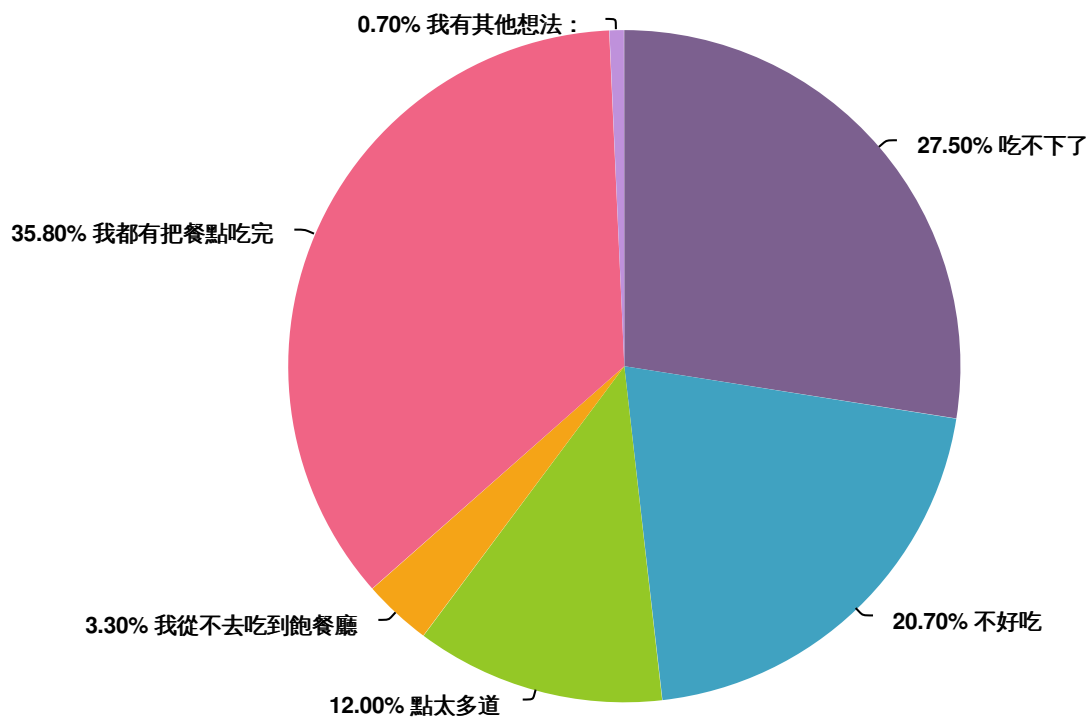








This report is filtered

Only show: Response Submitted between September 23, 2016 and October 16, 2016 (inclusive)

Report for 節省食物怎麼做

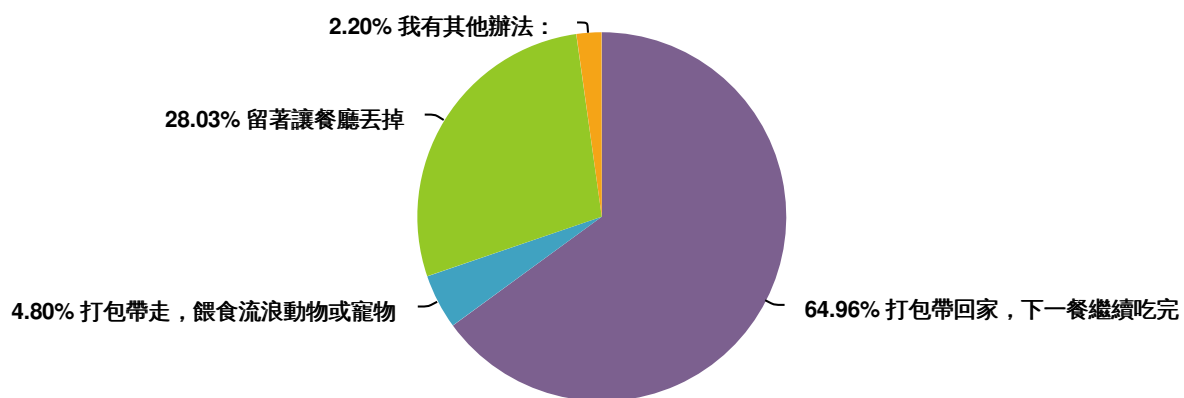
1. 根據您去吃到飽餐廳的用餐經驗，以下什麼情況最可能導致餐點剩下？



Value	Percent		Count
吃不下了	27.5%		149
不好吃	20.7%		112
點太多道	12.0%		65
我從不去吃到飽餐廳	3.3%		18
我都有把餐點吃完	35.8%		194
我有其他想法：	0.7%		4
Total			542

我有其他想法：	Count
大部分都吃完，有時因時間到被趕而沒辦法吃完	1
有問題的食物	1
第1項+3+6	1
餐點上太慢 以為菜都上完了 結果又多點	1
Total	4

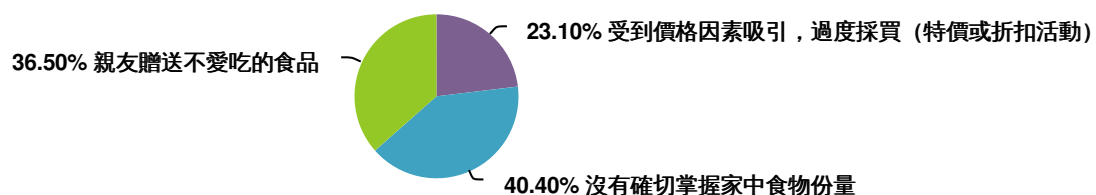
2. 假設您在外用餐，因為某些因素而無法將餐點吃完，請問您通常如何處理？



Value	Percent	Count
打包帶回家，下一餐繼續吃完	64.9%	352
打包帶走，餵食流浪動物或寵物	4.8%	26
留著讓餐廳丟掉	28.0%	152
我有其他辦法：	2.2%	12
Total		542

我有其他辦法：	Count
吃到飽通常不能打包	1
平常都是留著~但如果可以希望能打包帶走	1
從來不剩下	1
看剩下多少，很多就帶回家，一點就讓餐廳丟掉	1
看剩下的食物的份量	1
硬吞下去	1
給家人吃	1
給男朋友吃	1
能打包打包不能打包的餐廳處理	1
視距離與餐點好吃與否決定	1
請朋友幫忙吃完	1
讓友人吃	1
Total	12

