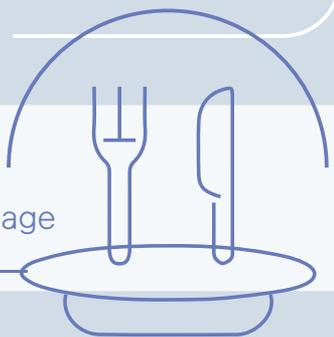


中臺ISSUE

剩食
Food Wastage



農牧場生產階段

+



加工製造階段

=



餐廳銷售階段

+



賣場銷售階段

+



家戶消費者階段

惜食 @ SDGs

「SDG12.3 在2030年將食物浪費減半並減少食物損失。」



根據2021年聯合國糧食浪費指數報告(Food Waste Index Report, 2021)指出，單年全球平均每人浪費食物74公斤，而家庭、零售場所和食品服務總共有近10億噸食物浪費，加上最新的聯合國農糧組織(Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO)統計，整個食物供應鏈從農牧場生產階段、加工製造階段、銷售通路階段(餐廳、賣場)、消費者家戶階段之中，有40%的糧食產出後沒被食用就被丟棄。

難以想像的是，在公視記錄片《主題之夜：臺灣剩食之旅》中所描述的，臺灣食物浪費的情形(每人每年96公斤)高於全球平均值(每人每年74公斤)，為亞洲之冠，所有家戶一年丟棄的廚餘量竟可堆成1017座聖母峰，換算下來可以再製成40億個便當，一人一天發3個便當的話，可以供養365萬人飽餐一年。

據統計，糧食浪費和損失佔全球10%的碳排量，其中集約耕作更是生物多樣性危機和全球污染的主要原因，因此研究人員指出，減少食物浪費是降低人類對環境的影響最簡單的方法之一，舉手之勞影響之大，值得國人省思。

新竹教育大學環境與文化資源學系副教授張瑋琦表示，現代社會崇尚消費主義，人們大多偏好選購外觀亮麗無損壞的農產品，導致採收開始到商品上架前就有大規模的篩選動作，挑出不合消費者眼光的產品，於是這些未受青睞的蔬果便成為前線的剩食。

妥善分配、加值利用

有許多人試著從不同面向解決各階段的糧食浪費問題，常見的有收集食物將之妥善分配，把仍可食用的食物分配給需要的對象，例如食物銀行、社區共享冰箱、英國的FareShare和FoodCycle等，不僅行之有年，可複製的、易於理解的進行模式，便於組織向食物來源者和接收者溝通，社會接受度也較高。

此外，還有重製剩食，透過烹煮或加工製造，讓剩食變成新商品，例如掀起全球剩食餐廳風潮的「真的垃圾食物計畫」(The real junk food project cafe)，或是利用剩食加工製造成其他附加價值的產品，都是剩食再加值的案例。

近年來，「食育」也倍受重視，現在的學子將成為未來的消費者，養成良好的消費習慣，管理食物先進先出，不衝動消費囤積不必要的食物；聰明烹調，利用食材多餘出來的邊邊角角，減少剩食產生；支持「食當季、吃在地」的行動，選用生產過程更為天然環保的食物，實踐惜食愛物、利己利人的精神。

資料參考

社企流惜食專題www.seinsights.asia

台灣食物銀行聯合會www.atf.tw/atf

英國衛報www.theguardian.com

Recycle

優食 剩食利用再造

透過加工，讓剩食變成新商品，重新進入市場，不只是Recycle(回收再利用)，而是Upcycle(升級再造)，意指再給予一件被遺棄的物品或食物第二次生命。

荷蘭Kromkommer品牌混合醜蔬果和一般蔬果製成濃湯料理包，配合讓人會心一笑的包裝設計，讓NG蔬果「博感情」走進消費者心裡，即使是外型不討喜的NG蔬果，也能與外表漂亮的同伴一樣被大家接受。鹿野高台的春一枝冰棒，則向台東農民以當日市價收購過熟水果製成冰棒販售，延長了水果的食用壽命，創辦人友善交易採購水果、大量使用當地人工，用公益的方式解決在地問題。

