

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

蕃薯藤自然食堂

南崁店/中壢店/植物園店

TINA 廚房

鶯歌店/復興店

關愛地球、實踐綠色消費主義。提倡吃有機天然的食物、不破壞大地；生產無界面活性劑、無香精等化學添加物、不會污染環境的清潔品；減少資源的浪費、不過度包裝，儘量使用可自然分解的玉米材質容器及可回收再生的包材。



為了推廣友善環境，採取以下作為

- 各分店未賣完之有機水果，製作成有機果醬及有機果醋販賣，妥善運用食材避免浪費。
- 將有機蔬果販賣結合餐廳，當日進貨未賣出之有機蔬果，可做成料理於餐廳中供客人享用。
- 店內自製有機豆腐時，不規則之豆腐邊亦製成料理供餐，並將豆渣製成豆渣餅乾、豆渣土司等販售。
- 不使用一次性餐具，不主動提供塑膠袋。
- 餐廳料理後的廢食用油處理，委託取得環保署認證合格之專業處理公司回收再利用。



惜食
貢獻獎

蕃薯藤有機專賣店

桃園店

TINA 廚房

林口店

推廣綠色消費主義，希望這個愛與善的循環，帶給每一個生命喜悅、幸福

為了推廣友善環境，採取以下作為

- 剩餘或過多食材透過總公司物流提供其他分店使用，避免浪費。
- 將未販售完的有機水果送到果醬部門，製成果醬後可供餐或販售。
- 與小農契作的有機葉菜類，冬季產量過剩時會利用來醃漬雪裡紅，方便保存並變化菜色。
- 榨取檸檬汁後的果皮或料理時無法使用的蔬果殘渣，會提供自家有機農場製作有機液肥。
- 即期商品做特價優惠。

