

【神戸ポートピアホテル】ホテル内レストラン・宴会場にて 食べ残しのお持ち帰り「mottECO（モッテコ）」を開始



株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は2024年10月より、ご注文後に食べきれなかった料理をお客さまにお持ち帰りいただく食品ロス削減アクション「mottECO（モッテコ）」を開始しました。

環境省が提唱するこの取り組みにより、レストランや宴会場で発生する食べ残しのうち、お持ち帰り可能な料理をお客さま自身の責任で容器に移し替えて、ご自宅等にお持ち帰りいただくことができます。

神戸ポートピアホテルではこの取り組みを通して、食べ残しの廃棄量を減らすことにより、食品ロス削減、環境負荷軽減など、SDGsの取り組み【12. つくる責任、つかう責任、13.気候変動に具体的な対策を】をお客さまとともに推進してまいります。

【レストラン対象店舗】聚景園、但馬、SOCO、京和田、神戸 たむら、SAKU、ベルクール

※buffet形式 および 食べ放題の場合は対象外

※安全にご利用いただくために、持ち帰り対象メニューは係にお尋ねください。

※容器代として一つ50円（税込）を頂戴いたします（レストラン）

【宴会場対象形式】立食buffet または 着席buffet

※ご宴会後に対象メニューが残っていた場合は、幹事さまのみお持ち帰りいただけます。

※夏季（6月～9月）は対応しておりません。（レストラン、宴会場ともに）

■「mottECO（モッテコ）」とは

環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理を「お客様の自己責任で」お持ち帰りいただくことの愛称です。

「mottECO（モッテコ）」には「もっとエコ」「持って帰ろう」というメッセージが込められています。

<https://www.portopia.co.jp/company/sdgs/#!mottECO>

ポートピアホテルのSDGsの取り組み <https://www.portopia.co.jp/company/sdgs/>

ポートピアホテル社内にてSDGs推進委員会を設置し、社内全体の取り組みとして活動推進を行っております。

「今までもこれからもずっと 環境・社会・人にやさしいホテル」をスローガンに、「環境」「人」「社会」それぞれとの関わりを軸としたSDGs活動を展開していきます。また、2024年3月には養蜂事業の取り組みを通して「ひょうご産業SDGs認証事業」

において、ゴールド認証を取得いたしました。



<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 川中 佑一

Tel.078-303-5223（直通） Fax.078-302-1137（直通） E-mail pkikaku@portopia.co.jp