



ENVIRONMENT AND CONSERVATION FUND
環境及自然保育基金

「優質餐飲環保管理計劃」

香港餐飲聯業協會
及
香港生產力促進局
2010年11月



Hong Kong
Productivity Council
香港生產力促進局

1. 簡介「優質餐飲環保管理計劃」



Hong Kong
Productivity Council
香港生產力促進局

背景

- 餐飲服務行業產生各類的污染（如：廢物、油煙、廢水、噪聲及光污染等）
- 大多數都欠缺改善環保表現的積極性及相關認識
- 因此有急切需要去幫助及鼓勵業界改善環保表現及至周邊環境



Hong Kong
Productivity Council
香港生產力促進局

計劃範圍

- 制定及實行自願性質的
優質餐飲環保管理計劃
Quality Restaurant Environmental Management Scheme
- 建立及向業界提供培訓課程，以訓練餐飲業經營者、員工及培訓審核員以進行評估和審核



Hong Kong
Productivity Council
香港生產力促進局

計劃目的

- 令各類型的本地餐飲商戶，特別是中小型企业提升環保表現和更好地利用資源
- 透過培訓以提升業界的環保知識水平及資格
- 令本地餐飲商戶增強競爭力及提高形象
- 提高公眾對環境保護的認識
- 改善及保護香港的環境



Hong Kong
Productivity Council
香港生產力促進局

申請人

- 香港餐飲聯業協會 及 香港生產力促進局



Hong Kong
Productivity Council
香港生產力促進局



Hong Kong
Productivity Council
香港生產力促進局

計劃將分五期落實



第一階段: 督導整個計劃及諮詢業界

- 成立督導委員會
- 研究各地類似計劃
- 制訂計劃框架的初稿
- 諮詢業界



督導委員會成員簡介

姓名	所屬公司/組織
譚俠聲 先生 (Simon)	香港餐飲聯業協會
譚兆成 先生 (Tony)	現代飲食管理(專業)協會
楊位醒 先生	香港餐務管理協會
黃傑龍 先生 (Simon)	稻苗學會
陳楚國 女士 (Louisa)	沙嗲王(集團)有限公司
蔡偉傑 先生 (Ricky)	東京麵包餅食集團有限公司
陳紫鳴 先生 (Antonio)	盈電工程有限公司
張潤興 博士 (Richard)	香港城市大學
徐永勝 先生	環境保護署
何惠萍 小姐 (Linda)	環保促進會
曾錦林 先生	香港生產力促進局



第二階段: 制訂環保餐飲管理計劃及準則

- 計劃準則及評核方法將依據第一階段得出的業界意見制訂

計劃的評核範籌

- 我們將根據餐飲業不同的營運模式，為不同類別的餐飲業訂立一套合適的準則



第三階段(甲): 試行及微調計劃

- 我們會先試行此計劃並就結果微調評核程序及準則
- 公開及公平地選出十間餐飲商戶試行計劃, 這十間商戶會包含本地典型的餐飲業



第三階段(乙): 製作教育, 培訓及推廣的材料及小冊子

- 網站
- 教育短片
- 技術手冊
- 小冊子



第四階段(甲): 正式推出及推廣此計劃

- 發佈會
- 計劃由此刻開始接受本地餐飲商戶遞交申請



第四階段(乙): 舉行培訓班

三個層級的培訓班

- 為經理級人士提供的培訓班: 四班為期一天的培訓, 目標為200名參加者
- 為主管級人士提供的培訓班: 五十班為期一天的培訓, 目標為2500名參加者
- 為審查員提供的培訓班: 三班為期一天半的培訓, 目標為60名參加者



第五階段(甲): 全面推行此計劃

- 我們誠邀所有餐飲商戶參加
- 參加的餐飲商戶須繳付年費以作審查及延續證書之用
- 合格的餐飲商戶將獲頒標記/證書以茲識別
- 此標記/證書可張貼在商店顯眼的位置以吸引顧客



第五階段(乙): 定期舉行推廣及講座

- 定期在不同的渠道及媒體宣傳計劃
- 定期舉辦發佈會/研討會及年度典禮



整體時間表 (項目開展日期: 二零一零年八月十六日)

階段	內容	需時 (月)	月																																			
			2010						2011						2012						2013																	
			8		10		12		2		4		6		8		10		12		2		4		6		8		10		12		2		4		6	
			8	10	12	2	4	6	8	10	12	2	4	6	8	10	12	2	4	6	8	10	12	2	4	6	8	10	12	2	4	6						
1	督導整個計劃及諮詢業界	3	■	■																																		
2	制訂環保餐飲管理計劃及準則	6		■	■	■	■	■																														
3a	試行及微調此計劃	5						■	■	■	■																											
3b	製作教育, 培訓及推廣的材料及小冊子	7								■	■	■	■	■	■																							
4a	正式推出及推廣此計劃	2																																				
4b	舉行培訓班	22																																				
5a	全面推行此計劃	在4a階段 後繼續推 行																																				
5b	定期舉行推廣及講座																																					



