

垃圾徵費增開支 食肆料月貴萬元

擬促菜肉供應商回收送貨容器 業界倡參考建築廢料勿一刀切



香港特區政府的垃圾徵費計劃押後於8月1日起才在全港實施，其間，政府會在政府部門和不同樓宇試行，讓市民熟習垃圾收費的實際操作。垃圾徵費計劃下，家居及商戶也需要使用指定的收費垃圾膠袋包裹垃圾，其中餐飲業每日有不少垃圾需處理，飲食業界認同政府的減費措施，但指營運成本無可避免會增加。其中有酒樓及茶餐廳估計日後購買指定垃圾袋的每月開支，將增加約1萬元；有酒樓計劃要求菜蔬及肉類等供應商自行回收發泡膠等送貨容器，以減少垃圾量。業界建議政府能否與處理建築廢料一樣，針對商戶的情況另有廢物處理和徵費安排，而非一刀切以相同徵費方式處理家居和商戶垃圾。

◆香港文匯報記者 劉明

◆酒樓等食肆要處理不少承載食材的紙盒和發泡膠箱。

◆酒樓有不少食材包裝要丟棄。香港文匯報記者黃艾力攝

◆酒樓等食肆每日也有大量廚餘要處理。香港文匯報記者黃艾力攝

◆酒樓每日產生大量茶葉渣需要丟掉。香港文匯報記者黃艾力攝

糖潮州酒樓「潮薈軒」董事總經理黃重勤日前接受香港文匯報訪問時表示，食肆與家居不同，要處理的廢物多，垃圾收費對商戶來說會造成成本的增加，「大型酒樓食肆每日除有很多廚餘外，又有發泡箱及其他食品包裝，一般交清潔承辦商處理，茶葉渣都起碼要一兩個大垃圾膠袋。另外客人吃剩的餸菜等，正常每日都載滿一個120公升垃圾桶，大時大節可能要一桶半至兩桶，一日要倒兩次垃圾。」至於其他要處理的廢品，包括供應商盛載菜蔬及肉類等食材的發泡膠箱、紙皮、調味料的鐵罐以及啤酒樽等。

憂指定垃圾袋承重不夠

他就垃圾徵費與清潔公司溝通，對方提出酒樓自行購買指定垃圾袋。他指出現時每月向清潔承辦商支付1.7萬元費用，估計購買指定袋每月開支約額外多8,000元至1萬元，最大問題是不知兩款較大垃圾袋的尺寸和承重能力，冀早日有詳情規格的資料，「現時只知3公升至100公升容量家居垃圾袋的size(尺寸)，酒樓用的是120公升的垃圾桶，100公升指定垃圾袋不合用，但240公升及最大660公升垃圾袋只知價錢分別要26元和73元，未知長、闊、高，不知要換哪款垃圾桶。」

另一問題是擔憂指定垃圾袋承重不夠。黃重勤說：「我觸摸過政府的垃圾袋，比起我們現時用的黑色垃圾袋薄，垃圾多有一定重量。」他因此擬用240公升指定袋，「660升那款太貴，不敢擔保是否夠耐用，因為有魚骨、雞骨，全部都易刺穿垃圾袋，穩妥些會試240升那款，雖不知道質量，但起碼便宜點。」他指若指定垃圾袋易爛，或垃圾桶要套上兩個。

業界倡政府推廣可降解餐具

香港文匯報訊(記者 劉明)特區政府除在8月落實垃圾收費計劃外，亦將於4月22日起實施管制即棄膠餐具和其他塑膠產品，首階段食肆不能再提供發泡膠飯盒、膠刀、膠叉及膠飲管等9類餐具，同時商家亦不能銷售，以在源頭減廢。有餐飲業人士指出，現時已有可降解的有機餐具作選擇，惟不少市民也不知有此類產品可供使用，認為特區政府在管制即棄塑膠產品的同時，應該作出推廣宣傳，令業界和市民得悉環保產品的選擇。

