

出國報告（出國類別：國際研討會）

參與 2012 TOSOK International Tourism
Conference 國際研討會

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：江敏慧 助理教授

派赴國家：韓國

出國期間：民國 101 年 7 月 3-6 日

報告日期：101 年 7 月 13 日

摘要

本研討會地點位於南韓東南方的蔚山(Ulsan)，靠近釜山，是由 The Tourism Sciences Society of Korea(TOSOK)與 Namgu Ulsan Metropolitan City 所主辦，研討會文章將有機會被選錄刊登在 International Journal of Tourism Science 期刊。本次發表的題目為：綠色餐廳管理。探討目前台灣餐飲從業主管對綠色餐廳管理的認知。其他發表來自世界各國，除了南韓主辦國、香港、泰國、中國大陸、台灣、美國、土耳其、澳洲及紐西蘭等東南亞國家外，有些學者來自歐美。論文涵蓋服務品質、觀光行銷、觀光永續經營等。發表者為學校教授觀光餐旅相關課程老師。因此整體的論文發表不論在內容或上台報告的流暢性，在質量上有一定的水準。本研討會連同本文章，共有 4 篇來自台灣的發表。高雄餐旅大學有兩篇，另外兩篇來自成功大學及東華大學兩位資深的教授。

壹、出國目的

本研討會的主要目的是透過國際會議與多國的學者交換學術論文的寫作與發表。本研討會是由 The Tourism Sciences Society of Korea(TOSOK)與 Namgu Ulsan Metropolitan City 所主辦，研討會文章將有機會被選錄刊登在 International Journal of Tourism Science 期刊。

此外，觀光餐旅產業近年來蓬勃發展，鄰近國家韓國，近年來經濟快速成長，在學術上亦不遺餘力。藉由本次的研討會也可了解韓國這幾年來的建設與相關的努力。

貳、過程

Tourism Sciences Society of Korea (TOSOK)主辦本次的研討會，並將文章收錄於 International Journal of Tourism Science 期刊。該國際觀光的期刊，由韓國旅遊科學學會出版。該期刊主要刊載觀光、休閒、餐旅服務業相關的議題。並致力於研究和改進旅遊、休閒、餐旅相關議題。TOSOK 國際會議的目標是匯集國際研究人員，教育工作者，研究生，政府官員及對旅遊觀光、酒店管理感興趣的人分享研究成果提供研究者了解當代觀光的一些對策。該期刊在餐旅觀光領域中是新興的期刊，知名度也不高，然而從國際旅遊期刊的使命 (1)致力於提供旅遊，休閒和酒店業科學的定量研究(2) 2020 年，期刊能被列為社會科學引文索引 (SSCI) (3)2025 年，成為世界上被引用最多的五大國際旅遊

期刊。可以看出韓國的努力與企圖心。

一、會議議程

研討會活動共計三天，從7月4-6日共有三天。主辦單位與兩家五星級飯店(Hyundai Hotel 及 Lotte Hotel)簽約提供與會的學者優惠的價格，並安排免費的交通車每天來回會場與飯店。

(1) 第一天，7月4日

時間	議程	內容	說明
8:30-11:30	<ul style="list-style-type: none"> ● 歡迎及開幕式 ● 論文報告 	共有兩個場次，主題分別為 Tourism Development Tourist Behavior Hospitality Marketing	引言人分別為 Dr SooCheong Jang(Chair of International Session)、 Dr Chris Ryan、 Dr Rick Perdue
		人力資源管理 (Human Resource Management) 策略(Hospitality Strategy) 行銷(Hospitality Marketing)	引言人為 Dr Hailin Qu DR Ken Backman Dr Philip Pearce
11:45-13:30	午餐	提供道地韓國菜餚，採自助式服務	與會的學者互相認識與交流
13:30-15:00	期刊介紹 International Journal of Tourism Science	新興期刊，介紹該期刊的目標、未來展望。同時也介紹與語會著名觀光學者。如Chris Ryan等	全部與會者參與
15:30-18:00	論文發表	下午場次的主题包含 旅遊地行銷 (Destination Marketing)、觀光經濟(Tourism Economics)、會展	本人被安排於本場次，分類主題為：餐旅業的科技、綠色管理(Green Management)

		(MICE)、永續觀光 (Sustainable Tourism)、綠色管 理	
--	--	--	--

本人所發表的場次為Session 4，分類主題為：餐旅業的科技、綠色管理(Hospitality IT & Green Management)。題目為：綠色餐廳管理的應用：以業者的觀點。該場引言學者：*Dr. Bongkosh N. Rittichainuwat*，來自泰國的學者。

餐廳如何在經營考量下，又能對環境的友善，是近年來重要的議題。近年來國內餐飲蓬勃發展，但對於綠色餐廳管理的議題並未受到重視。「綠色」是指對環境友善、對社會公平與經濟發展、對人類健康有益之永續環保概念。在國外推動綠色旅館的思潮下，綠色餐廳之概念與行動亦隨之而起。綠色餐廳建構應包括外部建築、室內設計以及服務管理系統(例如資源再利用、減少垃圾、減量包裝、垃圾監測系統、無菸環境)。