3. 請問您與您的家庭最常因下列何種因素製造剩食？



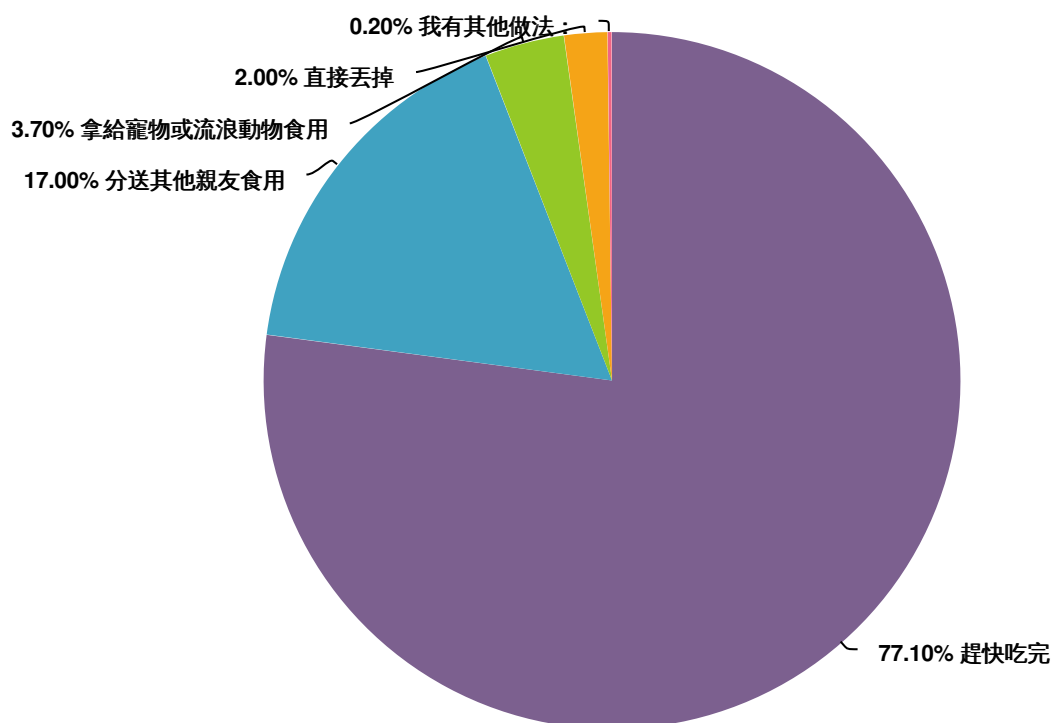
Value	Percent	Count
受到價格因素吸引，過度採買（特價或折扣活動）	23.1%	125
沒有確切掌握家中食物份量	40.4%	219
親友贈送不愛吃的食品	36.5%	198
Total		542

4. 請問您與您的家庭最常因下列何種因素製造剩食？ - comments

還好 幾乎都會吃完
採買後，因為突發狀況沒有在家用餐，所以生鮮食品腐敗
別人送太多菜

Count	Response
1	別人送太多菜
1	採買後，因為突發狀況沒有在家用餐，所以生鮮食品腐敗
1	還好 幾乎都會吃完

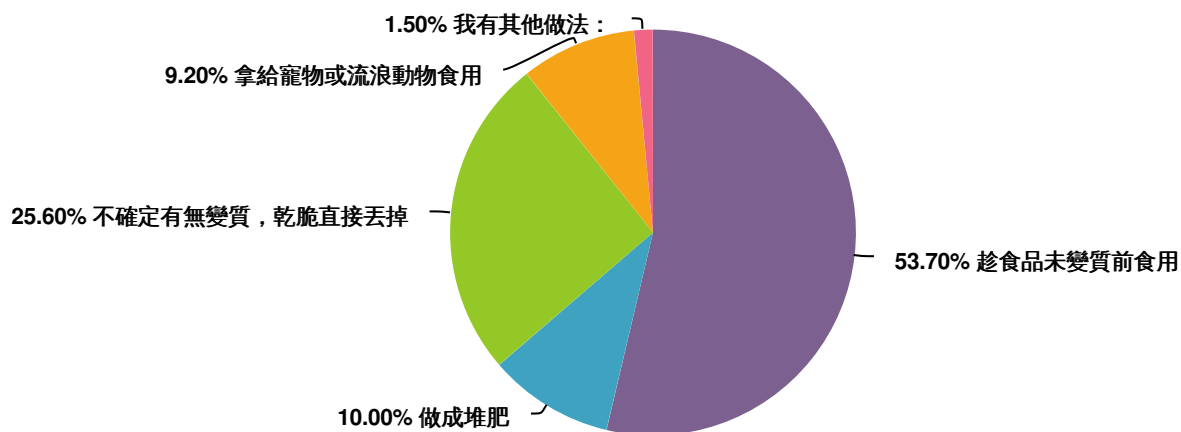
5. 請問您與您的家庭通常如何處理仍在有效期限內的剩食？



Value	Percent	Count
趕快吃完	77.1%	418
分送其他親友食用	17.0%	92
拿給寵物或流浪動物食用	3.7%	20
直接丟掉	2.0%	11
我有其他做法：	0.2%	1
Total		542

我有其他做法：	Count
以上都有除了動物	1
Total	1

6. 請問您與您的家庭如何處理已超過有效期限，但未變質的剩食？



Value	Percent	Count
趁食品未變質前食用	53.7%	291
做成堆肥	10.0%	54
不確定有無變質，乾脆直接丟掉	25.6%	139
拿給寵物或流浪動物食用	9.2%	50
我有其他做法：	1.5%	8
Total		542

