

環保食肆工作坊
二零零九年六月十一日



經驗分享題目：

廚餘怎麼辦

講者：洪惠長先生

麗港軒(麗港城一期會所)

Stone Bar & Lounge



何謂廚餘？（舊稱餽水）

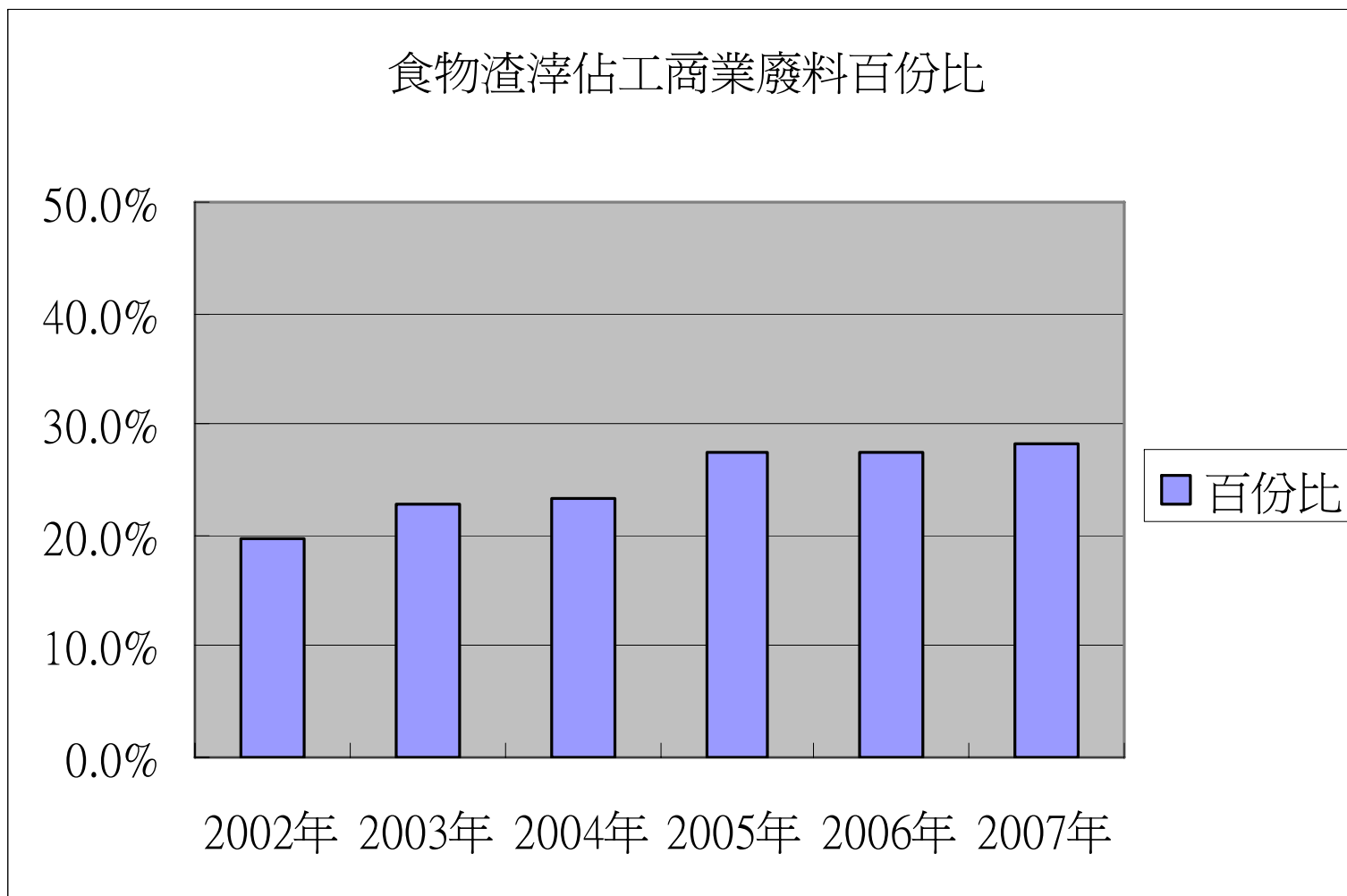
- 日常生活中所產生之剩菜、剩飯、蔬菜、果皮、茶葉渣等有機廢棄物，皆可稱為廚餘，包括食材料理前後的所有廢棄物，甚至過期食品亦可統稱為廚餘。



廚餘每日廢棄量

	家居(公噸)	工商業(公噸)	總計(公噸)
2002年	2782	373	3155
2003年	2794	463	3257
2004年	2695	532	3227
2005年	2453	701	3154
2006年	2473	727	3200
2007年	2444	866	3310

廚餘比重(持續上升)





