

# 2024 輔仁大學校園社區永續循環創新提案競賽

## 無包裝商店綠色菜單

指導老師：吳穎錫/輔仁大學/跨領域英語學士學位學程

組長：陳品好/輔仁大學/企業管理學系四乙

組員：林竣聖/輔仁大學/餐旅三乙

組員：蔡岳庭/輔仁大學/經濟學系

組員：林藝錚/輔仁大學/日本語文學系

# 目錄

- 一、 主題描述
- 二、 動機與目的
- 三、 計畫內容
- 四、 預期效益及亮點

## 1、 主題描述

1.結合無包裝商店(**unpackaged.U 商店**)及可分解容器製造商(禾啟股份有限公司及Ideahouse)，希望能結合無包裝商店及可分解容器製造商，在之後來到店裡消費時能使用環保容器。

2.提供商品組合套餐。

3. 合作商品優化

與無包裝商店合作，優化合作商品的種類和品質，確保提供更多新鮮、有機、無包裝的食品選擇，例如有機蔬菜、水果、穀物、堅果和種子等。

4.推廣綠色飲食

舉辦綠色飲食宣傳活動，如烹飪示範、講座和食譜分享會，向民眾介紹綠色飲食的好處，並提供實用的建議和技巧。

5.健康生活方式促進

與健康專家合作，提供線上的營養諮詢服務，幫助顧客制定個性化的健康飲食計劃，鼓勵他們選擇更健康的食品和生活方式。

6.與 IP 聯名活動

透過聯名活動，如在包裝上有特殊繪圖，提高民眾的購買意願及擴大購買族群並加深對環保和健康的認識。

7.產品創新

與無包裝商店合作，開發新的無包裝食品 and 商品，以滿足不同消費者的需求和喜好，並推動包裝替代技術的創新。

## 2、 動機與目的

-因為原本無包裝商店希望消費者能自備環保袋及保鮮盒，但一般消費者可能會因為麻煩而選擇去一般商店購買，因此店內如提供可分解的容器，不但方便，同時也不用擔心會有浪費及不環保的問題。

-設計使用可分解餐盒承裝的各種特色套餐，讓消費者在趕時間的同時，不需要花時間來測量所需購買的商品克數，可直接選擇套餐來購買。

## 3、 計畫內容



圖 1. 合作對象(無包裝商店-unpackaged.U 商店)

**unpackaged** 主張用多少買多少的理念，來到店裡消費不提供任何塑膠包裝及容器，希望顧客自備環保袋及餐盒。

## 無包裝商店介紹

無包裝商店（Zero-Waste Stores）是一種致力於減少廢棄物、特別是塑料廢棄物的零售形式。這些商店通過提供無包裝或最少包裝的商品來幫助顧客減少日常生活中的包裝廢棄物。

### （一）商品無包裝或最少包裝

商品通常以散裝形式出售，顧客可以自帶容器來裝購買的商品，這些商品包括食品（如穀物、豆類、麵粉、乾果、香料等）、清潔用品、個人護理用品等。

### （二）可重複使用的容器

商店鼓勵顧客攜帶自己的容器，如玻璃瓶、罐子、布袋等，也會提供或出售可重複使用的容器。

### （三）環保和可持續產品

商店通常選擇供應可持續來源的商品，例如有機食品、本地生產的產品、以及環保清潔用品。

### （四）減少塑料使用

無包裝商店致力於減少塑料包裝，特別是一次性塑料。這與全球減塑運動相呼應，旨在減少塑料對環境的負面影響。

## （五）教育和倡導

這些商店不僅賣產品，還積極教育和倡導可持續生活方式。它們會舉辦工作坊、講座和社區活動，分享減少廢棄物的技巧和知識。

## （六）支持循環經濟

無包裝商店促進循環經濟理念，鼓勵商品和資源的再利用、修復和再循環，減少浪費和資源消耗。

無包裝商店已在全球各地興起，從小型社區商店到大型連鎖店都有。這種商店模式不僅能幫助消費者減少個人廢棄物，還能引導更廣泛的消費行為轉變，對環境保護產生積極影響。

## 可分解餐盒介紹

台灣的分解餐盒指的是那些具有生物可分解性或可堆肥的餐盒，旨在減少塑膠廢棄物對環境的影響。這些餐盒通常由天然材料製成，如甘蔗渣、玉米澱粉、竹纖維等，並且在特定的環境條件下可以分解成無害的物質。