我有其他做法：**Count**

丟到餵水桶餵豬

1

丟垃圾車的廚餘桶

1

廚餘

1

拿給資源回收車回收廚餘

1

放冰箱慢慢吃

1

給收廚餘的人

1

繼續吃

1

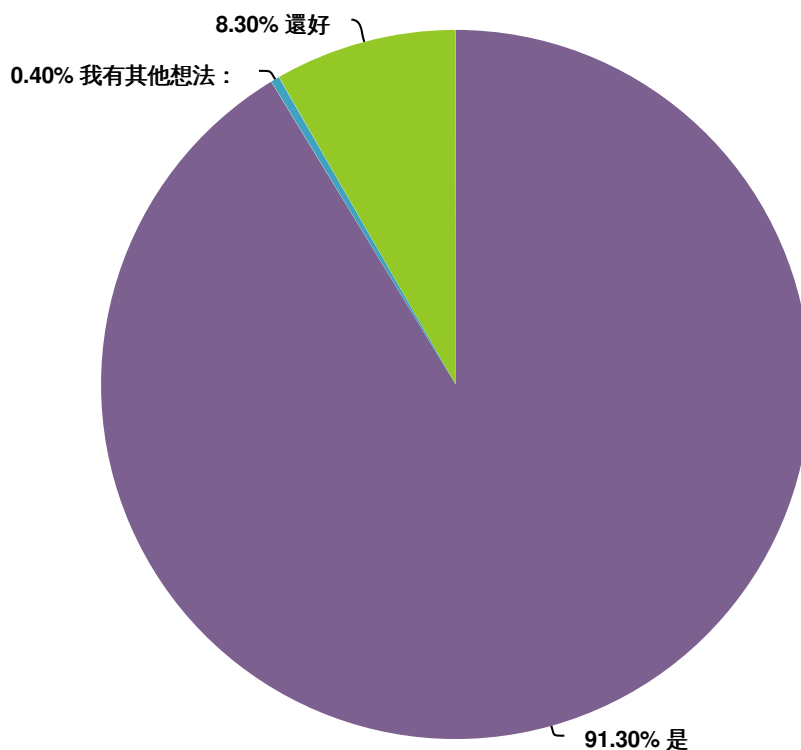
餵豬吃

1

Total

8

7. 請問您認為這是減少食物浪費的好方法嗎？



Value	Percent	Count
是	91.3%	495
我有其他想法:	0.4%	2
還好	8.3%	45
Total		542

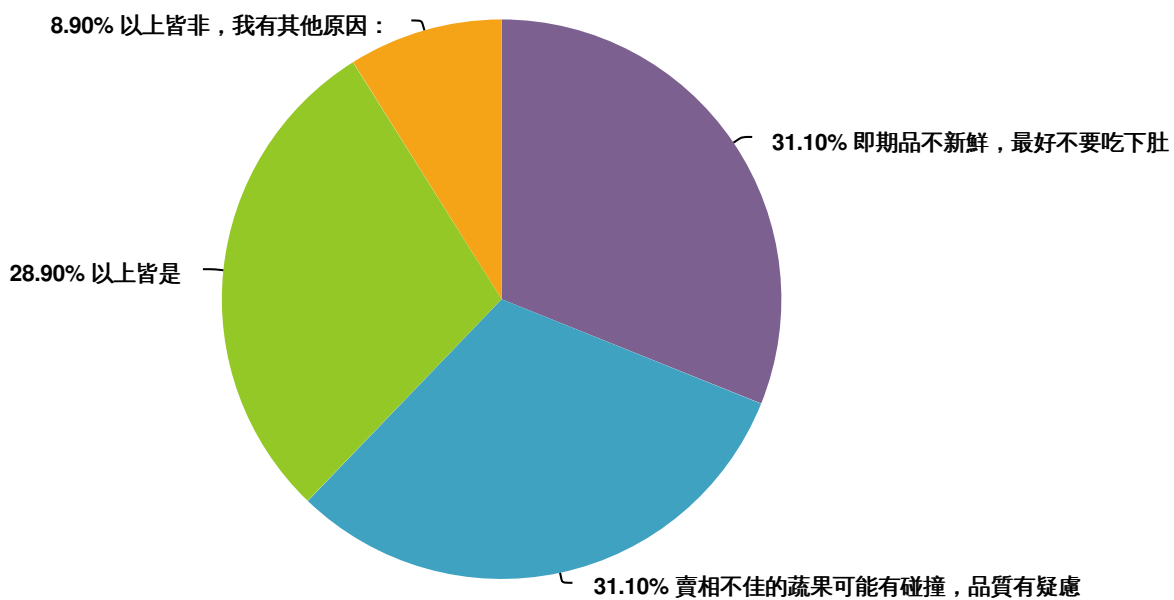
我有其他想法:	Count
免費贈送給弱勢族群	1
讓弱勢者花錢吃次等食物 不是最佳方案	1
Total	2

8. 請問您認為這是減少食物浪費的好方法嗎？ - comments

營養不便又能友善利用
應該不收費

Count	Response
1	應該不收費
1	營養不便又能友善利用

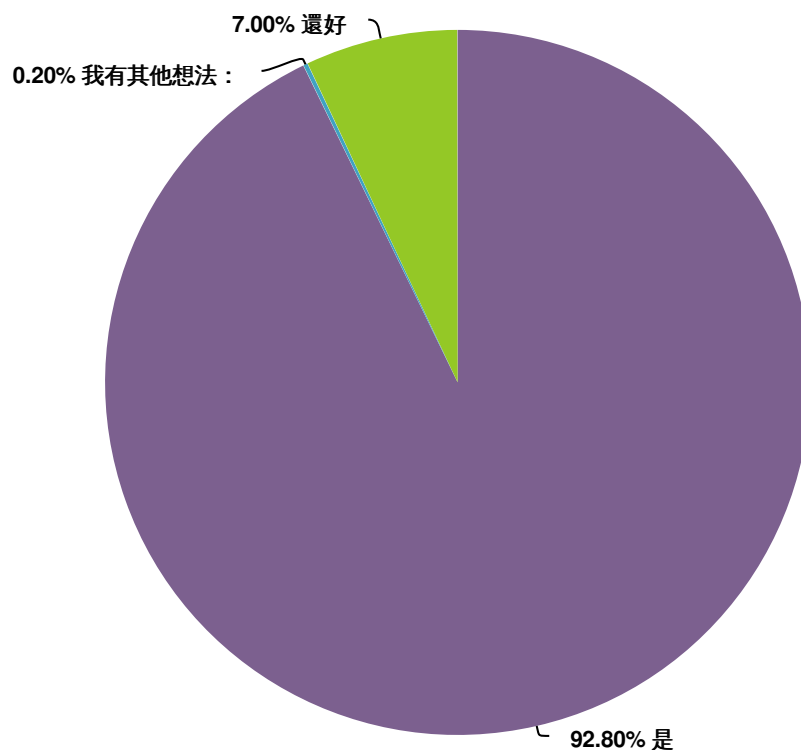
9. 請問您為什麼覺得這個方法還好？ 〈上一題填答「還好」者續答此題〉



Value	Percent	Count
即期品不新鮮，最好不要吃下肚	31.1%	14
賣相不佳的蔬果可能有碰撞，品質有疑慮	31.1%	14
以上皆是	28.9%	13
以上皆非，我有其他原因：	8.9%	4
Total		45