食肆數字

食物業牌照	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年
普通食肆	7206	7316	7502	7647	7643	7694
小食食肆	2452	2544	2703	2828	2843	2870
總計	9658	9860	10205	10475	10486	10564



目標：減少廚餘

可行方法

- 採購控制
- 存貨控制
- 善用下欄(材料)
- 菜式少骨頭
- 控制份量，減少浪費
- 做足食物安全監控



目標：減少廚餘

- 魚池海鮮
- 控制福食(員工每日之膳食安排)
- 鼓勵顧客有衣食運動，剩菜打包



預計障礙

- 前線員工
- 管理層員工
- 顧客



廚餘化肥試驗計劃

失敗原因

- 堆肥器容量有限
- 太近民居，臭氣做成滋擾
- 員工未能掌握技術
- 本港經驗
- 外國經驗



回收再用

科學資料

- 堆肥化
- 養豬
- 能源
- 飼料化

回收商

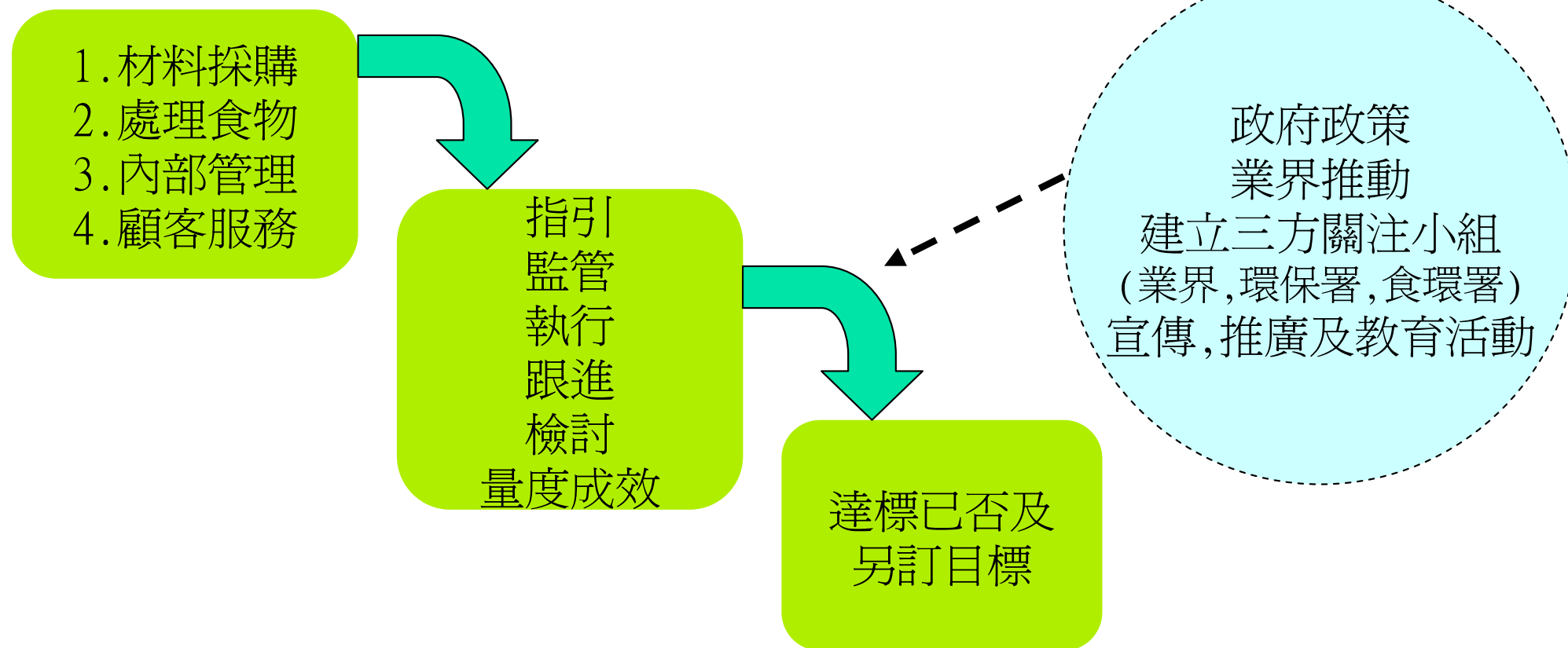


總結

在考慮如何將廚餘回收再用或運往堆填區前，應先找出具體方法以減少產生廚餘。

- 制定有關減少廚餘的措施及指引
- 食肆固體廢物分開處理
- 業界與政府合作，定立減少廚餘目標

減少廚餘流程





建議

- 制定減少廚餘措施供業界參考
- 制定員工指引，專人負責監管及處理廚餘事項
- 修正措施指南及分開處理固體廢物
- 成立關注小組