豆渣是豆漿的副產品，全球許多國家減少鮮奶攝取、提升豆漿的使用，因此產生更多豆渣；現有的豆渣大多是餵給動物、或是直接丟掩埋場，殊不知高纖維的豆渣還能升級再造成高附加價值的食品，如素漢堡排、起司蛋糕等，潛力無窮。

新加坡CRUST Group團隊研發即期麵包釀造出來的啤酒，近期更推出連鎖餐廳剩食南瓜和藜麥釀製的啤酒，以及品牌咖啡廳產出的咖啡渣釀製而成的啤酒；未來還計劃成立媒體平台，在Youtube教大家簡易的食物再造，跨品牌跨平台的創意，積極思考剩食的利用價值。有獨無偶，台灣也有大學生利用畢製專題創立社會企業「蝶釀永續」，媒合具永續理念麵包商和釀酒師，推出以吐司邊和德式紐結麵包製作的精釀啤酒，剩餘酒渣也能製成風味餅乾，從永續精神、創意產品、市場行銷，落實循環利用。

英國「真的垃圾食物計畫」(The real junk food project cafe) 從2013年開始，以本該被丟棄的食材所烹煮出的一餐，讓顧客隨意付款(pay-as-you-feel)，創辦人除了想讓人們體會剩食的價值，更重要的是從社區為起點，喚起人們對剩食再造的重視，有能力付多少錢都是自由心證的，前往用餐的居民大多是認同理念的民眾，或是需要食物的弱勢族群；創辦人甚至走進國會，訴求立法要求超市、零售商和批發商在2025年減少30%的食物浪費，並要求業者將剩食再分配給需要的食物團體，並揭露他們浪費掉的食物額度。

資料參考

社企流www.seinsights.asia/article/3290/3268/3734

食力www.foodnext.net/news/newstrack/paper/5357565298

無論是線下實體據點offline的經營，或線上平台online的媒合，永續享食理念的推廣和機制的優化，國內外都有許多案例的支持。

社區共享冰箱有別於食物銀行，其用意不只是濟貧，而是在於分享。「食享冰箱」在台灣已有150個據點，由熱血里長方荷生所推動，以志工機制管理好食物的進出，與企業商家

合作分流即期麵包或熟食，讓剩食獲得良好的分配，

發展至今日「食享冰箱2.0」，更有科技的加持，以數位面板KIOSK與使用者互動，採取自動販賣機模式，可以人臉辨識，避免重複領取發生，也能接收訊息，讓工作人員即時提供幫助。

享食台灣Foodsharing則建構一個網路平台，採取會員制，為了有效分流剩食，領取食物的惜食者Foodsaver必須遵守規則，例如領到的即期食物不能轉賣，並且自行承擔食用後的風險，預約領餐必須如期到場……等，平台也致力使續食機制永續經營，增加法律、保險等保障，因此店家不僅能放心釋出食物，也能建立惜食的品牌形象，創造雙贏局面。

英國的Fareshare透過向大型連鎖超市或食物供應商募集剩食，系統化的管理分配食物，幫助慈善機構減輕開銷，拯救了全英國5%的剩食。美國的Food Recovery Network由各校學生自主推動，是全美學生對抗食物浪費的最大組織，他們收集學校餐廳剩食，處理後捐贈給需要的人，目前約有150間大學加入這場行動，並提供「分會新手工具包」，方便將模式推廣到其他校園。

有別於非營利組織的運作，B型企業(註)「TasteMe」平台參考丹麥的剩食APP「Too good to go」，讓消費者即時取得閒置食物的資訊，以50元銅板價購買「良食福袋」，創造出消費

12 責任
消費與生產



者省錢、商家增加收益、降低食物報廢造成的碳排放、平台有利潤生存的四贏局面；尤其近年因疫情造成許多人收入縮減，共享剩食可以讓供應者把多餘的資源分享出來給更需要的人，同時也能解決社會和環境的問題。

