

中國科技大學補助教師參加校外研習心得報告

一、研習教師：游麗鳳

二、服務單位/職稱：觀光與休閒事業管理系/講師

三、研習活動名稱：永續綠色餐旅實務研習班

四、研習心得

(一)報告一：永續餐旅發展趨勢

本次研習活動特別邀請到瑞漾國際管理顧問與安食國際董事總經理盧碧蓮專家進行深度解析，研習中指出，隨著全球氣候變遷與環境永續議題日益受到重視，餐旅產業也逐漸朝向綠色、低碳及永續經營發展。「綠色餐飲」是指餐飲企業從保護資源、維護環境、安全健康及永續發展的角度出發，在食品生產、加工與服務過程中進行管理，提供消費者安全、健康且兼顧環境友善的餐飲產品。其主要內容包括綠色管理、綠色採購、綠色加工、綠色服務及綠色行銷，並遵循減量化、再使用、再循環、替代性及技術先進等原則。

然而，目前綠色餐飲推動仍面臨許多挑戰，包括部分業者過度追求經濟效益、綠色食品尚未成為消費者首選、資源保護意識不足、市場缺乏明確衡量標準，以及傳統飲食觀念與習俗的限制。因此，餐旅產業除了追求營收，更應將環境責任納入經營策略。面對全球淨零趨勢，ESG與綠色浪潮已成為餐旅產業重要發展方向。綠色餐廳透過合作、共購與共享資源，以友善永續為前提共同降低環境負擔。台灣邁向2050淨零排放目標，更需要全民共同參與生活轉型，從綠色旅遊、綠色飲食、綠色居家、綠色辦公到綠色消費，將永續理念落實於日常生活。

綠色餐廳的認證與評量可從能源、水資源、廢棄物、即棄性用品、減少化學物與污染、永續食物，以及永續裝潢與建材等七大面向著手。隨著永續環境意識提升，台灣綠色餐廳逐年增加，從食材選擇、料理製作到店面營運皆融入永續理念。未來餐旅產業若能結合政府、企業與消費者力量，推動在地食材、節能減碳、減少浪費與綠色消費，將能逐步建立兼顧經濟、社會與環境的永續餐旅新模式。

(二)報告二：綠色永續餐飲

隨著全球氣候變遷、淨零排放及ESG議題受到重視，「綠色永續餐飲」已成為餐飲產業重要的發展方向。永續飲食是一種結合營養、經濟、社會與環境保護的飲食理念。依據聯合國糧食及農業組織（FAO）的概念，永續飲食不僅重視食物的營養價值，更應考量從食材生產、加工、包裝到消費使用等過程對環境及社會造成的影響。永續飲食應在降低環境影響的前提下，提供安全、健康且營養充足的食物，同時尊重生態多樣性及不同飲食文化，並兼顧食材容易取得與價格可負擔等條件，使當代與未來世代都能享有健康生活。換言之，飲食選擇不只是個人健康問題，也與自然資源保護及整體社會永續息息相關。

課程透過多項實際案例說明永續餐飲的多元實踐，包括植物性雞蛋的食品創新、「Food Shift」運用醃蔬果並透過烹飪課程協助社區居民培養技能，以及台灣食物銀行將營養補充包送往偏鄉學校；此外，屏東德文部落復育傳統作物「台灣油芒」，也展現保存地方農業、生物多樣性與提升糧食韌性的價值。農業與餐飲更與碳排放密切相關。資料指出，全球農業部門溫室氣體排放約占人類總排放量25%，若將生產、製造、運輸、加工及廢棄物處理等整個食農體系納入，比例可達33%。因此，推廣有機及環境友善農法、減少農藥與化肥、增加作物多樣性及改善土壤健康，都有助於降低排放並提升農業面對氣候變

遷的韌性。綠色永續餐飲應從每個人的日常餐桌開始，透過選購永續食材、支持友善農業珍惜食物及減少浪費，逐步建立健康、營養、新鮮且可負擔的綠色飲食習慣，讓「餐盤革命」成為實踐環境永續與社會責任的重要力量。

(三)報告三：ESG 地方創生與永續餐旅

面對高齡化、少子化、人口結構改變及地方發展不均等議題，餐旅產業未來的發展已不只是追求經濟效益，更需要結合 ESG、地方創生與永續發展的理念。本課程首先從高齡社會切入，說明「成功老化」的重要概念，包括持續與他人互動、擁有生活目標與自主權，以及具備自我接納與持續成長的能力。高齡者若能保持良好的身心狀況、避免疾病與失能，並積極參與生活，更有助於提升晚年生活品質。高齡學涵蓋生物老化、心理老化與社會老化等不同面向，因此高齡者的休閒與餐旅需求，也應從身體能力、心理需求及社會互動進行整體考量。持續且規律的運動不僅有助於延緩老化，也能降低慢性疾病及冠狀心臟疾病的風險；同時，在休閒活動設計上，應尊重高齡者的自主性與選擇權，使其能積極參與社會生活。

在永續發展方面，2015年聯合國提出17項永續發展目標（SDGs），而 ESG 則涵蓋環境（Environmental）、社會（Social）及公司治理（Governance）三大面向，強調企業在經營過程中兼顧環境保護、社會責任與良好治理。這些理念也逐漸成為餐旅產業推動永續經營的重要基礎。地方創生則是面對人口集中、勞動人口減少與地方經濟衰退的重要策略。日本推動地方創生，並透過財政、資訊及人才等資源支持地方發展；台灣也借鏡相關經驗，希望朝向「均衡臺灣」的目標前進。因此，未來永續餐旅可結合地方文化、特色飲食、高齡友善服務、社區參與及 ESG 理念，創造地方就業與旅遊價值，使餐旅產業不只是提供住宿與飲食，更成為促進地方共好、世代共融及永續發展的重要力量。

(四)綜合總結與未來教學實踐應用規劃

透過「ESG 地方創生與永續餐旅」、「永續餐旅發展趨勢」及「綠色永續餐飲」課程的學習，我認為最重要的是將永續理念從知識轉化為學生可以理解與實踐的生活行動。未來在餐旅相關課程教學中，可將 ESG、SDGs、高齡友善、地方創生及綠色餐飲等概念融入課程內容，並透過案例討論、分組活動及實際體驗，引導學生思考餐旅產業如何兼顧經濟、環境與社會責任。

例如，可讓學生從校園或日常生活觀察餐飲業者使用在地食材、減少一次性用品、節約能源、惜食與垃圾分類等作法，進一步設計「綠色餐廳」或「永續旅遊行程」。同時，也可結合高齡友善議題，請學生從長者角度思考餐廳動線、菜單設計、健康飲食及旅遊服務，培養同理心與服務精神。透過這些課程活動，希望學生了解永續並非遙遠的政策或口號，而是可以從生活與專業服務中實踐。教師除了傳授知識，更應引導學生將永續觀念轉化為行動，培養環境責任、社會關懷與地方認同，讓學生未來進入餐旅職場後，也能成為推動永續發展的重要力量。

(五)研習照片



盧碧蓮理事長進行授課



盧碧蓮理事長頒發研習證明



實地參訪「大倉久和大飯店」



「大倉久和大飯店」參訪合影

備註：

一、研習心得報告請用電腦繕打。

二、研習結案報告請先上傳（校園入口網→其它類 E 化系統→研討會心得上傳），連同補助教師校外研習申請表、研習相關資料影本(4頁以上)及研習心得報告，並經主管簽章後，送人事室核銷。

報告人簽章	單位主管簽章	人事室主任簽章
年 月 日	年 月 日	年 月 日