

「循環型社会の中で、宿泊施設ができること」

～まずはフードロスに取り組もう！食い切り、使い切り、出し切り～

■開催場所 ビジョンセンター東京八重洲南口

■開催日：2022年9月15日（木）

■主催：株式会社JTB商事

営業企画部 宿泊ビジネスサポートチーム

タイムスケジュール

項目	時間	内容/講師
ご挨拶	13:00 ～ 13:10	主催者挨拶
導入講座	13:10 ～ 14:10	<p>循環型社会の中で宿泊施設に取り組むべきこと 世の中の流れ（SDGsやサステナブル）に関する潮流、それらが宿泊施設に与えると想定される内容、事例等をお話しいたします。</p> <p>株式会社ブレインピックス代表取締役 立教大学 観光学部 特任教授 沢柳知彦 氏</p>
講座説明	14:10 ～ 14:20	<p>宿泊施設に取り組めるフードロス 循環型社会の中でもフードロスにテーマを絞ってセミナーを開催した経緯や、フードロスの中でもこれからお話ししていただく“使い切り”“食い切り”“出し切り”の3つの特徴をお話しします。</p> <p>宿泊ビジネスサポートチーム チーフコンサルタント 小輪瀬博子</p>
講座① (パネルディスカッション)	14:20 ～ 15:20	<p>“使い切り” 食材、商品の使い切り、発注管理からみるフードロス 食材仕入れ価格の上昇が進む中、フードロスの削減目標を掲げて進めるコンビニエンスストアならではの多様な取り組みや工夫から、宿泊施設や地域の連携での取り組みのヒントをパネルディスカッションを通じてお話ししていただきます。</p> <p>株式会社ローソン SDGs推進室 室長 有元 伸一 氏 アシスタントマネージャー 山口 友紀恵 氏 コーディネーター JTB商事 宿泊ビジネスサポートチームコンサルタント 山上かおり</p>
(休憩)	15:20 ～ 15:30	
講座②	15:30 ～ 16:10	<p>“出し切り” 余った料理からみるフードロス 一つの料理をどのような形で廃棄せずに消化できるか、余った料理の有効な提供手段を考えます。例えばビュッフェなどで提供した後の余った料理の使い道、販売の方法などの取組を紹介します。</p> <p>藤田観光株式会社 WHG事業部 マーケティング室長 石井京子 氏 WHG事業グループ 秋葉原ワシントンホテル 総支配人 亀井英雄 氏</p>
講座③	16:10 ～ 16:50	<p>“食い切り” 提供メニュー変更、ビュッフェからみるフードロス 一人が一食で食べる量、多い品数や提供回数、ビュッフェ等がフードロスを生む→生まない工夫等を整理し、使用する食材をどう調理すれば、ロスなく使い切れるか。メニュー構成から考え、無駄なく食材を消費するためのテクニックを考えます。</p> <p>宿泊ビジネスサポートチーム コンサルタント 三谷康人</p>
PR	16:50 ～ 16:55	JTB商事PR（脱プラ等の取り組み、相談等）
終了	16:55 ～	*アンケートにご記入いただけます。ご記入頂いたアンケートは、スタッフが回収致します。また個別相談も承ります。