

FOOD MADE GOOD ダイニング

SB'24東京・丸の内とコラボ!

「食事から、わたしたちの未来や世界を変えていく」

会期中2日間、**FOOD MADE GOOD ダイニング**を実施します。ふだんの食事で実践できる「サステナブルな食べ方」を考える機会をご提供。無料のランチチケットをActivation Hubにて配布します。このほか、ランチbuffet、BoF会場ではチケットなしで召し上がれます。



フード&ホスピタリティ業界に特化した
サステナビリティの国際基準

FOOD MADE GOOD スタンド

調達



産地を称賛する



農業者や
漁業者の支援



より多くの
野菜と
ベターミートの
使用



水産資源と生態系の
保全に配慮した
魚介類の使用

社会



地域コミュニティ
への支援



従業員の公平な
評価・処遇



健康的な
食事の提供

環境



環境フットプリント
の削減



食品の無駄
をなくす



リデュース・
リユース・
リサイクルの推進

FOOD MADE GOOD ダイニングで提供する食事は、英国サステイナブル・レストラン協会が推進する、「FOOD MADE GOOD スタンド」の項目のうち、1つ以上がメニューに含まれています。FOOD MADE GOOD スタンドを理解することで、外食時にサステナビリティに配慮した食事をとりたいときの参考になります。詳しくは、SRAジャパン（日本サステイナブル・レストラン協会）のウェブサイトをご覧ください。

SNS どれか一つをフォロー



WEB



SRAジャパン

日本サステイナブル・レストラン協会

SB'24 東京・丸の内フードサステナビリティパートナー

お問い合わせ : info@foodmadegood.jp