



Green
Dining
Guide
綠色餐飲指南
get your green!

我們是一群
來自台北市文化探索協會的夥伴。

綠色餐飲指南，
是我們在2018年正式發起的綠色餐飲推廣運動。

Green
Dining
Guide

開始推動
綠色餐飲指南！

future

在台北公館開辦
水花園有機農夫市集

2018

消費者擁有健康餐飲環境，台灣農人與餐飲業者擁有長遠的發展空間。

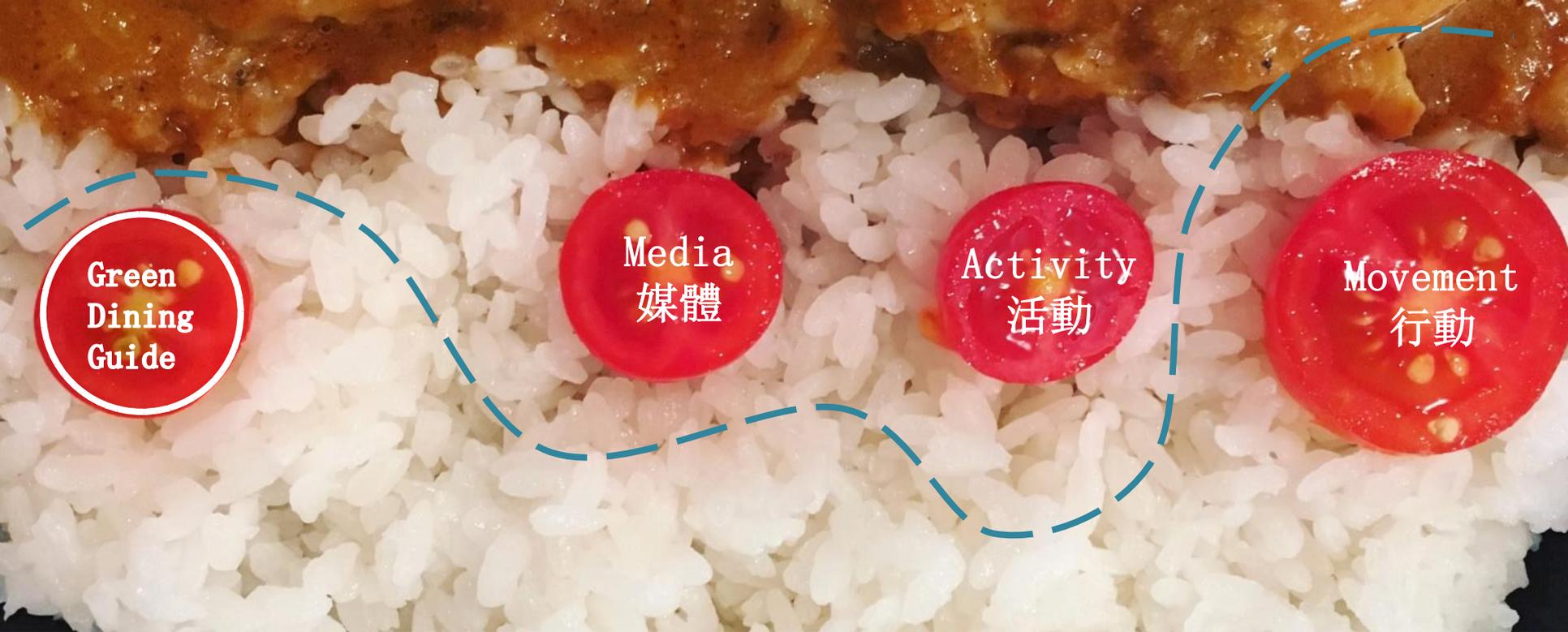
2012

搭建農夫與消費者的
橋梁。

從餐飲層面來強化
健康永續農食與消費者的連結。

/由來/

土地、田園、市集、餐桌 —— 是台北市文化協會長期關注的議題



Green
Dining
Guide

Media
媒體

Activity
活動

Movement
行動

我們將由消費端的資訊服務出發，藉由
倡議行動、數位媒體平台、實體出版品、
線下活動企劃、公關行銷等途徑，為消
費者提供值得信賴的綠色餐飲情報。

1 優先採用
當地當令食材

2 優先採購
有機友善食材

3 減少資源耗損與浪費

4 遵循永續生態
及海洋原則

5 減少
添加物的比例

6

可提供蔬食餐點

/內容/

Green
Dining
Guide

綠色餐廳指標

餐廳、市集、食材、器物。

綠色餐飲 指南網站

Green Dining
Guide
Website

我們將建置資訊品質
經過嚴謹把關的指南
網站，提供消費端在
資訊需求上的服務。

Media
媒體



情
報

以雜誌化的手法介紹綠色餐飲的生活資訊，配合系列的企畫專題，帶領消費者從生活中建立綠色消費的風格。

搜
尋

建置綠色餐廳的資料庫，並根據用餐情境建置搜尋系統，提供快速實用的綠色餐廳搜索功能。



