

友善餐食的顧客溝通資訊

一、行前階段：觀念引導與意願收集

在旅客尚未出發前，建立對環境友善飲食的共識，並主動收集特殊飲食需求。

溝通方法：

- **行前說明會與須知宣導：**在行前說明會中，加入「綠色飲食」宣傳。
- **官網與社群媒體倡導：**在銷售行程時，網頁標記「本行程包含綠色飲食體驗」，將其包裝為旅遊賣點（例如：產地到餐桌、在地小農料理）。

二、行中階段：現場體驗與行為落實

在旅遊現地，透過領隊導遊的引導與環境氛圍，讓顧客落實友善選擇。

溝通方法：

- **領隊/導遊現地解說：**在抵達餐廳前，由導遊介紹該餐廳如何使用在地食材、減少食物里程，或介紹當地傳統的蔬食文化（如精進料理、部落野菜）。
- **飲用水友善配套：**導遊在車上宣導減少一次性塑膠瓶，並主動告知每日行程中的加水站與補水點（如飯店、遊客中心、餐廳），鼓勵使用環保杯。

三、行後階段：回饋收集與成效量化

出團結束後，透過滿意度調查了解旅客對友善餐飲的接受度，作為未來修正的依據。

溝通方法：

- **滿意度問卷加入綠色指標：**在滿意度調查表中，加入對「綠色飲食」的意見回饋。

