

【2/15ウェビナーアンケート】「食品ロスを学ぶ ～飲食業界ができること～」 日本サステナブル・レストラン協会

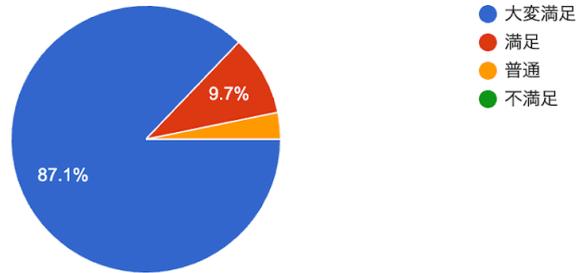
ウェビナー アーカイブ: <https://youtu.be/Gf1P4KN0Quw>

SRA-J: <https://foodmadegood.jp/>

- サステナブルな取組は、競合するものではなく協同するものだと思います。業界内はもちろん異業種連携などについて検討できればと思います。
- 非常に参考になりました。どうもありがとうございました。
- 貴重な機会を有難うございました。より良い社会になるよう、自らも引き続き動いていきたいと思います。
- 井出先生の講演資料にもございました「みたあじ店」事務局としてECサイト運営をシェフ、料理研究家、事業者、メルマガ会員の特に主婦層ママ友等々と社会を変える一助を行っております。今後とも一緒に社会課題に取り組みましょう！
- とても良いウェビナーでした。ありがとうございました。
- 消費者教育の一環として食品ロスの講座をしています。飲食店向けのイベントだったので参加していいのか迷いましたが、とても興味深い内容でした。ありがとうございました。
- 素晴らしいウェビナーありがとうございました。
- このように学ぶ機会があり大変ありがたかったです。私は学生なのですが、まだまだ知らないこと、現実があることを痛感しています。協会の方々本当にありがとうございました。
- 初めて井出さんの講演を聞くことができました。これだけ取り組みがされているけれど初めて聞いた事例が多くありました。私が知識不足なのはもちろん、取り組み自体がより関係者を巻き込んで連携していくことが大切だと思います。
- 第2部 表様の講演からの参加でしたが、コンポスト、百食屋、規格外野菜と正規品ほか大変勉強になりました。
- Foodloss問題を引き続き考えていきたいとあらためて思いました。ありがとうございました。
- 買い物の仕方や食材の使い方など、日常生活での心掛け次第で食品ロスの削減に貢献できると分かり、実践してみようと思った。この問題に関心を持ってもらうために、他の問題とも繋げて議論するという方法は、大変参考になった。
- 今日はありがとうございました！食品ロス削減にはずっと興味があるのですが、個人で取り組む以外の解決方法がわからなかったのが、今回の講演で色々な取り組み事例を知ることができてよかったです。
- ・非常に面白くて、ためになりました。チャット欄でも様々な意見や課題を聞くことができました。このような交流の場や質問に答えるような会があっても良いと思います。
- 本日は大変貴重なお話をお聞かせいただきありがとうございました。世界遺産となっている日本の食がサステナブルの考え方でも後進国とならないように、日本全体で考えていきたい問題だと思います。今後も視聴楽しみにしております。
- 身近で起きている問題がこんなに深刻だということをもっと早く気づけたらよかったという思いと共に、今からでも自分の行動で変えていけることはたくさんあると感じました。また、学生、もしくは就活生向けにも、食品ロスなどについてのイベントを行っていただきたいなと思いました。本日は貴重なお話をありがとうございました。

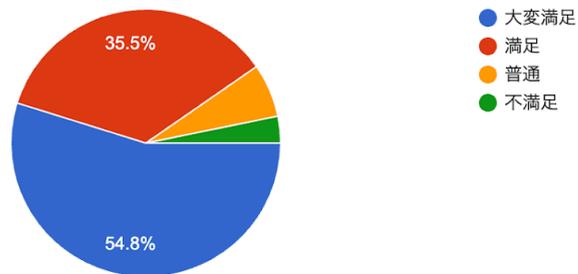
食品ロス問題ジャーナリスト 井出留美氏の講演について

31 件の回答



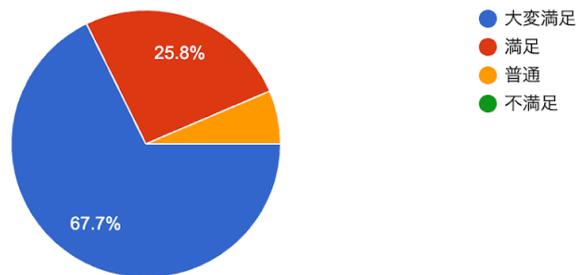
株式会社Innovation Designの講演について

31 件の回答



イベント全体の満足度

31 件の回答



食品ロスに削減について

31 件の回答

