

鮭商組合



道産の日(10/3)すしの日(11/1)のイベントでは道産食材や鮭の魅力を広くPR！令和6年度は、調理科の高校生・調理専門学校の学生および一般向けに「蝦夷前鮭講習会」を開催し好評を得ました。

公衆浴場業組合

ぬりえコンテスト結果



「銭湯すたれば人情もすたる 銭湯を知らない子供たちに 集団生活のルールとマナーを教えよ」(詩人・田村隆一)の一節です。

銭湯を知らない子供たちが多い昨今ですが少しでも「銭湯」に興味を持ってもらえるようにと全浴連が未就学児・小学生を対象に「ぬりえコンクール」を企画しました。全国から3,400名ほどの応募があり北海道からも多くの子供たちの応募がありました。「銭湯」が世代を超えた地域住民の交流の場として活用され、次世代に繋ぐことができるように、業界として様々な角度から取り組んでおります。

最優秀賞



麺類飲食業組合



共に学び 技術を高め、経営に活かしましょ！



そば屋のそばまんじゅう、ぜひご賞味ください。

ホテル旅館組合

2015年国連で17のゴール(目標)と169のターゲットからなる「持続可能な開発目標(SDGs)」が採択され、地球環境を守り多様性と包摂性のある社会の実現に向けた取組が国際社会では広がっております。

旅館やホテルにおいてSDGsに取り組むことは、環境保護、社会貢献、経済的持続性を同時に達成するための重要なステップです。

また、持続可能性を追求することで、施設そのもののブランド価値や顧客満足度の向上にもつながることから、令和6年12月5日に札幌にて講演セミナーを開催しました。

社交飲食組合



令和6年度北海道社交飲食業者函館大会が「歴史とロマンの街函館で未来に向けた組織拡大・強化」をスローガンに全道から160名が集い、盛大に開催されました。



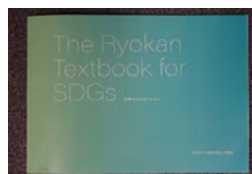
令和6年11月、歓楽街「さんろく」の更なる活性化を図ろうと市内の飲食店27店が集まり旭川中央支部を立ち上げ、設立記念セミナーを開催しました。



講師(観光庁観光産業課)



講師(北海道運輸局観光部)



冊子表紙イメージ P65



SDGsの説明内容のイメージ

食肉組合



HACCP 手法を取り入れた衛生管理の徹底について、普及・啓蒙活動を行なっています。感染拡大予防ハンドブックを活用し、組合員の衛生管理強化に努めています。

料理飲食業組合



北海道料理飲食生活衛生同業組合は、北海道内の料亭、料理店の同業組合で、百有余年の歴史を誇る「全国料理業生活衛生同業組合連合会」の傘下で、「もてなしの心」と「匠の技」を伝承しています。また、料理業を営む方々の経営の健全化と振興を通じ、衛生水準の維持向上を図るとともに、消費者利益の擁護を目的に活動しています。

詳しくはWeb
<https://www.h-ryouin.com>
で御確認ください。

