

ふなやの SDGs 目標

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



ふなやは持続可能な開発目標 (SDGs) 達成に向け取り組みます。

ふなやの SDGs への取り組み

1. 環境に優しい設備やサービスの導入
2. 地産地消の提供、フードロスへの工夫
3. 安心・安全にお過ごしいただくために
4. 職場環境の向上、雇用創出への取り組み

1. 環境に優しい設備やサービスの導入

11 住み続けられる
まちづくりを



15 陸の豊かさも
守ろう



17 パートナーシップで
目標を達成しよう



詠風庭 (えいふうてい)

390年以上続く老舗旅館としての地域貢献や歴史、庭園など自然の継承。

何百年も前から受け継がれ、自然の川も流れている 1,500 坪の広大な庭園「詠風庭」の環境保持を目標として、庭園清掃日を設けて社員で清掃に取り組んでいます。また、詠風庭には約 200 種類の植物が存在しており、それらの管理を庭園業者の方に委託し自然の環境資源の維持に努めています。古くから多くの方に愛されている当館の詠風庭を、このような取り組みで現在も変わらぬ情趣をとどめ、地域の方や観光客の心を癒やす空間となっています。



1. 環境に優しい設備やサービスの導入

4 質の高い教育を
みんなに



11 住み続けられる
まちづくりを



伝統

創業以来 390 余年、幾多の人々の旅の宿として愛され続けています。伝統を大切にし、格式を活かしながらも、良いものであれば新しいものも積極的に取り入れ、お客様をおもてなす。それがふなやの心です。

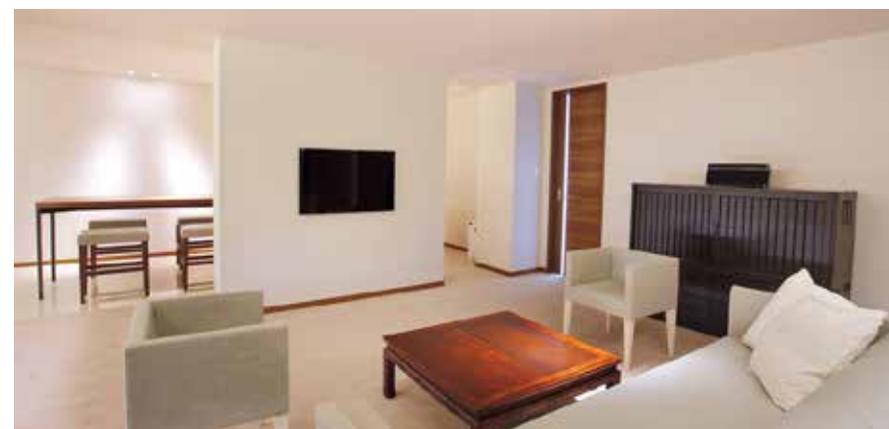


1. 環境に優しい設備やサービスの導入



俳句ラウンジスイート

経年劣化した設備に対しては積極的に設備投資を行い、設備以外で長く使えるものは大切にリニューアルしながら使用しています。松山の気候風土や文化をモチーフとし、伝統とモダンを組み合わせたコンセプトルームの俳句ラウンジなどの新しいスタイルを創造するなど、古きを受け継ぎながら積極的に良い文化を取り入れ創り出していくことで、サステナブルな環境づくりを行っています。



2. 地産地消の提供、フードロスへの工夫

地元の業者の方と連携し、地域の食材を積極的に使用し、それらを活かした献立を提供することで地域の食文化との共生につながっています。季節毎に地酒フェアを開催し、地酒の消費を促しております。

豊かな自然に育まれた瀬戸内の食材をふんだんに使った愛媛の郷土料理をお召し上がりいただけます。ふなやがつくる伝統の味をご堪能ください。



2. 地産地消の提供、フードロスへの工夫



食物アレルギーの対応やお客様のニーズに合わせて量より質を重視した献立への変更などを柔軟に行い、少しでも食材の廃棄を減らすように努めています。

環境への配慮としては、調理過程で出る廃油の再利用も実施しています。

海外のお客様に向けては、人種や宗教などによりヴィーガンの方などのメニューにも、できる範囲で対応を心がけています。



3. 安心・安全にお過ごしいただくために

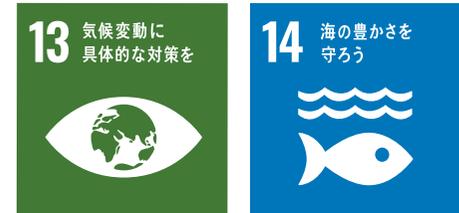
マタニティプランでママにやさしく、
赤ちゃんにやさしい泉質の温泉をお部屋で満喫できます。

3 すべての人に
健康と福祉を



3. 安心・安全にお過ごしいただくために

プラスチック製品の使用の削減、LED 化の促進、電気使用量の可視化により省エネを行っています。ホテルで問題となる膨大な電力消費に対して、こまめなフロア等の電気・エアコンの消灯や温度調節などの管理を行い、節電を心掛けております。また、積極的な再生紙の利用など業務での配慮も行っております。シャンプー類は詰め替え式アメニティを利用しています。



3. 安心・安全にお過ごしいただくために

客室の設備面では、温泉引湯付きのお部屋や、館内の車椅子用のリフトの利用、車椅子の貸し出しなどで、高齢社会や妊婦さんのニーズにも対応しています。また、教育旅行としての特別支援学校の団体の受け入れを行ったり、障がい者作成のお土産品（木工グッズ、織物製品、オリジナル記念商品）を売店で販売するなど、様々な課題を乗り越え「共生していく社会」を通じて思い出に残る滞在になっていただけるよう努力しています。



3. 安心・安全にお過ごしいただくために

人種やジェンダーや年齢、障がいの有無等に関係なく全てのお客様が快適で安全・安心な旅行ができるような旅館を目指しています。また、地域や観光コンテンツをより豊かにし、地域の経済を守るため、防災士、アマチュア無線技士、安全管理者、衛生管理者、防火管理者、温泉入浴指導員などの資格取得を支援し、宿全体ですべての人に対して安心安全な環境と旅行体験を提供できるよう努めています。



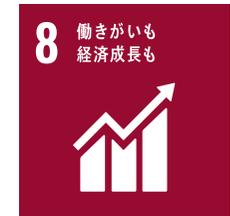
4. 職場環境の向上、雇用創出への取り組み

社員全員が心身共に働きやすい職場を作るため、休館日やレストランの休業日を定期的に設けています。男性の育児休暇なども積極的に実践し、男女共にワークライフバランスを大切にしたい働きやすい職場作りに励んでいます。管理職に女性も採用するなど女性の働きやすい職場作りを目指しています。また、障がい者や幅広い年齢層を雇用し、どのような年代でも働きやすい職場づくりに努めています。



4. 職場環境の向上、雇用創出への取り組み

スタッフの能力向上に向け、日本の宿おもてなし検定、食物調理技術検定、ふぐ調理師など、各部署で資格取得の支援を行い、スタッフの能力向上の支援を行っています。地域の貢献としては、大学生・専門学校生のインターンシップや中高生の職場体験学習の積極的な受け入れを行っています。



以上より、「老舗は新店」との言葉を受け継ぎながら、
企業と社会的価値創造の結びつきを強化して地域貢献に取り組んでいます。