

2020 東高慢食旅 評鑑暨輔導辦法

~ 食。味。行。旅。感 ~

走一趟慢滋味，品人、漫旅、作食、思己，

享受在東高雄悠然慢活的時光。

主辦單位：高雄市政府觀光局

執行單位：高雄市東高雄觀光產業聯盟

中華民國 109 年 5 月 8 日

(1) 緣起說明

30 多年前義大利人抗議麥當勞速食文化進入，危害當地傳統飲食文化，因此發起慢食運動抵制，激發出慢食運動，衍伸出城市的響應。

台灣慢食意見領袖徐仲表示，慢食主義認為食物必須符合優質、純淨、公平三大原則，花時間吃一頓飯，了解食物從何而來，如何而來，用何種方式栽種、製成，透過了解，才能選擇安全、公平的食物，而這些食物是用土地友善方式栽種而成，且是公平交易、不壓迫農民得來的食物，慢食的三大核心原則為 Good(優質)、Clean(純淨)、Fair(公平)：

- Good(優質)：優質是指兼具滋味與知識的食物，天然樸實的風味，並和環境、個人記憶、歷史文化有所連結，能帶給個人感官及心靈的滿足。
- Clean(純淨)：乾淨食物則以對土地影響最低的方式生產，尊重原有的生態系及生物多樣性，盡可能安全不危害健康。
- Fair(公平)：公平食物則強調，生產者有權得到合理的利潤，消費者也能以適當的價格購買，兩者都不被剝削。生產者及當地的傳統風土都必須被尊重。

在東高雄九區裡有豐富的文化底蘊，聚集閩南、客家、原住民、滇緬等不同族群，形成獨有的當地風土文化、故事、習慣，加上當地物產豐富、小農眾多，非常適合結合當地餐廳，製作小量並融合當地文化背景的特色料理，因此，本評鑑是希冀以慢城、慢食的理念深入東高，並以「東高慢食旅」的品牌貫穿整合東高九區，整合現有的及未開發的店家、景點、體驗、達人、住宿等等，使得當地的飲食、體驗、住宿全方位的提升，朝越在地、越國際的方向邁進，以打造東高雄品牌，以吸引更多國內外遊客。

(2) 東高慢食旅的發展

■ 2019 東高慢食旅之認證

高雄首度於 2019 年導入「慢食」概念，並選定東高雄九區做為實踐場域；東高雄九區分別為旗山、美濃、內門、杉林、六龜、甲仙、茂林、桃源、那瑪夏等區，初次以慢食概念活動推廣，集結了各區當地食材、小店特色料理及小農職人，在活動中彼此互相交流對於慢食的實踐及想法，更透過了示範交流活動，讓遊客以吃來認識慢食的概念，用參與來了解慢食成立的目標。

2019 首度舉辦東高慢食旅認證活動，已輔導並認證 9 家示範業者，實地深化慢食旅發展軌跡，在商品、在活動及在媒體上將概念推動予店家及消費者，以保持基礎核心價值的概念進行：「慢食，就是從食物認識當地文化。」

■ 2020 東高慢食旅 2.0

在 2020 年東高慢食旅也將進入一個新的里程碑，將進行務實的「品牌建構工程」。此一階段是讓本案的推動過程中，將品牌名稱、標誌、符號、服務等，應用到整個推動的細節上，並用一個明確的符號，以傳遞東高慢食旅的理念、品質保證、建立意義及情感，同時，與潛在遊客及消費者建立契約及長期關係。

(3) 東高慢食旅評鑑辦理

指導單位	高雄市政府
主辦單位	高雄市政府觀光局
執行單位	高雄市東高雄觀光產業聯盟
協力單位	旗山區公所、美濃區公所、甲仙區公所、內門區公所、杉林區公所、六龜區公所、茂林區公所、那瑪夏區公所、桃源區公所、東高雄各農會及協會團體、各區業者等
輔導單位	輔導顧問團
評鑑單位	評鑑顧問團

