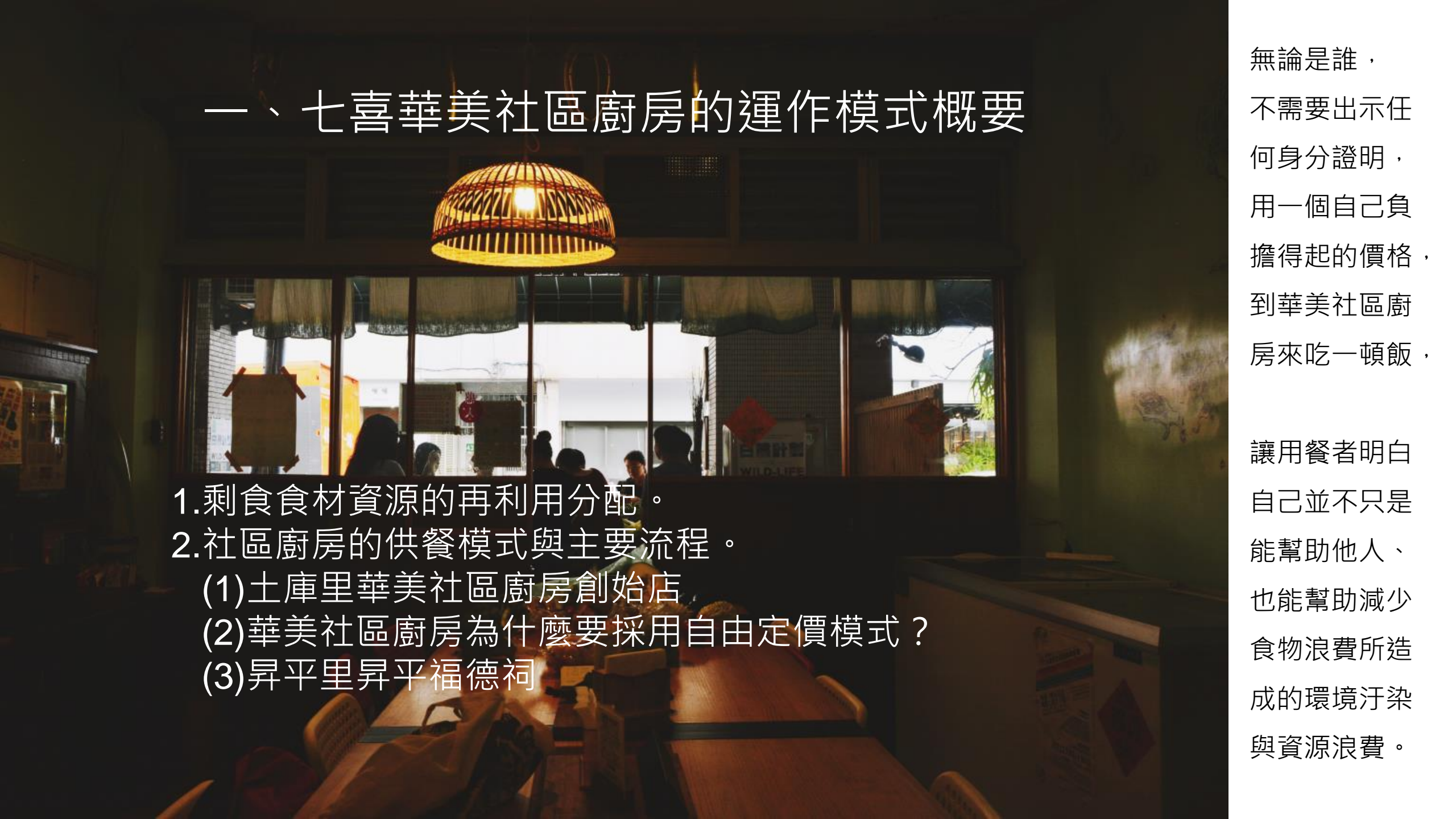


身土不二尚有春

七喜華美社區廚房 的 社區概念與建構模式



一、七喜華美社區廚房的運作模式概要

- 
1. 剩食食材資源的再利用分配。
 2. 社區廚房的供餐模式與主要流程。
 - (1) 土庫里華美社區廚房創始店
 - (2) 華美社區廚房為什麼要採用自由定價模式？
 - (3) 昇平里昇平福德祠

無論是誰，
不需要出示任何身分證明，
用一個自己負擔得起的價格，
到華美社區廚房來吃一頓飯，

讓用餐者明白
自己並不只是能幫助他人、
也能幫助減少食物浪費所造成的環境汙染與資源浪費。



[市場收菜]



[整理]



[免費拿菜]



[共餐]



[轉送]

二、跨里合作，招募在地志工一起推動第二個社區供餐

昇平里福德祠供餐

鄰里合作・招募在地志工
向上市場・同時擴大合作
一餐30元・補助加上樂捐
營收打平・可供空間營運

在地經營

公益/剩食推廣/營運共好



三、我們如何與社區居民和當地傳統市場攤販們述說『剩食』概念

1. 社區居民

融入與社區居民們的共同日常生活中，
而不是一昧的急著要推廣自己想說的概念。
不先談『剩食』，只說『不浪費食物』

2. 市場攤商

務必清楚說明時間、地點、要什麼、怎麼給。

(1) 時間：每間菜市場能收取的時間各有不同。

(2) 地點：若有明確的店面，就清楚告訴攤商。

(3) 要什麼：強調「還要賣的，敬請留著。我們希望收取的是賣不完的、
可能有各種瑕疵因素不打算再販售了但還可以吃的食材。」

(4) 怎麼給：能否設立定點集中回收？還是有的必須逐攤收取？

為了推廣剩食，社區廚房小編也是很拚的





四、與鄰里居民共同分享醜蔬果和即期食材， 建立共享剩食循環之外還分享各家料理訣竅

把下架醜蔬果
帶回華美社區廚房的
共享平台後，
那裡就會變成社區鄰居們
一起聊天的臨時聚會點。

社區裡總有幾個很會做菜
的家庭煮婦和煮夫，
互相討論食材要怎麼煮，
分享自家的料理心法。

華美廚房 — 家常卻無國界的好味道



六、來華美社區廚房用餐 社區長輩優先

為了給予我們的社區鄰居們更確實的服務，
社區居民並享有可以優先排隊取餐的權利。

讓社區的居民朋友們、
尤其是長輩，
可以有更大的意願
走出家門、
和來自不同年齡層的
朋友們談天說地，
增加餐桌話題的多元、
開啟世代溝通的機會，
讓長輩們的吃飯日常
變成一件有趣的事。

七、對剩食的觀察與歡迎被複製的 七喜華美社區廚房

1. 把食物資源都交給食物銀行，
就能解決剩食問題了嗎？
2. 到底是剩食冰箱，還是愛心冰箱？

樂見能讓好事在更多好地方、好社區發生。
利己經營的同時，也能利他的新型概念與社會精神，
才能讓人真正看見它永續發展的價值。

