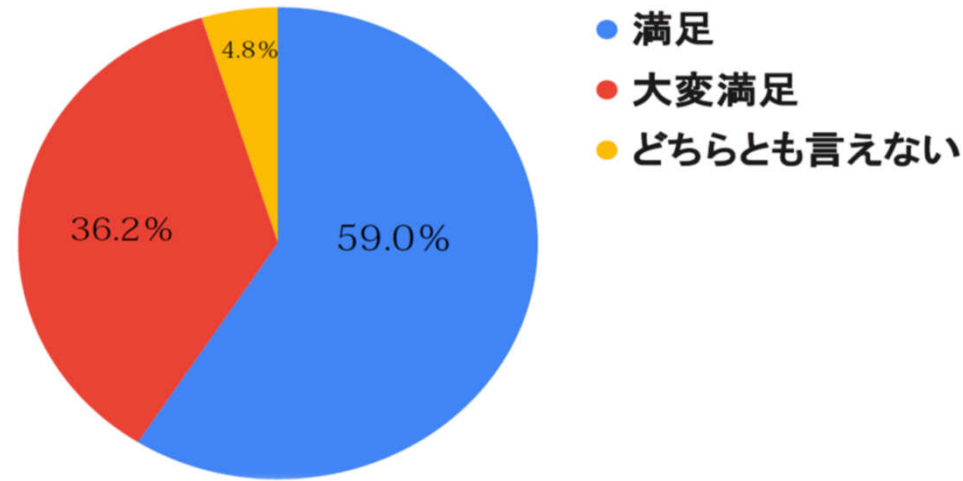
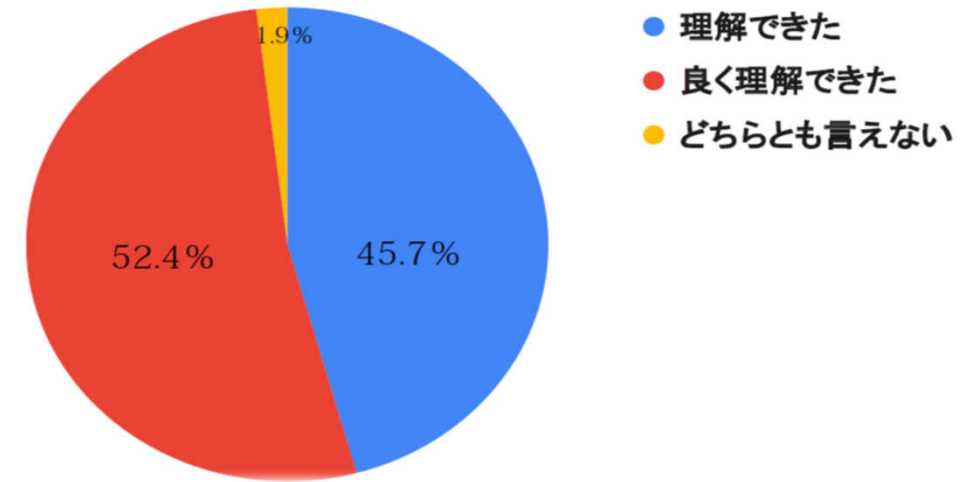