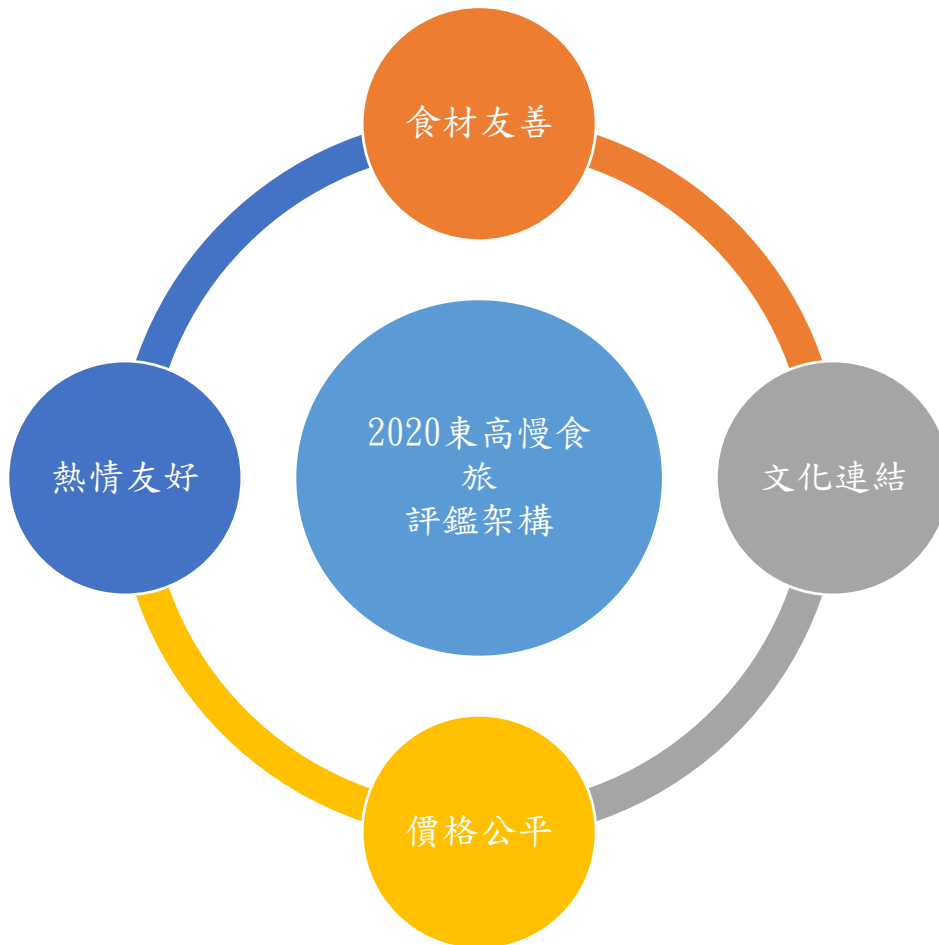
(4) 東高慢食旅評鑑推動

「2020 東高慢食旅」是以 4 階段來推動整體評鑑，分別為「修訂評鑑指標」、「業者報名檢核」、「實地輔導」、「評鑑大會」等階段來推動，於業者報名後，經過輔導顧問團的實地走訪說明、診斷與輔導，並透過最後評鑑大會給予肯定，並進而結合在地遊程提昇東高雄之名度，厚實東高雄觀光產業。

評鑑推動流程圖



(5) 高慢食旅評鑑架構



■ 東高慢食旅評鑑架構面向

1. 食材友善度：部份採用高雄在地且以友善土地環境耕種之作物，作為料理的原料，並能清楚交代食材的生產來源及餐點的製作過程。
2. 文化連結性：使用部份在地食材為料理原料，種植過程使用友善耕種方式，更重要的是料理須能在當地文化中被認可，找到當地人的共同記憶及故事。
3. 價格公平性：經營者向生產者購買商品時，須以合理適當的價格購買，讓生產者可持續生產友善大地、環境的商品，消費者透過同意價格並購買商品，建立起一個良好的商業消費循環。
4. 熱情友好度：經營者熱情接待本地或外地消費者，並積極訴說東高雄各區的地方特色文化，以融入地方生活方式。

