

綠食飯桌響應條件

一、必要響應條件

- (一) 餐廳不提供免洗餐具(包含免洗筷，保麗龍、塑膠、紙類製成之杯、碗、盤、叉、匙等一次用餐具)及不使用一次用塑膠桌巾。
- (二) 優先使用國產食材，並於申請響應時列舉使用臺灣本土生產之主要食材，至少 3 項。
- (三) 提供客製化餐點、惜食點餐，如餐點份量可調整或提供大、中、小份選擇、可客製化不添加蔥、薑、蒜或其他佐料以減少食材浪費。
- (四) 宣傳淨零綠生活意涵
 - 1. 在消費者可視範圍或門口標示綠食飯桌標誌。
 - 2. 宣傳綠食飯桌理念，例如：於明顯處或電子看板向用餐者宣傳一次用產品對環境之衝擊；揭露食材產地、生產者及生產紀錄；宣導吃多少點多少，減少食材浪費。
- (五) 進行員工教育訓練，宣傳綠食飯桌意涵並完成紀錄。

二、額外響應條件（任選至少 1 項）

(一) 綠色採購：

- 1. 至少採用 3 項含有環保標章之清潔劑、衛生用品... 等用品或設備。
- 2. 採買有機友善之食材，例如：三章一 Q (CAS 臺灣優良農產品、產銷履歷農產品(TAP)、有機農產品等 3 種標章及臺灣農產品生產追溯 QR Code)、綠色保育標章、溯源水產品 QR Code 等國家級認證標章之食材及食品。

- (二) 惜食不浪費：餐廳在食材運用過程以零浪費為目標，能將剩餘食材提供給員工或捐給食物銀行相關組織。

(三) 源頭減量：

1. 餐點設計時避免份量過多而造成顧客需要打包的需求，如顧客有打包餐點需求時，餐廳盡量提供環保包材之容器、不主動提供免洗餐具，或提供真空包裝，延長食物保存時間。
2. 自主鼓勵顧客外帶使用自備容器或配合使用循環杯及循環餐具。

(四) 餐廳提供至少 20% 餐點為蔬食，並選用植物性蛋白源（如豆類、堅果）。

(五) 自願於響應綠食飯桌後辦理加入環保集點（由業者逕自提送申請環保集點）。

(六) 節能措施：依據經濟部商業發展署餐飲業節約能源手冊，自行檢查並落實節能。

(七) 省水措施

1. 餐廳使用具省水標章之水龍頭和沖水設備，並於適當位置（如公共區域與洗手間水龍頭）附近張貼（或擺放）節約用水宣傳卡片。
2. 設置雨水收集裝置，將收集的雨水用於灌溉或清潔，減少自來水的使用。

三、相關附件

附件一、員工教育訓練表

附件二、審核流程

附件一、員工教育訓練表

辦理單位：	
訓練活動名稱：	
日期： ☐ 平日 ☐ 假日（可複選）	
時段： ☐ 上午 ☐ 下午 ☐ 晚上（可複選）	
地點：	
辦理方式： ☐ 參與訓練課程 ☐ 參加公部門辦理相關訓練/活動/座談 ☐ 餐廳自辦課程 ☐ 觀看宣導影片	
參加人員：（請列出員工姓名）	
訓練說明	
訓練內容 （請勾選相關課程內容）	☐ 綠食飯桌意涵 ☐ 節約能源 ☐ 國產或當季食材採購 ☐ 減塑作為（如使用循環餐具、不提供一次性餐具） ☐ 廚餘及垃圾處理 ☐ 顧客服務與宣導 ☐ 其他：_____
教育訓練內容補充：	
項次	訓練活動效益
1.	活動是否有下列成效？（至少勾選3項） ☐ 提升單位整體環保及永續發展意識 ☐ 結合在地民間力量，持續推動綠生活實踐 ☐ 環境教育相關資訊宣導 ☐ 推廣地方農產品及小農品牌 ☐ 推廣原住民或其他涉及生態環境保育的傳統智慧與知識 ☐ 其他：_____
2.	請提供訓練值得推廣大眾採用之做法（非必填）
註：為鼓勵教育訓練活動結合淨零綠生活，請依表列項目，將教育訓練融入淨零綠生活教育中；如以上各項目均填否，建議訓練內容徵詢相關領域專家意見。	
填表人： 連絡電話： 填表日期：	

註：1.本表可依實際使用情形調整內容。2.參與訓練課程以參加公私部門開設淨零轉型相關課程即可。

3.課程內容相關說明:顧客服務與宣導為如說明餐廳特色食材及環境友善作為。

附件一、員工教育訓練表（填報示範）

辦理單位：環境部	
訓練活動名稱：淨零轉型餐飲訓練課程	
日期： ☒ 平日 ☐ 假日（可複選）	
時段： ☐ 上午 ☒ 下午 ☐ 晚上（可複選）	
地點：臺北市中正區中華路一段 83 號	
辦理方式： ☒ 參與訓練課程 ☐ 參加公部門辦理相關訓練/活動/座談 ☐ 餐廳自辦課程 ☐ 觀看宣導影片	
參加人員：（請列出員工姓名）	
訓練說明	
訓練內容 （請勾選相關課程內容）	☒ 綠食飯桌意涵 ☐ 節約能源 ☒ 國產或當季食材採購 ☐ 減塑作為（如使用循環餐具、不提供一次性餐具） ☐ 廚餘及垃圾處理 ☒ 顧客服務與宣導 ☐ 其他：_____
教育訓練內容補充：透過案例分析或模擬演練，以加深理解並提升實踐能力並提供具體解決方案，課程最後開設討論與交流環節，讓參訓人員分享自身見解和經驗。	
項次	訓練活動效益
1.	活動是否有下列成效？（至少勾選 3 項） ☒ 提升單位整體環保及永續發展意識 ☐ 結合在地民間力量，持續推動綠生活實踐 ☒ 環境教育相關資訊宣導 ☐ 推廣地方農產品及小農品牌 ☐ 原住民或其他涉及生態環境保育的傳統智慧與知識 ☒ 教導如何採買具有 3 章 1Q 認證食材（CAS 臺灣優良農產品、產銷履歷農產品 (TAP)、有機農產品等三種標章及臺灣農產品生產追溯 QR Code） ☐ 瞭解從農場配送服務相關資訊並建立相關聯繫管道。 ☐ 其他：_____
2.	請提供訓練值得推廣大眾採用之做法（非必填） 課程提供直接從農場配送服務相關資訊，建立生產者與消費者的直接連結，減少運輸碳排放及中間運送成本。
註：為鼓勵教育訓練活動結合淨零綠生活，請依表列項目，將教育訓練融入淨零綠生活教育中；如以上各項目均填否，建議訓練內容徵詢相關領域專家意見。	
填表人：陳○○ 連絡電話：29532111 填表日期：113 年 11 月 11 日	

註：1.本表可依實際使用情形調整內容。2.參與訓練課程以參加公私部門開設淨零轉型相關課程即可。

3.課程內容相關說明:顧客服務與宣導為如說明餐廳特色食材及環境友善作為。

附件二、審查流程

