|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **綠色餐廳自我檢核表** | | | | |
| **店名** |  | | | |
| **地址** |  | | | |
| **官方網站網址** |  | **統一編號** |  | |
| **聯絡人資料** | | | | |
| **姓名** |  | **E-mail** |  | |
| **聯絡電話** |  | **手機** |  | |
| **綠色餐廳響應內容確認** | | | | |
| □**我願意響應以下事項**   1. **做好源頭減量：不主動提供一次性產品，如免洗餐具等。** 2. **使用在地食材：優先使用國產食材。** 3. **推行惜食點餐：提供客製化餐點，如餐點份量減少。** | | | | |
| **如有以下環保作為，請勾選「符合」(無符合項目不影響加入綠色餐廳資格)** | | | | |
| 1. 環境管理：保持良好環境管理，並落實廚餘回收及廢棄物處理。 | | | | □符合 |
| 1. 綠色採購：店內使用之清潔劑、衛生紙等，至少一項為環保標章產品。 | | | | □符合 |
| 1. 食材及餐點：提供至少一道國產或有機蔬食料理，並明確標示食材來源。 | | | | □符合 |
| 1. 源頭減量：內用及外帶皆不提供一次性產品，如免洗餐具等，如為飲料店，外帶所提供吸管為環保標章產品。 | | | | □符合 |
| 1. 惜食：主動告知消費者提供打包服務，且外帶或打包時盡可能減少塑膠袋、紙盒等使用。 | | | | □符合 |
| 1. 惜食：善用食材，以零浪費為目標，每天記錄剩餘食材重量，並訂定耗損率目標，剩餘食材捐贈給剩食再利用相關組織，或提供員工使用。 | | | | □符合 |
| 1. 環境教育：綠色餐廳理念資訊、辦理員工教育訓練，提供有關綠色餐廳、綠色消費等培訓課程。 | | | | □符合 |