(6) 東高慢食旅評鑑要點說明

以下為東高慢食旅認證的 4 大面向 13 大條例，參考自義大利及慢食精神的發展條例及指標，經相關顧問共同研議，使得條例具公信力。

■ 食材友善度

挑選高雄在地並且以友善土地環境的耕種方式之作物，作為料理的原料，並能清楚交代食材的生產履歷及餐點的製作過程。

1. 使用友善栽種/飼養之食材
2. 運用當地野菜、藥草、香草、傳統食材
3. 運用當今之食材
4. 不使用化學添加物或過度加工之食品

■ 文化連結性

使用在地食材為料理原料，種植過程使用友善耕種方式，更重要的是料理須能在當地文化中被認可，找到當地人的共同記憶及故事。

1. 料理具有當地人記憶、故事
2. 料理能呈現當地生活方式
3. 烹調/加工方式為當地人代代相傳
4. 提供可辨識在地或東高雄特色文化說明

■ 價格公平性

店家或業者向生產者購買商品時，須以合理適當的價格購買，讓生產者可持續生產友善大地、環境的商品，消費者透過同意價格並購買商品，建立起一個良好的消費循環。

1. 店家可獲得合理的利潤
2. 推動或支持商業消費循環作法

■ 熱情友好度

店家或業者熱情接待本地或外地消費者，並積極訴說東高雄各區的地方特色文化，以融入地方生活方式。

1. 主動解說食材/料理背後的故事
2. 提供旅程融入地方生活的建議
3. 環境安全衛生

(7) 東高慢食旅評鑑要點審查表：

2020 東高慢食旅評鑑要點					
面向	要點	3 級分	2 級分	1 級分	備註
食材友善度	使用友善栽種/飼養之食材	店家的食品/料理其中友善栽種的原物料/食材，佔比 75%以上，且能提供佐證資料	店家的食品/料理其中友善栽種的原物料/食材，佔比 60%以上，且能提供佐證資料	店家的食品/料理其中友善栽種的原物料/食材，佔比低於 60%，能提供佐證資料	
	運用當地野菜、藥草、香草、傳統食材	店家的食品/料理，其中運用在地原物料/食材(如野菜、香/藥草、傳統食材等)，佔比 75%以上，且能提供佐證資料	店家的食品/料理，其中運用在地原物料/食材(如野菜、香/藥草、傳統食材等)，佔比 60%以上，且能提供佐證資料	店家的食品/料理，其中運用在地原物料/食材(如野菜、香/藥草、傳統食材等)，佔比低於 55%，且能提供佐證資料	
	運用當今之食材	店家的食品/料理，其中運用當今原物料/食材，佔比 75%以上，且能提供佐證資料	店家的食品/料理，其中運用當今原物料/食材，佔比 60%以上，且能提供佐證資料	店家的食品/料理，其中運用當今原物料/食材，佔比低於 55%，且能提供佐證資料	
	不使用化學添加物/過度加工食品	店家的食品/料理，其原物料/食材，無化學添加物	店家的食品/料理，其原物料/食材，僅有 1 樣化學添加物	店家的食品/料理，其原物料/食材，化學添加	

