



環保教育

指引、宣傳及參考資料

Green Restaurant 環保食肆

42

技術支援

<http://www.greenrestaurant-hk.org>
Info@greenrestaurant-hk.org

食肆環保網

Company Name	Company Address	Contact Person	Tel No.	Fax No.	Air Pollution Control Equipment										Other Pollution Control Equipment	Others		
					AS	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10				
...

43

技術支援

行業環保支援中心

GAC

- 設於修頓中心28樓
- 熱線：2838-3111(按5)

- 供業界查詢
- 環保法規資料
- 環保管理工具

(ISO14001, 環保工作報告, 環境審核)

Green Restaurant 環保食肆

44

業界為本項目

- 本地中小企飲食業改善油煙排放及污染支援計劃 (由中小企業發展支援基金撥款) (2006-2008)



45

業界為本項目

- 為本地的飲食業中小企引進油煙排放控制的最新技術及運作指引
- 增加飲食業對環保法規的認識及提升飲食業的環保意識和環保表現

實驗測試



檢測中心



46

業界為本項目

- 環境及自然保育基金 – 項目1248 「優質餐飲業環保管理計劃」

- 項目申辦機構：香港餐飲聯業協會及香港生產力促進局
- 獲批款項 HK\$3.5M
- 項目為期 36 個月
- 環保署支援此計劃及參與督導委員會
- 目的：建立優質餐飲環保管理認證及提供培訓



47

業界為本項目

- 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準及資格
 - 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



48

業界為本項目

計劃大綱

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
- 6) 噪音管制
- 7) 整體環境管理

資源運用

污染管制

環境管理



49

業界為本項目

啟動儀式



諮詢業界及 制訂計劃準則



標籤及網頁設計



參觀環保園



傳媒報導



50

業界為本項目

計劃成果

- 預計項目期間約有300個商戶參加本計劃
- 提供技術指南、光碟和教育小冊子
- 宣傳教育：發佈會、新聞稿、報章廣告、電台廣播、傳單、海報及專題網站等

三類培訓課程

- 經理級人士：目標200名
- 主管級人士：目標2500名
- 審查員：目標60名參加者

<http://www.qrems.hk>

<http://www.ida.org.hk/s1/pdf/優質餐飲業環保管理計劃%20-%20投影片.ppt>

51

業界為本項目

環保法規推廣計劃

- 環保營商研討會
- 環保食肆工作坊

環保營商研討會 2008年10月22日 星期三
提升企業優勢 拓展綠色商機



環保食肆工作坊 2008年10月
邁向環保食肆 業界共同參與



52

業界為本項目

環保法規推廣計劃

環保營商工作坊 – 飲食製品及餐飲業



環保營商工作坊 – 飲食製品及餐飲業
提升企業競爭力 拓展綠色商機

2009年11月27日 (星期五)



環保指南



53

與相關團體協作



廣州市環保局代表 參觀食肆



香港餐飲聯業協會 參觀煤氣廠



「綠色經營·共享雙贏」 研討會



54

(V) 環保食肆及食物工場 個案分享

2009(5月至7月)

(鳴謝以下機構提供資料)



55

節約用水

大興



56



節約能源

舊式燒烤爐



新式燒烤爐



減少噪音

減少廢氣
油煙排放

品質保證

減少能源消耗

縮短生產時間
(準確控制時間)

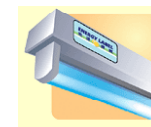
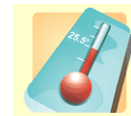
減少熱量流失

57



「以心為本」節約能源計劃

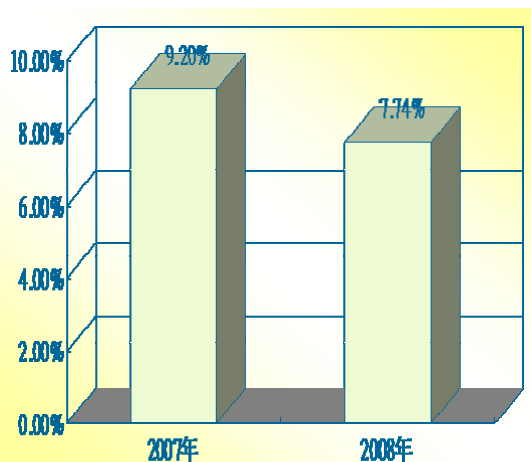
- 「以心為本」節能計劃的中心重點就是 - 以獎勵形式來鼓勵及推動員工自覺地節省能源，將每年節約的能源費當中的30%，給予員工作為獎勵，讓員工可以與公司一起得到節約能源後的成果。



