

目錄

前言

1 永續管理

2 多元價值創造

- 2-1 信賴價值
- 2-2 共創價值
- 2-3 環境價值
- 2-4 人才價值
- 2-5 社會價值

3 公司治理

ESG數據與附錄

堅持在地嚴選食材，推廣蔬食

華航為全球航空產業 ESG 永續發展標竿，持續以「永續、環保、在地」的精神，引領全球航空業低碳環保及蔬食趨勢，積極推行機上低碳飲食文化，追求零剩食的目標，服務中使用台灣在地優質蔬菜水果、台灣優質豬肉、海鮮、家禽等優質安全產品。

2022年9月華航與法朋烘焙甜點坊Le Ruban Pâtisserie攜手合作，融入台灣在地當季食材，打造獨家聯名系列甜點，包括：夏季「漫步」百香果慕斯，選用的食材有台灣果汁之王的百香果製成的慕斯，搭配巧克力蛋糕；後續推出秋季「栗子蒙布朗」，嘉義中埔的栗子經典配上傳統的可可沙布列組成，酥鬆的口感、輕盈的尾韻、給人滿滿幸福是秋天入冬前必吃的一款應景甜點。

2022年 12 月華航與陽明春天合作，推出「空中旅人純淨蔬食」米其林綠星餐點，台灣地區出發的全艙等旅客，皆能透過網路獨享餐或中式素食 (VOML) 預訂品嚐。陽明春天餐廳推廣蔬食餐飲行之有年，秉持著支持在地與嚴選食材的精神，食材透過精心設計的烹飪方式，減少環境汙染及食材浪費，以達到低碳純淨蔬食的永續環保作為。

自2023年1月15日起，華航首次與來自日本黑茶屋餐廳集團授權經營之海外店\_台北燈燈庵與業合作，以台灣當季當地在地食材為主，料理中結合大自然環境之細微，將食材的天然與樸素以高度成熟調理技巧，一起共同創作匯製自然與人文的自然流專屬華航的精緻會席料理。



法朋與華航持續結合生活在地元素，使用當季新鮮食材，呈現鮮明的季節時令感，滿足所有貴賓的期待。



華航與陽明春天合作，推出「空中旅人純淨蔬食」米其林綠星餐點，支持在地與嚴選食材，並透過網路獨享或中式素食(VOML)預訂服務，減少食材浪費。



與日本黑茶屋餐廳集團-台北燈燈庵合作推出，大量使用當季在地食材，如前菜勾玉豆腐上的台灣名產烏魚子、屏東的鴨肉，煮物中的紅蘿蔔、栗子南瓜、椎茸、冬筍等，以及甜點的野薑花、芋頭、紅心芭樂、黑糖和紫心地瓜，皆產自台灣，希望為台灣農產及餐廳帶來永續經營。