

109 年度在地食材與綠色溯源餐廳推廣研習

壹、目的：

為了持續提升農村經濟產值及農業旅遊多樣化，另呼應消費者對於安全食材、養生概念及綠色餐飲的重視，輔導轄區田媽媽班、家政班、休閒農場業者、特色餐廳業者、農友等了解溯源餐廳理念與發展現況，並發揚在地特色料理，藉此推廣在地食材，推動農產品地產地消，落實「綠色餐飲」概念。

貳、活動對象：

家政督導、田媽媽班指導員、田媽媽班員、家政班員、及有意發展綠色溯源餐廳之休閒農場業者、特色餐廳業者、農友等。

參：報名網址：<https://forms.gle/83R77LDpTXeA1rr7A>

肆、活動資訊及課程內容：

一、時間：109 年 12 月 1 日(星期二)

二、地點：三富休閒農場(宜蘭縣冬山鄉中山村新寮二路 161 巷 82 號)

三、課程：

時間	活動內容	講師資料
10:00~10:20	報到	
10:20~10:30	開場致詞	花蓮區農業改良場
10:30~12:00	溯源餐廳介紹	台灣農業跨領域發展協會 張奐雲 秘書長
午餐 ◎ 休息		
13:10~14:00	GHP 管理規範介紹及相關輔導與稽核	食藥署
14:00~15:30	溯源餐廳分享與交流	前王品 hot 7 鐵板燒總經理 鄭禮藤先生
15:30~	賦歸	

- 註：9:40 於羅東火車站後站備有接駁車接駁前往活動場地，並於課程結束後返回羅東火車站後站