超商與量販店的即期品管理有了新突破，因《食品安全衛生管理法》規定，超過有效期限之食品不得進行製造加工、販賣、作為贈品等，當食品保存期限一過，轉贈都

是違法的，其中以保存期限只有24小時的「鮮食」最為迫切，佔店家報廢品的8成以上，造成許多浪費；全家便利商店的「友善食光」和7-11的「i珍食」都是活用庫存管理系統，將飯糰、蔬果和袋裝麵包等鮮食即期前折扣銷售，近期更推出APP地圖功能，有效查詢店家即期鮮食品項，解決消費者欲購買即期商品卻找不到的問題，符合Z世代數位原生消費者重視環保理念又不願額外支出的需求，產業的服務創新非常成功。

註、B型企業是美國B型實驗室(B Lab)所發起的國際「好」企業認證，目的在於運用企業的力量，解決社會和環境的問題。

資料參考

環境資訊中心e-info.org.tw/node/209979

食力www.foodnext.net/news/newstrack/paper/5098690421



中臺捷報

專技國考連年奪魁—榜首、榜眼在中臺



111年專門職業及技術人員高等考試放榜，護理系畢業校友徐梵芝榮獲護理師全國第一名，醫學檢驗生物技術系畢業校友胡琇紋取得醫事檢驗師全國第二名，中臺科技大學連續三年在專技國考拿下全國榜首/榜眼，學校辦學績效優異，也是學生畢業即就業的最佳保證。

中臺科大自民國55年創校以來，積極培育大健康產業優秀人才，除遴聘優良師資團隊、購置先進教學設備，確保學生學習成效、縮短學用落差之外，更針對醫檢師、醫放師、護理師、牙技師、驗光生及驗光師等設有國家專技考試科系，開設證照輔導專班，協助學生順利通過國考取得證照。中臺科大陳錦杏校長表示，基於醫療專業之重要及特殊性，國考相關科系畢業生參加考試的表現，除了是本校辦學的重要目標，也是對學生、家長及社會大眾的重要責任。

護理師國考狀元徐梵芝受訪時表示，護理系除了課業十分繁重，實習臨床工作也非常繁忙，非常感謝學校提供四年扎實的護理課程，讓懵懂的學子們可以將枯燥無味的學理知識轉化為實際助人的力量，站穩腳步並踏實地面對未來臨床工作。梵芝進一步說明，護理專業就像蓋房子，需要時間層層堆疊，並且培養讀書技巧與習慣，因此建議學弟妹們趁著四年就學期間，調整且培養適合自己的念書節奏與策略，誠實面對自己念書的缺點或弱點，主動尋求可利用的資源，例如：學校辦的國考複習營、約同學一起念書、網路上他人的國考準備分享等等，幫助自己輕鬆面對國考。

醫檢師國考榜眼胡琇紋則表示，自己在高中時期就對醫技系產生興趣，並且對醫檢師的職涯抱持高度憧憬，因此，確定志向並進入中臺科大就讀，就學期間孜孜向學、努力不懈，實習後更加確定未來要當一個稱職醫檢師，考取醫檢師執照成為首要任務。按照自己熟悉的讀書步驟準備國考，以全國第二的優異成績考取醫檢師執照，除了非常高興之外也感謝父母供給良好條件準備考試，也感謝學校優秀堅強的師資及用心教導，提供充足的學習資源。最後，琇紋鼓勵學弟妹們努力必定有所收穫，結果可能會遲到，但不會不到。相信老師、相信自己，運氣也會伴隨持之以恆、努力不懈的我們！

中臺科大「謙和賀」，正式啟動居家服務！

2025年臺灣超高齡社會來臨，每20位就有1位65歲以上長者，長期照顧議題益顯重要。中臺科技大學對焦醫護專長，整合系所專業及資源，積極發展校園型長照服務，繼2021年1月26日成立全國首間校園日照中心—「謙和賀社區長照機構」，將照顧服務由社區延伸至家庭，特別成立「謙和賀居家長照機構」，於111年3月11日盛大舉辦開幕典禮。

