

明新科技大學

企業管理系

畢業專題研究報告

被浪費食物—「剩食」知多少？

學生：許濬滢 謝佳容

黃辰熏 鄭伊庭

指導老師：詹慧雯 老師

中華民國一百零六年十二月

摘要

全球有近 7 億人口處於挨餓或營養不良的困境時，卻有約 13 億公噸生產的食物被丟棄，這些被丟棄的食物，是否可以被避免，還是有作為其他利用的可能性？

本組利用訪談法、觀察法和問卷調查法來驗證。從訪談得知便利商店丟棄食物以麵包與御飯糰居多，每日丟棄量大約 10 至 30 公斤。過期品的處理方式以廚餘方式回收給養豬業者。觀察飯店麵包部門與大廳酒吧廚餘推估量一年分別有 5 公噸與 72 公噸，廚餘中部分食物是因飯店規範要求當日若賣不完則須銷毀。社區一年推估量有 23 公噸廚餘也就是平均每人每年製造 63.5 公斤的廚餘，在觀察過程中可以發現外觀完整卻被丟棄的食物，若可以把食物在完好時享用完畢或將多餘食物捐贈給有需要的民眾，便可減少食物浪費的情形。

問卷調查中有效問卷有 490 份，無效問卷為 10 份，結果顯示中大眾認同的剩食為吃不完的食物，較不認同的剩食是「過賞味期的食物」及「NG 品」，看出大眾對剩食的概念尚不清楚，因此可加強對剩食觀念，以減少食物浪費量。從卡方檢定來看，可發現外食民眾較常放置食物到過期以及在剩菜的處理方式以回收成廚餘和直接丟棄為主。而購買即期品頻率與過期前促銷的頻率成正比，而過期前的促銷方式會吸引到有興趣的民眾購買。

所以建議短期階段可從政府帶頭重視剩食議題，並以活動推廣觀念，提倡珍惜食物的重要性。中期階段引進相關系統來輔助企業提前減少及預防剩食產生，長期階段則是制定相關的法律與推動食育教育影響消費者行為，政府結合企業與非營利團體，發展現代科技技術，讓剩食有更完善的解決方法。

關鍵字：剩食、食育教育、訪談法、觀察法、問卷調查法