

減少肉類食品消費&禁用瀕危動植物

一、 減少肉類食品消費（低碳飲食與減碳）

實施方法：

- 行程菜單優化（低碳飲食）：
 - 在團體旅遊行程中，提高蔬食、植物肉或在地當季食材的比例。
 - 推行「蔬食日」或「低碳餐」，例如行程中至少安排 1~2 餐全蔬食或蔬食友善餐廳。
- 旅客行前宣導：
 - 於行前說明會或旅遊手冊中，宣導低碳飲食對永續旅遊的意義，鼓勵旅客主動選擇蔬食選項。

二、 禁用與防範瀕危動植物（生物多樣性保護）

實施方法：

- 採購與行程排除（產品端）：
 - **嚴格禁售黑名單餐食**：行程中絕對禁止安排包含魚翅、鯨肉、熊掌、穿山甲、野生灌木肉（Bushmeat）或任何受保護野生動物的餐廳或餐食。
 - **排除不當動物娛樂**：不安排騎象、與圈養猛獸合照、海豚表演等涉及虐待或非法捕捉野生動物的景點。
- 前線人員培訓：
 - 對領隊、導遊進行培訓，使其有能力在現地制止旅客購買走私或瀕危動植物紀念品，並禁止帶領前往相關購物點。
- 旅客告知義務：
 - 在合約、行前說明會或官方網站上，明確公告「反對非法野生動物貿易」與「環境友善購物指南」。

