



# 降低營養室廚餘量

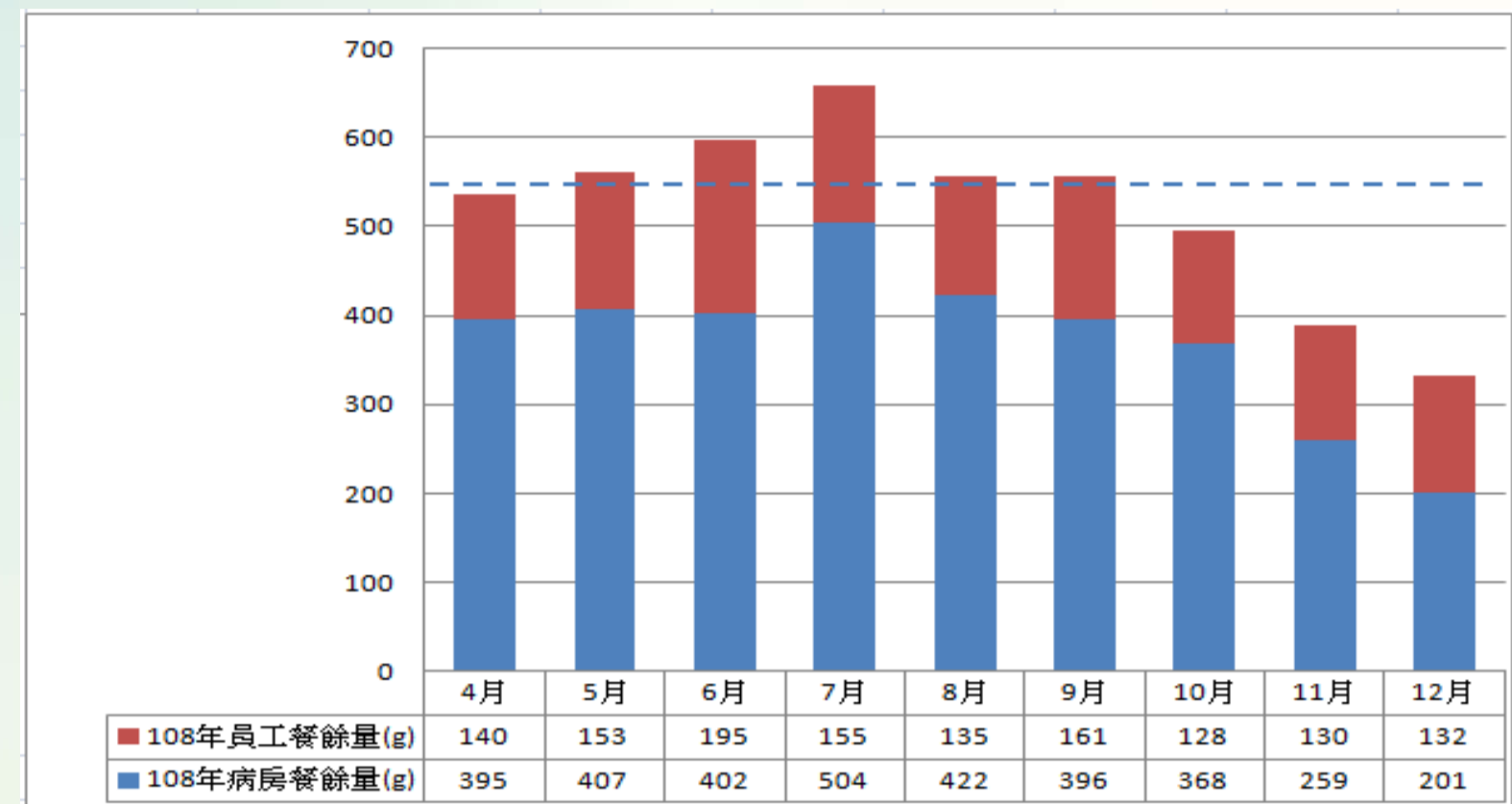
陳怡如、郎惠芬、劉俐君、王文宏、劉容秀

## 緣起

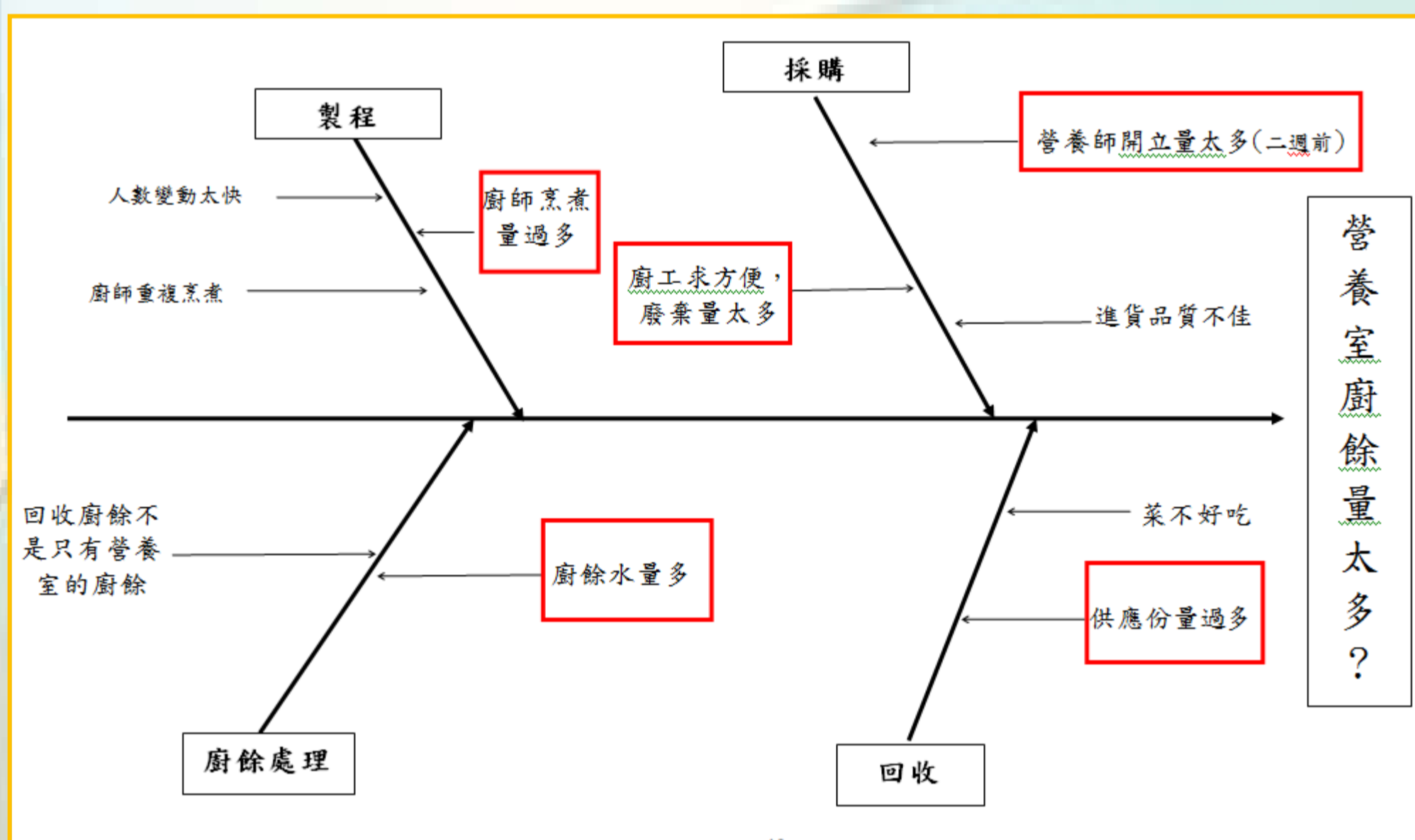
呼應聯合國永續發展目標 ( Sustainable Development Goals, SDGs ) 幫地球降溫、減緩全球暖化，讓食物可以被充份利用和尊重，減少食物變成垃圾的機會，降低廚餘，消除浪費，改善成本管控，達到聯合國永續發展目標。

