

「サステナブルなホテル・レストランを目指して」講習会のご案内

コロナ、食材価格の高騰、戦争など社会問題がホテル・レストラン経営に深刻な打撃を与え、悩まれている方も多いと思います。一方、この危機的な状況を、少しでも改善させようと社会課題に向き合い、サステナブルなホテル・レストランを目指す料理人が世界中で増えています。

「SDGs」をゴールとしたESG経営で「食」の基準や指標は？ 料理人は具体的に何をすれば良いのか？

サステナブル・SDGs実現に向けて、国内外の先進事例から共に学び、東京で、今できる最善策を話し合ってみませんか？みなさまのご参加、お待ちしております！

開催日時：2022年7月6日（水）14:30～16:30（受付14:00）

会場：株式会社エフ・エム・アイ「ショールーム」

東京都港区麻布台1丁目11-9 1階

受講料：無料 試食付き

定員：15名

主催：フードビジネスプロデューサー 石川史子

司厨士協会埼玉県本部広報企画部長 東京都農林水産振興財団、ラムバサダー他



スケジュール：

14:30～ 参加者名刺交換・自己紹介

14:35～ 導入「食のSDGsは社会課題を解決し、ブランド価値を上げる」石川

14:45～ 講義「ホテルのSDGs認証は感動体験を作るシステム」

サクラクオリティ An ESG Practice 認証基準（国際基準団体 GSTC 認証）

講師：一般社団法人観光品質認証協会 統括理事 北村 剛史氏

・持続可能な観光業を目指す宿泊施設の「食」に関する基準を詳しく解説。

14:55～ 調理実演 プラントベースミート試食 エフ・エム・アイ敦賀基裕シェフ（写真右上）

15:30～ 講義「食の多様性と飲食の潮流」講師：宮澤 亮（一社）浅草観光連盟

・日本一の観光地 台東区（浅草、上野、谷中）食の多様性対応について

・環境に優しい新しい食材「植物肉」でSDGsへの取り組みを

16:00～ パネルディスカッション ホテルメトロポリタン川田総料理長（写真右）と参加者全員

・厨房で働く従業員向けSDGs教育内容など、具体的な解決策を共に考えましょう。



申込締切日：2022年7月1日（金）

FAX：03-5473-7263（司厨士協会東京地方本部事務局宛）

電話：080-4116-7041、メール：info@food-creative.com（石川）

勤務先名		TEL	
住所	〒 -	メールアドレス	@
代表者 氏名		参加者 氏名	

