

DOYOUAFLAVOR.TW

— 豆味 —

集力使力 點亮街頭

報告人：組織營運-巫彥德

剩食?

這些食物跟餵水是一樣的東西嗎?



石頭湯計畫



募集剩食



共同料理



食物分享

石頭湯計畫



續食

那些可以吃，卻被丟棄的食物



在臺灣，我們該如何面對剩食議題？

社區型的**續食**再生網: FoodCycle

資料來源:社企流

「收集站計畫 (Hub program)」

他們在各地設立共十九個收集站，將過剩食材、志工和閒置廚房，至今已經分享超過15萬份的食材，減少120噸的食物浪費

FoodCycle執行長:

「85%的人其實是來這裡交朋友的。除了吃之外，還是一個打破社會藩籬、建立社群的場所。」



非社區型的**續食**再生:FairShare

資料來源:社企流

FareShare共有二十個據點，

- 1.向製造商、供應商和零售商等企業收集沒賣出或外型不符標準，但仍可安心食用的好食材，
- 2.送到據點整理後
- 3.再運送至合作的慈善團體
- 4.分配給街友、老人或其他服務對象。

對當地公司而言，如此不僅能省下每噸約四千元新台幣的垃圾掩埋稅及處理費，還可以提升企業形象，減少環境汙染，實踐企業社會責任

慈善機構現在也只需支付管理費用給FareShare，和直接購買食物的花費相比，省下了大筆開銷。

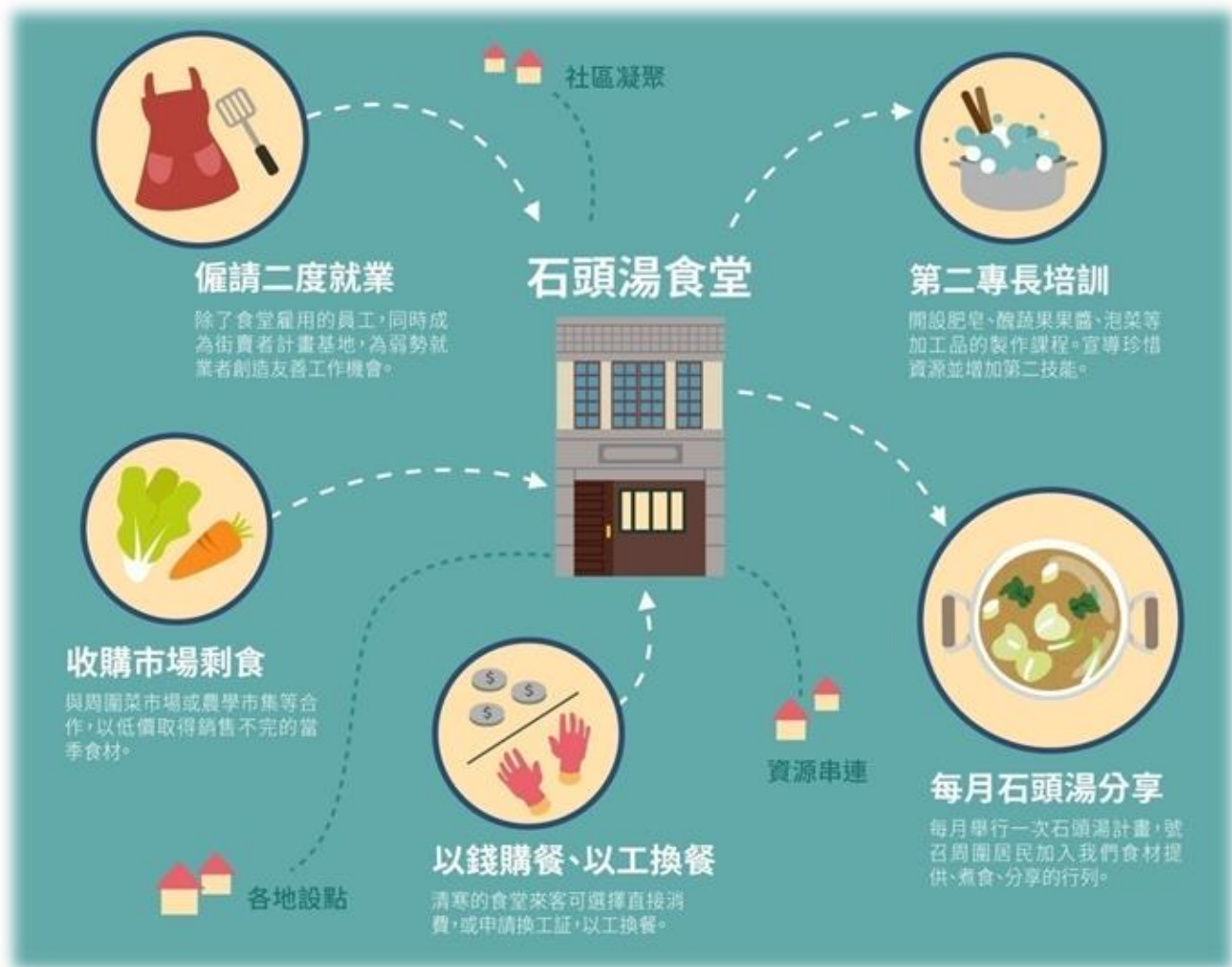
關鍵點

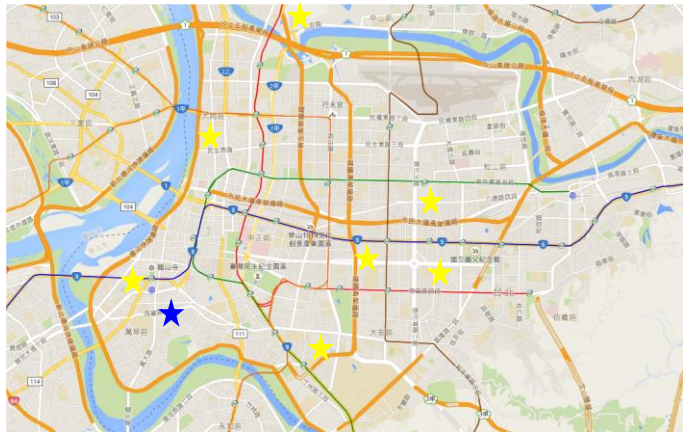
- 1.二次分配的物流系統
- 2.提高續食被浪費的成本(反應外部成本)

廚房

絕對是
最具戰鬥力的
社區空間

沒有之一





既然
這麼棒
就來蓋
一個吧



困難有很多，先討論應不應該做，接著才是該怎麼做

不論因應**氣候變遷**、還是減緩**貧富不均**的加劇

我們都應該建立台灣在地的「**食物再生網**」

透過**續食再生**，拾回那本來存在卻消失的價值