58



2007-08年能源費佔營業額百份比



- 「以心為本」節約能源計劃的成效非常顯著，在2008年度，集團就已經比07年度共節省能源費達120萬元。
- 對員工、顧客、供應商及社會負責任的良心企業。
- 在推動工作的時，激勵一定會比懲罰更有績效；而且它的威力在於「持續」性及自發性。

59



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



60

節約用水措施



洗碗機循環用水系統



水喉集中器



汽泡式啤水機



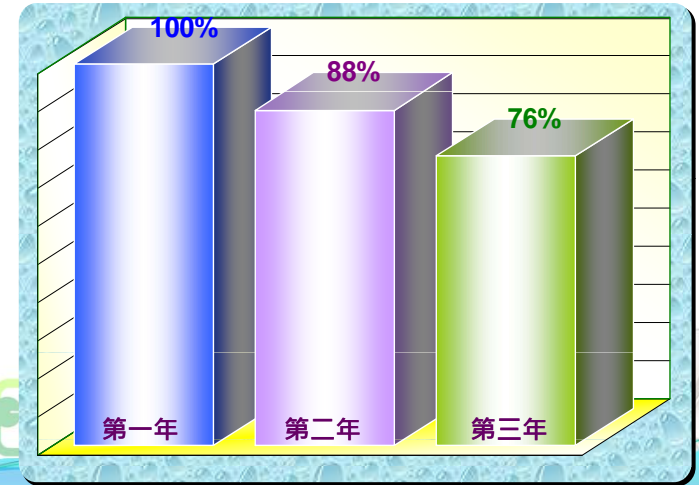
水壓槍



減壓花灑頭

61

比較節省用水的百分比

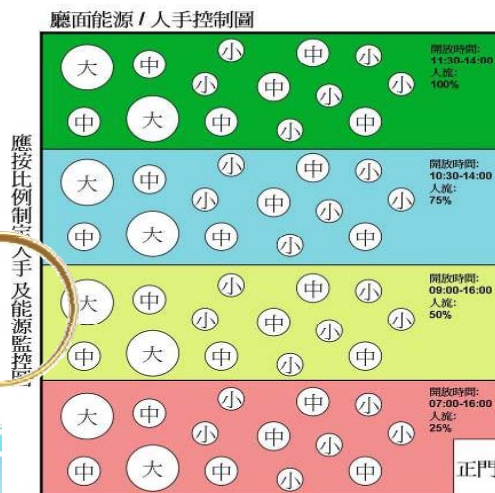


62



慳水(\$)為財 - 節能(人/電)