「謙和賀社區長照機構」主要服務北屯地區民眾，緩解個案家庭負擔，進一步成立「謙和賀居家長照機構」，將服務由社區延伸至家庭，藉由照顧服務員進入長者住所服務，讓長者在家也能有專業的照顧以及溫暖優質的陪伴，提供家庭支持、紓解家屬的壓力與負擔。輔導設置「謙和賀居家長照機構」之財團法人金屬工業研究發展中心胡昌明副處長致詞時指出，因應超高齡社會與少子化衝擊，中臺科大活用學校資源發展長照服務特色，成為大學校院活化轉型的標竿典範，值得其他學校學習；臺中市衛生局陳淑芬專門委員肯定中臺科大配合國家長照2.0政策，提升學校所在地北屯區及其周邊區域之長照服務量能，協助長者延展其居家與社區生活，推動長照政策之「在地老化」精神與「社區照顧」理念。中臺科大陳錦杏校長表示，本校運用校園環境特色及專業系所資源，設置謙和賀日照中心及居家長照機構，秉持著「牽好，也要顧好」的服務理念，協助社區家庭照顧者減輕家中失能（智）長者的照顧壓力，提供以個案需求為中心的整合式照顧服務，具體落實大學社會責任。

「謙和賀居家長照機構」朱靜珍主任指出，為充實及均衡學校所在地臺中市北屯區的長照服務資源，強化長照服務普及性，提升服務品質與效率，選擇以城中1區（西屯區、南屯區、北屯區）以及屯區（烏日區、太平區、霧峰區、大里區）等長照需求人數較高之地區進行服務，並配合臺中市長照2.0特約服務，民眾住家在上述二個服務區域內，皆可申請長照2.0補助至少84%，自付額僅16%，減輕長者家庭經濟負擔；如為全自費民眾，則無居住區域限制，皆可申請並享有專業、優質的居家照顧服務。同時，機構也延續與學校專業學科結合的共學模式，提供學生不同於日照中心的經驗累積、職涯發展方向、以及多元就業機會。「謙和賀」期待將校園的青春朝氣與活力帶入長者家中，提供全方位、多元化的專業服務，完善照

顧到每一位長者的身心靈需求，讓謙和賀居家長照機構「牽手顧好長者的每一天」！



校長與醫檢系主任及導師祝賀醫檢師榜眼胡琇紋同學(右2)

校長與護理系主任及導師祝賀護理師榜首徐梵芝同學(右2)

中臺科大謙和賀居家長照機構開幕，為在地長照注入活水！



中臺捷報

專技國考連年奪魁—榜首、榜眼在中臺



111年專門職業及技術人員高等考試放榜，護理系畢業校友徐梵芝榮獲護理師全國第一名，醫學檢驗生物技術系畢業校友胡琇紋取得醫事檢驗師全國第二名，中臺科技大學連續三年在專技國考拿下全國榜首/榜眼，學校辦學績效優異，也是學生畢業即就業的最佳保證。

中臺科大自民國55年創校以來，積極培育大健康產業優秀人才，除遴聘優良師資團隊、購置先進教學設備，確保學生學習成效、縮短學用落差之外，更針對醫檢師、醫放師、護理師、牙技師、驗光生及驗光師等設有國家專技考試科系，開設證照輔導專班，協助學生順利通過國考取得證照。中臺科大陳錦杏校長表示，基於醫療專業之重要及特殊性，國考相關科系畢業生參加考試的表現，除了是本校辦學的重要目標，也是對學生、家長及社會大眾的重要責任。

護理師國考狀元徐梵芝受訪時表示，護理系除了課業十分繁重，實習臨床工作也非常繁忙，非常感謝學校提供四年扎實的護理課程，讓懵懂的學子們可以將枯燥無味的學理知識轉化為實際助人的力量，站穩腳步並踏實地面對未來臨床工作。梵芝進一步說明，護理專業就像蓋房子，需要時間層層堆疊，並且培養讀書技巧與習慣，因此建議學弟妹們趁著四年就學期間，調整且培養適合自己的念書節奏與策略，誠實面對自己念書的缺點或弱點，主動尋求可利用的資源，例如：學校辦的國考複習營、約同學一起念書、網路上他人的國考準備分享等等，幫助自己輕鬆面對國考。

