



TOKYO 2020



TOKYO 2020
PARALYMPIC GAMES



飲食提供基本戦略の検討方向について

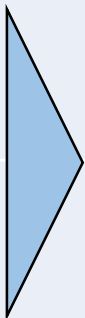
公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

2016年12月12日

- 大会における飲食提供に関する基本的な考え方を示す文書であり、情報発信や関係者のエンゲージメントのツールとなる文書である。
- ロンドン大会で初めて策定・公表（大会30か月前）され、
リオ大会でも策定・公表（大会22か月前）
※各大会ともに、外部の有識者の意見を聞きながら策定
- 主な記載内容（過去大会での記載内容）
下記の事項について、基本的な考え方を記載する
 - ①ビジョン
 - ②運営方針（食品の安全衛生など）
 - ③食事の提供内容
提供対象者、提供する場所、メニュー（地域性や宗教的側面などを含む）
 - ④持続可能性への配慮
環境管理（輸送、廃棄含む）、食材調達
 - ⑤関係者の特定（スポンサー、事業者、行政機関など）

持続可能性に配慮した調達コードと飲食提供基本戦略の関係について

	持続可能性に配慮した調達コード	飲食提供基本戦略
趣旨	持続可能性に配慮した物品やサービスを調達するための基準等を示すもの	選手村等の大会関係施設における飲食サービスのあり方を示すもの
内容 (検討事項)	<p><共通事項> 持続可能性の観点から全ての物品・サービスに共通して適用する基準（法令遵守、環境、人権、労働、経済に関する事項で構成）や運用方法等</p> <p><持続可能性に配慮した農・畜・水産物の調達基準> (主な検討事項の例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安全性（生産段階の食品安全性） ・環境保全 ・資源管理 ・労働安全 	<p>(想定される主な検討事項の例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・選手に対する栄養面への配慮 ・安全衛生面への配慮 ・飲食のサービスレベル ・様々な宗教的慣習、食習慣への配慮 ・持続可能性への配慮 ・日本の食文化の発信 ・マーケティングパートナーとの調整 ・パラリンピックにおける配慮



大会関係施設で提供される飲食においては、持続可能性に配慮した調達コードを満たす食材が使われる。飲食提供における各種の配慮や取組については飲食提供基本戦略として検討する。

飲食提供基本戦略の策定スケジュール（予定）