應按比例制定人手及能源監控圖



63

(VI) 食肆的營運與環保管理

64

管理計劃/措施

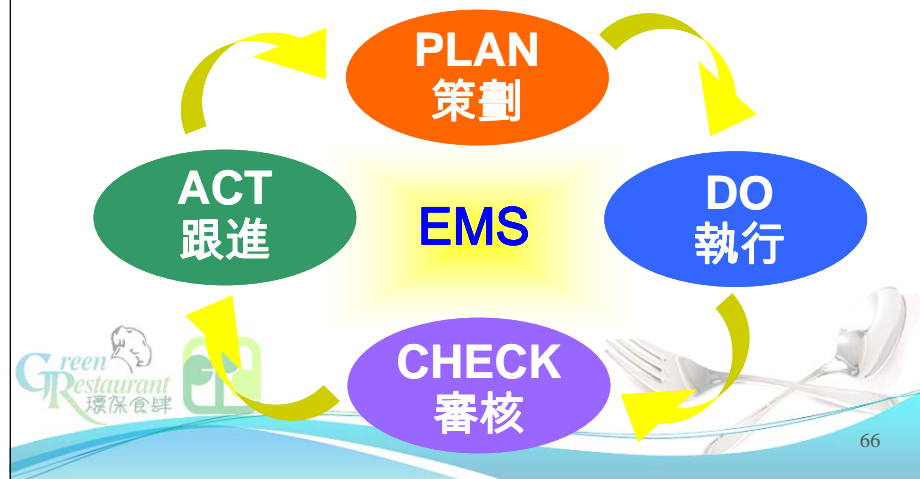


- ☑ 五常法(5S)
- ☑ OHSAS18001職業安全健康管理體系
- ☑ ISO 22000食品安全管理體系
- ☑ ISO 14001環境管理體系(EMS)
- ☑ 有營食肆
- ☑ 香港環保卓越計劃
- ☑ QREMS優質餐飲業環保管理計劃

65

建立食肆環保管理

- 建立環境管理體系(EMS)



66

建立環保管理制度



67

環保管理大綱



- 環保管理結合日常業務運作，加強資源運用，提升競爭力



68

環保管理大綱



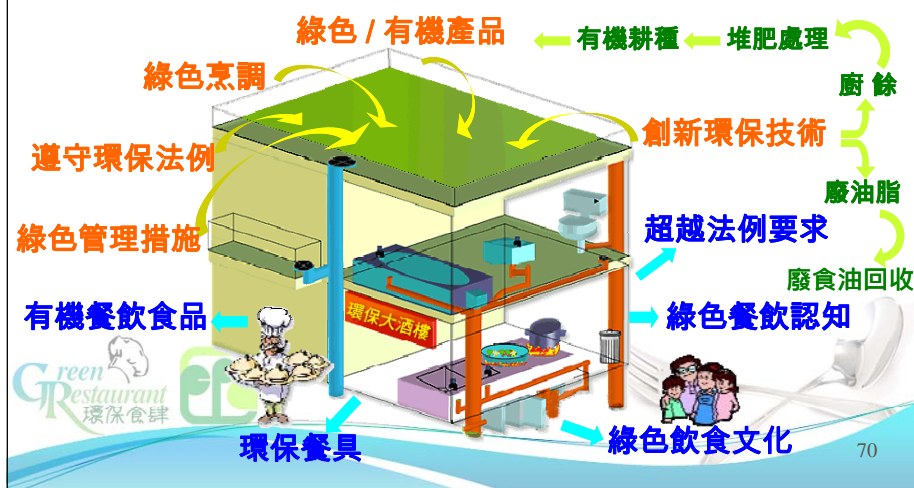
● 建立系統推行環保防污措施



69

環保管理大綱

● 結合環保概念於業務計劃及運作



70

清涼廚房



● 益處：節能省錢、提高效益、改善安全、推動環保

- 廚房的通風設計及佈局
- 設備：節能煮食爐具、抽風及空調系統、油煙處理系統、及環保設備
- 餘熱回收、節能省水
- 減省能源消耗，間接減低二氧化碳排放，及為舒緩全球暖化出一分力

http://www.hkpc.org/images/stories/corp_info/press_releases/coolkitchen.pdf

71

企業社會責任

● 關懷社區、員工及對環境的影響

- 將關懷融入運作
- 教育員工、業務夥伴、客戶或社會有關環境的議題
- 設計環保生產工序
- 更有效地運用資源
- 減少產生廢物及污染
- 提升競爭力

<http://www.csrsme.com.hk>

72

(VII) 飲食業環保表現調查

73

飲食業環保表現調查



目的

- 瞭解飲食業在環境保護方面的情況。



方式

- 環保署在2007-2008年進行飲食業環保表現調查，透過實地問卷調查，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113份問卷。