醫檢師國考榜眼胡琇紋則表示，自己在高中時期就對醫技系產生興趣，並且對醫檢師的職涯抱持高度憧憬，因此，確志向並進入中臺科大就讀，就學期間孜孜向學、努力不懈，實習後更加確定未來要當一個稱職醫檢師，考取醫檢師執照成為首要任務。按照自己熟悉的讀書步驟準備國考，以全國第二的優異成績考取醫檢師執照，除了非常高興之外也感謝父母供給良好條件準備考試，也感謝學校優秀堅強的師資及用心教導，提供充足的學習資源。最後，琇紋鼓勵學弟妹們努力必定有所收穫，結果可能會遲到，但不會不到。相信老師、相信自己，運氣也會伴隨持之以恆、努力不懈的我們！

中臺科大「謙和賀」，正式啟動居家服務！

2025年臺灣超高齡社會來臨，每20位就有1位65歲以上長者，長期照顧議題益顯重要。中臺科技大學對焦醫護專長，整合系所專業及資源，積極發展校園型長照服務，繼2021年1月26日成立全國首間校園日照中心—「謙和賀社區長照機構」，將照顧服務由社區延伸至家庭，特別成立「謙和賀居家長照機構」，於111年3月11日盛大舉辦開幕典禮。

「謙和賀社區長照機構」主要服務北屯地區民眾，緩解個案家庭負擔，進一步成立「謙和賀居家長照機構」，將服務由社區延伸至家庭，藉由照顧服務員進入長者住所服務，讓長者在家也能有專業的照顧以及溫暖優質的陪伴，提供家庭支持、紓解家屬的壓力與負擔。輔導設置「謙和賀居家長照機構」之財團法人金屬工業研究發展中心胡昌明副處長致詞時指出，因應超高齡社會與少子化衝擊，中臺科大活用學校資源發展長照服務特色，成為大學校院活化轉型的標竿典範，值得其他學校學習；臺中市衛生局陳淑芬專門委員肯定中臺科大配合國家長照2.0政策，提升學校所在地北屯區及其周邊區域之長照服務量能，協助長者延展其居家與社區生活，推動長照政策之「在地老化」精神與「社區照顧」理念。中臺科大陳錦杏校長表示，本校運用校園環境特色及專業系所資源，設置謙和賀日照中心及居家長照機構，秉持著「牽好，也要顧好」的服務理念，協助社區家庭照顧者減輕家中失能（智）長者的照顧壓力，提供以個案需求為中心的整合式照顧服務，具體落實大學社會責任。

「謙和賀居家長照機構」朱靜珍主任指出，為充實及均衡學校所在地臺中市北屯區的長照服務資源，強化長照服務普及性，提升服務品質與效率，選擇以城中1區（西屯區、南屯區、北屯區）以及屯區（烏日區、太平區、霧峰區、大里區）等長照需求人數較高之地區進行服務，並配合臺中市長照2.0特約服務，民眾住家在上述二個服務區域內，皆可申請長照2.0補助至少84%，自付額僅16%，減輕長者家庭經濟負擔；如為全自費民眾，則無居住區域限制，皆可申請並享有專業、優質的居家照顧服務。同時，機構也延續與學校專業學科結合的共學模式，提供學生不同於日照中心的經驗累積、職涯發展方向、以及多元就業機會。「謙和賀」期待將校園的青春朝氣與活力帶入長者家中，提供全方位、多元化的專業服務，完善照顧到每一位長者的身心靈需求，讓謙和賀居家長照機構「牽手顧好長者的每一天」！



校長與醫檢系主任及導師祝賀醫檢師榜眼胡琇紋同學(右2)

校長與護理系主任及導師祝賀護理師榜首徐梵芝同學(右2)

中臺科大謙和賀居家長照機構開幕，為在地長照注入活水！

中臺ISSUE



「SDG12.3 在2030年將食物浪費減半並減少食物損失。」

惜食@SDGs



根據2021年聯合國糧食浪費指數報告(Food Waste Index Report, 2021)指出，單年全球平均每人浪費食物74公斤，而家庭、零售場所和食品服務總共有近10億噸食物浪費，加上最新的聯合國農糧組織(Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO)統計，整個食物供應鏈從農場生產階段、加工製造階段、銷售通路階段(餐廳、賣場)、消費者家戶階段之中，有40%的糧食產出後沒被食用就被丟棄。