## 現狀把握

依據108年4~12月統計，營養室病房病房每份餐廚餘量平均373克，員工餐廳每份餐廚餘量平均147克，總量為520公克。



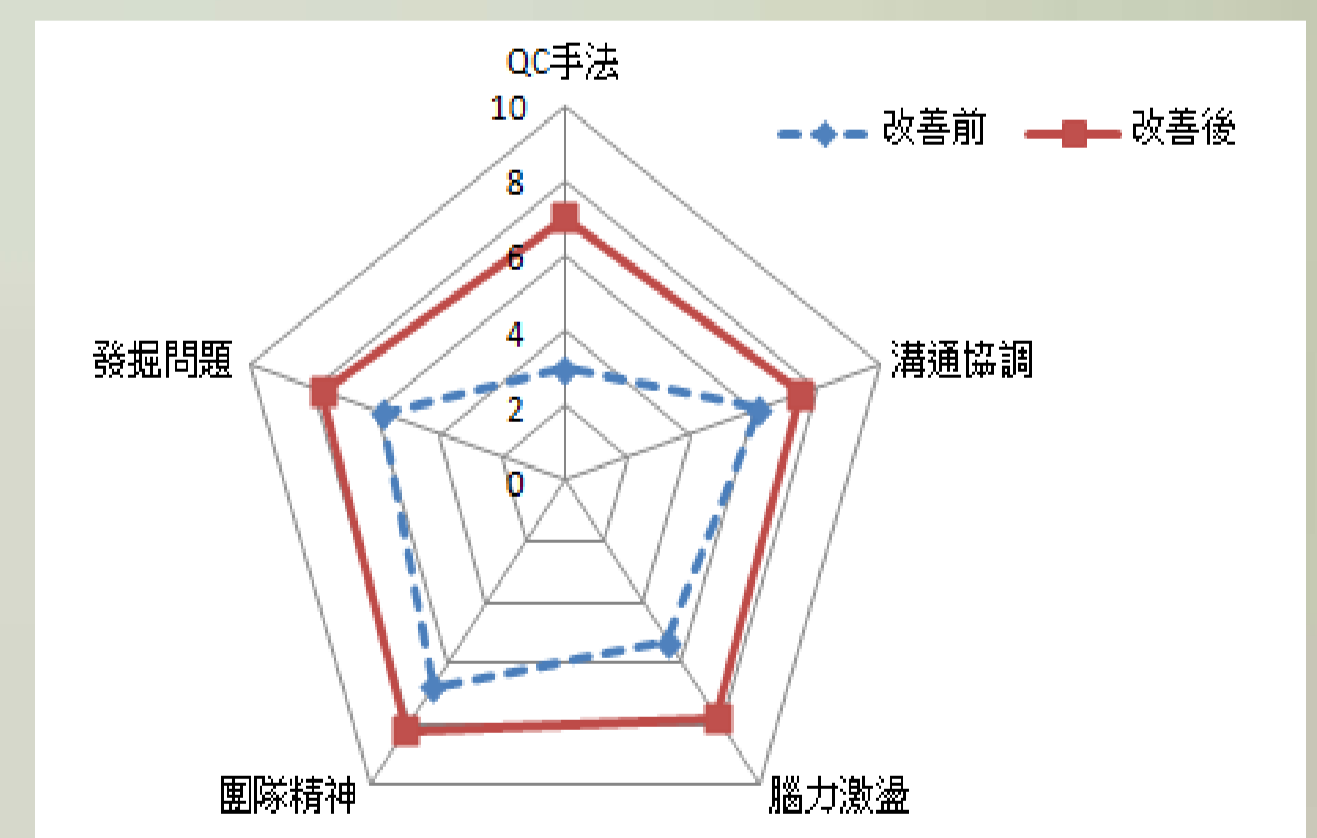
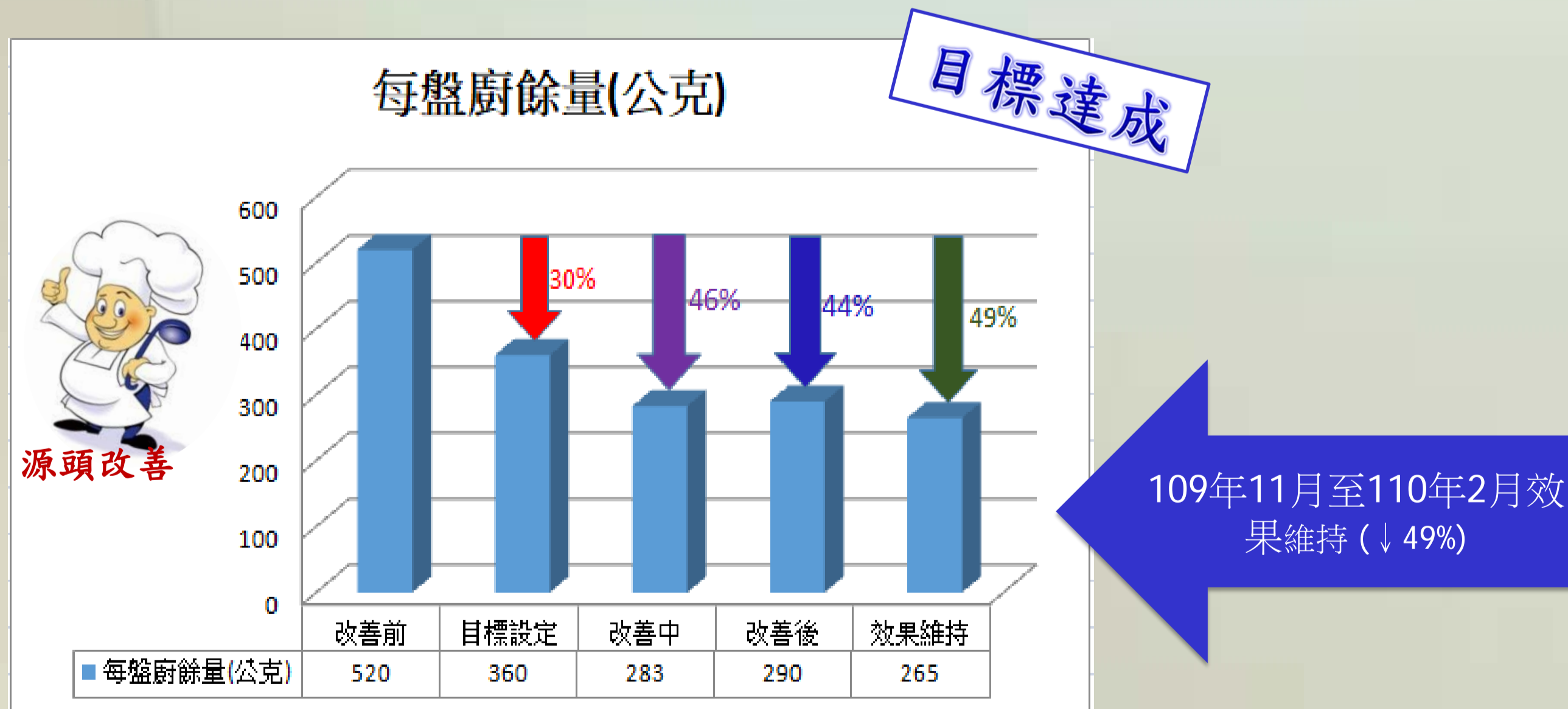
## 問題分析



## 對策實施



## 成果表現



## 檢討與未來展望

本次改善目標放在廚房內之廚餘減量之管控，顧客端之廚餘回收措施較少，未來將持續推動並宣導人人珍惜食物，落實正確廚餘分類，以降低溫室氣體排放，減少對地球的環境傷害。