

劉芳宜<sup>1</sup>

友善農漁業，引領綠色飲食新風潮

## 領航永續農業未來 推動綠色餐飲

### 壹、前言

處於環境氣候嚴峻考驗下的時代，聯合國政府間氣候變遷專門委員會（IPCC）提出關鍵報告，表示全球暖化情形將在20年內升溫至1.5℃，呼籲全球各締約方應採取更為急迫之氣候行動，將溫室氣體排放量在2030年前減半，目前全球已逾130個國家宣布推動「淨零排放」，期望於2050年達到淨零。因有機農業在生產過程中，禁止使用化學農藥與肥料，間接減少化學農藥與肥料製造過程的碳足跡，以及降低施用化學合成肥料時



農糧署輔導推動「企業員餐綠餐化」計畫，邀請企業響應「綠食宣言」。

| 註1：農業部農糧署。

所釋放的氧化亞氮等溫室氣體，有機農業被視為達成淨零排放的解決方法之一，而採購或食用有機食材就是最直接簡潔且最有力支持有機農業的方式。目前農業部農糧署（簡稱農糧署）正與企業及民間組織合力推動「綠色餐飲指南」，扮演著串聯臺灣有機產業鏈關鍵且重要的平臺，透過擴大有機食材市場需求，推動有機農業發展，藉由組織整合有機農業生產、運輸到末端通路資源，串聯有機產業鏈。

## 貳、推動背景

臺灣自 108 年施行有機農業促進法，持續辦理有機農業推動措施，迄 113 年 4 月底，通過有機驗證面積 1 萬 8,117 公頃；友善環境耕作推廣團體共 47 家已通過審認，登錄友善環境耕作面積 6,803 公頃，合計面積 2 萬 4,920 公頃，占國內耕地面積 3.16%，預估全年可減少化學肥料使用量 2.96 萬公噸及農藥 324 公噸以上，將減排 4.89 萬噸 CO<sub>2</sub> 當量，在亞太鄰近國家間成績已名列前茅。

社團法人台北市文化探索協會自 102 年起在臺北地區經營有機農民市集，初衷係期望透過市集推廣有機農產品，在察覺國內外食比例逐年提高，遂規劃推廣觸角擴及餐飲據點，並導入永續概念，規劃一套可依循的準則，在此同時農業部也因公布「有機農業促進法」，積極拓展有機農產

品市場通路，便有了綠色餐飲指南產生的契機，緣此，農糧署輔導台北市文化探索協會，自 107 年起於全臺向各餐飲據點推廣「綠色餐飲指南」理念，這是指一種趨近低環境成本的餐飲經營模式，加入綠色餐飲指南的行列，透過餐飲業者轉採用有機友善、當季當地食材，遵循永續生態、海洋原則、減少添加物、提供蔬食、以及減少資源浪費等綠食宣言，進而達成減少碳排放量。綠色餐飲指南依據有機友善食材採用程度對餐廳有不同葉級區分，這樣的宣言準則內容也得到國際組織的認同，於 2023 年由台北市文化探索協會正式取得英國永續餐廳協會（The Sustainable Restaurant Association, SRA）臺灣的唯一授權及對等承認，讓綠色餐飲成為「透過飲食，來實踐永續」的一種營運方式，為臺灣永續農業的發展創造新的里程碑。

## 參、綠色餐飲指南意涵

根據《綠色餐飲指南》推行的「綠食宣言」為例，其訴求與承諾包括：

- 一、優先採購有機友善食材，以鼓勵更多農友採用友善環境的耕種方式來生產品質更高的農產品。
- 二、優先採用當地當令食材，因為當地與當令的食材能夠降低食物碳里程，並提高食材之新鮮度與營養價值。

三、遵循永續生態及海洋原則，不使用保育類動物為食材，並盡可能使用永續海洋之食材。

四、減少添加物使用。

五、餐廳至少提供一道全蔬食的料理。

六、減少資源耗損與浪費，盡可能全食料理、減少廚餘，並減少使用一次性耗品。

這些訴求與承諾，從餐飲產業的「採購」、「環境」與「社會」層面上，與聯合國於西元2015年提出的17項永續發展目標（Sustainable Development Goals, SDGs）不謀而合，並透過「葉級評鑑」的制度，按照食材選擇、剩食處理、綠食觀念宣導、友善員工、資源節約政策、社區

關係、綠色飲食、公益行動、綠色建築之環境與友善空間規劃等項目，給予一葉、二葉、三葉的評鑑。

在全球歐美日先進國家，綠色永續飲食文化已經蔚為風尚，其中又以SRA推動成果最為顯著，該組織係由歐盟挹注資源而成立的跨國組織，目前已成功擴散全球72個國家，SRA主要任務為全球綠色餐飲的推動，當地餐飲業者與生產者的交流與採購，則由該國內的組織來推動，因考量推動模式與綠色餐飲指南接近，除期望借鏡在歐洲各國推動經驗外，更希望後續在臺灣所加入的綠色餐飲據點與國際接軌。臺灣綠色餐飲指南與SRA雙方共同審認規範達成一致，綠色餐飲



