

9 員工培訓好重要 餐廳運作要清晰

- 加強各職級員工對環保及食物浪費的認識



10 食肆努力齊減廢 改善形象又慳錢

- 與環保機構合作，向大眾積極宣揚及推廣惜食信息推廣惜食文化



處理廚餘不可能嗎？

回收廚餘雖然困難，但並不代表不可能！問題只是本港食肆廚房有一套運作以久的習慣及模式，要作出改善就需要時間去適應。



源頭減廢永遠是較處理廚餘來得化算！

環境局2014年起透過環保基金，以非恆常資助形式資助非牟利團體營運食物回收工作。餐飲業界可定期檢視食材存貨品及其消耗程度，預先把剩餘可食用的食物捐贈予有需要人士。



本機構資訊

查詢電話：2699 9470 查詢電郵：foodgrace@communityleap.org

網址：www.foodgrace.org.hk

f Facebook: [foodrecycling](#) **YouTube:** Food Grace 食德好

IG: food grace **Whatsapp/Signal:** 9850 3891

在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議，
並不反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。



資助：



喜動社區
Community Leap

主辦：

環保基金
HONG KONG BAPTIST UNIVERSITY
COLLEGE OF INTERNATIONAL EDUCATION

WASTE LESS
食德好
FOOD GRACE

食德好
FOOD GRACE

食德好

• 簡介 •

食德好的惜食工作

食德好是香港首間食物回收機構，在2009年我們身體力行地到街市回收賣剩的蔬果，經過篩選處理後，轉贈至有需要人士手中，既能拯救食物，亦能為有需要人士帶來飽沃。丟掉食物，不但浪費了地球資源，亦造成堆填區爆滿問題，直接破壞的環境，加速氣候變化。我們的願景，是促進各界達至食物零浪費，並能夠將過剩的食物資源能再分配至有需要人手上。

人人惜食，代代好境！

廚餘可分為

三大類

「可避免的廚餘」

尚可食用卻被丟棄的食物
(如麵包、蘋果、肉等)

「或可避免的廚餘」

只有部份人選擇食用的食物
(如麵包皮、薯仔皮等)

「不可避免的廚餘」

不適合食用的食物
(如骨頭、蛋殼、菠蘿皮等)

香港的廚餘情況

2019年香港的每天廚餘量高達
3,600 噸，一年便累積 **130 多萬公噸**。

70%

家居：約佔所有廚餘的70%
(平均每天 **2,400 噸**)

30%

與食品相關的工商業，如食肆等約30% (平均每天 **1,100 噸**)

廚餘的影響

嚴重浪費各類生產食物的資源



廚餘帶來的
社會成本



加劇
全球暖化



廚餘的
經濟成本

餐飲業的廚餘

「上欄」：「餐前廚餘」，即食物送到客人的備餐流程中，例如：儲存不善、準備食物時切掉的剩食食材或製作食物時而產生的廚餘。

「下欄」：送到客人或客人吃剩的食物，或稱「餐後廚餘」。

惜食在葵青

項目簡介

承蒙環保基金的資助，與香港浸會大學國際學院協辦的「食德好 - 環保基金」大型教育項目「惜食在葵青」現已展開。項目為全港首個，目標建立惜食模範社區的教育、宣傳和研究計劃，透過動員區內商戶、飲食從業員及居民，學習並參與惜食減廢行動，協助緩和本港3,600公噸廚餘問題，並讓葵青區率先成為全港首個惜食社區。



餐飲業的廚餘處理

為幫助小商戶有效地減少上欄及下欄廚餘，食德好總結了「餐飲業界減少廚餘十式」，供業界參考：



1 食物分類存放好 食品安全最重要

- 制定採購食材的指引
- 記錄食材的貯存量、消耗量及需要補充的份量
- 食材的儲存有適當區隔



2 過期食品非垃圾 丟棄前請諗清楚

- 「先入先出」
- 如發現有已經或即將過期的食材，可考慮捐贈給食物回收機構



3 上欄廚餘勿丟棄 諗諗新意變菜式

- 善用剩餘或切掉的食物
- 鼓勵員工善用不規則或有異於一般的蔬果



4 餐單份量有得揀 下欄廚餘少好多

- 提供不同配搭、份量及選擇的餐單給不同食量的客人選擇



5 食飯切記要走塑 減少塑膠類廢物

- 避免採用一次性包裝的調味品
- 採用可重用的器皿及餐具



6 食幾多 叫幾多 提醒顧客勿浪費

- 提醒顧客避免過量點菜，及鼓勵客人把吃剩的食物打包



7 餐後廚餘睇一睇 調整餐單以減廢

- 進行餐後廚餘調查，指示員工記錄一星期用餐後廚餘的份量及種類



8 落單細心聽清楚 避免出錯成浪費

- 約員工培訓及清晰指示，確保供應的餐份符合客人的需要