難以想像的是，在公視記錄片《主題之夜：臺灣剩食之旅》中所描述的，臺灣食物浪費的情形(每人每年96公斤)高於全球平均值(每人每年74公斤)，為亞洲之冠，所有家戶一年丟棄的廚餘量竟可堆成1017座聖母峰，換算下來可以再製成40億個便當，一人一天發3個便當的話，可以供養365萬人飽餐一年。

據統計，糧食浪費和損失佔全球10%的碳排放量，其中集約耕作更是生物多樣性危機和全球污染的主要原因，因此研究人員指出，減少食物浪費是降低人類對環境的影響最簡單的方法之一，舉手之勞影響之大，值得國人省思。

新竹教育大學環境與文化資源學系副教授張璋琦表示，現代社會崇尚消費主義，人們大多偏好選購外觀亮麗無損壞的農產品，導致採收開始到商品上架前就有大規模的篩選動作，挑出不合消費者眼光的產品，於是這些未受青睞的蔬果便成為前線的剩食。

妥善分配、加值利用

有許多人試著從不同面向解決各階段的糧食浪費問題，常見的有收集食物將之妥善分配，把仍可食用的食物分配給需要的對象，例如食物銀行、社區共享冰箱、英國的FareShare和FoodCycle等，不僅行之有年，可複製的、易於理解的進行模式，便於組織向食物來源者和接收者溝通，社會接受度也較高。

此外，還有重製剩食，透過烹煮或加工製造，讓剩食變成新商品，例如掀起全球剩食餐廳風潮的「真的垃圾食物計畫」(The real junk food project cafe)，或是利用剩食加工製造成其他附加價值的產品，都是剩食再加值的案例。

近年來，「食育」也倍受重視，現在的學子將成為未來的消費者，養成良好的消費習慣，管理食物先進先出，不衝動消費囤積不必要的食物；聰明烹調，利用食材多餘出來的邊邊角角，減少剩食產生；支持「食當季、吃在地」的行動，選用生產過程更為天然環保的食物，實踐惜食愛物、利己利人的精神。

資料參考
社企流惜食專題www.seinsights.asia
台灣食物銀行聯合會www.atf.tw/atf
英國衛報www.theguardian.com

Recycle 優食 剩食利用再造

透過加工，讓剩食變成新商品，重新進入市場，不只是Recycle(回收再利用)，而是Upcycle(升級再造)，意指再給予一件被遺棄的物品或食物第二次生命。

荷蘭Kromkommer品牌混合醃蔬果和一般蔬果製成濃湯料理包，配合讓人會心一笑的包裝設計，讓NG蔬果「博感情」走進消費者心裡，即使是外型不討喜的NG蔬果，也能與外表漂亮的同伴一樣被大家接受。鹿野高台的春一枝冰棒，則向台東農民以當日市價收購過熟水果製成冰棒販售，延長了水果的食用壽命，創辦人以友善交易採購水果、大量使用當地人工，用公益的方式解決在地問題。

豆渣是豆漿的副產品，全球許多國家減少鮮奶攝取、提升豆漿的使用，因此產生更多豆渣；現有的豆渣大多是餵給動物、或是直接丟埋場，殊不知高纖維的豆渣還能升級再造成高附加價值的食品，如素漢堡排、起司蛋糕等，潛力無窮。

新加坡CRUST Group團隊研發即期麵包釀造出來的啤酒，近期更推出連鎖餐廳剩食南瓜和藜麥釀製的啤酒，以及品牌咖啡廳產出的咖啡渣釀製而成的啤酒；未來還計劃成立媒體平台，在Youtube教大家簡易的食物再造，跨品牌跨平台的創意，積極思考剩食的利用價值。有獨無偶，台灣也有大學生利用畢製專題創立社會企業「蝶釀永續」，媒合具永續理念麵包商和釀酒師，推出以吐司邊和德式紐結麵包製作的精釀啤酒，剩餘酒渣也能製成風味餅乾，從永續精神、創意產品、市場行銷，落實循環利用。

