

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：羅旭壯

二、服務單位/職稱：觀光與休閒事業管理系/副教授

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：永續餐旅發展趨勢分析與前瞻視野

在全球氣候變遷威脅與後疫情時代的衝擊下，永續發展已非僅是企業的社會責任選配，而是轉變為餐旅產業生存與競爭力的核心戰略。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，讓我對國際間「越在地、越國際」的綠色浪潮有了全新且系統化的深刻理解。研習中指出，全球正積極推進淨零碳排行動，各國政府與國際組織皆陸續訂定嚴格的減碳時程，例如臺北市政府推動「2030年減碳40%」目標與「淨零新生活7日挑戰」，倡導市民從食、衣、住、行、育、樂、購等多元面向參與行為轉型。這證明了永續轉型絕非單一產業的孤立行動，而是一場全民與全產業動員的深刻社會變革。

在餐旅營運實務方面，永續餐旅的推動需要建立在嚴謹且具可操作性的架構之上。國際權威的「綠色餐廳協會 (Green Restaurant Association)」便提出了七大核心評量類別，包含：能源管理、水資源利用、廢棄物減量與處理、永續裝潢與建材選用、永續食物採購、減少化學物及污染，以及一次性/即棄性用品之淘汰。這些標準明確指示了餐飲業者在追求經濟效益之餘，必須全盤審視營運流程中的各項資源消耗與環境足跡。然而，講座中也客觀地指出了當前推動綠色餐飲所面臨的瓶頸與挑戰，例如部分業者過度追求短期經濟利益、消費者對綠色食品採購意識仍有提升空間、市場衡量標準混亂與欠缺權威規範，以及傳統飲食觀念與文化習俗對飲食轉型的制約等。

透過案例「思想·起文化廚苑（荷風中國菜）」的分享，我深切體會到綠色餐廳如何化挑戰為機會。該餐廳由退職教育學者創立，將實踐綠色飲食教育、傳承臺灣菜文化與在地社區互動、弱勢關懷相結合，展現出極高的社會影響力與永續生命力。這使我意識到，

永續餐旅不僅是「減少破壞」，更是「創造價值」。未來餐旅產業的競爭重點，將從過去純粹的價格與品質競爭，轉向「環境價值與社會承諾」的文化深耕競爭。

(二)報告二：綠色永續餐飲的實踐機制與餐盤革命

第二階段的研究焦點聚焦於「綠色永續餐飲」與「永續飲食 (Sustainable Diets)」的具體落實機制。根據聯合國糧食及農業組織 (FAO) 的定義，永續飲食是一種綜合考慮營養、經濟、社會及環境要素的飲食理念，其目標是在保護生態多樣性、尊重在地文化的基礎上，提供容易取得、經濟可負擔、安全健康且環境足跡最小化的飲食選擇。英國知名保育學者珍古德曾言：「我們一天有三次機會可以改變世界。」這句話貫穿了整場研習，深刻表達出飲食選擇對於全球環境永續的強大推動力。

講座中系統性地分析了全球食農體系對溫室氣體排放的巨大影響。數據顯示，農業與食農體系產生的溫室氣體約占全球總排放量的25%至33%，其中畜牧業更是占了農業排放的55%。因此，推進「餐盤革命」、提升「泛有機農業」與「未來餐桌」的氣候韌性刻不容緩。泛有機農法倡導不用化學農藥與肥料，運用作物多樣性、輪作、免耕犁及覆蓋作物將碳「種」於土壤中，從而實現健康的土壤與高氣候韌性的農業生態。而在餐飲產品端，各種創新解決方案正蓬勃發展，例如植物性雞蛋等新創替代食品、引進「永續食材指南」協助消費者輕鬆識別、推動負碳排啤酒研發，以及透過 Food Shift 等廚藝教室利用「醜蔬果」培育貧窮社區居民技能等，皆展現了飲食創新的無限可能。

此外，研習中提及臺灣全民食物銀行協會推動偏鄉學校「營養補充包」與飲食教育的案例，亦令人深受感動。這證明綠色餐飲不應只是高價的文青消費，而必須貫徹「綠色均衡飲食」的普及精神，讓城鄉、社區與學校都能享有新鮮、健康且可負擔的餐食。作為教育工作者，我們必須引導學生認識到：一餐蔬食與一餐肉食的碳足跡差異巨大，推動綠色餐飲不僅是商業模式的升級，更是一場深遠的永續生活態度培育。

(三)報告三：ESG 地方創生與永續餐旅的深度融合

第三部分的研習研討深入探討了「ESG（環境、社會、公司治理）」如何與「地方創生」及「永續餐旅」進行跨界鏈結。講座首先借鏡日本面對超高齡化與超高少子化所推行的「地方創生」三支箭政策（財政支援、資訊支援、人才支援），並銜接臺灣國家發展委員會推動的「均衡臺灣」戰略目標。隨著臺灣人口於2020年達到最高峰（2,360萬人）後步入負成長，加上2025年邁入超高齡社會（65歲以上人口超過20%），偏鄉人口流失與產業萎縮成為嚴峻課題。在這樣的背景下，永續餐旅躍升為推動地方創生與 ESG 實踐的重要實體載體。

研習特別深入剖析了高齡學 (Gerontology) 與高齡人口參與對地方創生的關鍵價值。研究指出，老年人的生理與心理狀態變化影響其社會參與，而「社會撤退理論」警示了老年人若失去社會角色，容易被排除於主流組織之外。然而，「成功的老化 (Successful Aging)」與「生態理論」則強調，若能維持良好的體能與心智狀態，賦予高齡者更多的主導權與使用權，讓他們積極參與生活與社區運作，便能發揮無可取代的在地智慧與經驗。例如屏東德文部落成功復育曾失落的傳統抗旱作物「臺灣油芒」，不僅因應了氣候變遷帶來的糧食危機，更帶動了在地高齡農夫與青年一同回鄉投入特色餐飲與農業旅遊開發，完美體現了 ESG 中「S（社會共好）」與「E（環境保護）」的完美結合。

永續餐旅為地方創生提供了穩定的商業模式（ESG 中的 G 與經濟永續），藉由餐廳在地採購 (Short Supply Chain)、在地食材故事化包裝、跨世代合作體驗，將地方獨特的傳統飲食文化轉化為具備國際吸引力的深度旅遊產品。這不僅解決了地方就業機會缺乏的問題，更活化了社區生態系，實現了城鄉均衡發展與產業自給自足的永續願景。

(四)綜合總結與未來教學實踐應用規劃

- 1.課程內容更新與模組化融入：規劃將「綠色餐廳七大評量指標」與「永續食材指南」納入本校餐旅管理與觀光企劃課程中，增設「永續餐飲營運」與「ESG 旅遊企劃」模組單元。

2.推動跨領域專題與地方創生實作：結合中國科技大學周邊在地社區（如新竹湖口或臺北文山區），帶領學生深入在地農會與特色餐館，進行「短供應鏈採購」與「低碳在地菜單設計」專題研究，培養學生解決實務問題的能力。

3.產學合作與綠色認證輔導：協助在地中小餐飲企業進行綠色轉型評估，讓學生參與企業社會責任 (CSR/ESG) 報告書編撰實務，實現「學用合一、在地深耕」的技職教育目標。



●由中華國際知客服務產業協會盧理事長進行授課



●實際體驗星級溯源餐廳



●實地參訪「大倉久和大飯店」

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