以上皆非，我有其他原因：	Count
不知有無變質還收費,不應該	1
弱勢家庭不一定會購買	1
每份是多少	1
要源頭管理不要過度製造	1
Total	4

10. 請問您認為這是減少食物浪費的好方法嗎？



Value	Percent	Count
是	92.8%	503
我有其他想法:	0.2%	1
還好	7.0%	38
Total		542

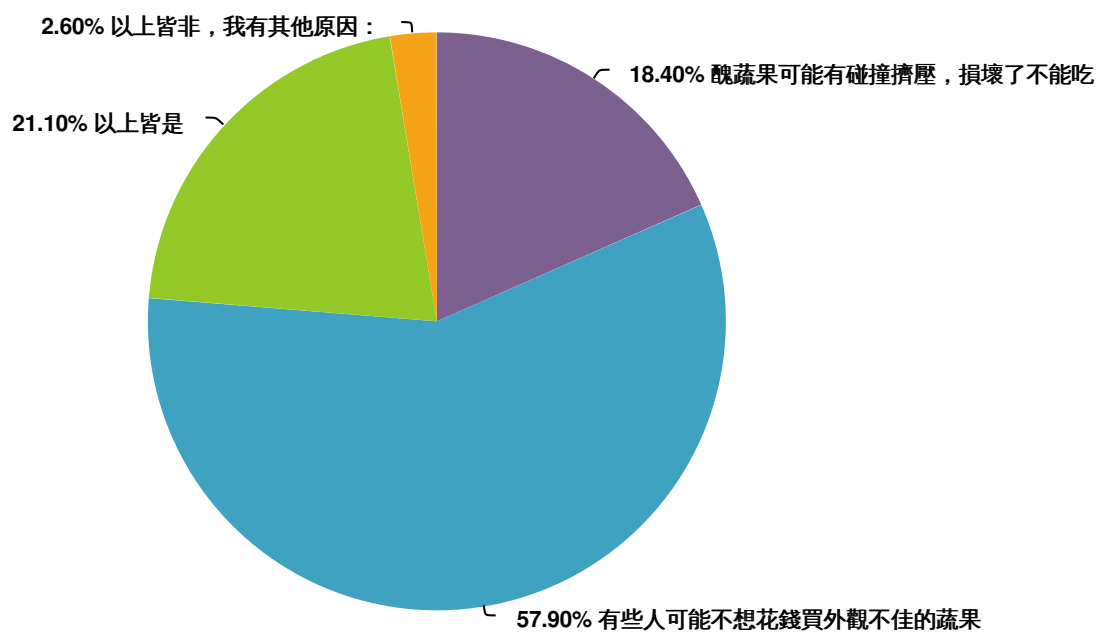
我有其他想法:	Count
吃多少拿多少	1
Total	1

11. 請問您認為這是減少食物浪費的好方法嗎？ - comments

這不是廢話嗎
而且醜蔬果農藥一定較少

Count	Response
1	而且醜蔬果農藥一定較少
1	這不是廢話嗎

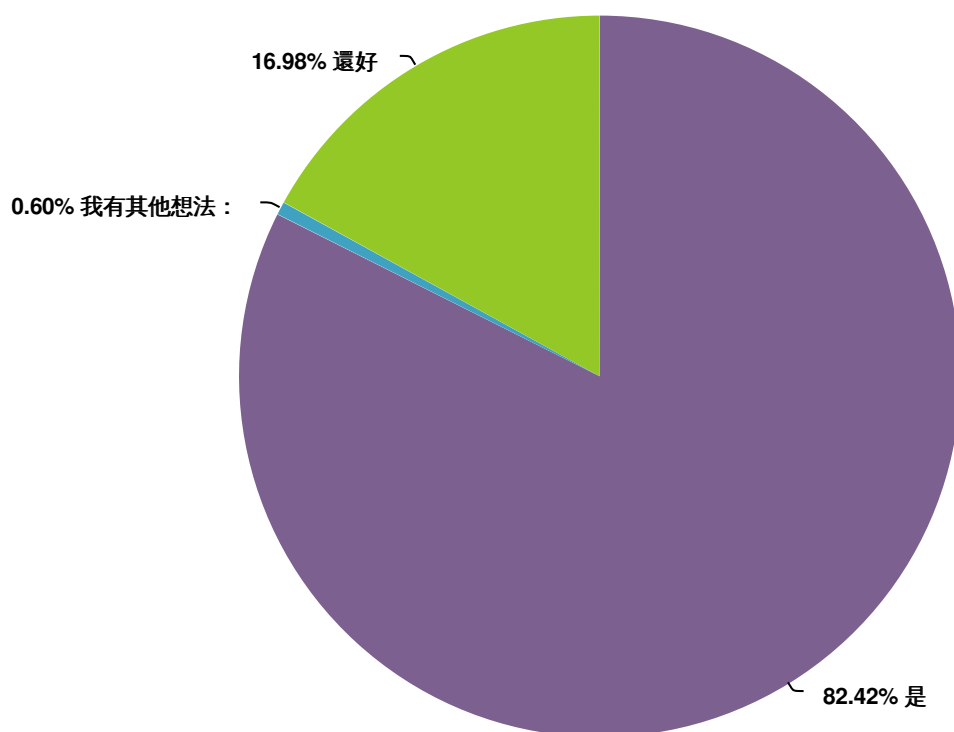
12. 請問您為什麼覺得這個方法還好？ 〈上一題填答「還好」者續答此題〉



Value	Percent	Count
醜蔬果可能有碰撞擠壓，損壞了不能吃	18.4%	7
有些人可能不想花錢買外觀不佳的蔬果	57.9%	22
以上皆是	21.1%	8
以上皆非，我有其他原因：	2.6%	1
Total		38

以上皆非，我有其他原因：	Count
不要過度製造	1
Total	1

13. 請問您認為這是減少食物浪費的好方法嗎？



Value	Percent	Count
是	82.5%	447
我有其他想法:	0.6%	3
還好	17.0%	92
Total		542

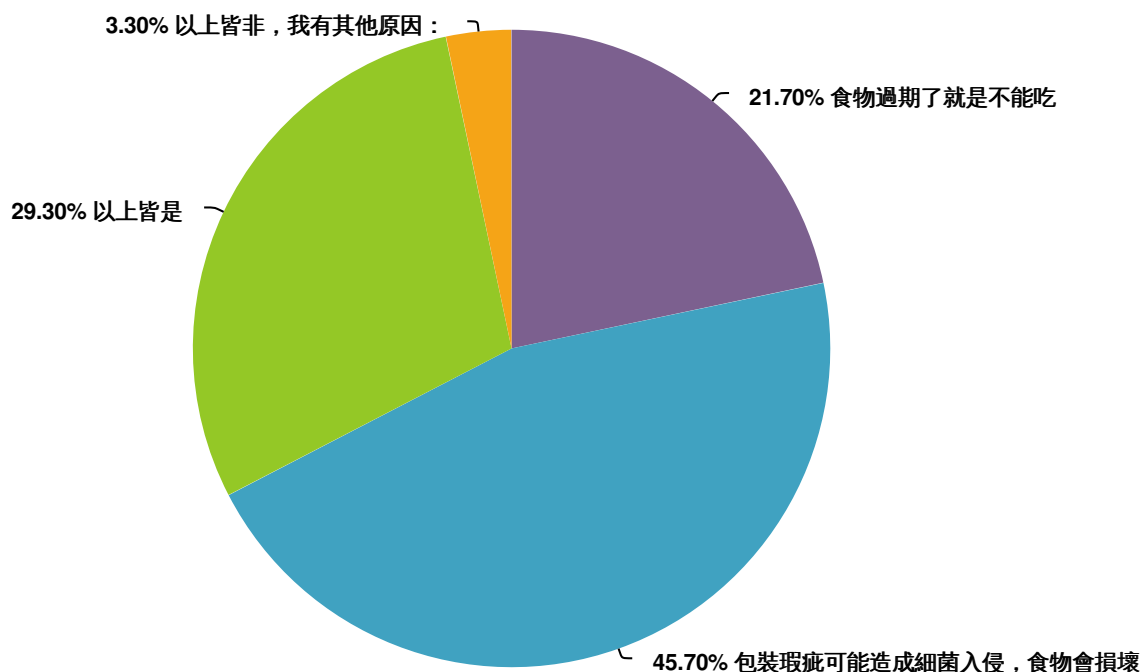
我有其他想法:	Count
在我國違反食品安全衛生管理法第15條，且難確定無投機業者，存有食安風險	1
過期會有礙健康	1
還是有風險畢竟買過期食品	1
Total	3

