

餐飲業事業廢棄物減量或食材有效利用競賽活動

報名簡章

餐飲業事業廢棄物減量或食材有效利用競賽活動

壹、活動目的：透過餐飲業者參與食品相關事業廢棄物減量或食材有效利用競賽評比活動，協助並鼓勵業者積極導入事業廢棄物源頭管理措施，達到食物有效利用及減少事業廢棄物產出之效果。

貳、主辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

參、承辦單位：環科工程顧問股份有限公司

肆、活動主題：餐飲業事業廢棄物減量或食材有效利用競賽

伍、參賽資格：本競賽參賽資格分二類，可選擇參加其中一類或同時參加二類，各類評比之參賽者資格如下：

第一類：有餐飲服務業者之參與或合作，且可提供其廚餘相關廢棄物之減量成效者，並應自以下 5 類營業樣態擇一參賽：「中式連鎖餐飲業」、「西式連鎖餐飲業」、「連鎖速食業」、「附設餐飲之旅館業」及「其他提供餐飲服務者(例如惜食餐廳等)」，具複合營業樣態者，可複選。

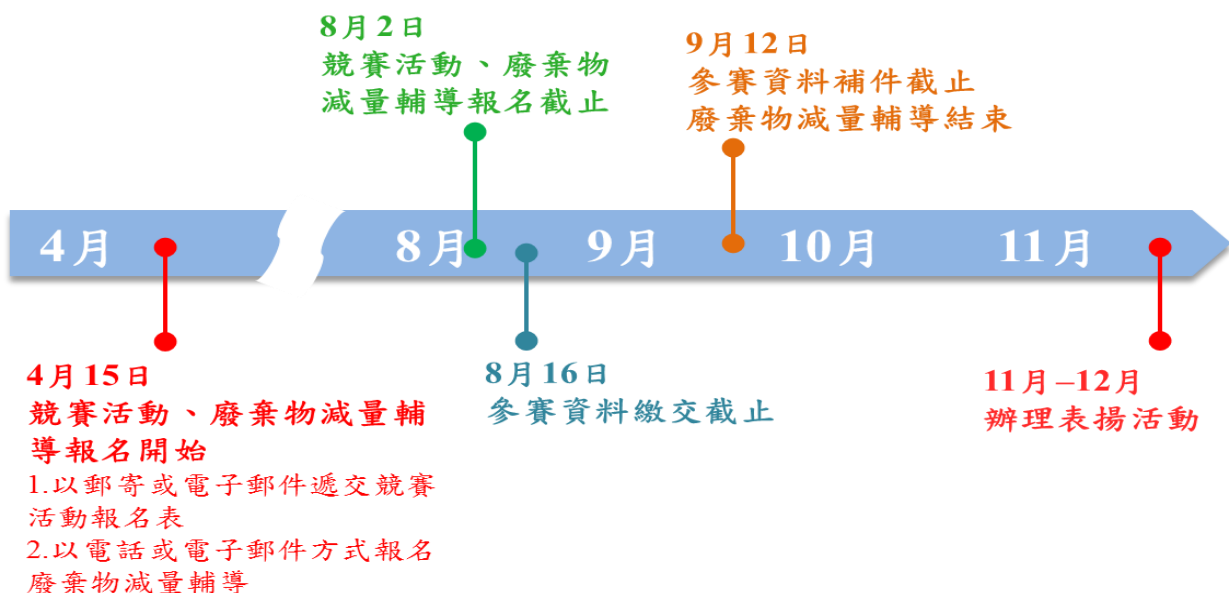
第二類：不一定為餐飲相關事業，但可提供「減量策略本身之量化成效」者，例如：個人、團體、公(工)協會、學術或研究單位等。

陸、參賽方式：

一、單獨報名，提報減量成效及策略

二、團體報名，共同提報減量成效及策略；若參加第一類競賽，則各成員應具共同之營業樣態。

柒、活動時程：



捌、競賽活動報名及繳件規則：

一、本活動可以紙本、電子或採線上報名參加，參賽者填寫完報名表及評比項目表後，以郵寄紙本或以電子郵件寄送電子檔報名參加。

線上報名網址：<https://goo.gl/forms/XUvt3Vjnf7XxczZe2>

二、報名期間：108 年 4 月 15 日至 108 年 8 月 2 日(如為郵寄紙本，以郵戳為憑)，參賽者請於 108 年 8 月 2 日前完成提交報名表。

三、參賽資料繳交期間：108 年 4 月 15 日至 108 年 8 月 16 日(如為郵寄紙本，以郵戳為憑)。評比項目表及相關佐證資料等參賽資料，可與報名表同時繳交，亦可於完成報名後再行提交，參賽者請於 108 年 8 月 16 日前完成提交參賽資料。

