

良好的廚餘管理文化



何漢威

總幹事



www.greeners-action.org
info@greeners-action.org

A large blue plastic bowl is filled with a variety of food scraps. At the top, there are several clumps of white rice mixed with shredded spaghetti, yellow corn kernels, and small pieces of red and orange vegetables. Below this, a layer of green shredded vegetables, possibly cabbage or lettuce, is visible. At the bottom, more rice clumps are interspersed with spaghetti, corn, and other food debris. The bowl is set against a dark background, and a red plastic container is partially visible in the upper left corner.

廚餘問題

廚餘是甚麼?

- 剩菜、剩飯、菜頭菜尾、果皮、茶葉渣、過期食品



香港食物渣滓每日棄置量



	食物渣滓			都市固體廢物 (公噸)	食物渣滓佔都市固體廢物的百份比
	家居 (公噸)	工商業 (公噸)	總計 (公噸)		
2002年	2,782	373	3,155	9,422	33.4%
2003年	2,794	463	3,257	9,411	34.6%
2004年	2,695	532	3,227	9,288	35.3%
2005年	2,453	701	3,154	9,377	33.6%
2006年	2,473	727	3,200	9,279	34.5%
2007年	2,444	823	3,267	9,184	35.6%
2008年	2,148	847	2,995	9,021	33.2%
2009年	2,316	964	3,280	8,963	36.6%
2010年	2,397	840	3,237	9,114	35.5%

本港浪費食物的情況

- 根據綠領行動於2009年10月的調查：
- 受訪的1000名食客中，81%的受訪者經常吃剩食物



本港浪費食物的情況



大學生不珍惜食物 食堂日剩45噸飯餸

人人覺得大學生讀書勤，是社會明日棟樑，但原來他們連珍惜食物這簡單的道理也不能實踐。環保組織綠領行動推算，各大專院校的飯堂每日共產生四十五噸食物渣滓，費目睜有大學生叫焗豬扒飯「畀兩啖豬扒，飯又食兩啖就走」，顯示大學生珍惜食物意識薄弱。

本報記者

港生每日「噉飯」十噸計

女校最嚴重 環團發起有衣食日

香港每日產生逾5000公噸食物垃圾，佔整體城市固體廢物的三分之一，學校是食物垃圾重災區，尤其女校剩飯剩菜最嚴重。環保團體「有衣食日」呼籲各校師生減少剩飯剩菜，從前小學的2.8萬名學生參加，於活動當日將剩飯剩菜，吃進肚子。處址於7.7公噸食物垃圾重災區。

香港每日產生逾5000公噸食物垃圾，佔整體城市固體廢物的三分之一，學校是食物垃圾重災區，尤其女校剩飯剩菜最嚴重。環保團體「有衣食日」呼籲各校師生減少剩飯剩菜，從前小學的2.8萬名學生參加，於活動當日將剩飯剩菜，吃進肚子。處址於7.7公噸食物垃圾重災區。



「有衣食日」活動中，女學生在學校食堂吃剩飯剩菜。

「昔日一餐常提粒粒皆辛苦，可惜現時大學生珍惜食物意識薄弱。」綠領行動組織地幹事何漢威認為，大學生浪費食物的主要原因，是現今新一代沒經過艱辛的日子，太容易得到食物，不知道所有食物都是得來不易。他又說：「見過有大學生叫焗豬扒飯，咬兩啖豬扒，飯又食兩啖就走，而飯量卻低一半或以上的情况亦唔難見到。」

綠領行動已於去年十月開始，在六所大專院校共超過十三

間飯堂，參與推行「全港大專有衣食日」，少飯半一兩，活動每逢星期三舉行，當學生於飯堂購買飯餐時，主動提出少飯，收銀員便會於該餐餐價扣減一元。飯餐的飯量將比原來少三分之一。

