



会場チェックリスト

※「実施した取組」欄は、方針や指標に沿って取組んだ事柄(各取組内容と一致しないもの)を記載いただく箇所としてご利用ください。

1/3

分野	方針	指標	取組内容	No.	実施した取組	☑	レベル
指針	サステナビリティ全般に対する取組の基本方針を用意		イベント開催やビジネスにおける、サステナビリティに関する取組方針を策定し、外部に向けて発信する	1			Basic
概要・全般	社会活動に関する取組方針を立てる	DEI(多様性・公正性・包括性)への取組方針を用意	アクセシビリティ※への考え方と、既存の取組や今後取り得る行動を明示する	3			Medium
			ダイバーシティ(多様性)への考え方と、既存の取組や今後取り得る行動を明示する	4			Medium
	環境活動に関する取組方針を立てる	CO ₂ 排出量の測定、削減方針を用意	施設のCO ₂ の排出量の測定、削減・オフセットに係る方針を策定する	6			Advanced
		廃棄物量の測定、削減の検討を用意	施設の廃棄物量の測定、削減を検討する	10			Medium
	経済活動に関する取組方針を立てる	サプライチェーンに関する方針を策定	サステナブルなサプライチェーンマネジメント※に関する方針を策定する	11			Advanced
			方針を取引先などに共有し、協力を呼びかける	12			Advanced
		地域経済の活性化へ貢献	市内事業者の利用や地産地消等により、地域経済の活性化につなげる方針を策定する	13			Medium
	情報発信	サステナブルに関する方針の発信	ホームページ等で組織において実施するサステナビリティへの方針や取組を発信する	15			Basic
	会場	再生可能エネルギーの活用	再生可能エネルギーを導入する	17			Medium
		CO ₂ の削減・抑制	LED照明、モーションセンサー照明等を導入する	19			Basic
			水・エネルギー利用の低減 冷暖房利用の抑制(設定温度を固定、窓への遮光・遮熱フィルムの貼付等)をする	20			Basic

※アクセシビリティ：サービスが誰にとっても利用しやすいこと

※サプライチェーンマネジメント：原材料の調達から製造、販売までの一元管理・把握し、全体最適化を図る手法



会場チェックリスト

2/3

分野	方針	指標	取組内容	No.	実施した取組	☑	レベル
会場	CO ₂ の削減・抑制	水・エネルギー利用の低減	キッチンやトイレ等での節水に取り組む	21			Basic
	廃棄物の削減(発生抑制)	ペットボトル・使い捨て飲料容器等の廃棄物の削減(発生抑制)	ウォーターサーバーを設置する	22			Basic
			ごみ分別サインやリサイクル過程を表示する	24			Basic
	情報発信	サステナビリティに配慮した会場の利用促進	サステナビリティに配慮した具体的な取組を公開する	25			Basic
	サステナブルな事業者の選択	サステナビリティに関する第三者認証(LEED認証等)会場の利用	サステナビリティに関する第三者認証(LEED認証、ISO認証等)を取得、または、認証取得施設を手配する	27			Advanced
施工/ 手配物 (調達)	廃棄物の削減(発生抑制)	梱包材の削減等	輸送用段ボールの再利用、または、段ボール利用を最小限としコンテナやカーゴを活用する	41			Basic
		装飾・備品什器の削減等	会場案内図等掲示物のデジタル化を行う	42			Basic
			会場常設の備品・設備を活用する	43			Basic
			段ボール・紙類・ジョーゼット等を利用した装飾物を活用する	44			Medium
			地域の旬の花材を活用する	45			Basic
			使用した装飾等をアップサイクルする	46			Advanced
		配布物の削減等	リサイクル可能な紙ごみは、古紙回収業者に依頼する	48			Basic



会場チェックリスト

3/3

分野	方針	指標	取組内容	No.	実施した取組	☑	レベル
施工/ 手配物 (調達)	地域経済の活性化・ サステナブルな事業者の選択	地域の事業者の活用	札幌市内近郊の事業者を活用する(さっぽろエコメンバー等)	54			Basic
	サステナブルな事業者の選択	サステナブルに配慮した製品の活用	サステナブルな製造がなされている物品を手配する	55			Advanced
飲食	廃棄物の削減(発生抑制)	飲食関連商品(個包装やカトラリー)の削減	unnecessary包装は避け、可能な限りまとめ買いをして個別包装を避ける	56			Advanced
			再利用可能なステンレスあるいはコンポスト化可能なバイオマスカトラリーを活用する	57			Advanced
			廃油をSAF(持続可能な航空燃料)やバイオディーゼル燃料等に転換するオイルリサイクルの取組に協力する	58			Advanced
		食事提供前後におけるフードロス対策	生ごみを分別し、リサイクル事業者に処理を依頼する	61			Advanced
	地域経済の活性化・ CO ₂ 削減・抑制	北海道産食材の調達	50%以上が道内産食材又は飲食物(加工製品)、環境保全型農業で生産された食材を利用する	62			Advanced
			30%以上が道内産食材又は飲食物(加工製品)、環境保全型農業で生産された食材を利用する	63			Medium
			道内産食材又は飲食物(加工製品)を使用する	64			Basic
	ダイバーシティへの配慮	多様な食文化へ配慮したメニュー構成	道内・国内の食文化を紹介するメニューを採用する	65			Basic
			植物性(ベジタリアン・ビーガン対応含む)メニュー、ハラルメニュー等を採用する	66			Medium