




Kevin Chang

林新翔

黃聖婷

# 廚 餘

Kitchen waste



減少  
廚餘

前端

後端





減少  
廚餘

服務  
向

次級品  
過熟，壞掉

前端

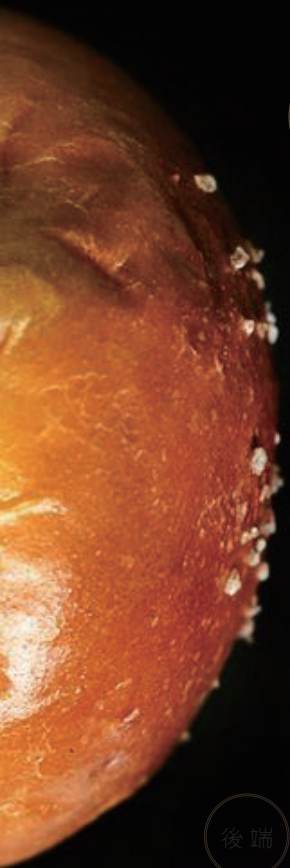
服務  
向

增加廚餘回收量  
有效分類

後端

產品  
向

堆肥  
沼氣發電



減少  
廚餘

服務  
向

次級品  
過熟，壞掉

前端

服務  
向

增加廚餘回收量  
有效分類

後端

產品  
向

堆肥  
沼氣發電



減少  
廚餘

服務  
向

次級品

過熟, 壞掉

將過熟蔬果再加工  
冰棒 果醬

創造新的  
商業需求

前端

服務  
向

增加廚餘回收量  
有效分類

後端

產品  
向

堆肥  
沼氣發電



減少  
廚餘

服務  
向

次級品  
過熟, 壞掉

將過熟蔬果再加工  
冰棒 果醬

創造新的  
商業需求



库里奇巴

廚餘  
換  
生產過剩農產品

前端

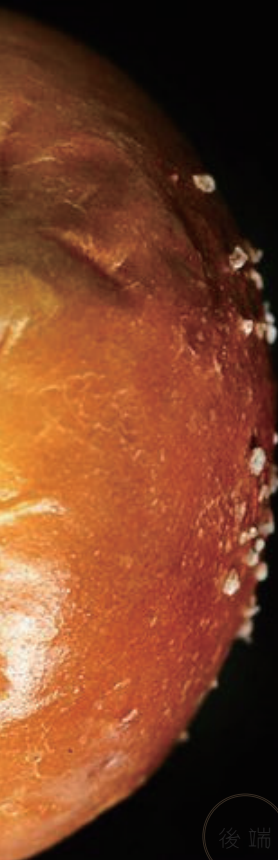
服務  
向

增加廚餘回收量  
有效分類

後端

產品  
向

堆肥  
沼氣發電



減少廚餘

服務向

次級品  
過熟, 壞掉

將過熟蔬果再加工  
冰棒 果醬

創造新的商業需求



库里奇巴

廚餘換  
生產過剩農產品

自給自足農場  
以茶種茶

主婦聯盟  
等等

金錢之外的附加價值

前端

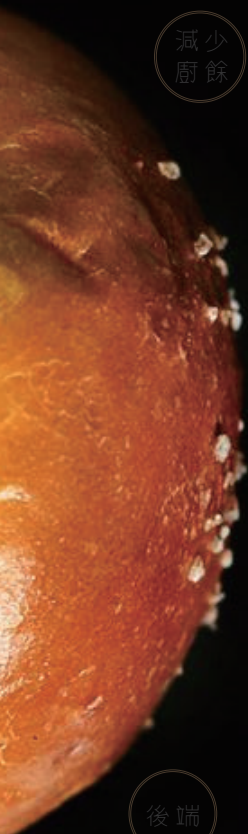
服務向

增加廚餘回收量  
有效分類

後端

產品向

堆肥  
沼氣發電



減少  
廚餘

服務  
向

次級品  
過熟，壞掉

前端

服務  
向

增加廚餘回收量  
有效分類

後端

產品  
向

堆肥  
沼氣發電





減少  
廚餘

