

全ての食品廃棄物をリサイクル ～国立京都国際会館が取り組む「廃棄物の削減と再資源化」～

国立京都国際会館は、2023年1月より、施設内で排出した全ての食品廃棄物を再利用し、新たな資源として活用する取組を開始します。長岡京市にある廃棄物処理・再生設備を有する民間企業に回収を委託し、飼料化されます。

食品リサイクルの詳細

- 対象物： 会議場内の厨房や飲食店舗から出る調理ごみ、パーティーや弁当などの食べ残しなどが対象
- 排出量： 年間26～30tになる見込み
- | | |
|------------------|-----------|
| 調理ごみ、パーティー等の食べ残し | 14t～15t程度 |
| お弁当の食べ残し | 12t～15t程度 |
- 開始時期： 2023年1月5日の営業日より開始

国立京都国際会館は、「地球温暖化防止京都会議（COP3）」など環境保全に関する多くの会議が開催されてきた会場として、これまでも、ペットボトル飲料の全廃によるプラごみ削減や、施設内飲食店舗のテイクアウト商品に紙素材容器を使用するなど、ごみの問題に取り組んでまいりました。引き続き、日本を代表する MICE 施設※1として、サステナビリティ向上を推進してまいります。



※1 企業等の会議（Meeting）や報奨・研修旅行（Incentive Travel）、学会等が行う国際会議（Convention）、展示会・イベント（Exhibition/Event）などのビジネスイベントの総称