



❖主題：終結浪費 德用網路救剩食

* 文章出處：全球中央雜誌/作者：林亭儀/ 2015 年 4 月 6 日
(<http://world.yam.com/post.php?id=5817>)

第一段落

和許多富裕國家一樣，德國也面臨嚴峻的剩食問題。根據斯圖加特傳媒學院所製作的……

第二段落

德國聯邦政府宣布，2020 年前要將剩食減半，不過目前尚缺少一套具體作法。政府……

第三段落

2050 年，地球人口將達百億人，要如何餵飽這麼多人是《百億人— 眾人如何能飽足？》……

結論

剩食問題必須透過民間和業界共同努力，連鎖超市的營利和食品浪費間的衝突一直是個……

★補充資料

/文章：

1、關注食物浪費 全球城市展開反剩食創意行動

【草根影響力新視野】

<http://www.seinsights.asia/article/3290/3272/3879>

/ 影音：

1、【台灣剩食之旅：我們可以不再浪費】舌尖上的浪費

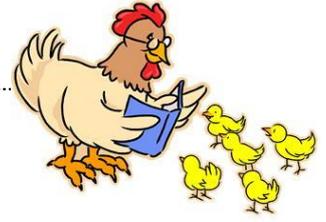
(1)<https://www.youtube.com/watch?v=4t1-Mzvh160>

(2)<https://www.youtube.com/watch?v=C44R6QPv8oI>

2、【台灣剩食之旅 我們可以不再浪費】食物保衛戰

(1)<https://www.youtube.com/watch?v=5qiQbJfHR6U>

(2)<https://www.youtube.com/watch?v=zzY3hO7hueU>



◆文章綱要

一、第一段落：

- (一) 根據調查，德國的剩食問題有多嚴重？
- (二) 農夫怎麼處理賣不掉的馬鈴薯？
- (三) 全球溫室氣體排放量，農業占了多少比例？

二、第二段落：

- (一) 德國政府宣布將在 2020 年前將剩食減少多少？是否有任何具體作法？
- (二) 紀錄片導演杜恩 (Valentin Thurn) 推出哪兩部探討食品過剩問題的影片？
- (三) 法國連鎖超市 Intermarc 如何對待「看起來醜陋不上檯面」的蔬菜水果？
- (四) 根據「嘗嘗剩食」影片，歐盟與歐洲家庭每年丟棄多少食物？

三、第三段落：

- (一) 導演杜恩為了《百億人— 眾人如何能飽足？》紀錄片所要探討的議題，遊走各國，最後得出什麼結論？
- (二) 電影《產地的滋味》及同名線上平台倡導什麼重要觀念？
- (三) 處理剩食從消費者做起，德國民眾利用網路，為剩食問題做了哪些努力？結果如何？
- (四) 另外，連西班牙也仿效設立的自助冰箱分享模式，為什麼在德國終止了？

四、結論：

- (一) 連鎖超市因營利需求，常會產生浪費食物問題，但隨著環保意識抬頭，全球第一家剩食超市已在哪個地方開幕？

◇文章主題：_____



◇想一想：請回憶剛剛讀過的文章，並配合上述綱要，簡單寫出文章概要。

(※亦可用分組討論的方式進行，並請注意：橫式書寫由左至右；直式書寫由右至左。)



- ◆ 根據調查，德國的剩食問題有多嚴重？德國政府對此是否有任何目標、具體作法？德國民眾又利用什麼方法，為剩食問題做了哪些努力？成效如何？
- ◆ 紀錄片導演杜恩（Valentin Thurn）推出哪兩部探討食品過剩問題的影片？根據影片，歐盟與歐洲家庭每年丟棄多少食物？杜恩了紀錄片所要探討的議題，遊走各國，最後得出什麼結論？
- ◆ 法國連鎖超市 **Intermarche** 如何對待「看起來醜陋不上檯面」的蔬菜水果？
- ◆ 德國的自助冰箱分享模式，為什麼無法繼續實施？
- ◆ 連鎖超市因營利需求，常會產生浪費食物問題，但隨著環保意識抬頭，全球第一家剩食超市已在何處開幕？