		加物或過度加工食品		物超過1樣或過度加工食品	
文化連結性	料理具有當地人記憶、故事	店家提供的食品/原物料/料理故事為當地人的記憶,並為全國皆知,且能提供佐證資料	店家提供的食品/原物料/料理故事為當地人的記憶,且能提供佐證資料	店家提供的食品/原物料/料理故事與當地記憶或故事無任何相關連結	
	料理能呈現當地生活方式	店家提供的食品/料理能呈現當地生活方式佔比75%以上,且能提供佐證資料	店家提供的食品/料理呈現當地生活方式佔比60%以上,能提供佐證資料	店家提供的食品/料理無呈現當地生活方式	
	烹調/加工方式為當地人代代相傳	店家提供的食品/料理的烹調/加工方式為全國皆知是當地人傳統的方式,且能提供佐證資料	店家提供的食品/料理的烹調/加工方式為該家族小眾傳統的方式,且能提供佐證資料	店家提供的食品/料理的烹調/加工方式與當地的傳統或生活習慣無任何關連	
	提供可辨識在地或東高雄特色文化說明	店家軟硬體整體設施大部份符合東高雄的特色文化,能提供佐證資料	店家軟硬體設施整體小部分符合東高雄的特色文化,能提供佐證資料	店家軟體或硬體設施完全不相關於東高雄的特色文化	
價格公平	店家可獲得合理的利潤	店家提供的食品/料理的定價有高度合理性	店家提供的食品/料理的定價具合理性	店家提供的食品/料的定價不合理	

平 性	推動或支持商業消費循環作法	75%推動於支持商業消費循環作法，且能提供佐證資料	60%推動於支持商業消費循環作法，且能提供佐證資料	推動與支持商業消費循環做法低於60%，且能提供佐證資料	
熱 情 友 好 度	主動解說食材/料理背後的故事	店家主動解說食品/食材/料理背後故事，態度熱情、儀容良好	店家需經詢問才解說食品/食材/料理背後故事，態度平淡、儀容尚可	店家對於食品/食材/料理雖經詢問，但無任何無解說	
	提供旅程融入地方生活的建議	店家主動提供並說明可體驗當地生活之遊程規劃方案	店家有陳列可體驗當地生活的遊程規劃方案	店家需經詢問後，才提供當地觀光景點資訊	
	環境安全衛生	店家環境安全衛生符合標準	店家環境安全衛生部分符合標準	店家環境安全衛生完全不符合標準	

評鑑要點說明：

1. 共 13 題，3 級分=3 分、2 級分 =2 分、1 級分=1 分，滿分 39 分，積分 24 分以上為通過。(以現場評鑑委員之平均值)
2. 於評鑑過程中，評鑑人員可與受評商家溝通互動。
3. 參與評鑑的商家自己提出 3-10 樣的食品或料理，並於每樣食品或料理提供主要原物料或食材。
4. 評鑑結果以評鑑人員於評鑑大會現場判定為最終。

簽名：

日期：

東高慢食旅評鑑委員綜合推薦說明

簽名：

日期：

(8) 東高慢食旅說明會與輔導推動

東高慢食旅評鑑指標仍未被參與業者所了解，且對於評鑑要點認知不一，因此，安排說明會、實地輔導等方式來指導業者，讓業者有標準示範可以依循。



1. 說明會

由計畫案執行團隊舉辦說明會，邀請東高雄各區公所、農業、公協會、店家業者等進行說明，並請店家業者進行報名，並初步篩選推薦出符合、接近慢食理念的店家，以利進行後續輔導。

A. 第一場：

- 時間與地點：5/8(五) 14:00-16:00 高雄美濃美綠生態園區 會議室
(高雄市美濃區獅山里竹門 14-2 號)
- 會議流程：

時 間	內 容
14:00~14:20	報到、領取說明會資料
14:20~14:30	主持人介紹與會人員(或貴賓)
14:30~14:50	東高慢食旅推動意涵
14:50~15:20	輔導辦法及評鑑制度說明
15:20~15:30	休息、交流
15:30~15:45	Q&A
15:45~16:00	現場報名及資料填報個別輔導
16:00	散會