經營潮州酒樓的黃重勤表示，酒樓等食肆每日也都不少食品外賣，使用飯盒等餐具，此外晚市客人食剩的菜餚，亦會有顧客打包帶回家以免浪費，但使用發泡膠飯盒和膠餐具並不環保，若改用紙飯盒則成本很高，「膠飯盒計來貨價只是兩角一個，但紙的則要一元。」

他說，其實有易降解的有機飯盒可以選擇，但未見特區政府有推廣，且這些飯盒成本與膠飯盒相若。他又指內地有廠家製造可降解的飯盒，亦已開始使用，「重慶那邊都開始使用，反而香港好似完全沒有人知道，基本上飯盒(與膠的)一模一樣，很多內地的餐廳都有用這些，特區政府講環保應該要推動。」

據黃重勤提供的資料顯示，內地科技公司製造的EPA(Environmental plastic additives)產品，主要成分為促土著菌生長因子、礦物質、蛋白質等36種物質，經納米技術研發而成的塑料添加劑，180天內的降解率達90%，優點是低成本、高降解，且焚燒亦無毒釋出。

指大型廚餘機成本效益低

坊間雖有大型廚餘機，將廚餘攪碎變肥料，他亦指曾接觸有關銷售人員，最終寧願花錢買指定垃圾袋，「大型廚餘機入門級都售七八萬元，價錢不是最大問題，最頭痛係廚房沒有空間放一個如大型雪櫃般的廚餘機，另外還涉及維修問題，如果執時不小心有啤酒蓋混雜廚餘，不小心倒入機內，會否弄壞，整部機是否報銷？我已放棄這個想法，難道要請人專執汽水蓋出來？成本效益低。」

他認為正式實施垃圾收費後仍會出現不少問題，而垃圾收費對商戶影響大，冀政府先進行家居垃圾徵費，以理順各樣問題，最好是效法建築廢物處置收費，為商戶的廢物另定一套較簡易的廢物處置收費方案。

盼應對不同行業有不同收費方案

旺角倫敦大酒樓副總經理蘇萬誠亦對香港文匯報表示，現時酒樓垃圾及廢物均交清潔承辦商處理，每月收費近2萬元，垃圾收費正式實施後，

家用廚餘機點揀？專家界貼士

香港文匯報訊(記者 文禮願)因應垃圾徵費，坊間掀起一陣購買家用版廚餘機熱潮，廚餘機可將家禽動物骨頭打碎並磨成粉末或小顆粒，再經由排水口排走。有調查發現，平均每個小家庭可生產約700克廚餘，家用廚餘機絕對大有市場。有專家指出，揀選廚餘機主要考慮三個指標，包括廚餘機容量、除臭率、分貝規格或抗噪功能。

專家指出，廚餘機都以公升計作為容量，一般2公升的容量已可處理四人家家庭一天的廚餘，消費者可按家庭人數及飲食習慣等，評估所需的容量。揀好容量後，接下來是考慮除臭功能。廚餘所以難處理，在於在室溫下易發臭，故選購廚餘機時要留意有否任何「除臭」或「過濾空氣」功能。此外，部分廚餘機運轉時或產生較大噪音，選購時宜留意分貝規格，選擇低於45分貝的為佳，有些機更帶有靜音功能，使用時可避免噪音干擾。

元朗區議員司徒駿軒對香港文匯報表示，近日接獲不少街坊查詢指有意購買家用版廚餘機，他建議街坊購買時要仔細了解其功能，「部分機只能將魚骨、雞骨、牛扒骨等打碎，對大型骨頭卻無法處理。」他指街坊對買機反應呈兩極，部分人使用後大讚方便，亦有市民採取觀望態度，「他們擔心一旦誤觸廚餘機入口，隨時發生家居意外，會先觀察廚餘機的安全性才作決定。」

