

計畫目的

媒合餐廳與農友的資源與需求

從格外品著手的重要性

○ 減少食物浪費

不符合市場標準規格而被淘汰的格外農產品，甚至高達**4**成，是食物浪費的第一個戰線。

《國家地理雜誌》**2016**年三月刊封面：
「醜蔬果如何協助解決糧食危機？」
(How “Ugly” Fruits and Vegetables Can Help Solve World Hunger?)

○ 經濟實惠

欲使用友善環境耕作之農產品為食材者，選擇一樣美味、營養價值不減的格外品能提供較低的門檻。

餐廳的角色

○ 餐廳的社會影響力

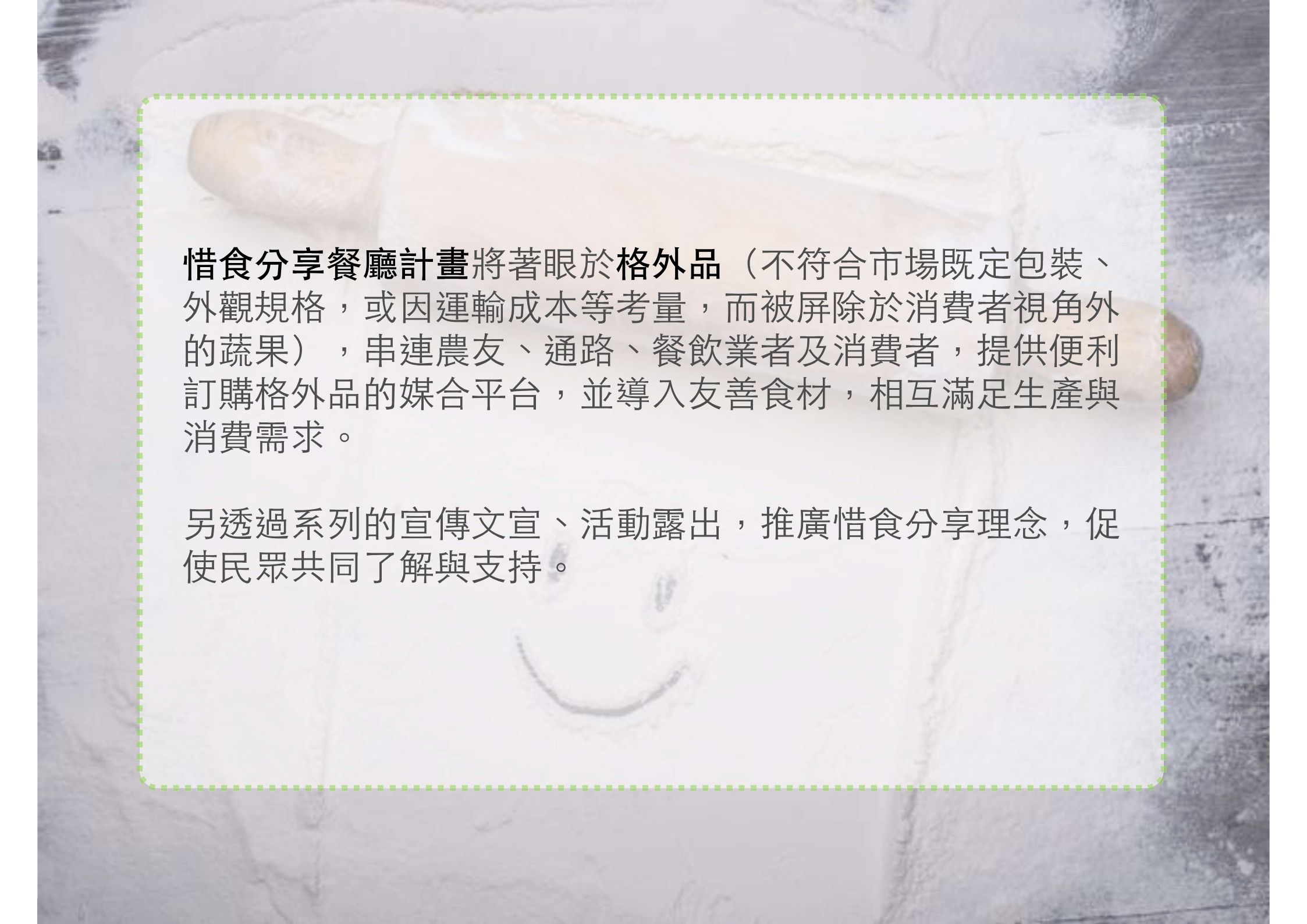
「我們估計過，一個餐廳就可以支持**50**位農民的家。只要**1**萬間這樣的餐廳，全部的農友都被照顧到了，因為我們有**60**萬戶的農家...」

— 高雄彩虹餐廳創辦人 洪輝祥

○ 美味之外 | 安心食材

○ 紓解食物浪費的夥伴與戰友

收購格外品、推廣惜食，成為共同生產者。



惜食分享餐廳計畫將著眼於**格外品**（不符合市場既定包裝、外觀規格，或因運輸成本等考量，而被屏除於消費者視角外的蔬果），串連農友、通路、餐飲業者及消費者，提供便利訂購格外品的媒合平台，並導入友善食材，相互滿足生產與消費需求。

另透過系列的宣傳文宣、活動露出，推廣惜食分享理念，促使民眾共同了解與支持。

餐廳角色

食材選用

訂購餐廳所需食材時，
優先考慮產銷端當前的
格外品

格外品
入菜

透過替換蔬果品項或設計特
色套餐，以格外品入菜，發
揮蔬果的內在價值。

理念推廣

透過餐點拉近顧客與格
外品的距離，傳遞惜食
意涵。