豬扒飯只食兩啖

以香港大學來說，去年十一月所剩下的食物渣滓，已較推出計劃前減少超過百分之二十五，綠領行動希望把活動推廣至全港所有大專院校，該活動將舉行至本年七月。



「有衣食日」早前擴大至大專院校飯堂。



學校飯堂每天產生大量食物垃圾，其中大部分是剩飯剩菜。

本港廚餘問題嚴重

- 每日棄置廚餘廢物3,237公噸
- 相等於129架雙層巴士
- 廚餘約佔了固體廢物的36%
- 當中74%來自家居



全球食物浪費

- 聯合國：全球生產食物約50%扔掉
- 英美及歐洲國家所浪費的食物之1/4便足以餵飽10億正在受飢荒之苦的人
- 香港：全年浪費的食物足夠1,752萬人一年糧食!!

浪費食物 港年棄120萬公噸
夠1752萬人全年食糧

不少老一輩經歷過物質不甚豐富的年代，都緊記做人要「有食食」，但有環保團體的調查發現，港人浪費食物情況嚴重，逾八成受訪市民都有吃剩食物的習慣，根據統計，單是2007年全港棄置食物多達120萬公噸，足夠全球1752萬名居民一年的緊急糧食需要。該環保團體因此於下月發起「全港有食食日」，逢每月首個周三到50間指定的食肆，要求「少飯」可獲減一元。

「綠領行動」於去年10月至12月間，在各區的美食廣場，對426名剛用膳完畢的市民進行問卷調查，結果顯示，近八成半外出用膳受訪者都有吃剩食物的習慣，約一成八剩下一三成以上的食物。儘管相對於08年調查，44%受訪者剩剩三成或以上食物相比為少，但綠領行動認為這是因為全港海嘯下，部分食肆減少分量，並非代表港人已不再浪費食物。吃剩食物主要是因為食物分量太多及味道欠佳，逾六成人感覺浪費，也只有一成人會要求食肆減少食物分量。

發起「少飯」行動

根據調查的統計，2007年全港棄置食物多達120萬公噸，足夠全球1752萬名居民一年的緊急糧食需要。而現時香港並無處理剩餘的方案，市民及食肆產生的剩餘由於沒有分類回收，所以只能夠全數傾倒堆填區，直接增加堆填區

壓力，並浪費地球資源。故綠領行動鼓勵市民從源頭減少食物廢物。「全港有食食日」活動將選擇於本月30日假東區城舉行。

綠領行動副主任葉翠雲表示：「市民外出用膳吃剩食物一係因為佢哋唔可以清楚考慮自己食量；另外係因為食肆提供嘅食物分量仍然過多。呢兩浪費因素浪費金錢同食物資源，更加會令到堆填區嚴重增加溫室氣體排放，我哋希望港人可以重拾「有食食」美德，食肆同市民一起支持及參與減少剩餘食物。」

綠領行動因此由下月至10月發起「全港有食食日」。於每月首個星期三凡要求「少飯」，50家參與食肆即會於該晚餐價減扣一元，數量則會比原來的減少三分之一。藉以鼓勵食客主動按考慮自己的食量叫餐，減少食物浪費以降低成本，食客亦可得到優惠，此外更可減輕即廢棄和的堆填區壓力，達到三贏局面。受訪市民中亦有人表示，消



綠領行動調查發現，港人浪費食物情況嚴重。（綠領行動圖片）

費者自行要求減少數量是個好主意：「我會要求少一點（白飯），因為食唔晒會浪費呀！大家都要體諒唔同人難搵食。」

廚餘帶來的環境問題

- 廚餘80%是水份，易腐壞，更會發出惡臭
- 增加堆填區壓力
- 堆填時會釋出溫室氣體沼氣
- 污水滲漏
- 滋生蚊蠅，引發傳染病
- 浪費地球資源，令糧食不均問題嚴重



廚餘管理

REDUCE 減少廚餘

REUSE 重用廚餘

RECYCLE 回收廚餘

業界減少廚餘五步曲



第一步：採購



- **避免一次**採購過多食品
 - 即可節省儲存空間，食物也可因而較新鮮
- 適當地**簡化餐牌**以避免購買過量備用食材



指引詳情可參考：
www.foodwaste.org.hk

第二步：食物儲存



- **定期檢查**食物貯櫃及雪櫃有否過期或腐壞食物
- 建立**標識制度**，列明及分類食材的保鮮期
- 如食物期限將至，可將過多的食材/食物**捐贈給食物銀行或社區廚房**