B. 第二場：

➤ 時間與地點：5/12(二) 10：00-12：00 甲仙區公所（高雄市甲仙區中山路 50 號）

➤ 會議流程：

時 間	內 容
10：00~10：20	報到、領取說明會資料
10：20~10：30	主持人介紹與會人員（或貴賓）
10：30~10：50	東高慢食旅推動意涵
10：50~11：20	輔導辦法及評鑑制度說明
11：20~11：30	休息、交流
11：30~11：45	Q&A
11：45~12：00	現場報名及資料填報個別輔導
12：00	散 會

2. 業者輔導

由輔導委員進行「兩階段兩組專家的一對一輔導」，通過一對一輔導後的商家，即取得進入評鑑大會的門票。請店家提供自家餐點、營業環境，並向輔導委員解說餐點中運用的食材來源，製作此道料理的創意及意涵，及導覽環境，經業師品嚐後，輔導委員依據評鑑要點，建議店家尚缺乏及可更加提升的方向，店家根據輔導委員提供的建議進行調整。

- 輔導團 2 人一組，2 人需不同專長，由執行單位安排。
- 每家店輔導團至少去 2 次，可以由不同的輔導團輔導。輔導時程：
輔導時程分兩階段，第一階段為 5 月 22 日至 5 月 31 日，第二階段為 6 月 12 日至 6 月 21 日。
- 輔導分 4 個面向，13 指標，每個指標需向店家做輔導說明，必要時可引薦其他專業人員協助店家改善。
- 輔導委員經輔導會議後，店家業者取前 20 名進入評鑑。

➤ 輔導流程如下：

5 分鐘	開場，評審委員介紹、店家介紹
30 分鐘	1. 餐點試吃、環境導引 2. 店家介紹菜色、說明理念、要點說明 3. 交流問答
15 分鐘	輔導建議

(9) 東高慢食旅評鑑之資格

業者類型	須有可提供餐食之固定性場所或臨時性場所
業者申請需檢附資料	<p>1. 可明確辨認提供場所之主要負責人認明文件。</p> <p>若為餐廳請提供營利事業證記證；</p> <p>若為住宿地點請提供民宿證或旅館證；</p> <p>若為休閒農場請提供休閒農場許可證；</p> <p>若為社區協會請提供立案證書；</p> <p>若為農民請提供農民證；</p> <p>若為個人工作室請提供身份證件。</p> <p>2. 需填寫東高慢食旅認證申請表格。</p>

(10) 東高慢食旅 店家評鑑報名表

1. 申請表格資料:

業者名稱	
地址	
電話	
檢附資料	
餐點類型	<input type="radio"/> 中式料理 <input type="radio"/> 西式料理 <input type="radio"/> 客家料理 <input type="radio"/> 原住民料理 <input type="radio"/> 特色料理_____ <input type="radio"/> 無國界創意料理 <input type="radio"/> 中式點心 <input type="radio"/> 西式點心 <input type="radio"/> 其他_____
使用食材	<input type="radio"/> 五穀雜糧(含麵粉) <input type="radio"/> 水畜產品(肉類、海鮮) <input type="radio"/> 奶、蛋、豆製品 <input type="radio"/> 生鮮蔬果 <input type="radio"/> 糖鹽油與香料 <input type="radio"/> 農加工品(如菜乾、醃漬物等) <input type="radio"/> 其他_____
業者介紹 或背景故事	

業者照片	

符合食材友善度說明

食材來源說明

一、五穀雜糧（含麵粉）

食材名稱	取得地點	產地	生產者/製造商	生產方式 (如慣行/有機/無毒...等)	備註

二、水畜產品（肉類、海鮮）

食材名稱	取得地點	產地	生產者/製造商	生產方式 (如慣行/有機/無毒...等)	備註

三、奶、蛋、豆製品

食材名稱	取得地點	產地	生產者/製造商	生產方式 (如慣行/有機/無毒...等)	備註

四、生鮮蔬果

食材名稱	取得地點	產地	生產者/製造商	生產方式 (如慣行/有機/無毒...等)	備註

五、糖鹽油與香料					
食材名稱	取得地點	產地	生產者/製造商	生產方式 (如慣行/有機/無毒...等)	備註
六、其他說明					
符合文化連結性說明					
符合價格公平性說明					
符合熱情友好度性說明					

