

サステナビリティに関する当館の取り組みについて

- 宿泊施設として法律や条例を遵守しています。
- 定期的な社内外ミーティングを実施し、持続的な経営に関する取り組みについて意見交換を行っています。
- お客様から頂く口コミからの貴重なご意見やご要望については、各部署で話し合いを行いながら改修、改善などを進めてまいります。
- 地域のサプライチェーンの持続性向上を意識し、地元事業者と質や安全性に配慮したうえで、地域の食材を地元の業者より仕入れ、お客様にご提供させていただいております。(たこ、ハモ、ふぐ、鮎、牛肉、野菜など)
- 従業員の労働条件や福利厚生を明文化し、従業員に通知しております。
- 周辺地域の文化の保全及び振興に貢献するために、地域の食材を地元の業者より仕入れ、お客様にご提供させていただいております。(たこ、ハモ、ふぐ、鮎、牛肉、野菜など)
- 法律で許可されたものを除き、歴史的、考古学的に価値がある工芸品の販売、取引、展示は行いません。
- エコラベルを取得した商品を優先購入するなど、環境に配慮した購買方針を定めています。(足袋やペットボトルのお水など)
- 購入においては、再利用、改修、リサイクルが可能な商品を優先して使用しています。(エコボトルの使用や、詰め替えのできる商品を優先して使用しています。)
- 電気使用量のモニタリングを行い、モニタリング状況を踏まえた対応を行っています。
- 館内の照明はLED照明を使用しており、またセンサー付き照明にするとともに、節電型の危機を使用する事で、エネルギーの使用量を抑制しています。
- 環境保護の視点から、トイレトペーパーの使い切りのお願いや、アメニティバイキングを実施し必要なものを必要なだけご利用いただくよう、お客様にもご協力をお願いしております。
- 節水型トイレや節水型シャワーヘッドを設置しております。
- 施設の排水は、行政機関が定めるルールや認可済みのシステム・機器を使用しています。
- アメニティバイキングを実施し、ゴミになる可能性のある配布物、アメニティなどを減らしています。