四、參賽者須提交之參賽資料如下：

(一)第一類參賽者：應提交參賽資料表 1「報名表」及參賽資料表 2「餐飲業事業廢棄物減量或食材有效利用競賽活動第一類參賽者評比項目表」及其相關佐證資料。

(二)第二類參賽者：應提交參賽資料表 1「報名表」及參賽資料表 3「餐飲業事業廢棄物減量或食材有效利用競賽活動第二類參賽者評比項目表」及其相關佐證資料。

(三)同時參與第一類及第二類者，應同時填報參賽資料表 1 至 3，並提供各該佐證資料。

五、參賽者於評比項目表填報之廢棄物量、營業額及餐飲業事業廢棄物源頭管理情形等資料，均需提供相關佐證資料。廢棄物減量競賽小組將於收到參賽者之參賽資料後，確認參賽者提供之佐證資料是否有缺漏，如佐證資料缺漏，廢棄物減量競賽小組將於收件 7 日(工作天)內以電子郵件(或郵寄)及電話通知參賽者，參賽者須於接獲通知日起 15 日(工作天)內補齊資料。屆期未補齊資料者，缺乏佐證資料之項目不予列計。

六、參賽資料補交截止日：108 年 9 月 12 日(如為郵寄紙本，以郵戳為憑)。

玖、評審方式及評審原則：

為辦理「餐飲業事業廢棄物減量或食材有效利用競賽」之選拔作業，遴聘具餐飲或環保等專業之人員，組成 108 年度「廢棄物減量競賽」選拔委員

會(以下簡稱委員會),委員會將依據參賽資料評選並議決本年度得獎名單。

廢棄物減量競賽小組受理報名後辦理初審作業,包括資格審核、廢棄物減量成效計算以及資料完整性審查等。經初審作業後,送委員會決審,決審評定之得獎名單,將公布於衛生福利部食品藥物管理署網站。

《第一類評比之評審方式及評審原則》

第一類評比由評審依報名者填報之評比項目表內容計算及評分,以「一、廢棄物減量成效」、「二、餐飲業事業廢棄物源頭管理策略參採情形」及「三、特殊作為」等進行評分,並依得分決定得獎名次及獎項。

第一類評比總分計算方式如下:

$$\begin{aligned} \text{總分} &= \\ &= \text{廢棄物減量成效得分 (最高 70 分)} \\ &+ \text{策略參採加分 (至多 74 分)} \\ &+ \text{特殊作為加分 (至多 20 分)} \end{aligned}$$

一、廢棄物減量成效得分=廢棄物減量率得分+完整性評價得分,超過 70 分者以 70 分計。

(一)廢棄物減量率得分計算:依廢棄物減量率級距,得其對應分數。

$$\text{廢棄物減量率(\%)} = \frac{\text{減量前之單位營業額廢棄物產生量} - \text{減量後之單位營業額廢棄物產生量}}{\text{減量前之單位營業額廢棄物產生量}} \times 100\%$$

$$\text{單位營業額廢棄物產生量(公斤/萬元)} = \frac{\text{一定期間廢棄物產生量(公斤)}}{\text{該期間之營業額(萬元)}}$$

廢棄物減量率	得分
10%以上	50
7%以上, 未達 10%	45
5%以上, 未達 7%	35
2%以上, 未達 5%	30
未達 2%	20

(二)完整性評價分數計算：依比較時距之級距，得其對應分數。

完整性評價	得分
比較時距在 6 個月以上	35
比較時距在 3 個月以上未滿 6 個月	30
比較時距在 1 個月以上未滿 3 個月	20
比較時距未滿 1 個月	10

(三)其他注意事項

- 1.依參賽者填寫資料計算廢棄物減量率(%)(計算至小數點第 1 位，並四捨五入到整數位)及完整性評價，前後統計區間於補正資料後仍不一致者，完整性評價以日數較低者計。
- 2.無減量成效(即未提供減量率、或減量率為 0%或為負數)或統計區間之營業額或廢棄物量等任一項資料未填寫完整，不列入計分亦不扣分。
- 3.參賽者繳交之評比項目資料，原則以書面評審為原則，惟不排除由廢棄物減量競賽小組抽樣對參賽者實際訪視確認與佐證資料之一致性及合理性。

二、餐飲業事業廢棄物源頭管理策略參採情形：

每執行一項措施並具備其佐證資料者，每一項目加 2 分。(共有 37 項，至多加 74 分)