14. 請問您認為這是減少食物浪費的好方法嗎？ - comments

控制得當沒有好擔心的，反正我們也常常有廠商過期品當普通商品賣

Count	Response
1	控制得當沒有好擔心的，反正我們也常常有廠商過期品當普通商品賣

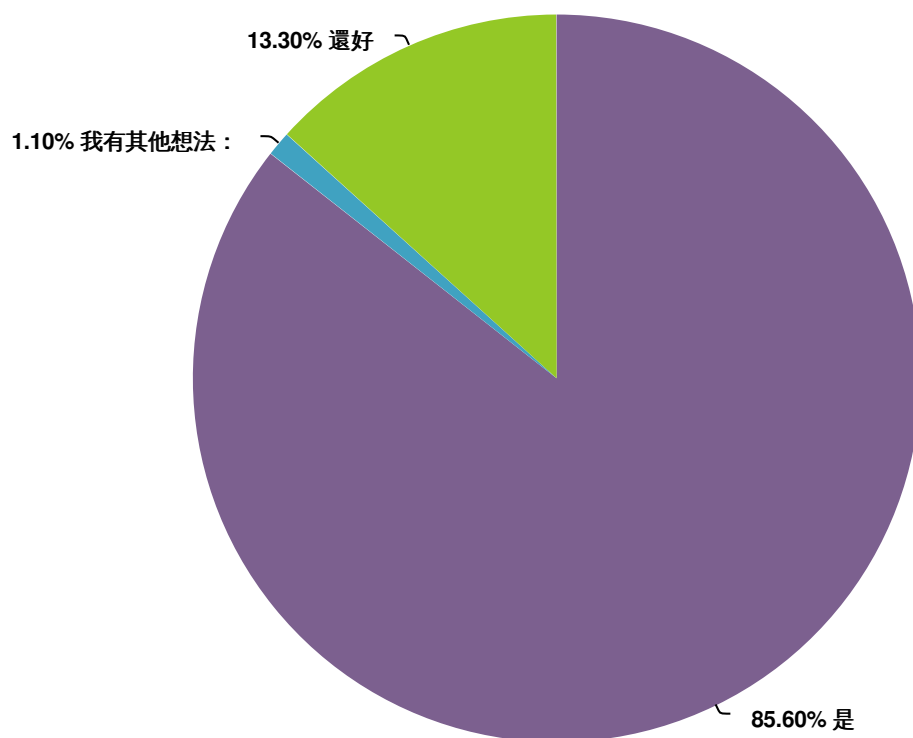
15. 請問您為什麼覺得這個方法還好？ 〈上一題填答「還好」者續答此題〉



Value	Percent	Count
食物過期了就是不能吃	21.7%	20
包裝瑕疵可能造成細菌入侵，食物會損壞	45.7%	42
以上皆是	29.3%	27
以上皆非，我有其他原因：	3.3%	3
Total		92

以上皆非，我有其他原因：	Count
不要過度製造	1
應重新檢視品質甚至包裝後再販售較安全	1
消費者會因過期而不願購賣	1
Total	3

16. 請問您認為這是減少食物浪費的好方法嗎？



Value	Percent	Count
是	85.6%	464
我有其他想法:	1.1%	6
還好	13.3%	72
Total		542

我有其他想法:

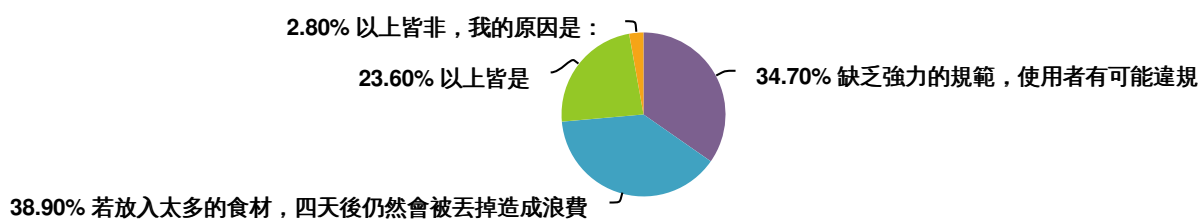
我有其他想法:	Count
不怕被加東西進去嗎?	1
不是，最終會演變成廚餘冰箱	1
台灣沒公德心的人居多，可能會被丟廚餘	1
有些東西沒密封好一樣會滋生細菌，除非能都依規定指示將東西密封好保存	1
萬一有人在其中放入其他東西?	1
這在台灣無法實施 台灣人素質太低	1
Total	6

17. 請問您認為這是減少食物浪費的好方法嗎？ - comments

非常好的想法
還不錯, 最好還是買夠吃的就好

Count	Response
1	還不錯, 最好還是買夠吃的就好
1	非常好的想法

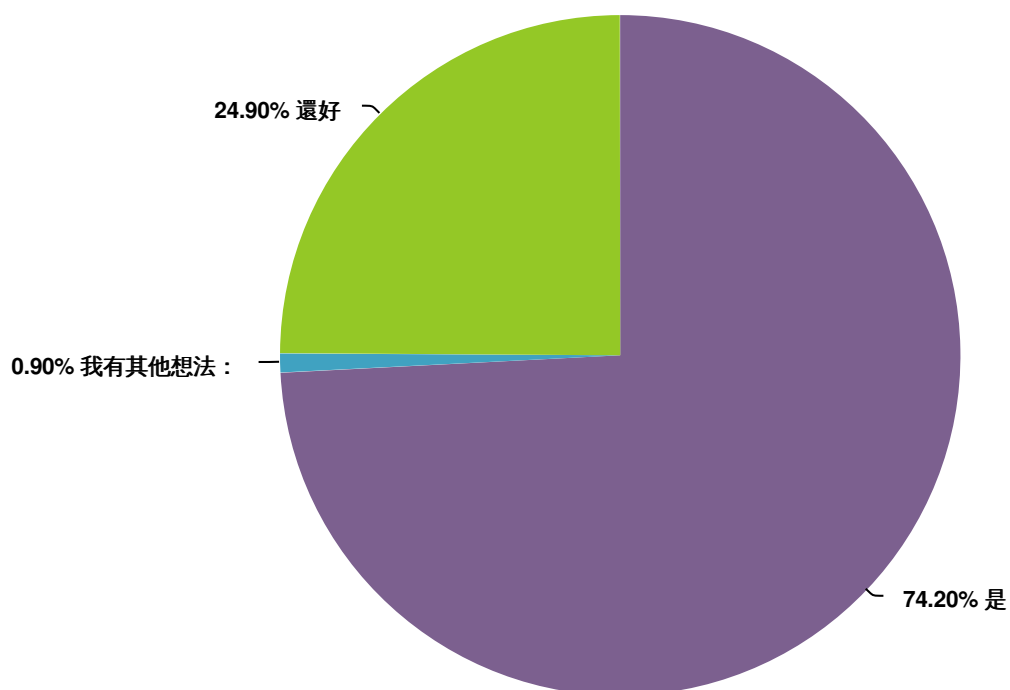
18. 請問您為什麼覺得這個方法還好？ 〈上一題填答「還好」者續答此題〉



Value	Percent	Count
缺乏強力的規範，使用者有可能違規	34.7%	25
若放入太多的食材，四天後仍然會被丟掉造成浪費	38.9%	28
以上皆是	23.6%	17
以上皆非，我的原因是：	2.8%	2
Total		72

以上皆非，我的原因是：	Count
不衛生	1
不要過度製造	1
Total	2

19. 請問您認為這是減少食物浪費的好方法嗎？



Value	Percent	Count
是	74.2%	402
我有其他想法:	0.9%	5
還好	24.9%	135
Total		542

我有其他想法:	Count
不是	1
可以將食物拿到自家菜園做堆肥處理或是拿去餵牲畜	1
我覺得用鼓勵食物盡快食用完畢的方式會比較好	1
有點不合理	1
萬一有老人家會望忘了吃完	1
Total	5

