一環として、客室にはペットボトル入りの飲料水ではなく、ウォーターピッチャーを設置。このピッチャーに各フロアに備えたウォーターサーバーから水を汲むスタイルに切り替えたことで、年間約8万本 (2本/室として推計) のペットボトルを削減。結果、客室用ペットボトルの保管場所が不要になり省スペース化を実現。ペットボトルの製造・輸送に係る経費の削減にもつながっています。

そのほか、アメニティ類はフロント近くに「アメニティバー」として最小限の量を並べ、利用客が必要な分だけ取れるよう工夫。使い捨てプラスチックの削減を進めています。



2 宿泊客に向けた対策

✓ CHECK POINT!

- 1. 客室等への分別ごみ箱・分別袋の設置 ○
- 2. 宿泊客へのごみ分別の呼び掛け

○ 一歩進んだ取組 ◎ 先進的な取組

- 3. 宿泊客が出したごみを含めた分別の徹底
- 4. 宿泊客への旅行中のごみ出しマナーの周知・啓発 (外国人観光客含む) ◎



複数のごみ袋を用意して、客室内での分別を可能に

● ホテルグレイスリー京都三条

客室内はスペースが限られており、複数のごみ箱を置くのが難しいため、ごみ分別が課題になりがち。そこで一歩進んだ工夫として、説明書きを添えて分別用のごみ袋を客室に用意しています。分別に抵抗感を持たれる宿泊客もいますが、分別しないことに違和感を覚える方も多く、「良い取組ですね」と評価する声も届いているそう。客室のごみを集めた後の再分別の手間が減り、スタッフにも好評。宿泊客を自然に巻き込み、無理なく分別を進める、さりげないひと工夫です。

また、ホテル厨房では生ごみを分別し、飼料化する取組も行っています。



3 食品ロス対策

✓ CHECK POINT!

○ 一歩進んだ取組 ⊙ 先進的な取組

- 1. 「食べキリ」を促す呼び掛けや食事の提供方法の工夫
- 2. 材料表示や注文時の確認を通じたアレルギー・好き嫌い等への対応
- 3. デジタル技術を活用した需要予測による発注の最適化 ⊙
- 4. 売れ残り商品のアプリなどを通じた販売※ ⊙

- 5. 食べ残しの持ち帰りへの対応と利用客への周知※ ○
- 6. 売れ残り食材や端材等を活用したメニューの提供※ ○
- 7. 売れ残り食料品のフードバンクへの寄付や従業員への提供※ ○

※ 衛生管理上の支障がない場合に限る



宴会やパーティーでの「食べキリ」の声掛けは、幹事さんにも協力してもらえると効果的!

4 生ごみ対策

✓ CHECK POINT!

○ 一歩進んだ取組 ⊙ 先進的な取組

- 1. 生ごみの「水キリ」の徹底、乾燥などによる減量
- 2. 生ごみの分別・リサイクル（飼料化、堆肥化など）○

- 3. 事業所由来の生ごみ堆肥等を利用した農作物・食料品等の販売（食品リサイクルループの構築）⊙



バイキングの残食は大きな課題。GOOD NATURE HOTEL KYOTOでは、手付かずの残り食材を従業員のお弁当に活用し、食品ロス削減と福利厚生を両立。また、生ごみは建物内の飲食店のもも含めて施設内で堆肥化し、提携農家の米作りに活用。田植えなどの農作業に社員も参加しています。



客室には使い捨てのアメニティを置かず、竹製の歯ブラシなどを必要な方に有料で提供。一方、宿泊期間中の持ち出しが可能なタンブラーやエコバッグを客室に設置。各フロアにあるウォーターサーバーで給水したタンブラーと、エコバッグを持ち歩くことで、ペットボトル飲料やレジ袋を買うことなく、サステナブルな京都観光を楽しめます。

様々な取組で2024年度は2トン以上の使い捨てプラスチックごみを削減。宿泊客、取引先と丁寧にコミュニケーションを重ね、ぶれることなくコンセプトを伝えてきたことで、共感と協力の輪が広がっています。

コラム

事業者の分別義務について

京都市では、「しまつのこころ条例」(第38条)で、全ての事業者の皆様へ、ごみの分別を義務付けています。一般廃棄物*と産業廃棄物に分別し、また、リサイクル可能な紙類についても、燃やすごみとして排出せず、必ず分別・リサイクルしてください。

*一般廃棄物収集運搬業の許可業者が収集してクリーンセンターに搬入するごみ(透明袋による排出)又はクリーンセンターに自ら持ち込むごみ

●リサイクル可能な紙類の例



新聞



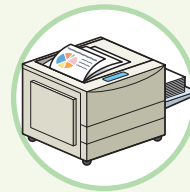
雑誌



ダンボール



紙袋



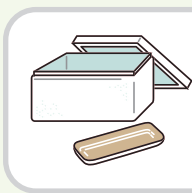
OA用紙



機密書類 ほか

紙類の分別方法や出し方は、収集を委託している許可業者の方等と御相談ください。

●産業廃棄物の例



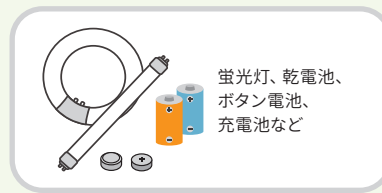
弁当・カップめん
の容器、ラップ類、
トレイ、ビニール袋、
発泡スチロール、
化学繊維など

プラスチック類



コップなどの
ガラス類、
陶磁器類など

ガラス陶磁器類



蛍光灯、乾電池、
ボタン電池、
充電電池など

蛍光灯電池類

ほか

産業廃棄物は、廃棄物の処理及び清掃に関する法律において、一般廃棄物処理施設に持ち込むことが禁止されています。

なお、「しまつのこころ条例」(第40条)では、分別義務に違反して一般廃棄物を排出した事業者等に対して、必要な措置を講じるよう勧告すること、勧告に従わなかった場合は措置を講じるように命令すること、さらに命令を受けた事業者が正当な理由がなく従わなかった場合、その旨を公表することを定めています。