三、特殊作為

參賽者提交未列於「餐飲業者事業廢棄物源頭管理策略參採情形」之策略或措施之資料，無論提交幾項，均綜合所有提出之特殊作為作一次評價（不重複給分），計分原則如下，至多加 20 分。

- (一)創意度：以國際或國內無先例為優。
- (二)推廣度：以消費者可參與及多種業態可適用者為優。
- (三)可行性：以佐證資料完整，且具量化成效者為優。
- (四)綜合審酌參賽者於餐飲業者廢棄物管理相關政策之貢獻情形。

《第二類評比之評審方式及評審原則》

第二類評比採不計分審查，以「餐飲業者事業廢棄物源頭管理策略量化

成效之評估」內容進行審查，並依審查結果決定獎項。

拾、獎勵辦法：

一、獎項：

- (一)惜食優等獎：參與第一類評比，每類營業型態擇優表揚（可視實際報名人數及資格酌調）。
- (二)惜食貢獻獎：參與第一類評比，提供參賽資料完整，惟未獲優等獎者均可獲獎。
- (三)惜食卓越研究獎：參與第二類評比，每類營業型態分別取其提供減量量化成效項目最多者。
- (四)惜食先驅研究獎：參與第二類評比，提供減量量化成效資料完整，均可獲獎。

二、獎勵方式：

- (一)訂於 108 年 11-12 月間舉辦表揚會，頒發表揚狀以表揚獲獎者。
- (二)取得參賽者同意後，將於食品藥物管理署網站上公布表揚名單。
- (三)於取得前三名業者同意後，將其事蹟作為優良案例，發布於政府公開文件(例如：行政院環境保護署資源回收再利用年報等)。

拾壹、廢棄物減量輔導報名及輔導原則：

一、輔導報名期間：108 年 4 月 15 日至 108 年 8 月 2 日

二、提供輔導期間：自報名接受輔導之日起至 108 年 9 月 12 日

三、輔導原則：

- (一)有意願接受廢棄物減量輔導之業者，均可透過電子郵件或以電話等方式，向廢棄物減量競賽小組報名接受廢棄物減量輔導。
- (二)業者如報名接受廢棄物減量輔導，其輔導後之成果，仍可填報為參加競賽活動之參賽資料。
- (三)已報名參與廢棄物減量競賽但未報名接受輔導者，由廢棄物減量競賽小組主動洽詢業者接受輔導意願。
- (四)輔導內容包含食品事業廢棄物減量之策略、管理運作步驟及本競賽活動評比表格填寫方式等。
- (五)凡報名接受輔導者，無論是否參與競賽評比，廢棄物減量競賽小組

均提供廢棄物減量輔導。

(六)廢棄物減量競賽小組依報名者報名接受輔導之先後順序，依序提供廢棄物減量輔導。

五、輔導方式：以電話及文書資料提供方式提供協助。

拾貳、聯絡方式：

〈廢棄物減量競賽小組〉

地址：10694 臺北市大安區忠孝東路四段 280 號 8 樓

活動專線： 02-27753919#375

e - m a i l： jiro@estc.tw

拾參、注意事項：

- 一、參賽者有違反本活動相關規定或所提報之各項資料虛偽不實者，主辦單位有權取消其參賽及得獎資格，並追回獎項等。如造成第三者權益損失，參賽者須自行負擔法律責任。
- 二、執行單位收到參賽者繳交之資料後，將於收件 3 日內主動與參賽者電話聯繫確認，若參賽者投遞資料後 1 週內未接到聯繫電話，請參賽者主動來電確認報名或資料繳交狀況。若參賽者無接獲確認電話，卻無主動來電確認，造成參賽者權益損失，執行單位概不負責。
- 三、參賽者繳交之資料，執行單位收到後不再影印，逕送評審委員審查與評分，所收文件概不退回，請自行備份。
- 四、凡送件參賽者，即視為同意遵守本活動之各項規定及評審委員所決議之各項評審結果，主辦單位保有對本活動規定解釋、變更、修改、調整及終止等相關權利。

附件

參賽資料表 1、餐飲業事業廢棄物減量或食材有效利用競賽活動報名表

基本資料			
*事業名稱(中文)		品牌名稱	
事業名稱(英文)			
*事業地址	□□□-□□		
設立日期	年月日	*統一編號	
*食品業者登錄字號			
官網網址			
聯絡人資訊			
*聯絡人姓名		傳真電話	
*聯絡電話		行動電話	
*電子信箱			

