

環保營商研討會2009(4月29日)

環保營商研討會 2009年4月29日 (星期三)
提昇企業優勢 拓展綠色商機

會議目的
 為進一步提高企業的環保意識及加強環保法例，環保保護署委託合聯同會與香港綠色發展局共同「環保營商研討會」，計劃在內地舉辦研討會，加強工作以加強環保法例宣傳，協助本地企業達到或超越環保法例要求，提高競爭力及競爭力，配合具經濟效益的環保生產，善用「環保服務」的優勢，把握環保商機的大趨勢，拓展「綠色經濟」商機，達至多贏局面。

會議日期
 2009年4月29日 (星期三) 下午2時至4時
 (下午1時30分登記)

會議地點
 大埔康翠園中環商務中心(大埔區)大埔康翠園中環商務中心

嘉賓
 工商界代表、工商界企業家及專業人士及相關團體代表等

講者
 環保署署長
 地址：2/F 394A (樓上) 2/F 394A (樓上)
 電話：2768 5567
 傳真：2768 5567
 電郵：18yp@epa.gov.hk

共320人出席



環保食肆工作坊2009(5月至7月)

環保食肆工作坊 2009年5月至7月
邁向環保食肆 業界共同參與

目標
 為進一步提高企業的環保意識及加強環保法例，環保保護署委託合聯同會與香港綠色發展局共同「環保食肆工作坊」，計劃在內地舉辦研討會，加強工作以加強環保法例宣傳，協助本地企業達到或超越環保法例要求，提高競爭力及競爭力，配合具經濟效益的環保生產，善用「環保服務」的優勢，把握環保商機的大趨勢，拓展「綠色經濟」商機，達至多贏局面。

嘉賓
 環保署署長、工商界代表、工商界企業家及專業人士及相關團體代表等

講者
 環保署署長、工商界代表、工商界企業家及專業人士及相關團體代表等

地址
 大埔康翠園中環商務中心(大埔區)大埔康翠園中環商務中心

電話
 2768 5567

傳真
 2768 5567

電郵
 18yp@epa.gov.hk

共5場工作坊

環保食肆工作坊2009(5月至7月)

支持機構



環保食肆及食物工場個案分享

(鳴謝以下機構提供資料)

加州紅 灌輸環保概念



知	• 公司積極推行環保理念
明	• 將環保概念加入培訓內容
喜	• 成立委員會
行	• 定立開源節流表格計劃及印制度被聯員工
慣	• 將相關環保工作加入工作流程及手冊
	• 五常小組, 成本控制小組
	• 將環保題材加入常規內審項目

加州紅 建立環保文化



32

加州紅 員工教育

外間	內部
研討會	入職培訓
少飯平\$1蚊	晉升課程
工作坊	
源全計劃	



加州紅 公司制度



- 專責委員會
- 員工手冊
- 流程設計
- 員工獎勵計劃

大興 節約用水



35

大興 節約能源



- 減少噪音
- 減少廢氣油煙排放
- 減少熱量流失
- 縮短生產時間 (準確控制時間)
- 減少能源消耗
- 品質保證

「以心為本」節約能源計劃

經過董事局歷時多月的不斷研討，終於在2008年推行第二次節能計劃-「以心為本」節約能源計劃。

「以心為本」節能計劃的中心重點就是 - 以獎勵形式來鼓勵及推動員工自覺地節省能源，將每年節約的能源費當中的30%，給予員工作為獎勵，讓員工可以與公司一起得到節約能源後的成果。

2007-08年能源費佔營業額百份比

年份	能源費佔營業額百份比
2007年	8.20%
2008年	7.74%

「以心為本」節約能源計劃的成效非常顯著，在2008年度，本集團就已經比07年度共節省能源費達120萬元。

環境管理手冊

推行環境管理 - 清潔、安全及衛生政策工作(鳴謝職業安全健康局)

