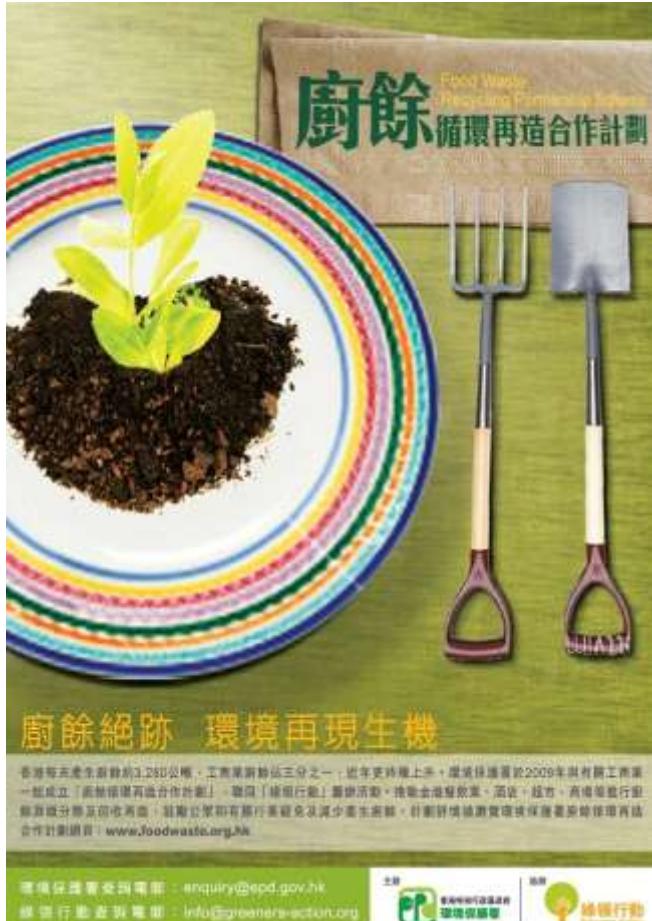


良好的廚餘管理文化



何漢威

總幹事



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



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 百分比
	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，都纂記做人要「有衣食」。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1752萬名飢民一年的緊急糧食需要。該環保團體因此於下月發起「全港有衣食日」，邀每月首個周三到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，在各處的美食廣場，對820名剛剛畢業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，約一成人剩下三成以上的食物。儘管相對於06年調查，44%受訪者食剩三成或以上食物相較為少，但調查行動認為這是因為主體減下，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，但只有一成人會要求食肆減少食物分量。

發起「少飯」行動

據調查報告，2007年全港棄置食物多達120萬公噸，足夠全球1752萬人一年的緊急糧食需要，而現時香港並無處理廚餘的方案，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溝，直至增加堆積量。



港人食物浪費調查 2009
■綠領行動調查發現，港人浪費食物情況嚴重。

消費者自行要求減少食量是個好主意：「我會要求少一點（白飯），因為食時唔會浪費呀！大家都會體諒冇晒人細難食呀。」

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





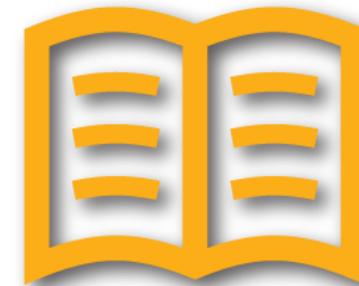
廚餘管理

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



避免產生廚餘指引
Good Practice on Food Waste Avoidance

確保廚餘回收之流程暢順固然重要，若餐饮業能在食物製作及準備時顧及源頭減廢，減少浪费食物的情形，不單能減輕堆填區的負荷亦可為企業本身減輕營運成本。以下是一些給餐饮業的指引：

採購

留意是否出現很多吃剩食物的情況，向顧客提供不同份量之選擇。
前線員工可特意提醒顧客因應份量落差。
提供好建議，向顧客了解飯餐有否過多，諮詢減少消費食物之方法。

顧客方面

定期檢查冰箱及儲存室內食物之使用期限，建議每星期檢查一次。
當發現食物期限將至，將過多的食物/食物相贈給食物銀行或社區廚房。

食物儲存

員工培訓

為所有員工提供培訓，讓員工了解廚餘減量之重要性。
教導員工認識什麼食物可回收及如何客製份量。
教導員工配合于廚房及櫃面工作時源頭分類，並定期收集及回收的整個流程。

