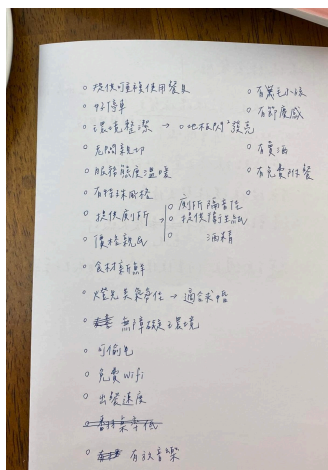


環境行動論壇計畫書

計畫名稱	HUNGREEN.map綠食地圖—用嘴巴愛台灣
組別	☐ 少年組 ☒ 青少年組 ☐ 成年組 ☐ 國際組

計畫名稱	HUNGREEN.map綠食地圖
計畫類別	☒ 學校內或社區環境教育行動 ☐ 氣候變遷議題 ☐ 災害防救 ☐ 自然保育 ☐ 公害防治 ☐ 環境及資源管理 ☐ 文化保存 ☐ 社區參與 ☐ 延續且更深入之前期行動計畫(須提供前期計畫成果)
計畫時間	110 年 09 月 25 日起至 111 年 03 月 08 日 (尚未結束)
計劃簡介	一想到環保，很多人都會覺得麻煩，但若環保其實可以落實在三餐之中，那似乎就變的平易近人許多。為了讓觀光客及在地人在嘉義市可以吃得美味又環保，我們參考聯合國SDGs「減少糧食浪費」、「垃圾減量」及「永續意識普及化」三個理念，訂定我們的綠食指標，透過實際走訪確認後，選出嘉義市符合綠食指標的綠食餐廳。在我們統整完資料後，最終會做成一份地圖，以網頁形式在網路上供大眾使用，藉由網頁的查詢與教育功能，希望更多人在嘉義享受美食之餘，還能用嘴巴愛地球。
計畫動機	<p>本隊成員都是吃貨，所以我們想要從吃的方面來展開環保的行動，於是我們就有了把環保結合美食的想法，繪製出一份嘉義綠食餐廳的地圖，即具有創意且貼合彼此的興趣。</p> <p>「吃」雖然是一件再平凡不過的事，但很多人忽略了它某些部分對環境造成的傷害，舉凡食材進貨造成的碳足跡、免洗餐具的消耗、食物浪費的問題等等。根據聯合國及環保署的統計資料顯示，全國廚餘回收量逾59萬公噸。全球每年扔掉約13億噸食物，約生產糧食的 30%，逾50%的食物浪費集中在餐廳及消費者端，所以我們從餐廳跟大眾著手。且全球 8-10% 的溫室氣體排放與未食用的食物有關，也是我們碳排放指標的參考依據。我們發現了這些問題，希望透過綠食地圖的推廣以及對大眾的倡導可以讓這些情況獲得改善。</p>
執行過程	<p>一、行動歷程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 發現食物處理不當在環境上造成的傷害。 2. 制定行動計劃主題 3. 蒐集綠食餐廳名單。 4. 實際踏查嘉義市綠食餐廳現況。 5. 做成一份地圖推廣綠食餐廳。 <p style="text-align: center;">初始定義▶</p> <p>二、定義：</p> <p>起初，我們以人的需要為思考核心，定義了綠食餐廳，想著怎樣的餐廳最能讓我們感到舒適，包含氣氛、老闆態度，甚至有無提供附餐，並帶著這樣的標準繼續做方案。</p> <p>有趣的初始定義們：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 阿婆當天現做，賣完就收攤 2. 阿婆老夫妻當天現做的 <p>IG粉專▶ https://www.instagram.com/hungreen.map/ FB粉專▶ https://www.facebook.com/HUNGREENmap-105758105203813</p> <div style="text-align: right;">  <div style="border: 2px solid green; padding: 10px; display: inline-block; text-align: center;">  link tree </div> </div>

三、根據定義做的行動：

1. 粉專的創立：

a. 我們創了粉專(instagram、FB)，作為與大眾接觸的工具，在上面推廣我們的理念，也跟大家分享我們的進度，還有餐廳的資訊。

b. 利用instagram限時動態的功能，將走訪後有達到底標的餐廳上傳至限時動態介紹給大眾，並將指標達成率換算成金葉子(八大指標都達成)、銀葉子(達成六到七項指標)、銅葉子(達成四到五項指標)等級距，符合資格的餐廳將被放入該級距所對應的精選動態，方便需要的民眾重複查閱。

c. 參考聯合國SDGs第十二項指標：確保永續消費及生產模式—「在西元2030年以前，確保每個地方的人都有永續發展的有關資訊與意識，以及跟大自然和諧共處的生活方式。」利用社群平台的推廣讓大眾接觸並理解綠食生活及綠色消費，希望能藉此逐漸薰陶、甚至改變閱聽人們的消費觀念。

