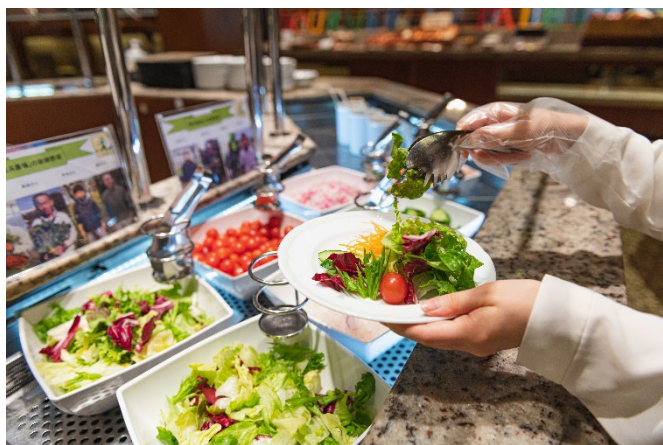




SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

横浜ベイシェラトン ホテル& Towers



レストランシェフ達が契約農家へ訪問し、旬の新鮮野菜を自ら選定

ホテル内で排出される生ごみを堆肥化し契約農家へ提供。農園で栽培された新鮮野菜をレストランで提供！

2008年より「自立循環型食品リサイクルループ＝ヤサイクル」をいち早く採用。レストラン等から排出される食品残さをホテル内で堆肥化し契約農家へ提供、そこで栽培された新鮮野菜を購入し、おすすめ料理としてご案内することにより食品廃棄ロスの削減に繋がっています。更に神奈川県下の農畜水産物やそれらを使用した加工品などの特産品を取り入れた「神奈川朝食」をご提供しながら地産地消も推進しています。又、国際フェアトレード認証コーヒーをティーラウンジにて導入するなどSDGsへの取り組みを積極的に行いました結果、「横浜市SDGs認証制度“Y-SDGs”」において、最上位<Supreme>認証を取得しています。

・ HP : <https://yokohama-bay-sheraton.jp/>