2023年台北市文化探索協會正式簽署取得SRA授權。

指南「葉級餐廳」除可獲葉級餐廳專屬證書，同時亦成為SRA Food Made Good全球永續餐廳接軌國際認證餐廳，對餐飲業者而言，無疑是與世界各地的永續餐飲產業共同較量，增加臺灣與全球性的曝光宣傳，將臺灣綠色餐廳的聲量推上國際舞臺。

加入綠色餐飲指南的據點，除在聯合採購、聯合行銷、社群串聯等共同推廣行銷有一定助益外，對經營者同樣挹入相當的資源，包括綠色餐廳經營者共學課程、食材研究會等，期望透過相關培訓凝聚共識，整合盤商、合作社、小型農場、生態廚師等，協助餐飲據點從採購到料理變得更有機友善這個環境，在串聯生產者的同時，也串聯餐飲業，使上下游連成一個「生態圈」，為發展中的有機友善生產者提供庇護、扶持成長，最後成為具有影響力的夥伴，可預期的是，當這個綠色餐飲指南體系越趨成熟完整，不同領域夥伴可以產生更頻繁的交流與合作，加工者可以找到優秀的生產者，合作研發新商品，餐廳可與加工者合作推出聯名商品，最後每一位綠色夥伴除了可以獨善其身，也可以兼善天下，發揮自己所長，激盪出更燦爛的火花。

#### 肆、推動案例

綠色餐飲指南全臺目前已有450家餐飲業者及據點參與響應，其中不乏五星級飯店加入，近期更有國內大

型企業員工餐廳，成功轉型加入「綠色餐飲指南」行列，顯見綠色飲食風潮蓬勃發展。目前推動模式分述如下：

#### 一、小型綠色餐廳直接與當地農民採購

因為臺灣小農多，讓小型綠餐直接和農民採購有機友善食材，除了可彰顯當地食材特色外，由於餐廳與農民的交流往往帶著情感，餐廳也更願意採購農民無法上架通路的非規格品（格外農產），因為規模小，一些傳統作物如野菜或市場少見的果物（非大宗經濟作物）也更有機會出現在當地的綠色餐廳。於此分享3則綠色餐飲據點發展歷程：

##### （一）許愿無毒農產烘焙x飲食空間

位於臺中西區的許愿餐廳，在參與有機市集活動後，起心動念想幫農友處理賣剩的米糧蔬果，進而發起經營餐廳的念頭，串起消費者與農友間最直接的良善循環影響關係，開啟綠色餐廳的經營模式，之後亦加入綠色餐飲指南，共同響應綠食推廣運動。許愿的「愿」可以拆做「原」和「心」兩個字，代表「原來的心意」，也源自於他們對這片土地、農友和消費者的用心，期待透過綠色餐廳串起農場、食材加工者與消費者之間的溝通和連結。





許愿無毒農產烘焙 x 飲食空間。

## (二) 心雕居

心雕居位於苗栗靠海的小鎮——苑裡鎮，最初從參與地方環境運動「苑裡反瘋車」，連署綠能發電遷址至合理範圍，經營者開始思考如何延續與在地社區所產生這份連結情感，延續抗爭時的能量，繼續為這個4萬6,000人的小鎮做些什麼，同時尋找在地特色，發揚在地文化，從「反」對風車蓋在民宅旁，到「返」鄉深耕在地，最後以在地有機友善食材打造出與自然和諧共存，來經營一個接地氣接海氣的餐飲空間，創造出獨特的無油煙料理開放式心雕廚房，更透過開發農產品來



心雕居餐飲空間。

支持小農，透過消費模式來直接回饋給土地，餐廳被草地、樹林甚至海洋環繞，以環境友善為出發點的經營理念，在用餐同時更可與大自然環境對話。

### （三）三時之聚－彰化武德殿

三時之聚位在古蹟武德殿的餐廳，三時所代表的是：過去、現在及未來，順應氣候遵照節氣，並積極與在地從事有機友善耕作的青農、農場合作，盡量集中同日期同時間一起取貨減少過度宅配增加費用，也減少分別運送里程所產生的碳足跡，與生產者保持密切聯繫，為隨時掌握農

產品生長狀況，配合食材生產時節定期調整菜單，更定期到產地觀察、探訪生產者，瞭解目前物產狀態風味，提供食材溯源資料，可謂是餐廳經營及生態廚師的最佳典範，亦是相當有代表性的綠色餐廳。