城市、田野、飲食、旅遊。

綠色餐飲指南 主題雜誌書

Green Dining
Guide
Mook

街區、巷弄、採買、散策。

街區綠色餐飲 生活地圖

Green Dining &
Life
Guide Map

推出實體雜誌書特集，以更完整而豐富的編輯企畫，提供消費者規劃長時長遠的生活計畫與情報收藏。

專書

/內容/

推出街區尺度的綠色餐飲指南地圖，結合綠色消費的資訊，讓人們一手在握，綠色生活便能輕鬆從掌心上路。

地圖

Activity 活動



綠色餐廳小市集

推出季節性與地區性的一日綠色餐廳市集，邀請各地的綠色餐廳一同至當地的農夫市集出攤，打造一個專屬綠色餐廳的遊園會。

綠色餐飲主題活動與講座

各別針對綠色餐飲業者與消費者的使用需求，量身打造更多的課程與活動。

失敗會客室

定期舉辦的帶狀性質講座，邀請農業、餐飲產業等相關業者，針對創業與經營等課題分享經驗。

好食機創辦人

謝昇佑

農業政策中心副研究員

陳玠廷

台大農藝系榮譽教授

郭華仁

明新科大旅館事業管理系助理教授

林勃攸

呷米共食廚房創辦人

邱馨慧

曬太陽洋食小館創辦人

黃育芯

農業糧食

餐飲料理

政大法律事務所主持律師

蔡育盛

法律顧問

世新大學社發所副教授

蔡培慧

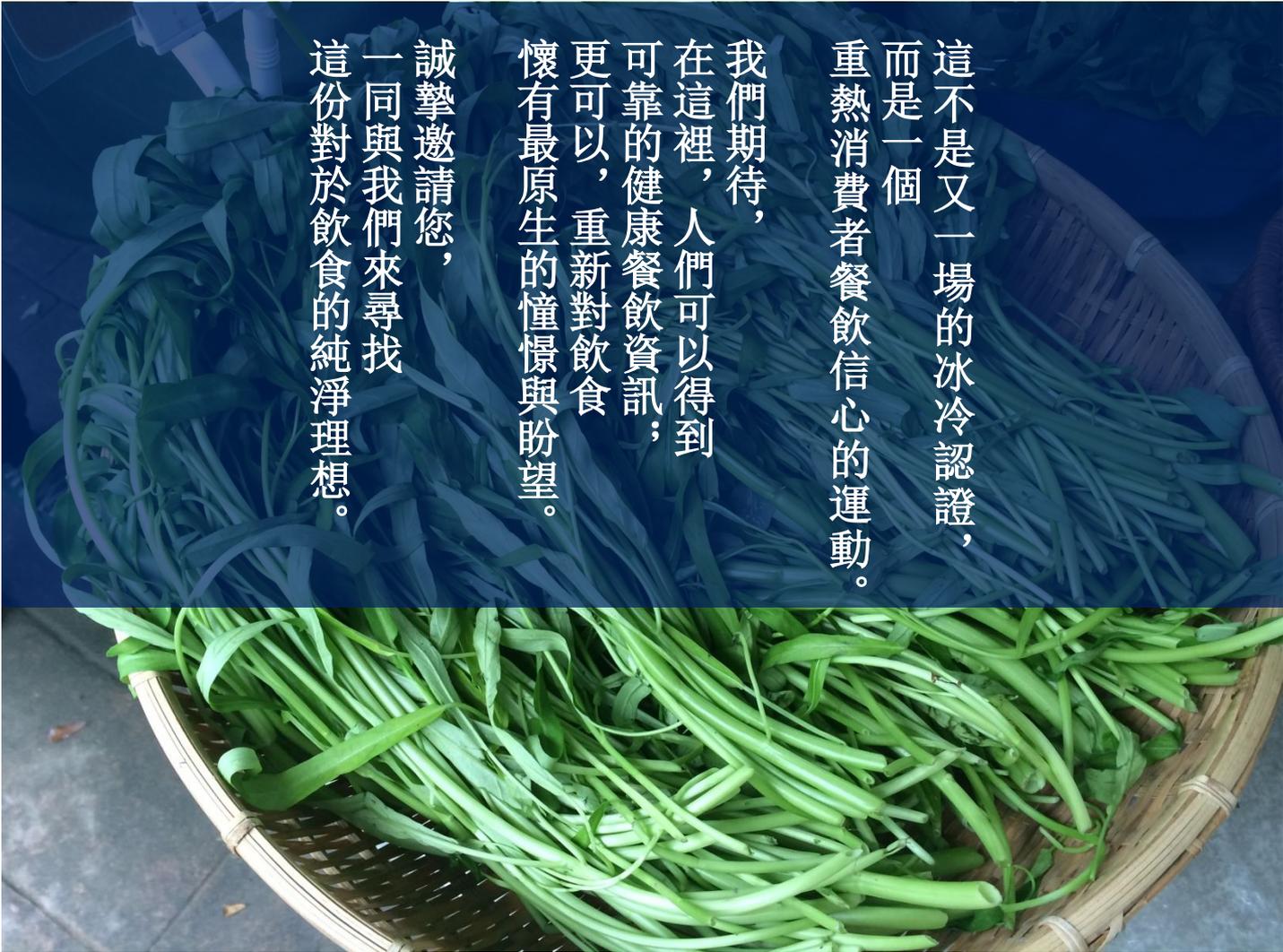
社會學者

穀盛股份有限公司創辦人

許嘉生

食品加工

專案顧問群



這不是又一場的冰冷認證，
而是一個
重熱消費者餐飲信心的運動。
我們期待，
在這裡，人們可以得到
可靠的健康餐飲資訊；
更可以，重新對飲食
懷有最原生的憧憬與盼望。
誠摯邀請您，
一同與我們來尋找
這份對於飲食的純淨理想。

Thank you!