

## 綠色投資

六福旅遊集團重視環境永續，強化綠色供應鏈管理，除了持續採購來自社會企業、在地小農和經過公平貿易認證、溯源履歷認證，符合友善栽種或製程材料及商品，並將永續發展原則納入供應商管理機制中，善用企業影響力，鼓勵並要求供應商以高規格標準，提供更具環境永續概念的友善商品；此外，不定期派員深入食材來源處進行廠商訪查，確保食材來源及品質。另以台北六福萬怡酒店為示範點，至 112 年已連續 5 年取得 AMOT 協會頒發之溯源餐廳認證。此外，以友善生態為目標，旗下所有餐廳宴席均不提供魚翅料理，並鼓勵消費者不食用魚翅、不買賣獸角鱗片產製品，是台灣第一個全品牌全面不提供魚翅料理的五星級飯店餐旅集團；另餐廳料理堅持「天然選材」、「健康烹調」、「友善大地」、「在地食鮮」等四大準則，不浪費食材資源，「所有出現在餐盤上的都要是可以吃的食物！」。

## 策略目標

六福旅遊集團持續發展 CSR 環境永續任務，依年度訂定策略目標完成以下進程：

### 1. 綠色旅宿

- (1) 台北六福萬怡酒店獲環保署環保標章旅館銀級認證及關西六福莊獲綠色旅店。
- (2) 客房省電燈泡損壞後一律更換 LED 節能燈泡，有效節能省電。
- (3) 客房洗沐用品逐步採用友善環境產品，減少環境汙染。
- (4) 客房續住房間打掃隔日更換床組被單與毛巾，減少水資源浪費。
- (5) 客房房卡套回收再利用，並落實資源分類回收，減少廢棄物量。
- (6) 客房清潔劑逐步調整使用環保機能產品，減少環境汙染。
- (7) 使用可溶於水之廁紙，減少環境汙染。

### 2. 綠色餐飲

- (1) 提升採購本地食材比例，減少食材在運輸過程中產生的溫室氣體，其中南港和關西在地食材採購金額達 500 萬，並榮獲經濟部 Buying Power 採購獎貳獎。
- (2) 台北六福萬怡酒店敘日全日餐廳及關西六福莊好望角餐廳取得環保署綠色餐廳認證。
- (3) 餐廳宴席全面更換紙吸管，停止提供塑膠吸管，降低環境汙染。
- (4) 迎賓茶水改以玻璃杯承裝，減少一次性免洗紙杯耗量。
- (5) 確實預估來客數並掌握食材預備量；提高當日已加工但未使用食材的第二次運轉，管控減少食材浪費。
- (6) 餐廳取得溯源認證套餐，並提升友善環境食材採購比例，採購金額達 29 萬元。

### 3. 節能減廢循環再利用

- (1) 內部加強推廣回收紙影印，減少紙本宣傳品，並採購環保認證紙材。

- (2) 宣導員工確實落實垃圾分類，汰換老舊設備、更新節能裝置。
- (3) 第四季開發開始運作循環經濟，生熟廚餘及動糞便回收，使用蚯蚓生態箱友善農耕製作自用有機堆肥，種植南瓜、地瓜、玉米、地瓜葉，總產值有 3.1 噸，並優先販售合作廠商使用，醃蔬果供動物食用。
- (4) 動物糞便堆肥機 111 年啟用，已產出 36 噸有機肥料，使用於六福淺山農地做有機耕種。

旗下品牌均遵行綠色永續政策，並配合政策制定節能減碳策略。

1. 節水：六福莊生態度假旅館全館客房倡導節省水資源，不設置浴缸，衛浴皆採淋浴式、館內給水設備使用省水標章認證產品。
2. 節能節電：全品牌飯店客房省電燈泡損壞更換 LED 燈泡，鼓勵隨手關閉電源燈光，及餐廳公共空間定溫控管空調溫度，節能年平均 1%。
3. 減少碳排放：餐飲食材需求，優先評估採購本地食材和支持社創產品，減少供應商因交通運輸食材所產生的溫室氣體，其中南港和關西在地食材採購金額達 29 萬元。

## 實施情形

112 年度購置冰水處理機，金額計 1,571,428 元，預計可年減電費 2,082,010 元。