綜合過去內外審核成績，制定環境管理審核標準，積極鼓勵管理團隊做好預防工作，同心協力，不斷改善工作環境的安全及健康，進一步提升職安健水平。

收集參考數據

2006年至2008年五常協會及營運審計成績

整理 + 分析
圖片 + 文字

Top 20 錯誤點

92%

2009年環境管理手冊

- 廚部
- 點部
- 味部
- 潔淨部
- 廳部

工作環境

清潔衛生
預防意外
職業安全
防火措施
急救設施
人力搬運

好食抵食

物流中心

中央採購

- 大量採購 ↑
- 包裝材料 ↓
- 加強議價能力 ↑
- 具競爭性價格購得優質食材 ↑

節省材料成本

減少材料浪費

價格指數趨勢圖

物流中心

中央生產

- 大批量生產- SAP ERP系統
- 統一及簡化控制食品製作過程
- 確保產品達致優質水平
- 集中進行食品加工、品質檢定、包裝及分銷等工序

節省水電

節省地方

控制成本

營運效率

41

十項管理 - BSC

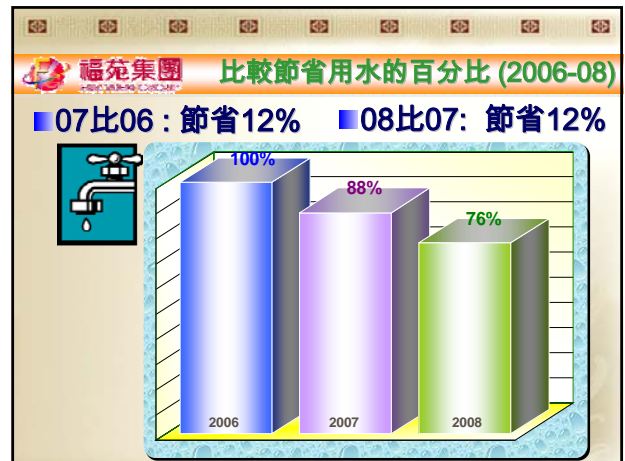
“營運操作”納入“管理措施”，積極推動員工，實施“環保節流”措施及定期“獎勵”優異成績。

分店	分店	分店	分店	分店	分店
環境管理	3	3	2	1	0
工傷	3	3	3	3	3
團隊指數	3	2	3	3	3
顧客投訴	3	1	2	2	3
當月最高可取	24	24	24	24	24
總分	20	19	18	17	16
平均分	2.50	2.38	2.25	2.13	2.00

福苑集團 節約用水措施

- **人**：員工培訓 · 善用資源
- **機**：分店配套
- **物**：配套設備 · 用水量紀錄表
- **法**：五常管理 · 數據分析





慳水(\$為財 - 節能(煤)

■ 內聚爐火





環保展望 - 環保採購 (海鮮)

How-to-use



環保展望 - 清涼廚房

■ **3C**

- 清涼
- 清潔
- 控制

■ **5S**

- 強力
- 急速調理
- 安全
- 節能
- 省錢



48

環保展望 - 新店設計(5S)



項目	說明	照片
環境	—— 保持環境整潔，避免積塵積垢，保持空氣流通。	
物料	—— 物料存放整齊，避免混雜，已用物料即時歸位。	
人員	—— 員工穿著整齊，保持良好儀容。	
設備	—— 設備定期保養，防止故障和停機。	
清潔	—— 保持環境整潔，避免積塵積垢。	
安全	—— 工作有計劃，不要草率從事。	
衛生	—— 嚴守食肆的衛生要求，防止交叉污染。	
能源	—— 節約能源，減少浪費。	
物料	—— 物料存放整齊，避免混雜。	
人員	—— 員工穿著整齊，保持良好儀容。	
設備	—— 設備定期保養，防止故障和停機。	
清潔	—— 保持環境整潔，避免積塵積垢。	
安全	—— 工作有計劃，不要草率從事。	
衛生	—— 嚴守食肆的衛生要求，防止交叉污染。	
能源	—— 節約能源，減少浪費。	

