



GOOD  
顧家博士的  
淨零挑戰

攻略秘笈

# 飲食文化新頁 環保餐廳



# 環保餐廳

## ECO-FRIENDLY RESTAURANT



### 環保餐廳 3 承諾

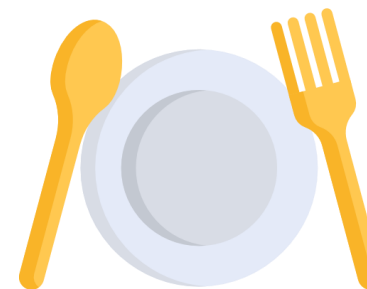
做好源頭減量



使用在地食材



推行惜食點餐



# 環保餐廳有何優點？

做好源頭減量



減少垃圾量

使用在地食材



減少食材運輸碳排里程

推行惜食點餐



減少剩食量

達到三減目標：減廢、減碳、減量

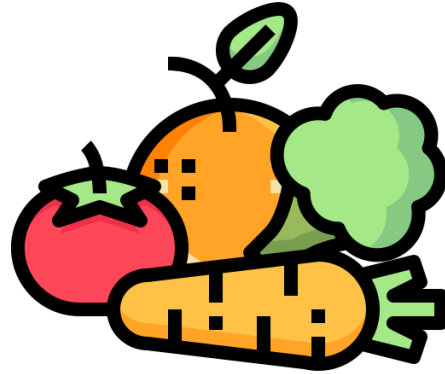
# 環保餐廳有何作為？

做好源頭減量



不主動提供一次性用品  
鼓勵顧客自備環保餐具

使用在地食材



採用臺灣本地有機食材

推行惜食點餐



客製化調整餐點份量  
不加入特定食材

# 環保餐廳有何作為？

環境管理



落實垃圾分類  
落實廚餘回收

綠色採購



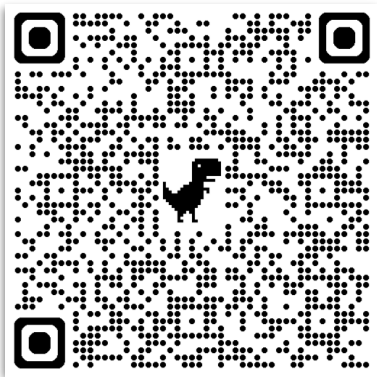
採用含有環保標章之  
用品或設備

環境教育



向員工、消費者端  
推廣環保餐廳概念

# 如何查找？



## 環保餐廳

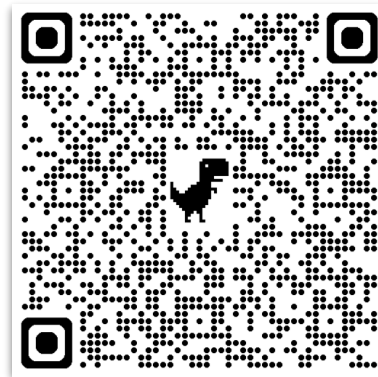


餐廳地點



環保作為

如：向消費者推廣環境教育



## 環保標章餐館



金級



銀級



銅級

# 如何查找？



## 溯源餐廳 (AMOT)



是否使用有機食材或產銷履歷食材



最近一次進貨紀錄、生產者、產地  
及生產紀錄或相關驗證

# 尋找環保餐廳我可以...



- 將查詢網站網址加入手機書籤，方便隨時查找使用！
- 查看附近的環保餐廳、環保標章餐館，並收藏成為口袋名單，也和家人朋友分享！
- 優先光顧環保餐廳、環保標章餐館！