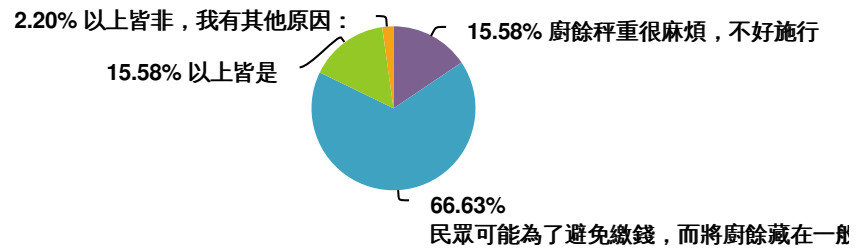
20. 請問您認為這是減少食物浪費的好方法嗎？ - comments

有時候忙忘了食物過期 這樣反而增加經濟負擔
會有人直接偷丟，效果有限
台灣人還是要用罰款來限制

有時候就是吃不下，外食族無法控制購買數量或是單一價格量就是那麼多

Count	Response
1	台灣人還是要用罰款來限制
1	會有人直接偷丟，效果有限
1	有時候就是吃不下，外食族無法控制購買數量或是單一價格量就是那麼多
1	有時候忙忘了食物過期 這樣反而增加經濟負擔

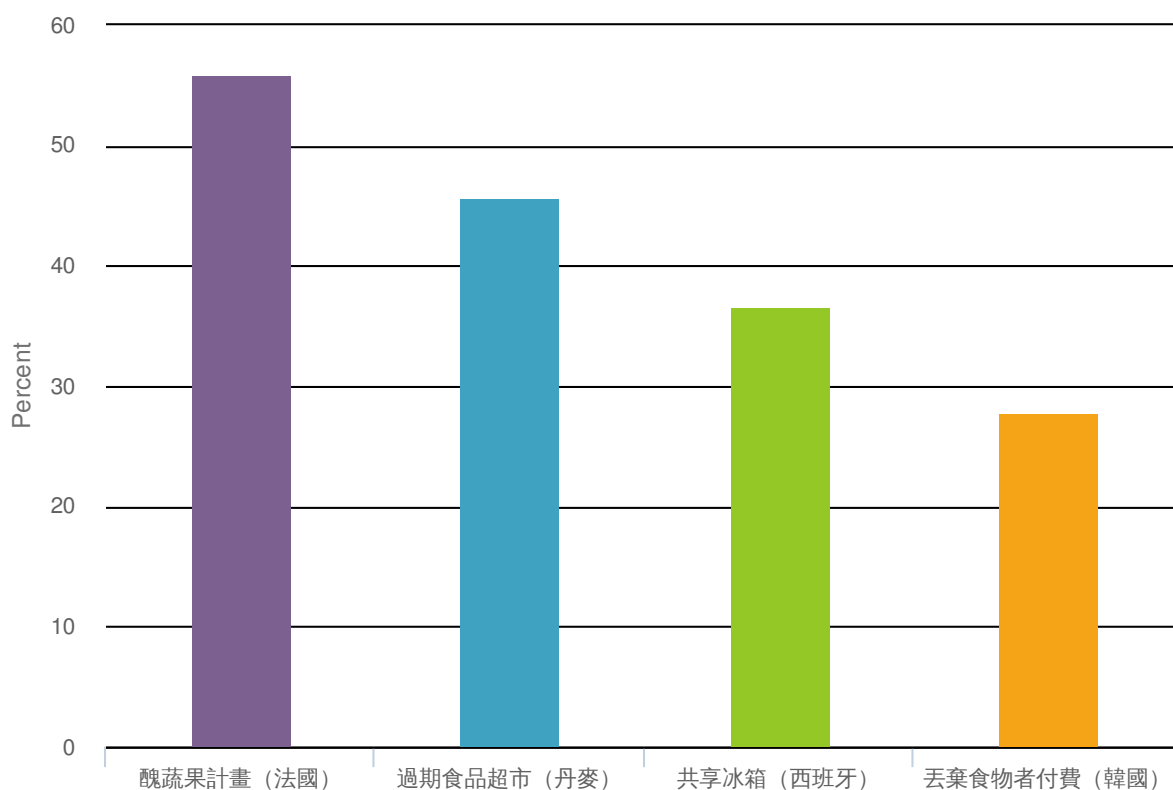
21. 請問您為什麼覺得這個方法還好？ 〈上一題填答「還好」者續答此題〉



Value	Percent	Count
廚餘秤重很麻煩，不好施行	15.6%	21
民眾可能為了避免繳錢，而將廚餘藏在一般垃圾內丟掉，反而造成反效果	66.7%	90
以上皆是	15.6%	21
以上皆非，我有其他原因：	2.2%	3
Total		135

以上皆非，我有其他原因：	Count
不要過度製造	1
沒有道理	1
這不是一個真正民主國家會施行的政策	1
Total	3

22. 以上這些有創意的點子，您覺得最值得一試的做法是？（複選，至多兩項）



Value	Percent	Count
醜蔬果計畫 (法國)	55.9%	303
過期食品超市 (丹麥)	45.6%	247
共享冰箱 (西班牙)	36.7%	199
丟棄食物者付費 (韓國)	27.7%	150

23. 以上這些有創意的點子，您覺得最值得一試的做法是？（複選，至多兩項） - comments

No data: No responses found for this question.

Count

Response

24. 您還有什麼節省食物的好方法呢？請簡單敘述您的方法，與小熊分享，我們將額外再贈送蘋果點數10點給您唷！



Count	Response
6	無
5	吃多少買多少
4	勿大量購買
1	1.吃不完的食物冰起來，隔餐吃盡快完 2.把吃不完的食物變身成其他餐點 ex:生菜剩太多，做成生菜三明治
1	1.吃到飽餐廳要對沒有吃完食物的人罰款 2.記得食物何時到期
1	1.推廣永續食物鏈：學習食物存放的方法，進而了解如何降低食物浪費 2.縮短供應鏈
1	no
1	none
1	一次只購買當天要煮的份量，不要一次買一週，東西容易壞掉或是被遺忘、或是份量太多
1	上網糾團或找親朋好友同事一起合購
1	不因特價過度採買食材，抓好每餐的用量，既不會浪費錢亦不會剩下食物造成浪費。
1	不多買食物
1	不多買，夠吃就好
1	不挑食、斟酌取用
1	不浪費食物

Count	Response
1	不要儲存太多的食物並將一道菜的所有配料都分裝在袋子裏面，減少不必要的食材浪費
1	不要因為一時的衝動購買不需要的食物
1	不要大採購
1	不要買太多，盡快吃完
1	不要購買大包裝或是大份量食材
1	不要過度採買
1	不買過多的蔬果食品 想吃再買
1	不購買不點太多餐點，不刻意挑美觀的蔬果。吃不完的可以贈送給願意接收的人或是做成堆肥。
1	不購買大份量蔬果.食物
1	不過度採買、注意食物的保存期限
1	不過度消費，列清單只買需要的
1	不過度購買、食物銀行，可以讓各家拿出自己不吃的食物，然後由有需要的人去認領帶走
1	事前規劃好菜單與蔬果食品用量.一次採購避免浪費
1	以鄰里為單位，多餘尚可食用的食物給需要的人，尤其是弱勢團體。或許政府可以和超商大賣場之類合作。
1	便利商店將快過期的食品免費送給弱勢團體
1	假設菜比較多 肉就煮少一點 共同吃完
1	儘量把之前購買的食物吃完再買新的食材。或新舊搭配快速吃完
1	儘量全家人一起吃飯，吃多少煮多少，還可增進家人感情。
1	共享食物，有時人太少煮多吃不完而造成了浪費
1	再購買食物之前，就該先想好要買的份量而不因特價貪心
1	分給親朋好友
1	分裝小包裝 冷凍保存
1	分送給育幼院之類
1	分食物分小袋真空包裝延長保鮮期限
1	到ptt貼文，把多餘的食物送給有需要的網友
1	到超市購買食材時，不添購過量食品，避免放置或堆積在冰箱過久，而導致不新鮮或者腐壞。