# 2023年度SDGs講演会（2023年12月1日実施）アンケート集計結果

1. 講演会への満足度



2. 食品ロス削減について理解度



感想	
1	分かりやすい講師の方でよかったです。
2	フードロス問題について、深く知る機会となり参考となりました。ありがとうございました。
3	見方の違いで他にもたくさんの手段が有ると感じます
4	国では様々な取り組みが行われていることも、ニュースなどで聞くことは有っても、まだまだ自分事として実感できていないのと改めて感じた。管理担当としては、防災備蓄品の非常食など将来を見据えて考える事、また他に何かホテルとして出来る事を考えてみたい。
5	食品ロスの背景がよくわかりました
6	グループ全体で取り組む必要があるが、個々のホテルで出来る事をしっかりと行っていく必要があると再認識した。特にフードロス問題については多額の税金を投入して処理している事。その金額を苦しむ人々に提供できる事をスタッフ一同認識し、出来る所から取り組んでいきたいと思う
7	取り組み事例を多く紹介いただき、参考になった。
8	各企業の取り組みは参考になりました。各ホテルでまねができるものがあれば良いと思います。問題として賞味期限と消費期限があると思いますが、周りの方は賞味期限が過ぎると捨ててしまう方が多いと伺います。自分は食べてみて判断していますが、この表記のシステムを変更すればもう少し減るのではないかと考えました。今日はありがとうございます。
9	廃棄した生ごみの金額が表示される機器には驚いた。
10	同様の内容でも構わないので、講演会出席対象者を拡大するとよいのではと思います。
11	食品ロス問題などは、理想と現実の話ではと思っていたが、やり方によっては、そう難しくない問題なのではないかと思い、自分の意識の低さを痛感した。
12	成功例のモチベは早速実行できると感じました。
13	フードロスと運営のバランスを見直す機会だった。(実現可否については別)SDGSを会社全体で考えていきたいです。
14	抽象的な講演が多い中、実現性の高い具体案が聞けたのは良かった。また機会がございましたら宜しくお願いいたします。
15	食品ロスの削減が大きな問題であり、SDGsとして非常に重要であることが分かりました。レストランよりも宴会と婚礼がロスが多いことから3010運動がスタートしたなど、現在行っている取り組みがなぜ開始され、有効的であるかを知ることができて勉強になりました。また「パンの種類を数十種類から四種に絞ったことで、ロスも減り、休みも増え、働き方改革にもつながった」という具体的なパン屋さんのエピソードが印象的でした。MottECOや箱膳、ロスを測るシステムについては、今回初めて知れた取り組みであり興味を持ちました。非常に勉強になる時間でした。また他にも講義があれば是非参加したいと感じました。ありがとうございました。
16	企業は教育する立場にある。その使命感をもち組んでいきたい。

17	「食品ロス削減はダイエットと同じで、測ることが大事！測るだけで減る！」ということに納得しました。
20	耳なしパン、缶パン
21	事例を紹介していただけるのもありがたいが、現場の苦労話や工夫した事などを聞けたら、もっと共感できると思う。
22	数値化の重要性を学べました。大変有意義な講演会でした。ありがとうございました。
23	自施設でも取り組んでいるが、SDG sを周りに聞いても何をしたらいいかわからない人が多い。目に見えて実感できることを考えていかなければ持続して行えないし意味がないと実感。持ち帰りはリスクが高いが検討の余地はあると思料する。
24	フードロスに積極的に取り組めば、会社の売上も上がるという事。
25	食品のロスが地球環境、温暖化などに直接結びついていることに驚いた。まずは自分ができることから配慮しようと思える講演でした。
26	食品ロスの対策には「見える化」がとても大切である。今後の参考に致します。
27	お客様を企業が育てる（導く）という考え方。
28	フードロス＝悪いこと、との漠然としたイメージでございましたが、何故だめなのか、ということを専門家の方から学ぶことができてよかったです。
29	より身近に感じた。私生活においても意識をしていきたい。
30	海外や他ホテル、他飲食店での実例は大変興味深い案件もありました。
31	実践している小規模の宿泊施設やレストランがある事に感心した。
32	食材ロスの取り組みでも色々な方法があることが知ることが出来たしもっと全体にSDG sの取り組みや意識を広めていかないといけないと感じました
33	SDG sの個々の受け止め方がまだまだ浸透されていない中、コストや手間がかかっても実践しているホテル・旅館・レストランがある事に感銘した。
34	食品破棄分を金額にして管理できる事。わかりやすい指標になると感じた。
35	始まった時に比べて進化していることが分かりました。
36	家庭でも出来る事を実践したいと思います。
37	日本のホテルでも食品廃棄について大いに取り組んでいる事が分かり、当社へも落とし組むイメージが出来ました。
38	今までホテルではタブーとされていたことが、実際には他社ホテルでは実践されていることを知ることができた。
39	今できることの可能性や今後の活動についての参考
40	SDG s（食品ロス）に関する最新動向/SDGs推進が企業価値を高めること を理解した。一方で機械導入等の費用面や売上・顧客満足との相反関係等課題も多く、藤常務がお話されていた通り悩みながら活動を推進していくことになると感じた。
41	ホテル業において、食品ロスを抑えることの重要性和難しさを感じました。
42	講師の話は知らない知識も有り、とても参考になった。
43	SDGsはホテル業界では難しいと思っていたが、すでに他のホテルで取り組んでいることを知り、参考になりました。
44	改めてホテルのSDGS活動において「食品ロス削減」は最優先であると感じた
45	食品ロスについて理解いたしました。