2. 資料搜集：

在考慮環保與易散播性後，我們決定用Google表單向親朋好友搜集他們的口袋名單。

表單內容及問題舉例：

- 推薦本土餐廳。
- 是否提供環保餐具。
- 老闆人好不好。



▲平價美食推薦
Google表單

3. 資料整理：

在蒐集到一百多份問卷後，我們將所有餐廳收集起來並作分類，例如：餐點類型的不同，以及刪掉連鎖餐廳，並分配給所有組員，規定在時間內要踏查完的餐廳數量。

4. 實地踏查：

依據問卷蒐集到的餐廳，前往並紀錄符合綠食餐廳定義的項目。

5. 蒐集照片：

拍照記錄餐點及用餐環境。



四、重新定位

一開始我們是以人為角度去訂定指標，忽略了環境的角度，應以土地為出發點來制定指標，在討論後，我們校正了綠食餐廳的指標。

環境為本的指標：

- 不提供免洗餐具(底標)(參考聯合國SDGs第十二項指標：確保永續消

- 費及生產模式—「在西元2030年以前，透過預防、減量、回收與再使用大幅減少廢棄物的產生」)。
2. 使用非消耗性菜單。
 3. 自備容器給予優惠
(參考聯合國SDGs第十四項指標：保育及永續利用海洋與海洋資源，以確保永續發展—「在西元2025年以前，預防及大幅減少各式各樣的海洋污染，尤其是來自陸上活動的污染，包括海洋廢棄物以及營養污染」)。
 4. 減少食材浪費
(參考聯合國SDGs第十二項指標—減少糧食浪費：在西元2030年以前，將零售與消費者階層上的全球糧食浪費減少一半，並減少生產與供應鏈上的糧食損失，包括採收後的損失。)
 5. 使用有機農產品
(指農產品生產、加工、分裝及流通過程，符合中央主管機關訂定之驗證基準，並經法規規定驗證合格)。
 6. 使用當地當令食材。
(食物里程為計算食物從原產地到消費者購買地的距離，而距離越遠，就需要耗費越多的化石燃料運送，碳足跡也就越高，代表這項活動所產生的溫室氣體越多。食用當地生產的食物能減少碳排放的產生。而食用當季的食材則能減少保鮮所需的冷藏消耗，或是從不同氣候區域運送過來所造成的碳排放量等。)
 7. 節省能源
 - a. 招牌燈歇業時關閉。
 - b. 節省光照能源(LED)。
 - c. 電扇冷氣的併用。
 8. 額外表示支持環保。



►綠食指標分級表

此外，我們將「不提供免洗餐具、節省能源、當地當令食材、有機食材」分等級，顏色越深代表符合程度越高，提供消費者在搜尋或選擇餐廳上的參考。

根據環保署的資料顯示，免洗餐具之使用量每年約 5.9 萬噸，其中塑膠類(含保麗龍)免洗餐具之使用量每年約 4.3 萬噸，佔免洗餐具的 72.88%。以免洗筷為例，台灣每年約使用45億雙免洗筷，其總長度足以繞地球20圈。免洗筷的製作需大量砍伐竹子，從製作過程到使用後的焚毀，所製造出來的二氧化碳及其他毒氣都對環境造成很大的負擔。每年使用的免洗筷產生大量廢物，製造過程所使用的化學藥劑也嚴重污染土地和水源，浪費大量資源，若能減少使用，可減少樹木的砍伐並減緩地球暖化。由此可知，我們的計畫主要就是想透過綠食地圖，進而減少免洗餐具的使用，為環境盡一份力。

五、修改表單

重新定位好出發點後，我們修改了表單內容。將原本像是「老闆人好不好」、「餐廳氣氛如何」等，以人為出發點的提問通通刪除，並加入以上所介紹的綠食指標，重新發送給大眾填寫。

該店的環保指標🌱 (勾選)

- ☐ 不提供免洗餐具
- ☐ 使用「非」紙本菜單
- ☐ 自備容器給予優惠
- ☐ 業者食材進貨適量
- ☐ 業者使用有機農產品
- ☐ 使用當地當令食材
- ☐ 招牌燈歇業時關閉
- ☐ 節省光照能源
- ☐ 電扇冷氣的併用
- ☐ 額外表示支持環保
- ☐ 其他...

