

FMGの認知度を広げることで飲食店を軸にフードシステムのサステナビリティを推進する(オーガニック野菜、持続可能な水産資源、食品ロスの低減、自然エネルギーの使用を促す)

活動地域  日本全域



サステナビリティ推進の表彰

課題

気候変動問題、農家で使用される農薬や化学肥料の不適切な使用、食品ロス、海洋プラスチック問題、水産資源の枯渇等の環境課題。

目標

会員レストランにフードサステナビリティの概念が認知され、そのムーブメントが広がっている。



今後の展望

主要都市でのセミナーを増加させ、プログラムの認知度を向上させるとともに、多くのレストランに関心を持ってもらい、自己評価を実施すると宣言した全ての加盟レストランで自己評価を実施できるようにサポートする。

ひろげる助成

1年目

知識の提供・普及啓発

活動内容と成果

主要都市5か所(東京・石川・福岡・名古屋・兵庫)でセミナーを開催し、FOOD MADE GOODという飲食店・レストランのサステナビリティを推進するプログラムについて認知を広げる活動を行った。各主要都市では、その地域での加盟レストランを中心として、連携する団体を特定し、その地方の連携団体とともにセミナー/トークショー等のイベントを開催した。地方におけるフードサステナビリティの取組みの重要性を伝えるとともに、フードサステナビリティのムーブメントを日本全国に広める基礎となる活動を行った。



名古屋セミナーの様子

主要都市で説明会開催

5回

アワード参加者数

106人

今年度計画の達成度

70%

全体計画の達成度

50%

苦勞した点と工夫した点

■苦勞した点

飲食店の加盟店ではレーティングを実施することが重要だが、店舗での実施率が低いので、その実施率を上げることに苦勞した。

■工夫した点

レーティング強化月間を7月として、準備期間に説明会を行い、強化月間にレーティングの実施をお願いし、実施率が向上した。

〒150-0022

東京都渋谷区恵比寿南3丁目

4-16 アイトリアノン301

電話：090-8777-7672

E-mail：info@foodmadegood.jp

HP：https://foodmadegood.jp/

