

参加
無料

公益財団法人 東京観光財団 主催

第3回「持続可能な観光」セミナー

食と観光の未来～サステナブルな選択肢を探る～

本年度、都内の観光協会や観光関連事業者の方を対象に「持続可能な観光」セミナーを4回シリーズで開催します。第3回となる本セミナーは、一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会代表理事 下田屋 毅氏を講師にお招きし、飲食店や宿泊施設にも関連の大きい「食」のサステナビリティについて、フードロス削減やビーガン・ハラール対応等も踏まえた事例や認証制度についてご講演いただきます。セミナーでは基調講演の他、パネルディスカッションや参加者同士のワークショップを交え、本テーマへの理解を深めていきます。

セミナー内容

第1部 基礎講座

10:30-10:40 持続可能な観光と国際認証

第2部 海外調査報告

10:40-10:50 STに関わる海外調査について東京観光財団から報告

第3部 基調講演

10:50-11:25 飲食店や宿泊施設における食のサステナビリティ推進について下田屋氏より講演

第4部 パネルディスカッション

11:25-11:45 講師・東京観光財団・司会による対談形式の議論

----- < 会場のみ > -----

第5部 ワークショップ

11:45-12:15 参加者同士でテーマに沿った意見交換と議論

第6部 交流会

12:15-12:30 (任意参加)

講師



一般社団法人

日本サステナブル・レストラン協会代表理事

下田屋 毅氏

日本と欧州とのCSR/サステナビリティの懸け橋となるべく Sustainavision Ltd.を2010年英国に設立。ロンドンを拠点に、日本企業に対し欧州におけるCSR/サステナビリティに関するリサーチ、研修を実施。2012年より「英国CMI認定サステナビリティ(CSR)プラクティショナー資格講習」を日本にて定期開催。2018年一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会(SRAジャパン)を設立、英国 Sustainable Restaurant Associationとの連携によりフードシステムを持続可能にするための取組を日本にて開始し活動を広げている。英国イースト・アングリア大学環境科学修士、英国ランカスター大学MBA修了。執筆講演多数。

開催日時

11/26 火

10:30~12:30

(オンラインは11:45まで)

開催概要

ハイブリット開催

会場：AP日本橋 Cルーム

東京都中央区日本橋3-6-2 日本橋フロント 6F

オンライン：Zoomによるウェビナー形式

参加申込

URL:

<https://forms.gle/HozuBxJ8e5YZfh41A>

締切：11月22日(金)



参加対象者

東京都内の観光事業者・観光産業に関わっている方

定員：(会場)30名 (オンライン)70名

※事前申込制、会場・オンラインそれぞれ先着順です。

問い合わせ先：「持続可能な観光」セミナー運営事務局 Tricolage株式会社(トリコラージュ)

T/F: 03 6822 8580 E: tcvb-st-seminar2024@tricolage.com