食品ロス削減セミナー「マーケティングから見た食品ロス削減~飲食店での"持ち帰り"をスムーズに進めるために~」

- ●日時 令和2年1月23日(木曜日)14時00分から16時00分(開場:13時30分)
- ●場所 マイドームおおさか8階第1・第2会議室(大阪市中央区本町橋2番5号)
- ●内容
 - 第1部 基調講演 「マーケティング視点で考える食品ロス対策の進め方」 講師:愛知工業大学経営学部教授小林富雄氏

(ドギーバッグ普及委員会理事長、食品ロス削減推進会議委員)

【内容】

- ・食品ロスの実態(世界、日本)。SDGsとの関連
- ・日本で可能性のある食品ロス削減の取組み(事業者側、消費者側)
- ・ドギーバッグ普及委員会の活動
- ・飲食店での"持ち帰り"の課題、大阪での普及の可能性
- 第2部 テーマ「飲食店での"持ち帰り"をスムーズに進めるためにできること」
 - · 小林富雄氏 (愛知丁業大学経営学部教授)
 - ・成内健氏(スリーメンジャパン株式会社取締役副社長、 大阪外食産業協会食の安全・環境部門会食をとりまく環境委員会副委員長)
 - ・後藤靖佳氏(株式会社REARS(リアーズ) 代表取締役) 【内容】
 - ・フードシェアリングアプリの紹介
 - ・消費者側から行動を起こしやすくするには
 - ・事業者側が対応しやすくするには
 - ・消費者と事業者のコミュニケーションの取り方
 - ・行政の役割
 - ※当日参加者数 84名 (事業者42名(うちホテル11名)、行政24名、団体5名、個人11名 報道2名)



基調講演の様子



ディスカッションの様子