環保專家則建議屋苑可考慮「集資」購買大型一點的廚餘機供左鄰右里使用，比個體戶版的廚餘機環保效益更大。



◆黃重勤指未知大型指定垃圾袋的實際尺寸，不知要更換哪款垃圾桶才適合。香港文匯報記者黃艾力攝

◆「惜食堂」每日製作逾2萬份營養均衡的膳食，提供約1.1萬份其他膳食和食物包。



相信有關開支會增加，暫未知承辦商要增加多少費用。他亦計劃要供應商自行回收盛載菜蔬等食材的發泡膠，以減少要處理的廢品。至於廚餘機，他表示曾有供應商推介使用，但他直言這些大型的廚餘機耗用廚房空間，根本沒有多餘位置，故寧願多付處理垃圾的費用。他亦認為餐飲業與家居不同，最好設立另一種針對不同行業的垃圾收費方案。

稻苗飲食專業學會會長、金記餐飲有限公司主席徐汶緯表示，香港食肆地方有限，難有多餘位置安放大型廚餘機，唯有花錢處理垃圾，相信實施垃圾收費後成本增加，以一面面積2,000平方呎的茶餐廳計算，垃圾收費後每月購買垃圾袋的開支會增加8,000元至10,000元。他表示成本增加一般會轉嫁給消費者，唯現時經濟環境仍欠佳，餐飲業也要提供不少優惠吸客，故難以要顧客為垃圾收費「埋單」。

香港文匯報訊(記者 劉明)香港特區政府積極推動減廢回收，除部分物料可循環再造外，剩餘的食材也可轉贈給有需要人士。其中，慈善團體「惜食堂」早年開展全港首個食物回收及援助計劃，向本地飲食界回收仍可安全食用的剩餘食材(如賣剩的菜瓜、未拆封及未過期的食物)，再派贈予需要食物援助的人士。「惜食堂」夥伴及資源發展部高級主任黃君婷日前接受香港文匯報訪問時表示，8月垃圾收費正式實施後，相信捐贈的剩餘食材會增加，機構長遠或會檢視是否需要增加飯堂，以及增加派發食物包。

「惜食堂」現時平均每周回收45噸仍可安全食用的剩餘食物，每日自家製作超過2萬份營養均衡的膳食，並提供約1.1萬份其他膳食和食物包，透過不同地區的合作機構派發食物給有需要人士。黃君婷說：「我們在港九新界各區都有一些社區中心或長者中心等去協助派發。」同時，「惜食堂」在深水埗設立唯一一間飯堂，為獨居及有困難的長者提供熱飯餐。

多地擺放食物回收機

至於食材回收渠道，她指目前有不同的回收商協助，除有食肆的剩餘食材，亦有大批未使用的食材等，並與一些商場、住宅及地產發展商合作，在多個地點擺放食物回收機，因此不止商戶，公眾也可透過食物回收商或食物回收機捐出食物和食材。獲回收的食物和食材涵蓋各類型，除了肉類和菜蔬，亦有乾貨食品如零食甚至食油和調味料等。

回收有助食肆減廢，繼而減少指定垃圾袋的開支。她表示相信，垃圾收費計劃正式生效後，捐贈的食物和食材會增加。不過，她強調「惜食堂」基於衛生及食安考慮，只回收能安全食用的剩餘食材，如剩菜，而且有機制篩選食物，不會全盤回收，「是否多了捐贈，所有都適合我們用呢？我們有自己的食安指引和食物安全檢測程序，回收食物時會問有關食肆或商戶等為何要捐贈、食用有效期、包裝是否完好等，查問這些基本資訊後，都已篩選了一部分食物，收到後亦有抽查程序，確定是否完全未過期和符合食安標準，保證回收的食物可以安全食用。」

黃君婷又指未有預計垃圾收費實施後回收的食物和食材會增加多少，只表示「多多益善」，希望能夠再增加提供食物的產量，以支援更多有需要的市民。至於會否再增加社區中心為長者等提供堂食熱食，她則表示要從長計議，「我都希望，如果區區都有營運的飯堂好似便利店那樣，當然是最好，但現階段我們營運的只有一個。」



◆「惜食堂」現時每周平均回收45噸可安全食用的剩餘食物。

捐贈食材料增「惜食堂」研增飯堂加派食物包