

企業向け ごみ減量 実践講座

京都商工会議所と協力して開催している「エコロジーはエコノミー ごみ減量実践講座」。この講座は、企業のごみ減量や環境対策を主なテーマに多彩な顔ぶれの講師をお招きし、廃棄物に関連する最新情報や取組事例、廃棄物処理現場の見学会等を開催しています。是非、ご参加ください！

主催：京都市ごみ減量推進会議・京都商工会議所

後援：公益社団法人 京都工業会・NPO 法人 KES 環境機構・一般社団法人 京都府産業廃棄物3R支援センター

企業の環境担当者を主として、
一般・学生ほかどなたでも
参加いただけます。



食べ物を捨てたくない。 ～常識にとらわれない『佰食屋』が目指すもの～

日時：令和2年9月5日（土）
午後2時30分～4時30分
場所：京都経済センター 6階 6-C 会議室
参加費：無料（ごみ減会員、非会員共に）
定員：50名（先着順）
講師：中村 朱美氏（株式会社 minitts 代表取締役 佰食屋オーナー）



ランチのみ100食限定で安定的低空飛行の黒字を目指す、飲食店では類を見ない事業を展開する「佰食屋」。従業員が働きやすい店、働き続けられる店をつくるとともに、「食べ物を捨てたくない」というごく自然な思いを飲食店事業で実現させ、注目を集めている。「売り切れを起こさないことが、本当にお客様本位になってる？」「仕入れた食材を捨ててしまうことは、仕方がない？」本当に大切なこと、優先すべきことは何かを考え、タブー視せずに実践してきた熱い思いと、これからについてお話を伺います。2015年「第4回京都女性起業家賞 最優秀賞」、2019年日経ウーマンの「ウーマン・オブ・ザ・イヤー 2019 最優秀賞」など受賞多数。

当日の講演会を
後日、オンラインで
配信予定です
(期間限定)

※配信の案内をご希望の方は、件名「ごみ減メール案内希望」としてsanka@kyoto-gomigen.jpへメールをお送りください。
(お申し込みと同時に、ごみ減メールにご登録し、ごみ減量や環境にかかる情報を発信させていただきます。)
※当日の講演会は録画させていただきます。(映り込みの可能性がありますので予めご了承ください。)

【講師プロフィール】

専門学校の職員として勤務後、2012年9月に飲食事業や不動産事業を行う「株式会社 minitts」を設立。同年、1日100食限定をコンセプトに、美味しいものを手軽な値段で食べられるお店『国産牛ステーキ井専門店 佰食屋』をオープン。ランチ営業のみ、完売次第営業終了という飲食店の常識を覆す経営手法で、飲食店でのワークライフバランスとフードロスゼロを実現する。2児の母で、長男は脳性麻痺のため1日3回のリハビリを続けている。

※感染症対応等で、中止又は延期となることがあります。手洗い・消毒・マスクなど各々対策のうえ、ご参加ください。

参加申込書

以下の内容について、FAX又はメールにてお知らせください（先着順）

FAX 075-641-2971

●web申込フォームもご利用ください。 <https://kyoto-gomigen.jp/works/232.html>



団体・企業名			
お名前			
電話番号	講座等の電子メールでの案内を希望		
電子メール又はFAX	<input type="checkbox"/> する <input type="checkbox"/> しない <input type="checkbox"/> 登録済		

*いただいた情報は、お申し込みの講座にかかる案内及び、希望されるメール案内でのみ使用します。

お申し込み・お問い合わせ先
京都市ごみ減量推進会議
(公益財団法人京都市環境保全活動推進協会)

TEL 075-647-3444

E-MAIL sanka@kyoto-gomigen.jp

FAX 075-641-2971

HP <http://kyoto-gomigen.jp/>

この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収へ