



走出堆填思維： 餐飲業減少食物及有機廢物行動藍圖

[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)

當我們仍然習慣把有機物丟進垃圾桶時，社會不單錯失了發展循環經濟的機會，也削弱了香港在減碳和資源自給方面的韌性。

撰文：梁志峰工程師（營運總監）、朱浩一工程師（環境管理經理）

[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)

根據 2024 年環保署數據，食物及其他有機廢物佔香港每日堆填的都市固體廢物約三成，當中不乏來自住戶的廚餘，也包括了餐廳、酒店、街市、食物工場等工商業處所丟棄的食物。這些原本具備營養和資源價值的物質，一旦與其他垃圾混合送往堆填區，便由資源瞬間變成負擔，既佔用有限的堆填空間，亦令管理成本持續上升。

有機廢物在堆填區內分解時會產生甲烷等溫室氣體，其全球暖化潛能遠高於二氧化碳，直接加劇氣候變化，即使堆填區設有填埋氣體收集及發電系統，也難以完全捕捉所有排放。此外，廚餘和有機廢物會產生滲濾液，增加處理難度和風險，令堆填區運作的環境風險與成本同步上升。

從資源角度看，食物及有機廢物本來可以成為可再生能源及土壤改良資源：一是經厭氧消化可產生沼氣，轉化為電力或熱能；又或是經妥善堆肥處理，成為本地農業和綠化的有用投入。當我們仍然習慣把有機物丟進垃圾桶時，社會不單錯失了發展循環經濟的機會，也削弱了香港在減碳和資源自給方面的韌性。因此，推動食物及有機廢物不再入堆填區，關乎香港長遠廢物管理策略、氣候承諾，以及是城市競爭力的關鍵一環。

從「惜食」到有機資源回收網絡

過去十多年，政府推出不同政策和計劃，嘗試從源頭減少廚餘產生，同時逐步建立有機資源回收網絡。「惜食香港運動」是其中一個重要例子，透過宣傳教育、表揚計劃及同業分享，鼓勵市民及餐飲界避免過度點菜、善用食材、減少浪費，亦為食肆提供工具和指引，協助檢視自身營運流程中的流失環節。

在下游處理方面，政府已開展有機資源回收中心的發展，透過專門設施處理經源頭分類的廚餘及有機廢物，轉化為生物氣和堆肥等產品，提供實際出路。政府近年亦推出廚餘收集先導計劃，為廚餘量較大的公私營處所，如大型食肆、酒店、商場美食廣場等提供免費或試驗性質的點對點收集服務，並在全港不同地區設置固定或流動的廚餘回收點，方便小型餐廳把廚餘送往集中處理。

整體而言，政策方向已由純粹呼籲惜食，走向源頭減量與資源化處理雙軌並行。對餐飲界而言，這既是一項合規要求，更是重塑營運效率、節省成本及提升品牌形象的契機。

餐飲業的減廚餘行動藍圖

要讓食物及有機廢物真正不入堆填區，餐飲業是最關鍵的一環。從實務角度出發，可以用三個層次構建行動藍圖：源頭預防、運作管理及資源循環。

一、源頭預防：少丟一公斤，勝過多回收一公斤

不少本地餐廳已開始透過數據管理減廚餘，例如記錄每日不同時段、不同菜式的剩食量，分析哪些菜式經常被剩下、哪些食材經常滯銷，從而調整菜單設計、份量及採購預測。部分餐廳亦會提供大小份量選擇，或鼓勵顧客以優惠價選擇細份或共享拼盤，而且應用更靈活的餐單設計，減少吃不完帶來的浪費。在惜食香港運動和其他業界計劃支持下，一些食肆去除了多餘配菜；也有酒店及自助餐餐廳採用「少量多添」模式，以較小的盛載器頻密補貨，避免一次過陳列過量食物，減低展示需求造成的廚餘。

二、運作管理：把廚房變成精準工場

在後勤方面，部分連鎖餐飲品牌已引入廚餘秤重及分類系統，把廚餘分為備料損耗、烹調失誤及客人剩食三大類，並為每一類設定改善目標，讓管理層能針對性地調整人手培訓、工序設計或出菜標準。

有業界案例顯示，透過簡單的秤重紀錄和定期檢討會議，數月內可減少雙位數百分比的廚餘量，同時節省食材成本。此外，員工參與亦十分關鍵。有餐飲集團舉辦創意善用食

材比賽，鼓勵廚師利用菜頭菜尾、外觀稍有瑕疵但仍安全的食材，設計成湯品、醬汁或員工餐，用制度化方式把可食用部分留在價值鏈內，而不是直接丟棄。這類做法既提升團隊對減廚餘議題的認同感，也強化廚房文化。

三、資源循環：讓不可食用部分變成新資源

當餐飲企業已盡力減少廚餘產生，剩下真正無法食用的有機廢物，便應盡量引導至回收及資源化路徑，而非送往堆填區。現時，部分大型酒店、商場及餐飲集團已參與政府或私人營運的廚餘收集計劃，將經分類的廚餘集中運往有機資源回收設施，轉化為再生能源或堆肥。亦有個別商場及院舍安裝小型廚餘處理機，把廚餘脫水或預處理，減輕重量和氣味，便於再送往下游處理。

值得注意的是，近年社區層面的「救食」行動亦愈來愈活躍，有餐廳與非牟利機構合作，在關店前把仍然安全，但當日無法再出售的飯盒或烘焙食品交由機構分發給有需要人士，實踐可食用剩食優先救回，其餘才進入廚餘回收的雙軌模式。這種做法同時兼顧減廢與社區連結，為餐飲業的減廚餘藍圖增添人本意義。

未來路向

展望未來，餐飲企業再難把廚餘視為看不見的成本。那些及早投資於源頭減量、流程優化及資源循環的企業，不但能降低成本，更可憑着清晰數據和實績回應投資者及顧客對

ESG 表現的期望。當「不把食物及有機廢物送入堆填區」成為餐飲業的共同目標，香港離真正的循環經濟城市，將再邁前一大步。

原文連結：[走出堆填思維：餐飲業減少食物及有機廢物行動藍圖](#) | 商界環保協會 - [灼見名家](#)

About Business Environment Council Limited 商界環保協會有限公司

Business Environment Council Limited ("BEC") is an independent, non-profit membership organisation, established by the business sector in Hong Kong. BEC is also a tax-exempt charitable organisation under Section 88 of the Inland Revenue Ordinance (Cap 112). Since its establishment in 1992, BEC has been at the forefront of promoting environmental excellence by advocating the uptake of clean technologies and practices which reduce waste, conserve resources, prevent pollution and improve corporate environmental and social responsibility. BEC offers sustainable solutions and professional services covering advisory, research, assessment, training and award programmes for government, business and the community, thus enabling environmental protection and contributing to the transition to a net-zero economy.

2/F, 77 Tat Chee Avenue, Kowloon Tong, Hong Kong

香港九龍塘達之路 77 號 2 樓

T. (852) 2784 3900

F. (852) 2784 6699

www.bec.org.hk