備註：上述資料*為必填欄位。

參賽資料表 2、餐飲業事業廢棄物減量或食材有效利用競賽活動

第一類參賽者評比項目表

品牌名稱		食品業者登錄字號 (多間營業場所聯合統計者，請分別列出或另提供清單)	
連絡電話	()	聯絡人姓名	
參賽營業型態 (可複選)	☐ 中式連鎖餐飲業 ☐ 西式連鎖餐飲業 ☐ 連鎖速食業 ☐ 附設餐飲之旅館業 ☐ 其他提供餐飲服務者(例如惜食餐廳等)		

一、廢棄物減量成效

減量「前」之 對照時間區間		填寫範例：107 年 8 月	減量「後」之 時間區間		填寫範例：108 年 8 月	比較區間之 合理性及 數據佐證資料
營業額(萬元)		填寫範例：45 (代表 45 萬元)	營業額(萬元)		填寫範例：50	
廢棄物量 (公斤)	廚餘	填寫範例：30 (代表 30 公斤)	廢棄物量 (公斤)	廚餘	填寫範例：20	
	廢食用油	填寫範例：2		廢食用油	填寫範例：2	

填寫說明：

- (1) 評比項目表填寫之業者基本資料需與報名表相同，若因寫資料無法與報名表對應，致影響其獲獎資格，由業者自負全責。
- (2) 減量前後比較區間可為跨年度之月份、季或半年等；亦可為 108 年內不同週、月或季；惟應說明所取區間之合理性。
- (3) 請完整填報營業額、廢棄物量資料，並提供相關佐證資料。若某一區間之營業額或廢棄物量等任一項資料未填寫完整，或無相關佐證資料，則該區間不計分。
- (4) 若表格不敷使用，則可自行增加。

二、餐飲業者事業廢棄物源頭管理策略參採情形

(一) 食材階段

序號	減量策略	執行措施	符合(若有採行該項執行措施請打"✓"，並提供佐證資料，無佐證資料者，不予計分)
1	適量進貨	1. 評估營業狀況及存貨量，依據平均來客數、氣候等各項因素推估食材使用量	
		2. 適量進貨，避免囤積過多	
2	規劃食材供應品質評估	1. 進貨時，依食材熟成情況，評估使用順序	
		2. 針對供應商進行評估機制，確保供應商品質	
		3. 依據當季食材設計菜單，降低食材不良率	

3	設定食材 貯存條件	1.食材之貯存有適當區隔，並避免交叉污染	
		2.依食材特性確認貯存條件，需管制溫度或濕度者，建立適當管制方法，並確實記錄	
		3.有污染之虞之食材，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存	
4	落實倉儲 管理	1.遵行先進先出原則，並確實記錄	
		2.貯存過程定期檢查，並確實記錄；有異狀時，立即處理	
		3.透過清單管理庫存之食材	
		4.定期檢查冷凍冷藏設備	

(二)調理階段

序號	減量策略	執行措施	符合
1	善用全食 材運用	1.活用食材非直接用於料理之部位	
		2.開發食材多元應用機制	
		3.善用食材	
		4.利用員工餐協助食材管控	
2	減少油炸 油	減少油炸料理，以避免產生大量廢食用油	
3	適當處理 及製作食 物	1.調理前確認工作場所是否有不符合衛生規範之處	
		2.烹調食物時，符合新鮮、洗手、生熟食分開、徹底加熱與確實冷凍冷藏等原則	
		3.菜餚之貯存及供應，維持適當之溫度	
4	餐點量評 估	1.評估製作餐點數量	
		2.餐點以現點現做之方式	

(三)販賣階段

序號	減量策略	執行措施	符合
1	加強惜食 宣導	1.張貼海報或標語，向員工、用餐民眾宣導惜食觀念	
		2.於菜單中提供多樣化之餐點量選擇	
		3.建議客人適量點餐	
		4.積極提供打包服務	
2	調整及規 劃供餐型 態	1.調整自助式之供餐方式	
		2.採用無菜單料理，依客人數提供適當料理量	
		3.透過顧客意見單或觀察顧客用餐狀況滾動式調整供餐規劃	

(四)其他

序號	減量策略	執行措施	符合
1	加強對員 工教育訓 練	1.教育廚師減少調理過程之浪費	
		2.教育店員積極協助消費者共同惜食	

2	剩食處理 管道多樣化	1.促銷未售完之餐點或食材	
		2.當日準備過多之餐點供有需要者取用	
		3.過剩食材捐贈至食物銀行或續食餐廳	
3	記錄並控 管廚餘產 生情形	1.廢棄物正確分類	
		2.廚餘先排除多餘水份	
		3.測量、管理並記錄每日廢棄物產出量	