46	他ホテルですすでに取り組んでいる食品ロスの対策などを知ることができ、「ホテル」として取り組める内容のハードルが少し下がった気がします。そんなに難しく考えずにチャレンジしてみても良いのではと感じました。
47	食材ロスによって処理に発生する二酸化炭素排出量の、全体に対する割合が想像以上でした。今後、色々な取り組みにつなげられるようにしていきたいと思います。
48	身近にあるロス全般への関心度up 出来る事への取り組みの徹底及び共有 ※食材以外含 (廃棄分析を項目ごとに分け無駄の排除) 等等 有難うございました。
49	フードロスへの取り組みと、ホテルの売上確保とのバランスが難しいと感じた
50	成功事例についてもっと詳しく講師の方からのお話がきけたらよかったと思いました。駆け足での説明ばかりでおすすめされた団体企業名、商品名などの良い点あまり伝わらなかったです。ホテル内に掲示するポップの作成などすぐできることから少しづつ取り組むことが大切であり、ホテル利用者へホテルの考え方を示していくことが意識改善につながるのかなと思いました。先生の書籍を休憩室などに設置して頂くことができたらいいなと思いました。
51	実例や数値に裏付けされた実践例、先行例が大変参考となった。導入については①テナントの意向②BML社による規定③メニューチェック表など当社の規定 があり、即時開始はチャレンジだと感じた。
52	今回のような講演会をできるだけ多くのスタッフに参加してもらい、一人一人の意識が上がるとういと思いました。
53	今回の講演で食品ロスに対しての考えるきっかけにはなりました。
54	今後のSDG'sへの取り組み方方向性が明確にないました。
55	フードロスは取り組み方によってコスト削減だけでなく売上げ増にも繋がってくるなど、我々の事業に大きく関連することであると改めて認識しました。特に直営のラウンジを有する私たちにとっては、すでに実施していることもありましたが、すぐ取り組める事例も多いと感じました。
56	DXを活用したSDGsの取り組み、海外事例
57	食品ロス対策ですぐに始められること、効果も高く社会貢献にも繋がること
58	日本が世界と比較して意識が低いことがよく分かった
59	同業者の中でもSDGSの取組の差があること、ホテルという業態の中で、どのような活動が顧客に評価され、経営に好影響をもたらすことができるのか、新めて難しいテーマと感じた
60	会社の取り組み姿勢を理解した
61	食品ロスとフードロスの違い
62	他ホテルでの食品ロスへの取り組みについて参考になったが、当ホテルで取り組みにはハードルが高いと感じたものもあった。
63	食品ロス対策が、利益率アップにつながる事が印象的でした
64	若干ホテルにて実施するには少しハードルが高く感じたため、すぐにも実施できる事例などの発信もいただけると良かった。
65	食品ロスの実態について大変勉強になりました。すでに実践している内容でも常に意識を持続することが大切だと思いますし、会社全体で取り組むべき事は実施の有無を検討していきたい。
66	今回、委託先の調理、サービススタッフと3名で参加しましたが、特に宴会需要もある当館においては、フードロスをスタッフが意識して行動することが重要だと認識しました。今後、ナッジなどのPOPの施策を導入していきたいと思っています。
67	講師がほとんどの事例に関し数値化されて講義されていたことで、非常に分かり易かった。
68	自分が働いているホテル内でも何か出来る事があるのではないかと考えるいいきっかけとなった
69	「はかる」こと。数値化して見える化すること。
70	今まではSDGsという「聞き覚えのある言葉」で留まっていたが、今回の講演を拝聴し、ごみの分別のような小さなことが経済を回すような大きな力に代わることを知り、今自分にできることをもっと見つけて実行したいという気持ちが芽生えました。169もあるターゲットに対し1つか2つか行動に移すことができないかもしれませんが、自分の子供たちのために、素敵な未来を歩かせられるよう努めてまいります。
71	「食品ロス」という言葉一つであっても、細かく定義がしっかりと決められていたことなど、初めて知る知識がたくさんあったので大変参考になりました。