圖 2. 禾啟股份有限公司可分解餐盒(竹纖維)

- 竹纖維：竹子生長快速且資源豐富，其纖維可以用來製作環保餐具。單價約為每個 4 至 8 台幣。竹纖維餐盒堅固且環保，通常用於高檔餐飲或特殊場合。



圖 3. Ideahouse 可分解餐盒規格一(玉米澱粉)

- 玉米澱粉：玉米澱粉是一種常見的生物塑料原料，可以用來製作透明或半透明的餐盒。單價約為每個 3 至 6 台幣。玉米澱粉餐盒透明或半透明，適合需要展示食品的場合。



圖 4. Ideahouse 可分解餐盒規格二(甘蔗渣)

- 甘蔗渣：甘蔗渣是一種製糖業的副產品，經過加工後可以製成堅固且生物可分解的餐盒。單價約為每個 2 至 5 台幣。這種材料的餐盒常見於一般快餐和外賣餐飲業。



圖 5. SWOT 分析(可分解保鮮盒)

## 法規

- 台灣政府積極推動環保政策，鼓勵使用環保餐具。例如，從 2022 年起，台灣針對一次性塑膠吸管、餐具等進行限制，鼓勵使用可重複使用或生物可分解的替代品。

## 市場趨勢

- 隨著消費者環保意識的提高，越來越多的餐飲業者選擇使用環保餐具，以降低對環境的影響。 - 許多企業和品牌也推出自有的環保餐具產品，並且市場上可供選擇的環保餐盒種類日益增多。

## 挑戰與未來發展

- 雖然生物可分解餐盒對環境友好，但其生產成本通常高於傳統塑膠製品，這可能對價格敏感的消費者和商家構成挑戰。 - 未來的技術創新可能會進一步降低生物可分解餐盒的成本，提高其在市場上的競爭力。

## 目標客群

- 注重環保的消費者

- 一般忙碌的男女上班族

## 商品組合套餐

- 1.天然無麩質大燕麥片 300g+栽種藍莓乾 50g+杏仁果 50g
- 2.燕麥片 沖泡麥片 早餐麥片 300g+蔓越莓乾切片 50g+杏仁果 50g
- 3.夏威夷豆 50g+杏仁果 50g+杏仁片 50g+胡桃 50g+腰果 50g
- 4.黃金水蜜桃 50g+鳳梨角 50g+番茄乾 50g+紅心芭樂乾 50g+葡萄乾 50g
- 5.愛文芒果干 100g+台灣芭樂乾 100g+烘培情人果 100g
- 6.義大利麵 100g+義大利麵醬 200g
- 7.花蓮 26 號燉飯米 80g+頂級生機小米 15g+天然三色藜麥 15g

## 4、 預期效益及亮點

顯然現在的社會趨勢還沒有太多人有在購買或使用所謂「分解餐盒」，原因不外乎知名度不夠、資金不足，或是不方便取得。我們預期的效果是，在未來大眾認識永續發展的重要性，逐漸用分解餐盒取代市面上看到有塑膠淋膜，聲稱環保的外帶紙盒。這些可分解材質製成的餐盒可以完全取代塑膠製品，更不會有吸收到塑化劑的風險。

分解餐盒的亮點可能比你想像中的還多

- 1.分解餐盒可防水、可防油，大多耐熱程度約為 0°C ~ 100°C，且可以將裝有餐點的分解餐盒直接放入微波爐及電鍋加熱。
- 2.不會有塑化劑的疑慮、不會造成環保的問題
- 3.由新材料、新技術製成的分解餐盒大多能在 40 天內完全自然降解，成為一個「用完就會自己不見的餐盒哦！」