◇ 分享與討論：

(一)  全球每年有三分之一的食物被丟棄，總量達十三億公噸，是全世界八億飢餓人口所需食物量的四倍，矛盾的數據顯示出，糧食危機的問題在於分配不均及過度浪費，而非產量不足。一向檢樸治身的教宗方濟各曾對當今食物浪費現象發表嚴厲譴責，他說：「把好端端的食物扔掉，就像是偷走飢餓窮人的食物。」

/ 如果你是餐廳或食品業者，你會怎麼處理以下食材？

- 1、長相不佳、外觀受損，但仍可以食用的產品。
- 2、賞味期限、最佳銷售期限或保存期限即將到期的產品。
- 3、剩餘食物。

(EX：舉行剩食派對；將多餘食物存進自助冰箱，與有需要的人共享；捐給食物銀行等慈善團體……)

 買大送小、買越多送越多，是常見的賣場行銷手段。但英國零售龍頭 **Tesco** 卻決定取消這些促銷活動，以改善食物被浪費的現象。

/ 同樣的商品，你會選擇大量購買，價格較便宜，但是數量超過你的需要；還是寧願購買小包裝，雖然價格較貴，但是符合需求量。為什麼？

/ **Tesco** 提出以下幾種方式打擊食物浪費，你覺得哪一種最有效？為什麼？

你有其他建議嗎？

- 1、取消標示食品最佳賞味期限。
- 2、教育民眾如何正確儲藏食物。
- 3、精簡庫存。
- 4、出資協助第一線農牧者提高種植技術、控制病蟲害，並規畫最有效率的運送途徑，減少食物損壞率。

(二)  從產地到餐桌，食物的浪費充斥在每一個環節：生產、保存、運輸、買賣、烹煮……，丟棄一樣食物，不僅浪費食物本身，也浪費在供應鏈中所消耗到的所有資源。然而位於末端的消費者，往往看不見也意識不到這些「隱形」浪費。

- / 你曾經浪費食物嗎？在什麼場合？什麼情況？為什麼會浪費？
- / 當你浪費食物，或是看到別人浪費，有什麼感覺呢？
- / 你覺得台灣的消費文化、飲食習慣和對待食物的價值觀有什麼問題？
- / 你認為改變消費者的態度能不能有效地減少食物浪費？為什麼？身為消費者，你希望怎麼做？(EX：打包剩食；親自耕種；定期檢查冰箱、食物儲藏櫃；購物時列清單，並依實際需求購買……)

 「吃到飽」是著名「勞保、健保、199 吃到飽」趣味台灣三寶之一。但是根據業者估計，消費者拿了餐點後沒有吃的食物比例佔了大約 2 成，尤其是甜食點心類，常常咬一口試過味道就不要了，每家餐廳每天被浪費掉的食物成本最少超過 1 萬 5000 元。

- / 你喜歡到「吃到飽」餐廳用餐嗎？為什麼？
 - / 在「吃到飽」餐廳，你的用餐態度是屬於哪一類呢？
 - A、 既然付錢，絕對要撈夠本，吃得比平常還要多好幾倍，拿的東西都要吃光光。
 - B、 雖然沒有暴飲暴食，但是不一定會將拿取的食物全數吃完。
 - C、 為了健康，吃得剛剛好就好。
 - D、 其他_____
 - / 曾有立委建議立法禁止「吃到飽」，以杜絕浪費，你是否贊成這項意見？為什麼？你覺得有沒有其他方法可以讓「吃到飽」變成更文明、更健康的飲食文化？
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-



◇ 我有話要說：

/ 閱讀完〈終結浪費 德用網路救剩食〉一文和其他補充資料，你最喜歡哪一個部份？

寫出文章中令你印象深刻的幾句話或是分享其他想法。



老師評語：