(11) 2020 東高慢食旅 顧問團、評鑑委員與輔導委員 名單

序號	姓名	經歷
召集人		
1	江育真	義守大學觀光餐旅學院 休閒事業管理學系主任 義守大學 管理學院管理碩士班 主任 管理學院國際管理碩士班 主任 國際合作交流組 組長 國際學院 執行秘書 通識中心副教授
顧問團		
1	徐仲	慢食意見領袖
2	張隆城	交通部觀光局技術組組長 西拉雅國家風景區管理 處處長
3	薛樂山	前高雄圓山飯店 CEO 顧問
評鑑委員		
1	林皆興	義守大學 觀光餐旅學院院長 澎湖縣政府 副縣長 澎湖縣選舉委員會 主任委員 澎湖肉品市場股份有限公司 董事長 一卡通票證股份有限公司 監察人 義守大學通識教育中心 中心主任 義守大學國際學院 副院長 義守大學公共政策與管理學系 系主任 政策與人力管理期刊 副主編 公共事務評論 編輯委員 人文與社會學報 召集人 城市外交與全球治理中心 主任 區域治理與發展研究中心 主任 高雄市區域治理學 秘書長 高雄市政府研考考核發展委員會 委員 高雄市政府廉政委員會 委員 高雄市政府都市更新基金會 委員

2	李建生	<p>義守大學 觀光餐旅學院廚藝學系助理教授--曾獲盧森堡巧克力工藝比賽冠軍</p> <p>義大飲食咖啡連鎖餐飲集團 執行顧問</p> <p>義守大學食品科技 專案經理</p> <p>義守大望寶習中心烘焙坊 點心坊主廚</p> <p>高雄麗尊酒店艾可柏菲點心坊 執行顧問</p> <p>高雄帕莎蒂娜烘焙坊 西點主廚</p> <p>高能賽軒國際大飯店點心坊主廚</p> <p>高雄霖園大飯店點心坊主廚</p>
3	葉上葆	<p>國立高雄餐旅大學 餐旅暨會展行銷管理學系教授</p> <p>義守大學 觀光餐旅學院院長</p> <p>義守大學 學務長</p>
4	陳秀玉	<p>國立高雄餐旅大學 餐飲管理系，專任副教授</p> <p>教育部「食育之慢食文化與餐飲管理」義大利深耕研習計畫主持人</p> <p>台北亞都麗緻酒店儲備幹部、品質經理</p>
5	簡義展	<p>- World Association of Chefs' Societies(WACS)B級裁判</p> <p>-台灣廚藝美食協會理事長)</p>
輔導委員		
1	洪端良	義守大學觀光餐旅學院 廚藝學系主任
2	林致信	國立高雄餐旅大學中餐廚藝系，專任助理教授
3	楊帆	<p>國立高雄餐旅大學餐飲管理系，專任副教授</p> <p>臺北君悅飯店餐廳副理</p>
4	努亞阿海納	無國界環境料理師
5	王志文	<p>高雄市政府農業局物產管餐飲總監</p> <p>台灣廚藝美食協會會長</p> <p>羅森餐飲規劃顧問公司董事長</p>
6	曾桂珠	中華食安推廣協會理事長
7	吳旭峰	<p>aCEA 中華企業架構師學會 執行顧問</p> <p>臺灣商圈產業觀光發展聯合總會 執行顧問</p> <p>新北、高雄 社企、場域、電商暨地方創生等基地 執行顧問</p>
8	蔡秀蘭	<p>泰泰風 泰式料理教學廚藝教室 廚藝教師</p> <p>蘿拉老師的泰國家常菜：家常主菜×常備醬料×街頭小食，70道輕鬆上桌！作者</p>