

# 112 年青年好政系列-Let' s Talk

## 議題結論報告

團隊名稱：食在必行

討論議題：循環食器在校園與在地商圈的促進

辦理時間：112 年 08 月 18 日（星期五）09:20~16:30

辦理地點：永續材質圖書館工作坊教室區 - 臺中市台中市西屯區工業區三十九路 59 號 4 樓

### 1、現狀或問題

#### (1) 環保餐具普及度不高

1. 使用誘因低，推廣不易
  - i. 宣傳不足：資訊不對等，多數消費者仍對使用循環餐具抱持衛生及安全疑慮。
  - ii. 營運成本提升：若導入循環餐具系統，員工需要更多訓練，對於店家來說人力以及設備成本提升，同時需要額外空間放置不同尺寸、可堆疊的容器，形成推動上的阻力。
2. 使用體驗上不佳

- i. 使用者若選擇外帶，一些循環容器的包裝、保溫效果差，密合度不佳，容易導致湯汁噴灑出來。
- ii. 一些店家選擇自己清洗容器，但在清洗時為求簡單求快，用藥劑清洗會有味道殘留。

## (2) 環保餐具使用便利性不足

### 1. 自備循環餐具

- i. 容器大小與便利性無法兼具：隨身攜帶但背包空間不足，若容器太小裝不下食物、飲料，若容器太大則不方便收納及攜帶。
- ii. 餐具容器設計上的問題。

### 2. 使用循環系統

- i. 租用、歸還便利性不足，已設置的站點數量不多，仍不夠普及，仍無法達到廣義上的甲地借用乙地歸還。
- ii. 容器遺失或無法如期歸還的情形。

## 2、結論或建議

### (1) 政府、法規

#### 1. 政府主導統一標準

- i. 因消費者看不到清洗過程，餐具是否清潔、不同單位清洗應訂立一致標準與檢測項目，避免清洗業者相互

競爭市場導致產品化（衍生出不同標準、不同清洗品質）。

- ii. 多數商圈存在不同派系與地方勢力，若業者缺乏政策依據則無法打入商圈角力，若只拉攏其中單一勢力，則難以說服其他派系共同參與、加入。因此需要法規來訂立一致性的標準與依據，才能讓整個商圈共好循環經濟。
- iii. 政府訂立一套標準流程規範，提升業者的可信度與民眾使用上的信心。

## 2. 推動更多平台業者參與

- i. 市面上規格不足：目前的業者提供的服務選項，不一定能滿足餐飲店家與消費者的需求。整個循環食器系統可劃分為以下三個層面。

- 1. 循環容器供應商：包含循環容器的設計、製造。
- 2. 系統租借平台：提供會員系統，以及容器的租借、歸還服務（或提供無人化歸還的機器設備），整合回收業者、運輸物流業者。

3. 容器清洗業者：提供大量清洗容器以及運送的服務。餐飲店家可自行清洗容器，或委外給清洗業者執行作業。

ii. 在規模足夠大的情況下，能讓整個循環系統更具經濟效益，滿足容器製造商、平台建置與推動的成本。

## (2) 循環食器與平台推動業者

### 1. 循環容器的設計考量

- i. 容器大小：提供數種公版尺寸，使容器大小規格化。
- ii. 可堆疊性：方便店家大量使用時能夠讓容器堆疊，不占過多空間。
- iii. 可摺疊性：提供可摺疊式餐具，讓筷子得以收納在餐盒裡，以及設計可壓扁式的循環容器，提高個人攜帶時的便利性。
- iv. 安全性：標示清楚容器耐冷、耐熱的溫度範圍以及耐酸鹼值的上下限，以免錯誤使用導致塑膠器皿溶出毒素。
- v. 隔熱性：餐具的材質與厚度大幅影響著食物保溫、隔熱以及防燙效果。

### 2. 消費者租借制度

i. 透過押金制度、會員制度，降低消費者不歸還的風險

1. 押金制度：可匿名制。在購買飲料時，一併將押金算入在單品價格內。若擁有此空杯的人若進行歸還，則可將押金領回。

因撿取到空杯也可領取押金，此制度可大幅改善隨手亂丟、空杯落滿地的情形。

2. 會員機制：利用會員實名機制，追蹤使用者的租借情形，採取會員獎懲措施。當容器使用不當損壞時，可追溯使用者而留下使用紀錄。

此制度可整合會員生態系統，搭配回饋、累積點數或活動，促進消費者多加利用。

3. 資訊公開透明

i. 追蹤容器狀況：可透過掃條碼、QRcode 或者 RFID 來感應，以呈現產品標籤或履歷標章，追溯每一個容器的狀況，包含使用次數、經歷過的店家與食物、清潔情形等。

ii. 建置循環食器地圖，讓消費者參與評分與評論，方便客觀的比較，解決資訊不對等的問題。

4. 多家業者整合

- i. 讓一些循環容器可以互相通用、材質統一，使得餐飲店家在挑選循環餐具業者時，不應過度依賴單一循環平台。避免單一循環系統業者的哄抬，導致價格瞬間拉高進而影響店家營運的成本，以降低風險。
- ii. 跨平台的整併串流：跨超商、跨連鎖店家的系統整合，達成甲店租借乙店歸還的效果，變相增加歸還站點的設立，讓站點更為普及、消費者在使用上更加便利。

### (3) 餐飲業者

#### 1. 員工訓練

- i. 安全使用的方式、餐點盛放的方式
- ii. 由系統業者統一進行輔導，對店家進行員工訓練，如何引導客人使用。

#### 2. 店家導入

- i. 為求容器的規格統一，但原本店家已在使用的容器的去處？
  1. 全面推進：汰換掉舊有食器
  2. 循序漸進：新舊並行使用

### (4) 消費者使用誘因

#### 1. 個人

- i. 餐飲業者提供的折扣與福利。
- ii. 營造潮流名人代言，結合媒體與 KOL 串流平台積極推廣，讓循環餐具資訊傳播更廣、內容更精確。
- iii. 建立良好的申訴管道，使第一線的消費者聲音能充分被反應。

## 2. 校方、商圈

- i. 學校可與商圈合作，提升消費者使用循環容器的誘因。
- ii. 校方主動推出優良標章，鼓勵店家遵守、使用循環系統，學生也會偏好選擇有優良標章的店家。

## 3. 活動主辦方、公家單位

- i. 活動主辦方在舉辦活動時，有心不提供筷子及紙杯，促進改變飲食文化，讓參與者養成隨身攜帶的習慣。
- ii. 對於活動主辦單位要想適合哪種便當、餐盒，需要有網頁平台來比價餐盒尺寸的差別、最低外送數量、歸還時間的差異。對於平台提供的資訊整合網站，留下使用感想與客觀評價。

## 4. 政策及教育面

- i. 透過擬訂定型化契約，降低商家間簽訂合約的成本，  
從政府法規演變成商家間自願性協議，從市場機制促進永續循環。
- ii. 政府長期規劃提升基本素養，使人民教育、環保意識抬頭，讓更多人注重循環利用的理念。