

英國田野學習協會經營管理簡介： 身心滿足的食宿盛宴

文/圖 曾智青 ■ 林務局新竹林區管理處東眼山自然教育中心專案教師
謝雅芳 ■ 林務局嘉義林區管理處觸口自然教育中心專案教師(通訊作者)

一、前言

在全英國田野學習協會(Field Studies Council, FSC)總共有14座住宿型中心，提供超過1200個床位供學員使用，FSC所有中心均提供簡單、舒適的住宿，大多是雙人或雙人以上的房型，亦有單人房及無障礙套房。在大多數客房內設有洗手盆及共用的廁所間和淋浴間。專責的房務人員及24小時待命的值班人員提供健康安樂的服務，讓學員自抵達中心至離開都能受到完整的關照與服務。

奧瑞爾頓田野中心(Orielton Field Centre)、佩斯登·曼佛田野中心(Preston Montford Field Center)、布倫卡思拉田野中心(Blencathra Field Centre)、凱瑟克田野中心(Castle Head Field Centre)等皆備有完善的廚務組，負責中心的工作人員、學員及外賓的三餐飲食、下午茶點心

及茶水等，並且依照各中心所在位置，規劃減少食物里程的食譜，透過改變小細節達成友善環境的目標。

二、住宿

(一)安全為首要之務

在中心主任接待登記住房後，每一處中心均會帶領學員認識建築物的位置及火災集合點，讓學員盡快熟悉環境及逃生路線；大部分的房間採用密碼鎖，若有貴重物品，亦可向中心提出協助保管的服務，夜間則有門禁，並提供全天候的保全(火災)系統和值班人員隨時提供服務；英國人民十分注重防火安全，因此在走廊通道或轉角都設有層層的防火門，且房間內的感應器對於溫度相當敏感，因此需避免在房間內使用吹風機；確實掌握每一間住宿房間內學員的名冊也是安全管理的重點。

(二)多樣的房型規劃

各中心房間從單人房、雙人房、四人、六人、八人房等房型，以奧瑞爾頓田野中心為例，每間房間均以鳥類的名字命名；凱瑟克田野中心則有無障礙的套房，設置在地面一樓，可就近前往餐廳、戶外等處；布倫卡思拉田野中心除了主建物以外，另有獨立的建築提供住宿；佩斯登·曼佛田野中心的來訪對象大多為成人，故房型以單人或雙人房為主。

(三)客房服務

房內提供每床浴巾及毛巾各一，每天不主動更換新品，但會入內清潔並整理垃圾桶；另透過門後的逃生路線、單張的資訊守則提供清楚的資訊；三餐供應則是由廚房人員負責，提供沖泡式飲料及點心，無需額外收費，因學員繳交的費用已經包括學員在中心內的所有課程及食宿服務。

(四)面面俱到的設施與空間

英國田野學習協會中心提供的住宿型態以簡單乾淨為主，廁所及衛浴必須離開房間使用，設備均相當新穎與整潔，衛浴空間也多採用一體成型、地板與牆壁接縫以圓角形狀呈現，方便清潔人員打掃。省水方面，在凱瑟克田野中心淋浴龍頭以按壓計秒的方式，雖需頻繁按壓，卻能有效減少水的浪費；省水方面則以紅外線感應式做為開啟燈源及熱水器的方式，避免人為忘記關閉電源。此次參訪的中心中僅見奧瑞爾頓田野中心設有公用吹風機；每間房間內均附設洗手盆，可進行簡單的盥洗；中心內大多數的區域皆鋪設地毯，為使地毯清潔與衣物鞋褲乾燥，在規劃動線時，進入建築物後會有1-2間乾燥室，提供學員置放需乾燥物



圖1 Chris說透過菜盤傳遞，教導孩子的生活好習慣及分享的想法。(攝影／曾智青)

品，各中心無提供洗衣服務；另因佩斯登·曼佛田野中心提供較多的成人專業研習，故於戶外規劃吸菸區。

三、餐飲

菜單經由廚務組精心規劃，以每週為單位，設計多樣化的菜單，因此在餐桌上不僅認識飲食多樣性，並且可從菜色了解英國的傳統飲食習慣，從英式早餐、環保簡便的三明治午餐、豐盛的晚餐及具有傳統風味的英式甜點，另外，亦提供素食餐點。

除了豐盛的正餐外，中心茶水間會放置由廚務組親自烘焙的餅乾或蛋糕，以及提供具有公平交易認證的茶包和咖啡，時時刻刻提供充足的食物給訪客享用。

透過餐桌上傳遞食物的方式，讓學員瞭解藉由食物傳遞的過程中，與人分享菜餚的禮儀、尊重與喜悅，即使從生活中的小細節裡，透過細心安排的巧思，便可傳遞所要達成的教育目標。