綠色餐廳協會(Green Restaurant Association)認為綠色餐廳的精神，除了提供商品和服務以滿足人們需求、提高生活品質外，還能降低對環境的衝擊、減少對天然資源的耗用。綠色餐廳的概念源自於保護地球環境，創造一個環境能承受的餐館產業。美國綠色餐廳協會(GRA)於1990年成立，並訂立了一套綠色餐廳的認證標準，歷經多年的修正，涵蓋各種綠色概念的措施，分為七大部分，包括：節水效率、廢棄物減量及回收、使用永續設備及建築材料、選擇有機食材與永續食物、節約能源、使用可回收或分解的耗材、減少化學製品與清潔劑的汙染，符合上述條件，並對員工進行環保相關的教育訓練，經GRA認證才可以稱作是綠色餐廳 (Green Restaurant Association, GRA)。這些都顯示出了解綠色餐廳管理的重要。本研討會論文發現綠色餐廳的重要概念是永續發展(生態保育、減碳、生態服務、綠色食材)、環保(低污染、再利用、省資源)、健康、安全，並能盡社會責任。綠色餐廳是將環保落實於餐飲環境管理，重視綠色食材、綠色生產與服務，以提供對人體及環境都健康、安全、友善的餐飲，達到高環境關懷、高社會關懷、高餐飲品質(健康、安全、好吃)的境界。因此，對綠色餐廳管理的定義是：在健康、衛生安全、符合成本效益的基礎上，並落實餐廳管理的流程(菜單設計、採購、儲存倉管、生產製備、服務銷售、清潔善後)符合環境永續發展、環保及關懷社會的經營管理，亦即將綠色供應鏈概念融入餐廳管理模式中。根據這些歸納，本研討會進一步對現有餐廳從業人員做調查，以了解他們對這些面向議題的意見及現行實施狀況，作

為未來推動之參考。

引言人 Dr Bongkosh N. Rittichainuwat 對本文章的建議為，將不同餐廳類型列入考慮，比較是否對綠色餐管理的認知是否在不同餐廳類型上有所差異。另一位與會者，建議採取的工具應詳加說明。這次針對環保議題的論文不多，但對於我們對台灣餐旅從業人員的調查，引發其他國家學者的興趣，對於我們所訂定的餐廳綠色 7 大標準，會後幾位來自美國的學者和我們進一步討論歐美目前的發展趨勢，也我們一些啟發。雖然關於綠色環保論文不多，但有幾篇關於廚藝及實習相關文章，這和我目前研究有很大的關聯，對於我日後的研究發表有相當的啟發與助益。

(2) 第二天，7月5日

時間	議程	內容	說明
9:30-16:30	● 論文發表	今天論文的主題與第一天大抵相同，包含人力資源、行銷、策略、永續觀光、觀光科技	第二天議程時間比第一天提早結束，大家也有比較多的時間與各國學者一起用餐

(3) 第三天，7月6日

時間	議程	內容	說明
10:00-12:45	● 論文發表	今天論文的主題主要為賭場管理、餐旅教育、餐旅科技	該類主題投稿人數較少，很明顯的相關的文章還是以行銷、人力資源最多
13:00-14:30	● 閉幕與頒獎	頒發最佳論文獎	隨後在午餐中歡樂結束

二、本研討會參與的討論學者(Panelists)包含

Dr. H. G. Parsa - Moderator University of Central Florida, USA

Dr. Chris Ryan, University of Waikato, New Zealand

Dr. Rick Perdue, Virginia Tech, USA

Dr. Hailin Qu Oklahoma, State University, USA

Dr. Ken Backman, Clemson University, USA
Dr. SooCheong (Shawn), JangPurdue University, USA

叁、心得及建議

本研討會研究者多來自世界各地國家，透過聆聽與觀摩各國家研究者的報告，不但了解目前研究議題的焦點，也學習到如何以國際語言來闡述論文的重點

本次論文有幾篇與目前研究的主題相關，提供未來研究的參考：

- (1) Investigating Low-Carbon Tourism Behavior from the Extended TPB Perspective, 由成功大學 Ching-Fu Chen及 Hong-Yang Huang學者所發表，關於低碳的議題。
- (2) 另兩篇關於實習相關議題，與目前國科會執行的議題也是關於實習，因此提供未來研究之參考。
 - Culinary Arts Students' Perceptions on Their Preparedness Prior to Internship and Its Educational Implications
 - The Effects of Post-Internship Managerial Competency and Internship Satisfaction on the Hospitality Students' Future Career Intention: A Case Study of Taiwan

此外，主辦單位用心舉辦本研討會，讓我印象深刻。有幾個點可以看出主辦單位為提升期刊品質的用心。(1)為了提升報名的踴躍度，研討費註冊費僅收美金120元，與一般研討會至少美金400以上，顯得便宜很多。(2)主辦單位與臨近飯店簽約，提供與會者價格優惠品質又好的住宿，當天飯店大廳開設專屬櫃檯，由主辦單位派人協助住房及相關事務的協助，每天有來回飯店與會場接，這些更可看出用心。(3)為了提升投稿文章的品質，提供高額的獎金給最佳獎論文獎。這些作為不難看出主辦單提升期刊質與量的企圖心。

肆、附錄

攝於研討會海報前



上台報告本次研討會文章