服務  
向

次級品  
過熟，壞掉

前端

服務  
向

增加廚餘回收量  
有效分類

## 與垃圾分類（增加廚餘回收量）

我相信台灣民眾都是喜愛作功德的！！  
但是目前很多地方缺乏廚餘桶  
且廚餘桶沒管理好會產生臭味  
是廚餘非類的一個問題

## 廚餘分類

蔬菜

水果

肉類

熟廚餘

後端

產品  
向

堆肥  
沼氣發電



減少  
廚餘

服務  
向

次級品  
過熟，壞掉

前端

服務  
向

增加廚餘回收量  
有效分類

## 與垃圾分類（增加廚餘回收量）

我相信台灣民眾都是喜愛作功德的！！  
但是目前很多地方缺乏廚餘桶  
且廚餘桶沒管理好會產生臭味  
是廚餘非類的一個問題

### 廚餘分類

蔬菜

水果

肉類

熟廚餘

產品  
向

堆肥  
沼氣發電

後端

・場域・

傳統市場

分類完又一起丟

居家社區

有些會統一收集，但垃圾車回收有部分還是送回焚化爐

學校

教育推廣 自給自足為方向



減少  
廚餘

服務  
向

次級品  
過熟，壞掉

前端

服務  
向

增加廚餘回收量  
有效分類

## 與垃圾分類（增加廚餘回收量）

我相信台灣民眾都是喜愛作功德的！！  
但是目前很多地方缺乏廚餘桶  
且廚餘桶沒管理好會產生臭味  
是廚餘非類的一個問題

### 廚餘分類

蔬菜 水果 肉類 熟廚餘

後端

產品  
向

堆肥  
沼氣發電

・場域・

傳統市場

分類完又一起丟

居家社區

有些會統一收集，但垃圾車回收有部分還是送回焚化爐

學校

教育推廣 自給自足為方向

Q

廚餘桶的臭味

搭配居家廚餘回收系統

大量輸出要適當的分類桶

廚餘處理場無法負荷

減少  
廚餘

服務  
向

次級品  
過熟, 壞掉

前端

服務  
向

增加廚餘回收量  
有效分類

後端

產品  
向

堆肥  
沼氣發電

減少  
廚餘

服務向

次級品  
過熟，壞掉

前端

服務向