(一)餐點規劃

1. 早餐

英式傳統早餐大多為豆泥、培根、香腸、



圖2 戶外吸菸區(攝影／謝雅芳)



圖3 火災集合場(攝影／謝雅芳)



圖4 可愛的主廚媽媽(攝影／曾智青)



圖5 自助打包午餐(攝影／曾智青)



圖6 值班告示(攝影／謝雅芳)



圖7 晚餐(攝影／曾智青)

各式花樣的薯餅、烤蕃茄、吐司、果醬等，及搭配熱茶或咖啡，若需要簡易的早點，也提供牛奶及麥片享用。

2. 午餐

英國午餐時間約從中午12:30至13:00，約為半小時的用餐時間，大多以簡便的三明治為主。學員於當天早上用餐完畢後，便可自助式打包想吃的三明治午餐，可培養學員生活自主，衡量自己的食量需求，做到零廚餘的境界，材料包括白吐司、麥吐司、生菜、佐醬、肉片等配料，並提供紙袋供學員打包使用，而在奧瑞爾頓田野中心還提供環保餐盒打包，於使用完畢後歸還即可，另外尚提供水果、小西點等。

除此之外，廚務組也可搭配課程需求提供

於餐廳內享用的午餐，此次參訪行程中，其中一天就於奧瑞爾頓田野中心餐廳用午餐，主要為三明治及熱湯。

3. 晚餐

中心晚餐時間約為18:00-19:00，豐盛的晚餐由廚務組精心規劃設計多樣化的菜色，以週為單位七天一循環，每晚的菜色皆不同，也依季節變化而做菜單的調動，主食大多為馬鈴薯，以水煮、烘焙、焗烤等方式呈現多樣化的馬鈴薯，而配菜以水煮紅蘿蔔、蔬菜及肉類等；而依照學員需求，特別製作素食者的食物供享用。另外晚餐中的英式傳統甜點也非常值得一試。

4. 茶點

各中心都有茶水間設備，隨時提供公平交

易認證的咖啡、茶包及廚務組製作的點心，而佩斯登·曼佛田野中心則是提供包裝的餅乾。在課程上、下午的休息時間中，廚務組會提供為該團體準備的茶點。

(二)服務人員及設施

以奧瑞爾頓田野中心中心為例，廚務組的人員為4位，負責提供中心人員的三餐、茶點及餐具清洗、餐廳場地維護等工作。

而各中心提供的餐具，都為統一規格的環保餐具，廚房設備也都相當完善。用餐完畢後，學員須自行回收餐具，依照湯匙、刀子及餐盤分類放置回收桶內，由廚務組人員統一清洗；餐廳為寬敞、舒適的空間，並以同團體共桌的形式用餐。

(三)飲食中的環境教育

透過同桌共餐的方式，讓學員從餐盤傳遞的過程中，學習與人分享的習慣及餐桌禮儀等，並且在用餐完畢後，由學員自行將餐盤回收至廚房，而在餐桌上擺放用餐守則的小立牌，提醒學員維持良好的用餐行為。

在中心的佈告欄中，會張貼中心餐點的食物里程數，呈現食物來源地及距離等，從飲食中進行環境教育。

四、結語

在過夜型住宿的課程當中，學員能夠學習團體生活與分享，而獨立打理個人的生活也是相對重要的。中心的資源設施強調團體共享，如提供交誼廳讓學員能在休閒時可以討論聊天。

良好的動線規劃讓學員在一進入建築物後就可以卸下髒污的裝備，既能保持室內清潔，



圖8 眺望窗外美景(攝影／謝雅芳)

亦能培養學員生活自主的能力。學員及場域的安全對於英國田野學習協會與台灣的自然中心來說都是非常重要的環節，英國田野學習協會在安全相關訊息的充份告知與資訊傳達，盡量的將潛在的危險因子發生的機會降至最低，在安全設備方面也將設定了夜間及晨間的門禁時間與密碼鎖，以保障學員的住宿安全。

英國田野學習協會中心的餐飲由專業的廚務組人員提供餐點服務，可以能確切掌控出餐時間、菜色品質及符合低里程數的食物來源，可作為環境學習中心效法學習的典範，更貼切環境教育的理念推廣。

而值得一提的是，英國田野學習協會中心廚務組人員面帶微笑、貼心服務，是令人印象深刻的服務熱忱；另外，英國田野學習協會各中心統一的餐具設備，不僅整齊劃一，還可透過大量採購，降低設備成本。

英國田野學習協會中心成功將場域路線規劃、安全需求、團體生活、餐飲服務及中心人力結合，不僅兼顧到安全、學習且降低人力成本，種種都值得做為環境學習中心未來發展之借鏡。🌱