## 二、大型員工餐廳穩定採購

臺灣與日本及歐美相同，都有大型科技或金融公司的員工餐廳加入綠餐。臺灣目前簽約的大型企業有 10 家，輔導轉型中的 17 家，大型企業因為採購穩定，且事關員工福利，除採購有機友善的農產品外，品規亦需維持一定水準，所以採購價也相對較高，加上大型企業動輒數千人的採購量，目前多數由產銷班或當地農企業整合小農集貨供應。因為跳過經銷及拍賣等流程，由產銷班及農企直接交貨給企業，透過綠餐平臺媒合供應給企業員工餐的模式自推動迄今深獲企業及農業生產端好評，對企業而言可穩定提供高品質的有機友善食材，有助企業正面評價外，未來更可著墨在企業 ESG 的發展，對有機友善農民而言更是利多，因係透過市場需求契作生產，在價格及生產量方面皆有一定的保障，對供應者及消費者可謂是雙贏的模式，舉例 3 則企業加入綠色餐飲指南營運案例：

### （一）啓碁科技股份有限公司

啓碁公司位於新竹科學園區，秉持以優質食材照顧員工



三時之聚餐飲照。

健康為出發，也是國內第一批簽署綠食宣言的企業，現階段更是全面採用有機食材，面對高壓、高工時的科技領域，對健康飲食的追求與渴望尤其迫切，從員工與團膳廠商雙軌併進著手，長年關切在地有機小農，透過員工餐廳延伸至對環境與員工健康把關，並透過契作合作，確保小農的產出可獲得穩定且合理的收入報酬，形成正向良善循環，將ESG（環境保護、社會責任、公司治理）務實內化到全體員工。

## （二）崇越集團

崇越科技股份有限公司企業版圖涵括半導體、環工、光電與食品科技的大健康產業，2012年跨足食品業成立安永生技，用科技思維，建構從產地到餐桌水產加工與生鮮產銷一條龍，追求有機、在地的食

材，不只是對健康與食品安全的重視，更是永續生活方式的一部分，致力推廣使用臺灣在地有機友善食材製作美味餐點於員工餐廳中，每天2款健康蛋白餐與6款當令食材入菜，選用自家優質水產，現點現做模式減少浪費，吃當令、吃在地縮短碳排里程，放大在地農漁產業價值，從生活中實踐環境永續理念。

## （三）凱基證券

凱基證券因認同綠食宣言倡議而選擇加入綠色餐飲指南，降低加工食品的使用並與營養師合作依季節設計低卡路里的多元菜色，以主動且嚴謹的方式，逐步解決有機蔬果的來源、供應量不穩定及認證機制疑慮等許多餐廳綠色轉型遇到的難題，長達半年的磨合期，找到可行的合作方式，進而篩選合格供應商提供符合理念之食材、類別挑選、建立退換機制、最後少量試用並觀察員工反應，蘊含企業謹慎用心的態度。執行初期，凱基證券推出一天「有機日」活動，員工對於當日提供全有機食材不僅印象深且大受好評，當天遠低於以往的剩食量更是為轉型中的綠色員工餐廳注入一劑強心針，故凱基證券預計將有機日變成定期例行活動，期待藉由縮短食材的碳足



啓碁科技員工餐廳。





凱基證券員工餐廳一角。

跡，實踐從產地到員工餐廳的食農教育，進而將此意涵延伸到員工家中的餐桌，員工餐廳內更是處處可見公司共同推動綠色飲食的巧心與決心。

### 三、飯店集團—因地制宜x妥善運用

目前餐飲據點中，加入綠食宣言運動有：台北君悅飯店—茶苑、雲品溫泉酒店日月潭—雲月舫、台南老爺行旅、高雄洲際酒店—SEEDS大地全日餐廳等，各家飯店皆依其地理位置及特性，陸續增加有機友善食材品項，與鄰近有機農場合作，配合小農當季蔬果搭配餐點，更有飯店業者主動將餐廳內所產生廚餘提供給農場做肥料再次循環使用，無不善盡可用農業資源，抑或像是都會區型飯店，與較大型的有機供應商合作開發獨物品項，如綠拿鐵，或是原型蔬食料理，或直接提供含根的生菜沙拉，落實綠色飲食概念。

### 伍、未來展望

綠餐不只侷限於餐點，反而是從永續概念去思考整體餐飲經營模式，從餐廳、飯店或企業大集團，都有各自可以發揮的綠餐空間，推動力道或深或淺，推廣層面或廣或窄，經營者取決於當下整體環境、國際趨勢、以及未來的發展規劃等，依循六大綠食宣言作更全面更適切的推動。另考量從生產到餐桌過程，綠色餐飲指南除在餐飲據點及企業擴大推動綠餐的概念，近期將觸角上下延伸，包含聯合生產者、加工者、餐廳、通路商、物流業者、消費者，形成新的「綠色產業鏈」，透過媒合綠色餐廳與綠色生產者，綠色餐廳也可以成為綠色通路，反饋他們的料理與食品加工技術給綠色生產者，使綠色商品可以越來越多元，滿足消費者生活所需，打造生生不息的永續環境。