填寫說明：

- (1)若有採行某項執行措施，請在該項措施之「符合」欄位勾選。
- (2)每一執行措施為一個項目，有提供相關佐證資料或照片之項目，始列入計分。
- (3)佐證資料或照片請註記其對應之項目。例如：提供「(四)其他 3.記錄並控管廚餘產生情形 2.廚餘先排除多餘水份」之照片，在該照片註記「(四)-3-2」。

三、特殊作為

填寫說明：

- (1)填寫內容須包含作法及相關佐證資料
- (2)應為「餐飲業者事業廢棄物源頭管理策略參採情形」所列減量策略或執行措施以外之方案，始能得分。

參賽資料表 3、餐飲業事業廢棄物減量或食材有效利用競賽活動

第二類參賽者評比項目表

名稱			
連絡電話	()	聯絡人	
參賽營業型態 (可複選)	☐ 中式連鎖餐飲業 ☐ 西式連鎖餐飲業 ☐ 連鎖速食業 ☐ 附設餐飲之旅館業 ☐ 其他提供餐飲服務者(例如惜食餐廳等)		

一、餐飲業者事業廢棄物源頭管理策略量化成效之評估

(一)食材階段

序號	減量策略	執行措施	評估之量化成效(請填%，並提供佐證資料，無佐證資料者，不予採認)
1	適量進貨	1.評估營業狀況及存貨量，依據平均來客數、氣候等各項因素推估食材使用量	
		2.適量進貨，避免囤積過多	
2	規劃食材供應品質評估	1.進貨時，依食材熟成情況，評估使用順序	
		2.針對供應商進行評估機制，確保食材品質	
		3.依當季食材設計菜單，降低食材不良率	
3	設定食材貯存條件	1.食材之貯存避免交叉污染	
		2.依食材特性確認貯存條件，需管制溫度或濕度者，建立適當管制方法	
4	落實倉儲管理	1.遵行先進先出原則	
		2.定期檢查貯存食材及冷凍冷藏設備	
		3.透過清單管理庫存之食材	

(二)調理階段

序號	減量策略	執行措施	評估之量化成效
1	善用全食材	1.活用食材非直接用於料理之部位	
		2.開發食材多元應用機制	
		3.善用食材	
		4.利用員工餐協助食材管控	
2	減少油炸油	減少油炸料理，以避免產生大量廢食用油	
3	適當處理及製作食物	1.調理前確認工作場所是否有不符合衛生規範之處	
		2.烹調食物時，符合新鮮、洗手、生熟食分開、徹底加熱與確實冷凍冷藏等原則	
		3.菜餚之貯存及供應，維持適當之溫度	
4	餐點量評估	1.評估製作餐點數量	
		2.餐點以現點現做之方式	

(三)販賣階段			
序號	減量策略	執行措施	評估之量化成效
1	加強惜食宣導	1.張貼海報或標語，向員工、用餐民眾宣導惜食觀念	
		2.於菜單中提供多樣化之餐點量選擇	
		3.建議客人適量點餐	
		4.積極提供打包服務	
2	調整及規劃供餐型態	1.調整自助式之供餐方式	
		2.採用無菜單料理，依客人數提供適當料理量	
		3.透過顧客意見單或觀察顧客用餐狀況滾動式調整供餐規劃	
(四)其他			
序號	減量策略	執行措施	評估之量化成效
1	加強對員工教育訓練	1.教育廚師減少調理過程之浪費	
		2.教育店員積極協助消費者共同惜食	
2	剩食處理管道多樣化	1.促銷未售完之餐點或食材	
		2.當日準備過多之餐點供有需要者取用	
		3.過剩食材捐贈至食物銀行或續食餐廳	
3	記錄並控管廚餘產生情形	1.廢棄物正確分類	
		2.廚餘先排除多餘水份	
(五)特殊作為			
序號	減量策略	執行措施	評估之量化成效
	(參賽者自提)	(參賽者自提)	

填寫說明：

(1)每一執行措施為一個項目，完整填寫其評估之量化成效，並提供評估之相關佐證資料之項目，始列入計分。

(2)佐證資料請註記其對應之項目。例如：提供「(四)其他 3.記錄並控管廚餘產生情形 2.廚餘先排除多餘水份」之佐證資料，在該資料註記「(四)-3-2」。

(3)「特殊作為」：若有「餐飲業者事業廢棄物源頭管理策略參採情形」所列減量策略或執行措施以外之其他作為，均可填報為特殊作為。

(4)若表格不敷使用，可自行增加。