

スタッフの創意工夫により、  
 食材を無駄なく提供することで、「食品ロス削減」を推進。  
 私たちは、街に、人に、環境に優しいホテルをめざします。



宴会やレストランで数多くのお食事を提供しているホテルグランヴィア岡山。宴会では事前にお食事の内容や量などご希望を細かく伺い、レストランではご予約者の年齢層などからお食事の嗜好・量を想定し、食材を適量発注しています。また当日の混み具合や残量に応じて、小分けにして保管している食材から必要な分量を取り出し調理するなど、残らずお召し上がりいただけるよう創意工夫を加え提供しています。さらにお客様には「3010運動※」をご案内しています。私たちは、これからもお客様とともに、環境に優しいホテルをめざして走り続けます。

※3010運動：宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、〈乾杯後30分間〉は席を立たずに料理を楽しみましょう、〈お開き10分前〉になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう、と呼びかけて、食品ロスを削減するものです。