Count	Response
1	剩食與流浪者之家合作
1	加強學校教育和社會教育 建立全民人人節省食物的概念
1	努力吃掉它
1	即期品or過期品辦桌請客
1	即期品以免費方式送至弱勢家族或機構
1	即期品在即期前限時行銷(日本超市)
1	即期品降價賣，會吸引我去購買。
1	即用即買，不需屯積過多食物在冰箱存放
1	去外用餐，詢問服務員，我們這樣的人數點這些食物會不會太多。
1	取消吃到飽餐廳
1	只買須要而且確定能吃完的量
1	可以開設肥料工廠，過期的食物可以送至或者賣給肥料工廠，製成肥料，可進行施肥或者養殖。
1	可將多餘的食物送給弱勢族群
1	可把買回的肉類分成小份量包裝放在冷凍庫,可以延長肉品的保存期限,也解決無法一次用完整盒肉的困擾
1	吃不完時，大家猜拳輸的人把他吃完，若每次知道吃不完就要猜拳硬塞，那之後就不敢煮,買太多。
1	吃不完的食物可以打包回家做下一餐，去餐廳吃飯先點少量的，吃不飽在點以免造成浪費
1	吃光 少量烹調 少量取用
1	吃到飽東西難吃也是產生剩食原因，另廚餘有效再利用應為更為合理方式
1	吃多少 就買多少
1	吃多少 買多少
1	吃多少煮多少.
1	吃多少買多少就不會浪費了，
1	吃多少買多少煮多少,就不會浪費食物了
1	吃多少買多少，不超量
1	吃少一點!
1	吃少少

Count	Response
1	吃的下多少,就買多少
1	和親友互相勉勵
1	和親朋好友合購
1	和鄰居朋友共享
1	嚴格控管購買食物的份量
1	在台灣有許多NGO、NPO(e.g.人生百味)有在收剩食，並再次提供給弱勢族群(e.g.街友)
1	在有效期限內趕快吃完 或是拿來當料理食物的配料
1	在未過期前先評估自己是否能吃完,若不行,趁早送給別人
1	多加利用保鮮袋及保鮮膜，並將食物分門別列儲放冰箱冷藏冷凍，最好有真空室冷藏功能，可保有食物新鮮不易壞
1	多喝水
1	多多報導世界各地糧食短缺的實況 設法強化每個人愛物惜物的觀念和做法
1	多餐與飢餓30的活動，讓人體驗到沒吃東西的感受
1	多餘的食材煮火鍋或粥
1	大家都外食 就可避免購買過量的食材 多利用收店時段購買 可避免有食材剩餘
1	如果是因為折扣而不小心買了過多的食物時，可以鼓勵家裡成員帶便當，以此來消耗剩菜。也可以節省餐費。
1	如真有超量食物吃不完，一定會送給宗教團體幫我分發唷。^^
1	定時清點冰箱及乾糧等庫存,約親朋好友一起聚餐將快壞掉的或快過期的烹煮一起分享,
1	定食定量
1	宣導吃到飽很傷身
1	家裡養個大胃王
1	寧可買少
1	寧願有缺時市場多去幾次，也不要一次買太多
1	審慎評估食品使用量，杜絕不必要的浪費
1	將吃不完的食物贈送給街友或固定跟某些弱勢機構合作贈送給機構中需要的人
1	將購買後的食物經適當處理後冷凍，多數可保存一年

Count	Response
1	將這些食物做成一道道美味的佳餚，當作當日限定甜點，免費的
1	將食物依購買日期分類，不過度採買，不挑漂亮的蔬果即可
1	將食物做好送給需要幫助的單位
1	將食物分送給弱勢朋友們
1	對於吃到飽餐廳,拿少一點,不夠再拿
1	少去吃到飽的餐廳
1	少吃一些
1	少買
1	少買,少量,少食,從採買做起,過期的食物採用二次加工,及花肥加工
1	少買可以節省食物的浪費
1	少量多樣
1	少量多次採買
1	少量多餐
1	少量多餐 份量比較容易掌控 即使吃不完也可以放到下一餐繼續吃
1	少量多餐~避免高估需求
1	少量購買有特價
1	就算好要吃的量，不浪費
1	平時少量多餐也可以分送給需要食物的人
1	廠商可以減少大包裝的食物,減少大量購買的機會。多推廣賣相不佳的蔬果,不要只因為賣相不佳就丟棄。
1	張貼不浪費食物的標語
1	強迫吃完
1	徵浪費食物稅。
1	快過期的蔬菜可以一起煮成大鍋菜(雜菜湯)快過期的水果可以切丁冰冷凍(可以保存比較久)，之後打成果汁
1	想像非洲人民食物缺乏
1	我們家是去買菜前會先規劃好一周菜單 照菜單買 不多買其他東西 冰箱裡的東西沒吃完前絕不再去買菜
1	我家是偶而有剩食,也是會吃完,過期沒變質都會吞下肚,主要還是少量購買,少去好事多那種買大包裝的!

Count	Response
1	我購買食材前先檢視自己冰箱有什麼東西再買。才不會買到重複的食材。先把之前食材煮掉吃完就不會有這種問題
1	我都是寧可買少不買多，吃不夠還可以再想辦法，買太多通常都只有倒掉的份!
1	把不好吃（水分、甜份不夠、過熟）或量太多的蔬果拿去做創意料理，例如將過熟黑掉的香蕉打成香蕉牛奶。
1	把吃不完的食物,放置冰箱,等到下一餐再拿出來做成另外一道簡單好吃的料理
1	把賣相不佳的食材送給做公益便當的商家，便當可贈送弱勢家庭或街友
1	把食物控制在2天的份量
1	抓好食用的分量 不煮太多或是囤積太多食物
1	拿到土裡施肥
1	指採買當天需要的食物，並且在兩餐內將食物吃完
1	捐給弱勢家庭
1	捐給食物銀行
1	採買或烹煮之前斟酌好份量 避免買太多或煮太多而浪費食材或食物
1	控制實材
1	控管好自己採買食材和烹煮食物的分量 避免浪費食材或食物
1	揪人一起開伙，像共乘的車的概念那樣
1	揪團共伙，每人共同繳交費用，一起煮一起吃晚餐，多的可以裝成明天的午餐便當
1	收集該食品送至流浪動物收容所給動物食用
1	標上食用期限的買回來的食物在所有賣場皆可輸入電腦，此食物快過期前會提醒消費者此食品快過期，請盡快食用
1	每個地區設立食物銀行的據點，將收集到的即期或是仍可食用的物品，轉贈給弱勢、或用折扣方式販售給一般民眾
1	每周每戶人家都將即將過期的食材交由各里里長，有需要的人先行取得。剩餘的食材則由里長派人將食材煮成熟食
1	每天看沒東西吃的難民的照片
1	每天計算自己吃食物的量，吃多少買多少，也可以順便減肥
1	每次只購買兩天到三天的食物分量，食用完再購買~
1	每次採買食材買剛好分量不多買! 吃不夠再慢慢加買!