該店提供的餐具類型*

- ☐ 環保餐具
- ☐ 免洗餐具
- ☐ 兩者皆有
- ☐ 我不清楚😞

改版後的表單選項▲

六、繪製地圖

1. 各個餐廳有做到的指標用不同標示的方式標示上去，符合項目越多者，代表該餐廳對環保的意識及貢獻越高。
2. 經手繪進行初步地圖的製作(包括描繪路線，標上路名及每間餐廳)後，再測量與實際地圖上的比例與間距，確定地圖實用性及真實性。在繼續擴增地圖上的餐廳時，發現手繪有位置誤差問題，導致使用者解讀錯誤且品質不一，最終決議製作一份電子地圖。

七、製作網頁

1. 主要目的
 - a. 鼓勵消費者從飲食著手，愛護地球
 - b. 教育大眾注意到綠食餐廳對地球的好處
 - c. 利用數據，說服消費者支持並重視綠食
2. 消費者可以利用行動裝置隨時查看綠食餐廳，以便了解餐廳位置
3. 提供消費者一個管道，當他們覺得有符合綠食指標，卻沒有納入我們名單裡的餐廳時，可以利用表單擴充綠食地圖

八、結論

目前我們在地圖上紀錄了一些嘉義市內有符合綠食指標及尚可改進的餐廳，發現符合我們定義的綠食餐廳並不多，最多餐廳符合的項目是不提供免洗餐具，卻只是我們的底標，其他指標達成率低的原因很有可能是因為成本問題，以有機食材為例，它比一般蔬菜高價許多，但消費者不見得吃得出來，也沒有向店家表示對此的關注，若消費者開始對店家表示對綠食指標的關注，是否就能促使更多店家做出不同選擇？

人人都是消費者，我們都有能力透過表達對綠食的重視，綠化我們的每一餐。

或許，需要改變的不是非綠食的餐廳，而是消費者的行為與態度。在未來，我們希望能持續教育大眾，從消費者的角度開始，改變這座城市的餐廳型態與環保意識。

八、後續行動方向

- 1.持續推廣綠食的概念，並持續與民眾倡導，教育民眾，使其嘗試改變消費模式，將綠食理念付諸實行。
- 2.可以擴充行動範圍至嘉義市以外的城市。希望綠食餐廳數量增加。
- 3.不只能夠讓嘉義在地居民能夠吃得健康，也能夠讓來到嘉義的遊客嘗試不同的飲食模式。
- 4.繪製出完整地圖後，設置網頁以電子地圖的型式提供大眾免費使用。

九、活動照片



▲繪製地圖初稿。



▲標上餐廳位置。

預期效益

增加嘉義美食觀光特色，影響到其他城市也推廣環保餐廳。

1. 減少嘉義市餐廳塑膠餐具的使用，避免大眾增加食入免洗餐具之有害物質的機會，使碳足跡之負面影響下降。
2. 改善食物浪費的問題與其帶來的影響。
3. 讓大眾帶著綠色消費的眼光，開始懂得為了友善環境而「挑食」。
4. 增加地圖的使用量(網頁使用註冊登入型式來查看綠食地圖的使用數量)，並隨著綠色消費者的增加，吸引更多餐廳願意改變經營模式，效仿綠食餐廳的作法。

計畫預算與經費運用	活動所需總經費計4620元。			
	自籌經費來源與取得方式:自費, 計畫籌經費但尚未開始。			
	經費收支表(請依需求增刪)			
	編號	項目	金額	說明
	1	小貓熊餐費	1320	個人餐費個人負擔
	2	七彩石餐費	550	
	3	垂耳兔餐費	1200	
	4	百合餐費	1050	
參考資料	5	車費	500	移動到餐廳所花的費用
	結餘金額:		-4620	
	行政院環境保護署環保新聞專區. (2019, November 21). 吃多少點多少, 下一代沒煩惱! . reurl. Retrieved May 31, 2022, from https://reurl.cc/Erbkkg			
	聯合國環境規劃署. (2020, October 3). Food and Food Waste. reurl. Retrieved May 31, 2022, from https://reurl.cc/ZAIYAW			
	聯合國環境規劃署. (2021, March 4). Attention required!: Cloudflare. reurl. Retrieved May 31, 2022, from https://reurl.cc/OARxvr			
	綠色和平 Greenpeace. (2021, March 8). 什麼是碳足跡? 為什麼減少碳足跡能為地球降溫? - Greenpeace 綠色和平: 臺灣. Greenpeace 綠色和平 臺灣. Retrieved May 31, 2022, from https://www.greenpeace.org/taiwan/update/23834/			
	信諾科技 Utrust. (2021). 管制規定與成果 / 一次用產品源頭減量宣導網. 一次用產品源頭減量宣導網. Retrieved May 31, 2022, from https://hwms.epa.gov.tw/dispPageBox/onceOff/onceOffDetail.aspx?ddsPageID=EPATWH93			
	信諾科技 Utrust. (2021). 生活廢棄物質管理資訊系統. Retrieved May 31, 2022, from https://hwms.epa.gov.tw/			
靜蕙 廖, & 靜蕙 廖. (2008, June 2). 食物里程與全球暖化. 環境資訊中心. Retrieved June 9, 2022, from https://e-info.org.tw/node/37891				