72	京都に在籍しながら、京都で実施されている施策を知らなかった。もっと意識してSDGsに向き合えないといけないと痛感させられた。	
73	食べ残しの持ち帰りについて、導入されているホテルでのトラブルが特に無いということは参考になった。特に宴会場で取り入れることは有効であると感じた。	
74	客観的な講習となっていたと思います。もう少し各ホテルにあった事例が欲しかった。	
75	ビュッフェの料理も含めて意識が変わった	
76	フードロスを実際に考える良いきっかけになった。	
77	「もったいない」「再利用できる」といった感覚は、プライベートで意識を高めておかないと業務に反映させるのは困難と感じた。	
78	SDGsとよく言葉ではあったが、あまり理解していなかったと今回の講演を聞いて反省しました。もっと積極的に学ぶ必要があると思いました。	
79	職場では何が出来るか意識しているが、家庭でも意識してできることを実践していかなければと感じた。	
80	ブッフェ料理をやっているとフードロスがどうしてもきになります、いかにゴミとして出さないようにしていくいろんな方法があるんだと思った。	
81	食品ロスの量に驚愕しました。	
82	食品ロスとフードロスの違い等を知ることができたり、他社の事例なども参考になった。今後SDGs委員会活動に活かしていきたいと思います。	
83	受講前は、食品ロス削減の取り組みは、飢餓をゼロにすること、つくる責任、つかう責任を果たすことが、主な目的であると認識しておりましたが、会社の利益率の向上や、働き方改革にもなることを学ぶことができました。お客様や地球全体の為のみではなく、会社の為にもなることを、ホテル全体で認識することで、さらに積極的に取り組むことができるように感じました。	
84	持続可能な世界を築くためには、ひとりひとり、行動することが大切なことを感じた。	
85	まずは個人や家庭において食品ロスの意識や理解を深めていけばブッフェをやめることにも支障がなくなると思います。	
86	実用的な事例が多く理解しやすかったです。	
87	食品ロスの重要性がよく理解できる講演でした	
88	ホテルとして取り組んでいる例を多く知ることができた。一方で、すぐに現場で運用することは簡単ではないとも感じた。また、講義中に他会場から私語のようなものが頻りに聞こえた点は残念だった。	
89	業務だけではなく普段の生活から意識して取り組んでいくこと。継続することの重要性を改めて認識しました。	
90	ホテル側もお客様側も、意識することが大切だと改めて学んだ。利用いただくお客様に発信でき、目ご理解、ご賛同いただける取り組みをこれからも考えていきたい。	
91	想像していたよりも食品ロスが環境に対し大きく影響していると感じた。ホテルの中でも食品ロスは一番取り組みやすい問題だと思うので、引き続き何が出来るか考えていきたい。	
92	事務局の皆さまにおかれましてはとてご準備大変だったかと思いますが、年一回の定期的な取り組みとして定着を図って頂きたいです。有難うございました。感謝申し上げます。	
93	水道からあふれた水を必死にすく「元栓を閉めたほうが早道ではないか」という風刺画がとても印象に残っている。ホテルでの食品ロスも同じで、売れ残ってしまった食品ロスを減らすための取り組みももちろんですが、	それ以前にロ
94	SDGs活動は「数字」が大事だということを思い知りました。今後のSDGs委員会活動に活かしていきたいと思います。このような機会をいただきありがとうございました。	
95	取り組むべき課題ですが、進めるスピードが難しいと感じました。	
96	ごみ処理は税金から出ているのだから、その費用を減らすことで様々な機会の創出につながるというお話しは、今までそういった観点で考えたことがなかったため正に目からウロコでした。 また、自分たちの老後を灼熱の中過ごしたいか？という問いも、「子供が、孫が～」ということよりも危機感を覚えました。やはり日本人みんながこのように自分にメリット・デメリットがあるとはっきり提示された方が、より自分事として考えられるようになるのだと思いました。	今回は大変
97	経験に基づいた講師のお話は説得力があり、また具体事例が多く盛り込まれていてわかりやすかった。	

98	持ち帰りの「MotteECO」に関しては、他ホテルでも実践しているところがあり、実際に当ホテルでも希望されることもあるので、持ち帰れる料理をしっかりと線引きしたうえでやってみたいと感じました。
99	この度は、講演会を開催していただきありがとうございます。講演にて挙げられた食品ロス削減方法を実施するだけでなく、自分たちで出来る事を日頃から考えて行動していきたいと思います。
100	あまり普段の企画の中でSDGsに目を向けることが少なかった為、具体的なお話を聞いてより身近になりました。レストランの中の人間ではないですが、私の立場で何が出来るかをより考えていきたいと思います。
101	食品ロスに対する重要性及び敏速に取り組める事取り組めない事