Count	Response
1	每次都購買少量 吃完再買
1	每間超市和便利商店都能做到將快過期剛過期1小時內分享給想要的民眾
1	每餐只吃八分飽，既能節省食物又不發胖。
1	浪費食物的人就得跑操場30圈!
1	減少採買.夠吃就好!
1	烹調盡量煮一鍋、只要味道還能接受、全部吃完
1	無意見
1	煮少一些，或買少一些
1	煮成另外一份食物
1	煮當餐可吃完的量
1	煮食當餐適當的量,不多煮食 隨時注意冰箱的食材,避免過度採購 請朋友到家中聚餐,能快速消化食材、促進感情
1	獎勵即期品捐助需要的地方 過期品適當篩選再利用 建立回收機制減少垃圾
1	用作堆肥或燃料。
1	盡量不要採買過度！要過期的食物可以分享...不要浪費
1	盡量不要買太多
1	盡量保鮮期吃完 不然分親友吃 或不要買太多
1	盡量買可久放的食物
1	盡量買少一點食物
1	目前台灣還不需要一次買2~3天的建議超市可以設計每日晚餐的菜色並且搭配營養師供應健康蔬食替媽媽想菜色
1	研發家中每餐剩餘餐點的組合料理食譜 讓食物有新風貌 在下一餐趕緊吃完
1	社區分享，把自己吃不完的食物分享給社區其他住戶
1	社區小家庭共食計畫小家庭人口少蔬果無法長時間保存若透過社區推廣共食可增進人與人之間交流更可節省食物
1	社區晚餐共享,一家一菜
1	算好全家人可在有效期限內食用完畢的量，勿因貪小便宜購買過多，而導致食物變質或不新鮮，造成浪費

Count	Response
1	算好家中所需食材份量，規劃採買清單，而不是到了商店才決定買什麼。
1	算清楚份量，盡量不剩餘
1	節省食物首要條件不要吃剩，應把飯菜吃盡，每天買烹煮所需食材，吃多少就買多少份量的食材，便能避免浪費。
1	精簡的計算食用的份量，絕不浪費
1	結合社區中有多餘實物或食材的住戶定期直接轉送給弱勢團體
1	肉類蔬果買三天份內數量就好
1	自助餐
1	自我控制,不被商店的特價給影響,買多少吃多少
1	自行種植簡易蔬果，或是可以再與大眾一起吃飯時分享煮好的食物
1	與朋友一起共食開伙
1	與朋友一起合夥購買食物,可以分攤數量
1	舉辦大眾廚房，邀請地區每一戶快過期的食回拿出來使用，類似辦桌的方式邀大家共享食物
1	舉辦節省食物節 讓大家了解~有些食物可以再利用~
1	若外出用餐不要一次點太多，不夠再加點就好。
1	衡量自己或家人的食量，不買過多食材
1	製作醃漬物供給弱勢族群或自己再食用 開成剩菜餐廳以巧手或不一樣的調理方式製作出菜給客人 並調低價位
1	要吃再買
1	要吃再買 當餐吃完
1	要吃的時候再去買，買自己吃得完的量，有人可以共享時再買多一點怕嘴饞的話可以買保存期限長的，慢慢吃
1	要買較多食材時可以用food-pool的作法，找左右鄰居或朋友同事一起買
1	覺得可以將未過期及較醜的蔬果捐贈給社服單位，或是一些老人機構使用。
1	覺得社區應該要多設置些廚餘回收箱，確保廚餘不會被浪費！
1	訂定食品期限清單 遵照規則吃 否則罰錢
1	計算好要吃的量不要過買

Count	Response
1	計算家中每日用量，一星期採買一次，平均每日用量
1	計算每日使用量每周採買一次食品，依每日使用份量分別包裝封袋每日一份，這樣就不會有過量的情形
1	設置交換市場,以物易物.
1	評估食用的量是多少，以該量做採買即可。
1	調整心態最重要，不要過度購買，不要讓慾望超過自己所需，不讓【想要】超過【需要】。禁止開設吃到飽餐廳
1	請公司或是企業家們撥出成本將吃不完的員工飯菜給需要的兒童、老人、街友（餐飲業、王品集團的員工飯菜）
1	買之前先列好清單
1	買保存期限較長的食品
1	買多少吃多少
1	買家裡大家愛吃的食物
1	買小包一點的食物，吃不夠再買
1	買東西不大量採買 買夠用的即可
1	買東西適當就好，不因便宜而買太多
1	買自己與家人夠吃的就好
1	買菜不要故意不挑日期快到的，把它買下來
1	買需要的量不要過度採買~如有多的就分送跟親朋好友或鄰居
1	賣場各商品的份量降低，避免多餘浪費
1	購買時, 買一星期的量即可
1	購買時就注意買剛剛好的量
1	購買減量 共食
1	購買食物之前先精準計算
1	超商應設置即期或過期商品折扣促銷，超商銷毀的食物實在太多了。剩餘的食物可提供給街友或有需求的人。
1	超商的即期即食商品可折價出價
1	送給偏遠地區學校

Count	Response
1	過期敗壞食品與肥料場合作 生產天然堆肥
1	過期食物統一收理，拿給流浪狗之家處理。
1	適量購買，寧可吃不夠也不要吃太飽，減少吃到飽的餐廳開業吧，畢竟要經營到吃到飽，食物永遠都要比人多
1	量不要買太多.吃多少買多少
1	限定自己買食物的預算
1	顧客若將餐點吃完不浪費食物餐廳給予一點優惠或獎勵方式~或特派人不定時去各餐廳巡視，對餐廳評分
1	食材取適量就好，不需要急著一次用完。
1	食材採購量盡量買能兩天吃完的份量!多餘吃不完的菜可當隔天便當，或是帶給朋友分享菜色
1	食物不要買剩
1	食物標明期限及用法要明顯提醒消費者購買要衡量一下！
1	食物銀行，把過剩食物贈送出去，匯整給需用食物團體。
1	餐廳菜單事先標註份量、克數
1	鼓勵企業減少大包裝產品銷售
1	鼓勵連鎖超市.大賣場.將快過期的即食品捐出來.統一由某機構負責加工製成食品.再分送給遊民.

受訪者人口學變項分佈

百分比	性別			年齡							總人數
	男性	女性	社會性別	<20	20-29	30-39	40-49	50-59	>60	未答	
%	43	53.1	3.9	4.6	38.4	31.7	17	4.8	3.1	0.4	542

百分比	戶籍地區						總人數
	北部	中部	南部	東部	其他	未答	
%	37.1	20.8	29.7	3.2	1.3	7.9	542

- 小棧公開之分析內容或數據竭誠歡迎引用，唯不得做任何商業用途，並請加註說明資料來源為微笑小熊調查小棧 Smilepoll.tw，同時歡迎您於發表後將文章分享回小棧。
- 若想獲得更多調查數據或市場研究相關服務，歡迎洽詢 Tel:07-5252000 分機 5555，或 Email 至 littlemilebear@gmail.com 由專人為您服務及解答。

問卷完成率

總人數	完成人數	中離人數	完成率
578 人	542 人	36 人	93.8%