74

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

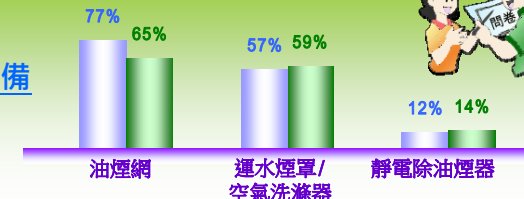


75

調查結果

- 為遵守法例規定而採取的污染控制措施

空氣污染控制設備



通風/空調系統噪音控制設備



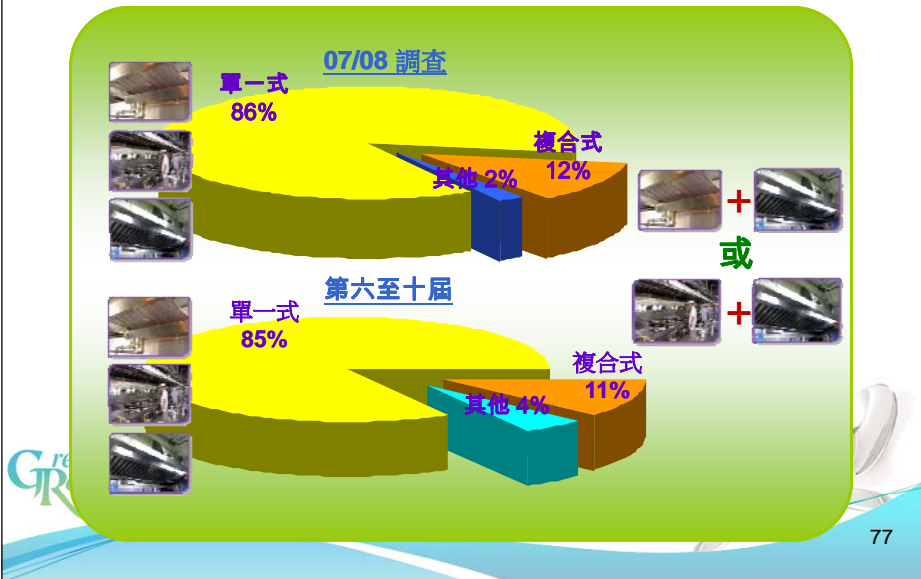
水污染控制設備



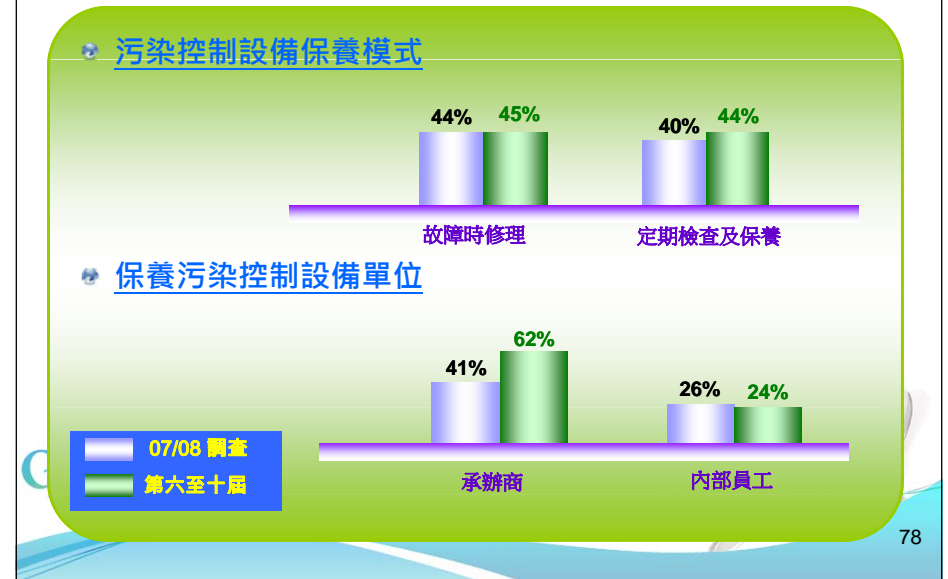
07/08 調查
第六至十屆

76

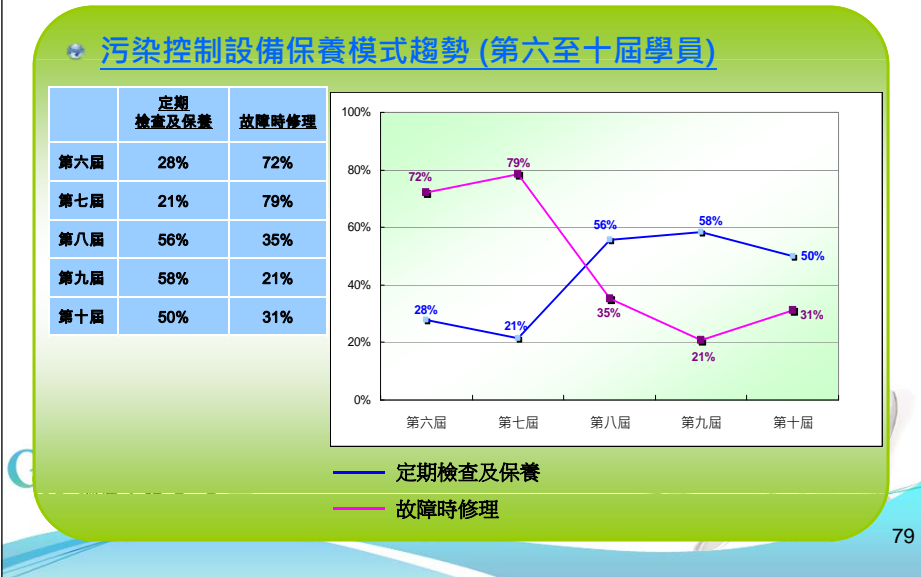
調查結果



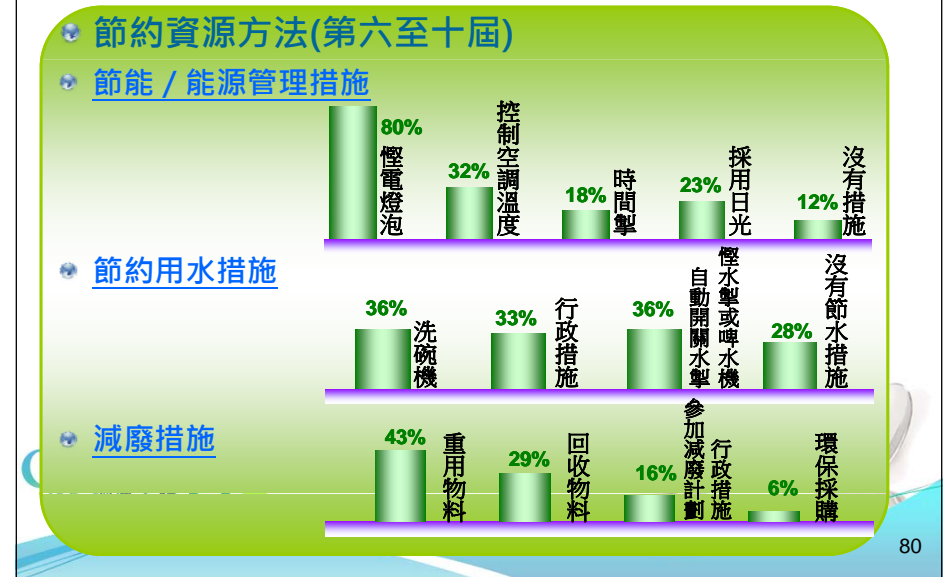
調查結果



調查結果



調查結果



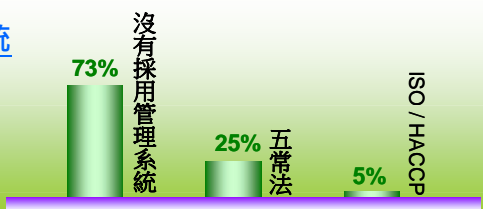
調查結果

推行環境管理系統，培訓及環保意識(第六至十屆)

環保架構



環保管理系統



81

總結

82

精明環保食肆



83

精明環保食肆

- 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
- 參加優質餐飲業環保管理計劃

84

環保營運客，
承擔企社責。



85

生意自然好

多謝！

食肆重環保

歡迎交流意見

Green Restaurant logo with a leaf and a fork, and the Chinese text '環保食肆'.

86