

惜食愛物巧烹煮

享受美食愛地球



108年度年菜記者會暨餐飲業食材有效利用推廣表揚會

惜食
優等獎

養心茶樓



養心餐飲以具體行動配合惜食減廢，並落實事業廢棄物妥善處理。減量管理由三階段進行，包括：適量進貨、食材分級規劃、設立食材儲存條件與倉儲管理規章，避免食材因污染或腐壞而丟棄；妥善運用食材、適量製作餐點、進行惜食宣導，減少剩食的產生；最後調整料理方式，減少廢食用油之產生，廚餘產出前排除多餘水份，記錄每日廢棄物產出量，以掌控廚餘產生情形。

本公司於108年開始使用植物性新豬肉，取代以往炸品類，並積極參與Green Monday台灣啟動儀式。讓我們一起用刀叉對抗全球暖化，一同為環境盡份心力！

惜食
貢獻獎

伊麵食堂



結束了忙碌的一天，為身邊的伊人煮一碗營養、健康、美味的麵。一碗用料豐富的麵食，是父母煮給遊子的味道，也可以是伴侶煮給愛人的味道。

伊麵食堂用料實在，客人總是讚不絕口，但有時還是會發現顧客有剩食情形，瞭解後發現通常是因為有不吃的食物(尤其是對某些食物過敏)，只能選擇剩食。為了避免相同情形發生，點餐時會事先告知餐點內容，且讓客人更換不能吃或偏好的食材，來達到惜食與愛護環境的目標。