增加廚餘回收量  
有效分類

後端

產品向

## 堆肥

蚯蚓堆肥

開放型

半開放型：協會在做的 容器可以擋味道 讓溫度起來  
封閉型（厭氧菌或設備用）：

廚餘來源（碳氮比）

翻土換空氣

保持溫度

濕度控制

釋放肥度較慢

## 沼氣發電

新北八里汙水處理廠

小型機台（成大環工系）



減少  
廚餘

服務  
向

次級品  
過熟, 壞掉

前端

服務  
向

增加廚餘回收量  
有效分類

後端

堆肥

產品向

缺乏處理設施

增加更多處理設施  
自給的處理設施

增加廚餘回收率

鼓勵分類  
分類的回饋

從源頭開始處理

吃多少採多少, 教育意義  
減少廚餘產生

減少  
廚餘

服務向

次級品  
過熟, 壞掉

前端

服務向

增加廚餘回收量  
有效分類

後端

堆肥

產品向

缺乏處理設施

增加更多處理設施  
自給的處理設施

增加廚餘回收率

鼓勵分類  
分類的回饋

從源頭開始處理

吃多少採多少, 教育意義  
減少廚餘產生

和善的處理工具  
協助目前的推廣活動

## 廚餘蒐集與加工

在辦開放的通風處擺放既有廚餘桶加可掀蓋，較不易弄髒  
利用五連刃等多刀片剪刀剪小廚餘塊體積。

## 減少操作時間

用簡單的外部動力翻攪廚餘。

## 條件控制

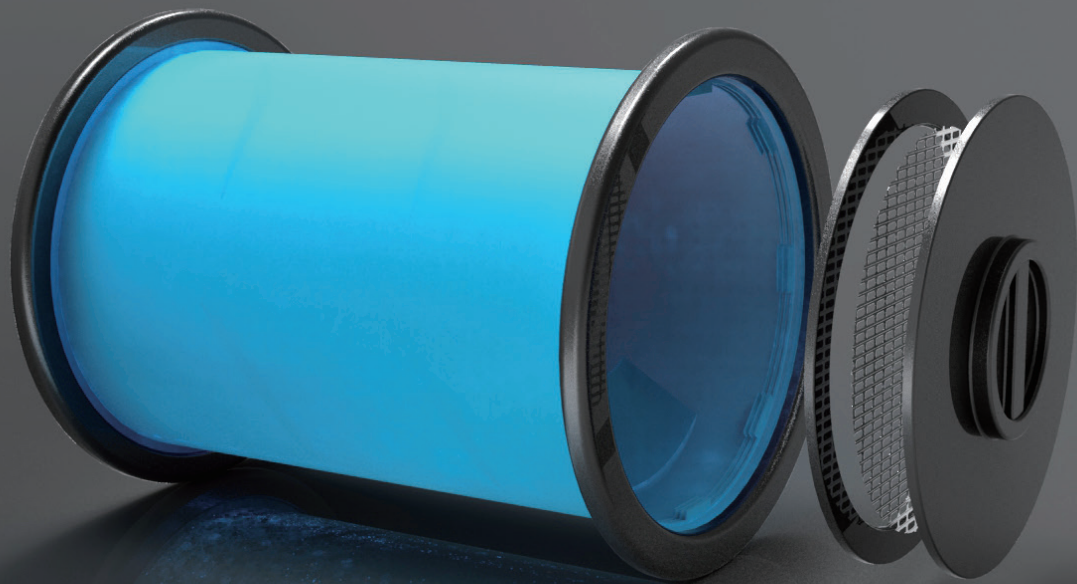
溫度、濕度、PH值等，確定中間是否加水、新的資材或菌種等。

## 菌種選用培養

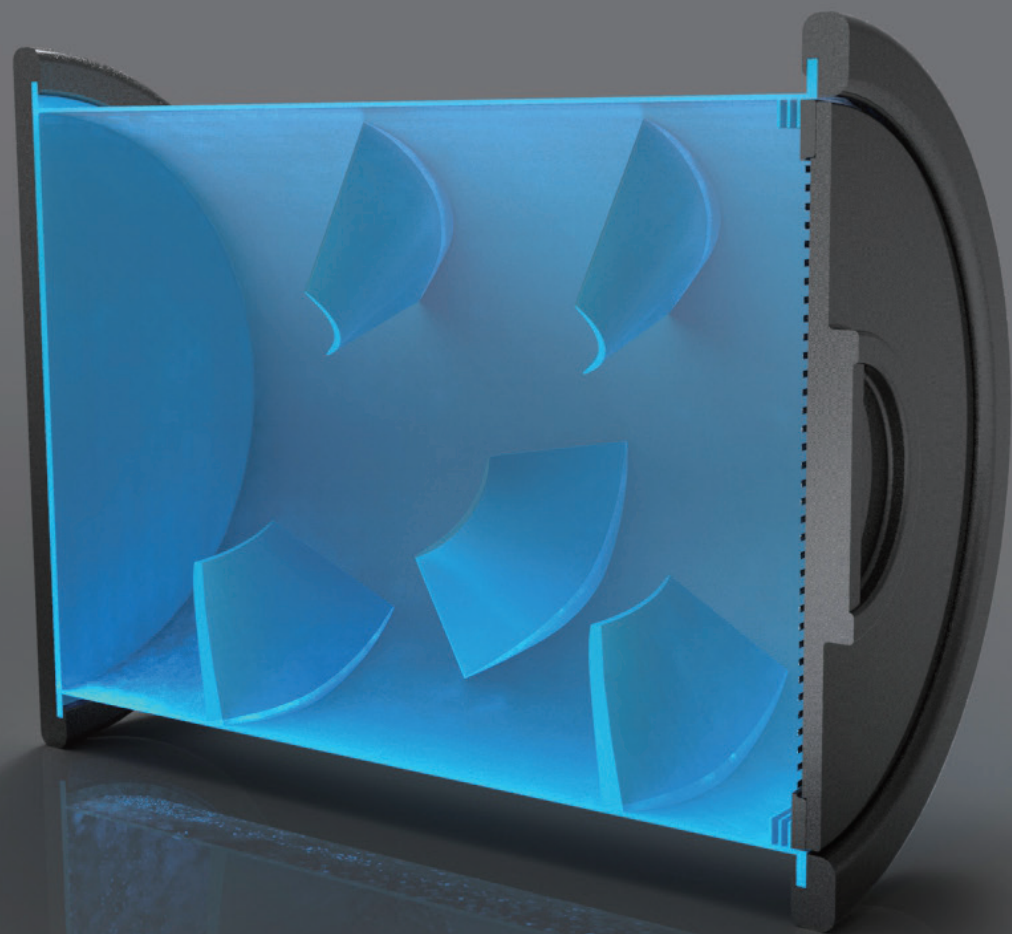
專門的菌種儒EM菌，

也可以使用如養樂多等，以身邊可以取得的物品為主。

草圖



草圖





接下  
來

推廣廚餘推肥的協會開始  
嘗試測試原型

配合現有的工具的  
模組化

讓自行作廚餘推肥在  
前期更輕鬆的完成



QA

Kevin Chang

林新翔

黃聖婷

廚餘

Kitchen waste