

市民

1. 採購

採購時以家中的使用量，食品保質期等作採購原則。不要多買一些不會使用的食材或有折扣的食品，因為很多時候都會因為吃不完而浪費。

2. 使用及儲存

如購入過多食品，可與其他人分享，避免造成浪費；把各食材分開包裝，讓自己有更好管理，而食材以能保存得更長久。

3. 外出用餐

注意各菜式的分量，過多的時候記住叫「少飯！」；可以自備餐盒，把過多的餸菜預先裝好，既能減少浪費又可減少使用塑膠。

各項活動內容

日期	活動
2011年7月11日	「珍惜食 勿浪費 有衣食在觀塘」開幕禮
2011年6月至 2011年8月	apm內共7間食肆參與環保署主辦的「廚餘循環再造合作計劃」，廚餘會送往九龍灣的廚餘試驗處理設施
2011年8月起	設置廚餘處理機於apm地庫一層，回收食肆的廚餘。產生的堆肥，將會用於apm平臺花園及區內綠化
2011年12月至 2012年4月	「第一屆優良廚餘管理食肆比賽」各商戶提供三個從源頭減少廚餘的方法，並加以推行。綠領行動將進行監察，評估成效。顧客可於公投日，投票選出管理廚餘最好的食肆
2012年5月	「第一屆優良廚餘管理食肆比賽」頒獎禮，由環境保護署、觀塘區議會、啟勝管理服務有限公司和綠領行動代表作為評審，選出並嘉許優良廚餘管理的食肆，以資鼓勵
2012年12月至 2013年4月	「第二屆優良廚餘管理食肆比賽」
2013年6月	「珍惜食 勿浪費 有衣食在觀塘」閉幕典禮暨第二屆優良廚餘管理食肆比賽頒獎禮
2011年7月至 2013年6月	定期舉辦講座及參觀活動，包括計劃分享會，參觀九龍灣廚餘試驗處理設施和廚餘變魚糧設施，歡迎各商戶及市民參加

如欲了解更多資料，可瀏覽綠領行動網頁
www.greeners-action.org
或環境保護署廚餘循環再造合作計劃網頁
www.foodwaste.org.hk

珍惜食物 浪費

有衣食在觀塘

Food waste, No Way!



廚餘是甚麼？

廚餘是每天我們在餐前或餐後所產生的食物渣滓(包括蔬果，肉，麵包等)。調查發現87%的市民在外出用餐時都未能把整份午餐吃完，令每天由工商業產生的廚餘達960噸，加上家居所產生的廚餘，香港每天合共產生約3,200公噸的廚餘。

爲甚麼需要回收？

廚餘不但佔用了寶貴的堆填區空間，而且分解廚餘時會產生溫室氣體及污水，對環境造成破壞，所以過多廚餘不單浪費寶貴的地球資源，更嚴重影響環境。

「觀塘區廚餘減量運動」是甚麼？

觀塘區議會聯同環境保護署、綠領行動及新鴻基地產於apm商場舉行為期兩年的「觀塘廚餘減量運動」，以促進市民及商戶對減少及回收廚餘的關注。

計劃會把商場各食肆已作源頭分類的廚餘收集之後再送到商場設置的廚餘處理機作統一處理，造成堆肥產品，提倡分類回收，減少對環境的影響。另一方面計劃會舉行「優良廚餘管理食肆比賽」，嘉許一些優良廚餘管理的食肆，務求可以由根本做起，減少資源浪費；計劃會定期舉辦各種講座，分享會和參觀活動，希望令更多人認識及支持廚餘回收工作。

如何減少廚餘？

為了能更好管理廚餘，減少浪費和妥善管理是最有效的方法。不論是在食肆或是在家中，你都可以做到。

商戶

1. 採購

採購時以店內的使用量，貯藏量，食品保質期等作採購原則。除了能減少廚餘，也可以減少成本。

2. 儲存

良好的標籤制度，貯藏設備及貯藏習慣能有效避免食品過期及腐壞。

3. 決定菜單

善用食材的配搭可避免產生廚餘，盡量使用食材的各部分，不要造成浪費。

4. 點菜

落單時，可以提醒顧客注意份量，避免浪費食物。