環保食肆認可計劃



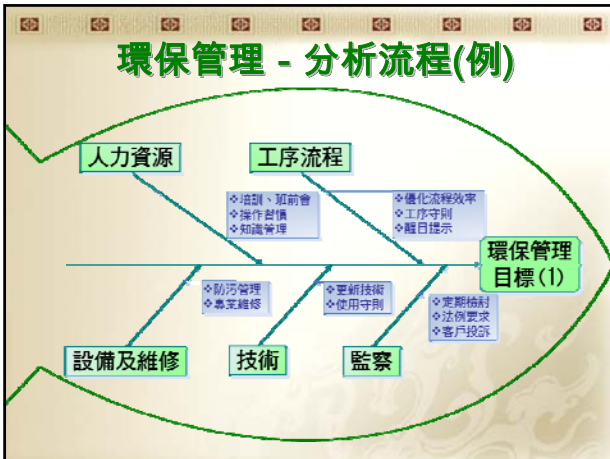
環境及自然保育基金

食肆的營運與環保管理

管理計劃/措施

- 五常法(5S)
- OHSAS18001職業安全健康管理體系
- ISO 22000食品安全管理體系
- ISO 14001環境管理體系(EMS)
- 優質海水認可計劃
- 有營食肆
- 環保食肆





飲食業環保表現調查


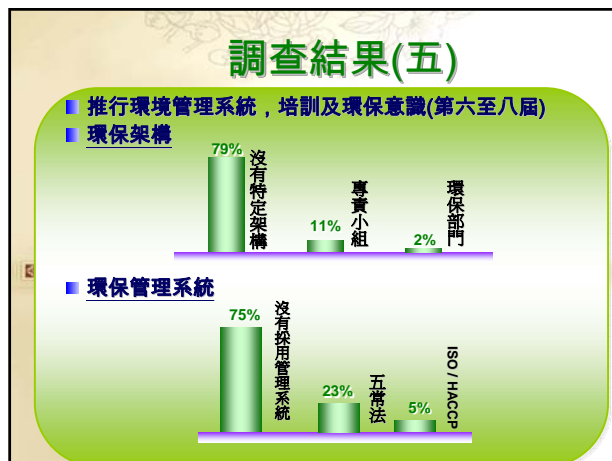
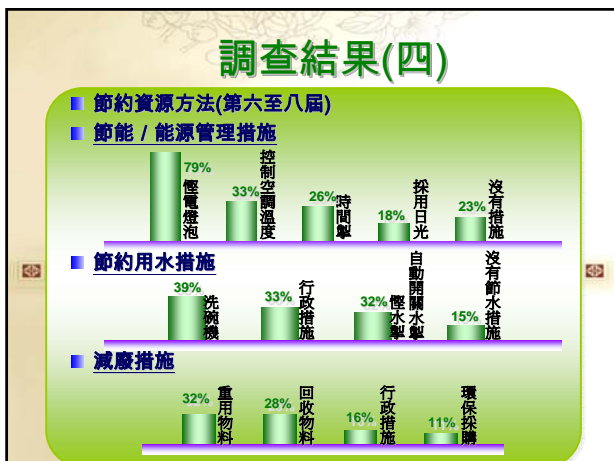
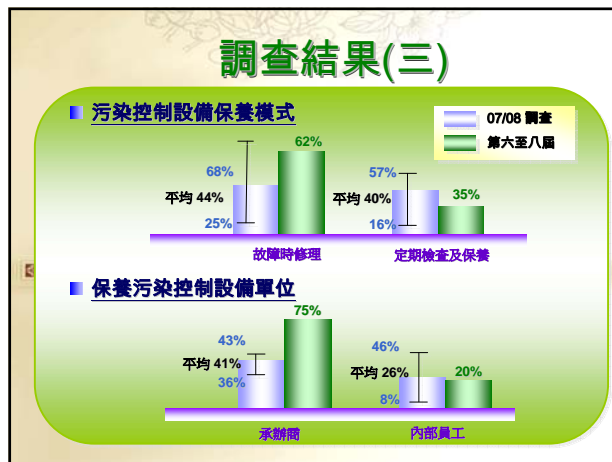
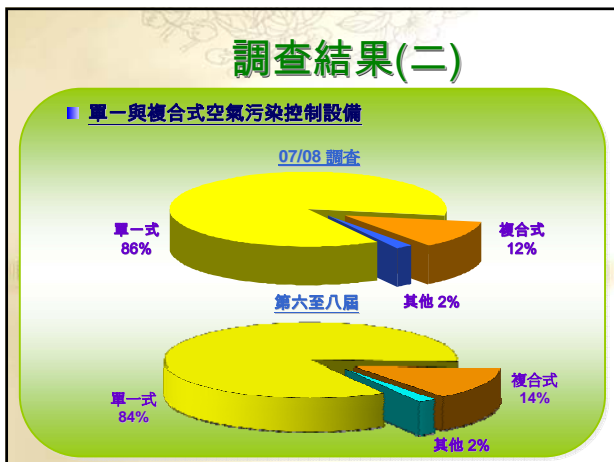
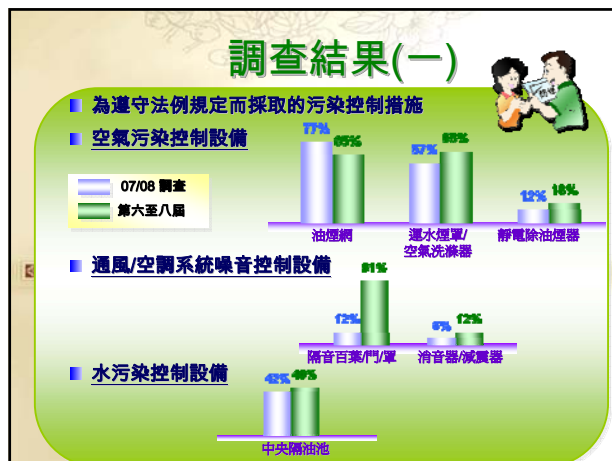
飲食業環保表現調查

■ 目的
- 為進一步了解飲食業在環境保護方面的情況，環保署在2007-2009年進行飲食業環保表現調查。

■ 方式
- 透過實地視察及問卷填寫，成功收回145份問卷。
- 透過問卷調查，從香港專業教育學院(柴灣分校)酒樓管理專業學員收回共57份問卷。

問卷內容

- 食肆的規模和類別
- 業界推行環境管理系統、培訓及環保意識的情況
- 為遵守法例規定而採取的污染控制措施
- 節約資源及其他環保措施
- 食肆自發推動環保

調查的延續

- 現邀請香港專業教育學院柴灣分校酒樓管理課程(專業文憑)(第九屆)學員填寫問卷
- 請交回問卷至本署黃健清先生
 - 傳真號碼：2402 8272
 - 電郵：kinchingwong@epd.gov.hk
 - 地址：九龍長沙灣道303號長沙灣政府合署8樓環境保護署



總結

精明環保食肆(一)

超越法規要求 做得更好

自我推動

主動超越法規

認知法規

被動遵守法規

業界期望能在遵守環保法例的同時，進一步實踐環保...

精明環保食肆(二)

- 建立合適的環保管理制度
- 管理層積極參與及推行環保事項
- “策劃 - 執行 - 審核 - 跟進”
- 加強員工正面環保意識
- 檢討及改善工序或流程
- 持續加強環保管理、業界交流



生意自然好

多謝!

食肆重環保

歡迎交流意見