英國「真的垃圾食物計畫」(The real junk food project cafe) 從2013年開始，以本該被丟棄的食材所烹煮出的一餐，讓顧客隨意付款(pay-as-you-feel)，創辦人除了想讓人們體會剩食的價值，更重要的是從社區為起點，喚起人們對剩食再造的重視，有能力付多少錢都是自由心證的，前往用餐的居民大多是認同理念的民眾，或是需要食物的弱勢族群；創辦人甚至走進國會，訴求立法要求超市、零售商和批發商在2025年減少30%的食物浪費，並要求業者將剩食再分配給需要的食物團體，並揭露他們浪費掉的食物額度。

資料參考
社企流www.seinsights.asia/article/3290/3268/3734
食力www.foodnext.net/news/newstrack/paper/5357565298

無論是線下實體據點offline的經營，或線上平台online的媒合，永續享食理念的推廣和機制的優化，國內外都有許多案例的支持。

社區共享冰箱有別於食物銀行，其用意不只是濟貧，而是在於分享。「食享冰箱」在台灣已有150個據點，由熱血里長方荷生所推動，以志工機制管理好食物的進出，與企業商家合作分流即期麵包或熟食，讓剩食獲得良好的分配，

Offline 享食 食物再分配 to Online

發展至今日「食享冰箱2.0」，更有科技的加持，以數位面板KIOSK與使用者互動，採取自動販賣機模式，可以人臉辨識，避免重複領取發生，也能接收訊息，讓工作人員即時提供幫助。

享食台灣Foodsharing則建構一個網路平台，採取會員制，為了有效分流剩食，領取食物的惜食者Foodsaver必須遵守規則，例如領到的即期食物不能轉賣，並且自行承擔食用後的風險，預約領餐必須如期到場……等，平台也致力使續食機制永續經營，增加法律、保險等保障，因此店家不僅能放心釋出食物，也能建立惜食的品牌形象，創造雙贏局面。

英國的Fareshare透過向大型連鎖超市或食物供應商募集剩食，系統化的管理分配食物，幫助慈善機構減輕開銷，拯救了全英國5%的剩食。美國的Food Recovery Network由各校學生自主推動，是全美學生對抗食物浪費的最大組織，他們收集學校餐廳剩食，處理後捐贈給需要的人，目前約有150間大學加入這場行動，並提供「分會新手工具包」，方便將模式推廣到其他校園。

有別於非營利組織的運作，B型企業(註)「TasteMe」平台參考丹麥的剩食APP「Too good to go」，讓消費者即時取得閒置食物的資訊，以50元銅板價購買「良食福袋」，創造出消費



者省錢、商家增加收益、降低食物報廢造成的碳排放、平台有利潤生存的四贏局面；尤其近年因疫情造成許多人收入縮減，共享剩食可以讓供應者把多餘的資源分享出來給更需要的人，同時也能解決社會和環境的問題。

超商與量販店的即期品管理有了新突破，因《食品安全衛生管理法》規定，超過有效期限之食品不得進行製造加工、販賣、作為贈品等，當食品保存期限一過，轉贈都

是違法的，其中以保存期限只有24小時的「鮮食」最為迫切，佔店家報廢品的8成以上，造成許多浪費；全家便利商店的「友善食光」和7-11的「i珍食」都是活用庫存管理系統，將飯糰、蔬果和袋裝麵包等鮮食即期前折扣銷售，近期更推出APP地圖功能，有效查詢店家即期鮮食品項，解決消費者欲購買即期商品卻找不到的問題，符合Z世代數位原生消費者重視環保理念又不願額外支出的需求，產業的服務創新非常成功。

註、B型企業是美國B型實驗室(B-Lab)所發起的國際「好」企業認證，目的在於運用企業的力量，解決社會和環境的問題。

資料參考
環境資訊中心e-info.org.tw/node/209979
食力www.foodnext.net/news/newstrack/paper/5098690421