第三步：決定菜單



- 盡用食材每個部份來減少廚餘，將過剩的食材再利用
 - ❑ 購買食材已構想不同的烹調方法：例如：南瓜、南瓜湯、南瓜排骨
- 定期檢討菜單，簡單餐單可減少食材過剩、輕盈菜單
- 提供不同份量之選擇，既可提高營業額，亦可減少廚餘



第四步：員工方面



- 員工主動提醒客人點菜的份量
- 培訓前線職員，了解廚餘減量、源頭分類及回收廚餘的重要
- 樓面及廚房員工配合整個分類及回收流程



第四步：員工方面 (廚餘分類)

正確✓



錯誤✗



第四步：員工方面 (重用廚餘)



- 廚房職員則可將過剩的食材再利用，創新菜色



燒三文魚頭



上湯



頭頭是道 –
12種食材的頭部作為材料



魚珠「餘」寶 –
冷飯、西蘭花莖、牛柳邊、三文魚皮



菜式詳情可參考：
www.greeners-action.org

第五步：顧客方面



- 如有需要，可要求「少飯」
- 如吃剩很多食物，可將食物帶走
- 可向食肆提供減少浪費食物之方法

第五步：顧客方面 (參與全港有衣食日)

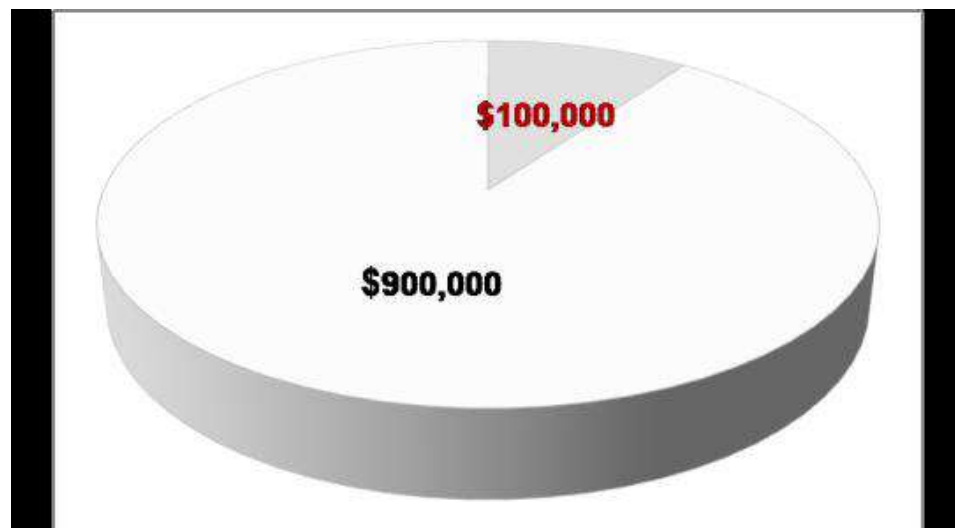
- 逢星期三
- 食客要求「少飯」，該飯餐將比原來份量減少1/3
- 飯餐價錢將減\$1



廚餘回收之好處 (節省成本)