2. 計劃大綱



- 我們將根據餐飲業不同的營運模式，為不同類別的餐飲業訂立一套合適的準則
- 我們初步將餐飲業分成五大類：
 - 1) 中式餐館
 - 2) 非中式餐館
 - 3) 快餐店
 - 4) 其他飲食場所
 - 5) 食品製造或加工工場



評核的七大範疇

- 1) 能源效益
- 2) 用水效益
- 3) 廢物管理
- 4) 污水管理
- 5) 空氣污染管制
- 6) 噪音管制
- 7) 整體環境管理



能源效益

- 使用 1 級或 2 級能源標籤的器材
- 安裝節能照明
- 安裝感應器供燈光開關之用
- 控制室內溫度
- 使用其他節能裝置
- 使用再生能源
- 使用新能源車隊
- 定期作出能源審核及記錄
- 制訂能源管理計劃



用水效益

- 使用雙沖水式廁所
- 使用感應式尿兜, 只在使用時才自動沖水
- 使用“自願參與用水效益標籤計劃”器具
- 使用具消毒功能 低水流量 的洗碗機
- 使用中水回用系統
- 只在客人要求時才注滿水杯
- 使用節約用水的裝置 (如: 能自動關閉的水龍頭)



廢物管理 (1/2)

- 實行回收/循環再造 (塑膠, 金屬, 紙, 玻璃, 等)
- 執行恰當的棄置措施 (油墨/炭粉盒, 電子裝置, 日光燈, 電池, 化學劑, 等)
- 雙面印刷/再用紙張
- 在使用電池的裝置採用充電式電池
- 使用可重用餐具, 枱布, 抹布, 餐巾
- 客人要求時才提供抹布及餐巾
- 除垃圾袋外不使用膠袋
- 不使用瓶裝水
- 大額採購以減少包裝
- 與供應商洽商重用容器



廢物管理 (2/2)

- 以廢油生產生物燃料/能源
- 廢油由可靠的回收商回收
- 在菜牌上加入少飯/少餸選項 (可配合較平價錢)
- 透過減少食物浪費的方式支援慈善團體 (例如每次客人要求少飯時, 餐廳便捐一元予慈善團體)
- 主動詢問客人是否須帶走有餘的餸菜
- 自行堆肥或由可靠的回收商處理
- 制訂全面的減廢及廢物管理計劃



污水管理

- 安裝有效的隔油裝置及/或有效污水處理系統
- 在一年內未有被環保署檢控



空氣污染管制

- 禁止在室內吸煙
- 符合環保署的室內空氣標準
- 安裝有效的油煙過濾網 / 運水煙罩 及 靜電除油煙器
及/或有效的廢氣處理系統
- 根據環保署出版的指引選擇合適的抽氣裝置出口位置
- 安裝有助改善室內空氣質素的設備
- 在一年內未有被環保署檢控



噪音管制

- 有效管制抽風裝置的噪音 (可參考環保署相關指引)
- 在一年內未有被環保署檢控



整體環境管理 (1/2)

- 不使用破壞大氣層的雪種 (例如: CFC, HCFC雪種)
- 使用生物可降解的清潔劑
- 避免採購或供應以不符合可持續方式所得的食材或菜式 (例如: 魚翅, 髮菜)
- 構思創新的環保菜單 (例如: 低碳菜式)
- 使用環保衛生紙/手寫紙/印刷紙 (例如以再造紙製成的紙張)
- 制訂環保採購的公司政策
- 為員工提供培訓



整體環境管理 (2/2)

- 向員工發放獎勵以鼓勵他們遵守公司的環保政策
- 提供以公共交通工具到達該場所的資料
- 獲ISO14001認可資格
- 獲HACCP / ISO 22000認可資格
- 獲5S / 五常法等認可資格
- 定期公佈可持續發展報告書，報告可持續發展方向、績效等
- 電子入單, 以減少用紙
- 在一年內未有被食環署就環境衛生方面檢控
- 定期清潔食品、飲品等製作地點及洗手間，並存記錄



評核制度

- 須符合所有準則
- 自行選擇需要遵守的項目
- 須符合全部強制規定, 及部份自選項目



評核制度

- 積分制
- 強制規定 + 自選項目
- 申請者需符合全部強制規定, 及部份自選項目
- 而且達到某程度的合格分數
- 證書有效期為一年
- 設年度評核及非定期審查, 鼓勵持續改善



謝謝