決定菜單

選用食材每餐份來減少廚餘，例如：魚骨用來製作湯底、魚頭用來作魚頭飯等。
將過剩的食材再利用，前提是需顧及食物衛生安全，例如：過剩的白飯用來製作湯飯或火腿飯。
安排員工定期每日廚餘量，除之制定廚餘目標；另外，與職員定期檢討以不同方法，削減來源廚餘。

指引詳請可參考：
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



台灣：酒家正進行廚餘回收

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



菜式詳請可參考：
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)

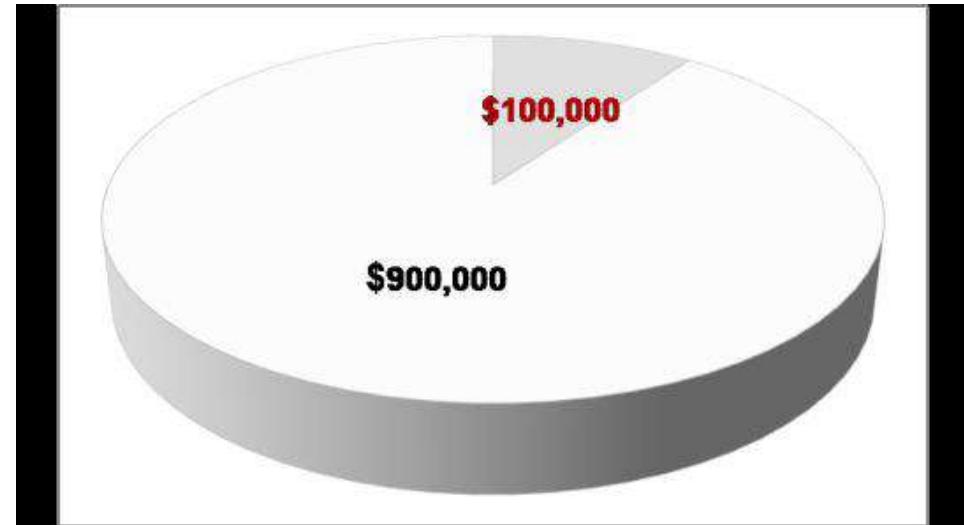
- 逢星期三
- 食客要求「少飯」，該飯餐將比原來份量減少1/3
- 飯餐價錢將減\$1



廚餘回收之好處 (節省成本)

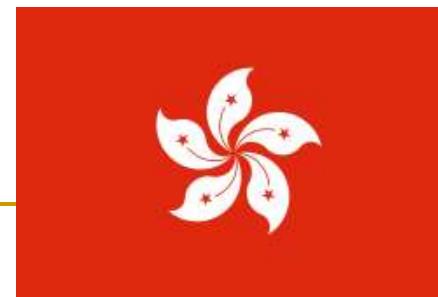
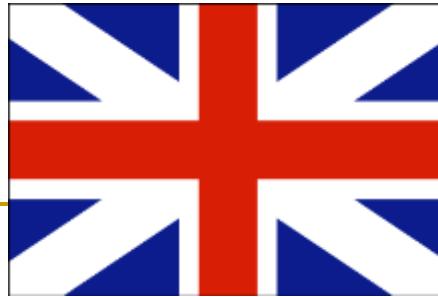
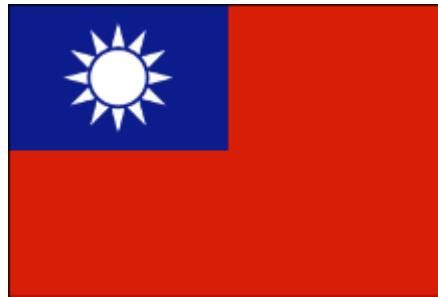


- 減少廚餘可直接節省日常開支、人力、能源和垃圾棄置成本
- 避免食物格價上漲



4-10%的食材最終被浪費

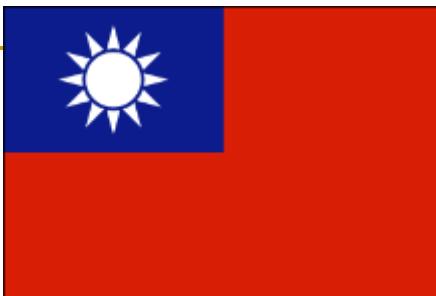
各地處理廚餘的方法



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



- 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



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）蜊殼、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

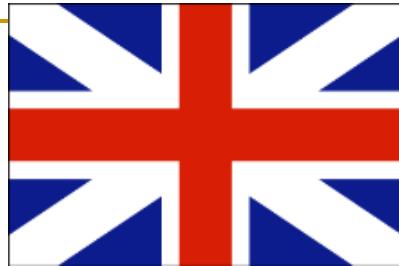


韓國



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



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