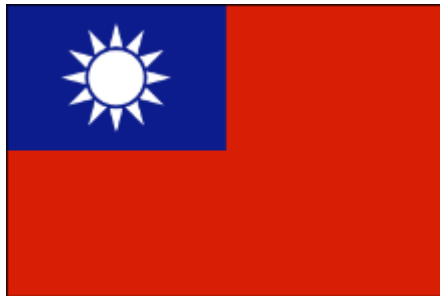


- 減少廚餘可直接節省日常開支、人力、能源和垃圾棄置成本
- 避免食物格價上漲



4-10%的食材最終被浪費

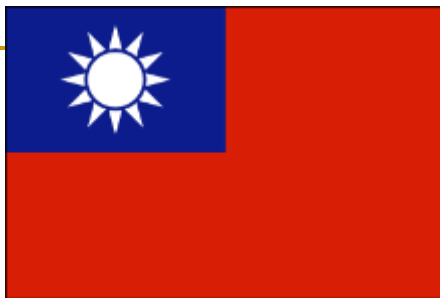
各地處理廚餘的方法



外國模式

- 政府方面：
 - 日本資助津貼買廚餘機
 - 瑞典將全國收回的廚餘中的三成半製成沼氣發電
- 考評獎勵制度：
 - 台灣「廚餘多元再利用計畫」特優鄉鎮市
 - 廣州居民、環衛工人及分類活動三方「利益綑綁制」
- 科技研發
 - 日本ERS科技，把這個過程縮短至2小時。更可自動過濾塑膠袋

台灣



- 2006年1月1日起全面實施
- 資源、廚餘、垃圾分開收集
- 垃圾中若夾帶廚餘，將可處新臺幣1,200元(HK\$335)至6,000元(HK\$1,676) 罰款。

分3類·好OK

95年1月1日起「垃圾強制分類」全國實施

資 源

包括廢紙、廢鋁、廢鐵、廢玻璃、廢塑膠、廢乾電池、廢日光燈直管……等。

廚 餘

家中烹調或食用後剩下的生熟食殘渣。
【依各縣市政府公告回收項目】

垃 圾

目前無法回收再利用垃圾，如紙尿褲【片】、衛生紙【棉】、口香糖等。

95年1~3月為勸導期，95年4月1日起「垃圾未分類者」可處以新台幣1200至6000元罰款。

行政院環境保護署

台灣經驗

- 回收廚餘，循環再造成豬隻飼料或堆肥



廚餘回收政策

汐止市垃圾強制分類

資源回收物、廚餘、一般垃圾
請分類收集、貯存交付清潔隊

廚餘垃圾請務必分開丟棄



可餵食廚餘

豬可以吃的就是廚餘
(俗稱餵水)

剩菜(飯、湯)、菜葉
過期食品
魚、蝦、蟹等殘體
禽畜(小)刺骨等



不可餵食廚餘

硬質殼殘體如：
蜆(蛤) 蚶殼、牡蠣殼等...
牛骨、豬大骨等...
椰子殼、榴槤殼、
硬質果心如芒果核等...

提醒您

不可投入塑膠袋、外包裝、餐盒、筷子牙籤、湯匙等雜物，請遵守垃圾強制分類政策，若未依規定辦理，將處1200～6000元罰鍰。

汐止市公所清潔隊

服務電話:(02)2641-1111 傳真號碼:(02)2647-6032

台灣經驗

■ 台北大湖公園家社區



台灣市民於清運點廚餘收集



- 市民回收廚餘時先瀝乾水分
- 將生熟廚餘分類並使用自備容器
- 定時自攜分類廚餘到清運點收集



韓國



1998年Master Plan on Utilising Food Waste as a Resource

英國



- 2006年實行家居有機廢物試驗計畫
- 於街邊 (kerbside) 放置廚餘桶



LOVE
FOOD
hate waste



英國經驗

■ 透過電動車收集



香港

- 「廚餘循環再造合作計劃」- 回收作堆肥
- 送往於2014年的「有機資源回收中心」- 轉化為生物氣和堆肥
- 廚餘回收較其他國家慢



相關政策

- 政府正進行垃圾收費的方案進行諮詢
- 支持公平及可持續的廢物管理
- 有決心，廚餘回收並不困難
- 市民及企業為製造廢物共同承擔
- 為美好而長遠的香港及環境努力



結語

■ 良好的廚餘管理文化 = 3心 2意



決心-管理層、政策



齊心-同事、前線員工、清潔工



耐心-分類、一步一步習慣



創意-環保活動、菜色、推廣



誠意-推動顧客、居民



■ 完

