

## 綠色餐廳自我檢核表

店名			
地址			
官方網站網址		統一編號	
<b>聯絡人資料</b>			
姓名		E-mail	
聯絡電話		手機	
<b>綠色餐廳響應內容確認</b>			
<input type="checkbox"/> <b>我願意響應以下事項</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 做好源頭減量：不主動提供一次性產品，如免洗餐具等。</li> <li>2. 使用在地食材：優先使用國產食材。</li> <li>3. 推行惜食點餐：提供客製化餐點，如餐點份量減少。</li> </ol>			
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)			
(一) 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。	<input type="checkbox"/>	符合	
(二) 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。	<input type="checkbox"/>	符合	
(三) 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。	<input type="checkbox"/>	符合	
(四) 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。	<input type="checkbox"/>	符合	
(五) 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。	<input type="checkbox"/>	符合	
(六) 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。	<input type="checkbox"/>	符合	
(七) 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。	<input type="checkbox"/>	符合	