

【共催：焼津商工会議所 理財部会】

フードロス削減を実現する経営セミナー

～焼津市の循環型社会・経営の実現に向けて～

セミナー内容

- 水産加工業、農業の経営者が「食品ロス」に取り組むために持つべき視点
- 「フードロス削減」に向けて
 - ・ 取り組むためのコストとデメリット
 - ・ 取り組んだことによるメリット（成功事例）
 - ・ ビジネスチャンスにつながる事
- 焼津市ならではの循環型社会・経営に向けての視点

講師



食品安全教育研究所 代表

かわぎし ひろかず
河岸 宏和 氏



【プロフィール】

北海道帯広畜産大学卒業後、大手ハムメーカー、大手卵メーカー、大手流通チェーン等、一貫して、農場から食卓に届くまでの、さまざまな食の現場で食品管理に携わる。これまでに経験した品質管理業務は、養鶏場、食肉処理場、ハム・ソーセージ工場、ギョウザ・シュウマイ工場、コンビニエンスストア向け総菜工場、卵加工工場、配送流通センター、スーパーマーケット厨房衛生管理など多数。毎年100ヶ所以上の食品工場点検、教育を行っている。著書に『HACCPへの対応が具体的にわかる 図解 飲食店の衛生管理』（日本実業出版社）、『食品工場の点検と監査(改訂版) (ビジュアル図解)』（同文館出版）など多数。

焼津商工会議所 行

講習会申込書

FAX 054-628-6300

※定員30名(密にならない部屋人数です)

日時 令和4年9月8日(木) 14時00分～15時30分

会場 焼津商工会議所 焼津市焼津4-15-24

問合せ 焼津商工会議所 理財部会担当 TEL054-628-6251

事業所名		住所	
TEL		受講者名	
FAX			

申込書にご記入頂きました個人情報は、適切な管理を図り、参加者名簿の作成およびセミナーに関する連絡の目的のみ使用します。