

自去年4月香港實施首階段「走塑」管制以來，特區政府一直鼓勵食肆轉用可重用餐具，估計因減少提供即棄餐具後，每年可節省6,000萬套用量。環境及生態局局長謝展寰日前表示，「走塑」管制實施以來改變了大家的生活和營商習慣，社會上形成了「走塑、走即棄、綠色回收」的文化，而下一階段管制將會先以務實的態度開展「非塑膠容器試驗計劃」，鼓勵飲食業界和餐具生產商參與，攜手試用非塑膠的外賣飯盒、湯碗、杯蓋等替代品，令相關產品的品質能進一步改善，讓市場有更多合適且成熟的替代品供應予客人。

●香港文匯報
記者 唐文



藍島鳥輝強兄弟飲食有限公司負責人呂星輝近日接受香港文匯報訪問，他現時經營兩間餐廳，提供各類中西式菜品。呂星輝表示，他的餐廳一直都支持「走塑」，並認為「走塑」不單未有增加其營運負擔，反而減省了開支，主要是隨着客人的環保意識日漸提高，現時不少客人會響應環保，主動「走外賣餐具」，更有客人自攜容器前來買外賣。

客人逐漸適應 餐具省成本

回想過去一年的「走塑」經驗，呂星輝表示，最初餐廳和客人的確需要時間適應，但整體來說對生意影響不大，甚至節省成本。他解釋，「『走塑』前外賣餐具的每月開支約為3,000元，『走塑』後則已有所回落並維持在2,000元左右，主要是因為客人現在不會向餐廳多拿幾套餐具作備用。」

他續指，現時一套非塑膠即棄餐具的價錢與「走塑」前的即棄膠餐具看齊，分別不大。

呂星輝亦對環保署一直以來為實施「走塑」管制的工作表示讚許，包括環保署人員到訪餐廳進行宣傳教育和設立「綠色餐具平台」，為餐飲業界搜羅替代產品和合資格供應商的資料。「平台上的非塑膠即棄餐具產品都是經過平台秘書處審批的，使我們更有信心去選購。當中更有供應商主動向我們提供產品作試用，然後才再作決定。」對於有市民指紙飲管和紙匙容易變軟的情況，呂星輝指，其餐廳使用的款式不易浸軟或變形，因為餐廳會先自行試用，確保品質和表現能適合盛載餐廳的食品和滿足客人的要求。過往他曾測試過多款刀叉匙和飲管，最終選擇了一些較堅韌和耐用的產品。

對於今年8月中開展的試驗計劃，呂星輝表示會積極參與，期望憑藉自己的經驗向業界推廣「走塑」。「我會教育我的小朋友和身邊的人，『走塑』除了是保護環境，也是為了大家的未來。」早前環保署指，參與試驗計劃乃屬自願性質，目的是鼓勵更多餐廳使用與下一階段管制相關的餐具替代品，如外賣時的盒、碗、杯和蓋，同時，參加計劃的供應商亦會為參與餐廳提供折扣，可低至半價購買替代產品作試驗。最後，餐廳意見的回饋可以為供應商提供改善產品的參考依據。

在專訪中，呂星輝展示多款將會試用的替代品，當中有一部分是非塑膠容器，包括植物纖維飯盒、水性塗層紙湯碗和紙製醬汁盒等。他向記者詳細講解各種新產品的特點：「植物纖維飯盒適合盛載中式飯菜；而另一款植物纖維碗有水性塗層，不容易漏出湯水或變形。」

他尤其關注容器與蓋的適配，不會出現因鬆脫而打翻食物等情況。

模擬送外賣 測試餐具會否變形

呂星輝分享他的測試心得：「我們會模擬送外賣的情況，每半小時檢查已盛滿食物的飯盒和湯碗會否漏出湯水或變形。」若測試結果滿意會逐步推廣給客人使用。

他希望透過自身參與，協助業界順利過渡至下一階段，亦建議餐飲業同儕積極參與試驗計劃，「我覺得大家都可以行多一步，多作嘗試，並將一些優良的替代產品推銷給業內人士，令大家更主動為環保出一分力，讓『走塑』文化植根。」



●呂星輝指，其餐廳使用的飲管不易浸軟或變形，因為餐廳會先自行試用，他也曾測試過多款刀叉匙。香港文匯報記者曾興偉攝

餐廳成「走塑」先鋒 積極鼓勵同行轉型

盛讚環保署支援到位 設平台助物色新餐具



▲呂星輝經營兩間中西式餐廳，認為「走塑」不單未有增加其營運負擔，反而減省了開支。香港文匯報記者曾興偉攝

▲呂星輝表示，期望憑藉自己的經驗，向業界推廣「走塑」。香港文匯報記者曾興偉攝

大家樂：培訓宣傳並行 堂食客錄升幅

香港文匯報訊（記者 唐文）自去年4月香港實施首階段「走塑」管制以來，大家樂集團旗下逾380家餐廳積極響應，並鼓勵食客「走即棄餐具」。在過去的財政年度已成功減少使用472公噸即棄餐具。就下一階段「走塑」管制，大家樂集團近日接受香港文匯報書面訪問時表示，現時市面上非塑膠容器替代品的款式雖然比管制實施初期增加了，但餐飲業界仍在努力地物色成本相宜且適合盛載不同食物的產品，支持環保之餘亦能顧及到食客的需要。

大家樂集團旗下全線品牌自去年4月16日起已部分轉用非塑膠外賣餐具（包括刀叉匙、飲管和攪拌棒等），以配合首階段的管制的要求。外賣客人若需要索取即棄餐具，每份會收取1元，集團希望藉此鼓勵更多客人「走塑、走即棄」。集團表示，過去一年，客人逐漸適應並轉用可重用餐具，現時僅約一至兩成外賣客人會加購即棄餐具，即棄餐具的使用量比實施管制前大大降低。另一方面，堂食客人的數字亦按年錄得升幅，尤其是位於住宅區的分店，反映更多客人身體力行積極地支持「走塑」。

集團自去年4月亦同步推出「大家自攜杯」計劃，客人可以到9間指定分店以自帶杯購買飲品，計劃推出後反應良好。惟基於食物安全考慮，大部分分店暫不接受自備餐盒。「我們會建議客人於點餐時選擇以堂食方式取餐，再自行將食品轉入自備餐盒，既支持環保又確保出餐衛生。」集團發言人表示。

集團預期客人和 frontline 員工在「走塑」初期需時間適應，因此投入資源培訓員工，確保他們熟悉法例要求和集團在環保方面的方針，並加強店內宣傳，鼓勵客人「走塑」。雖然部分外賣餐具已轉用非塑膠替代產品，令營運開支在初時有所增加，但集團同時向客人加大力度推廣自備餐具，令即棄餐具的使用逐漸減少，有效控制成本。

大家樂續指，政府為餐飲業提供各種實質支持讓他們清楚明白法例的要求，例如環保署舉辦線上和線下的培訓講座，解答業界對管制的疑問，並安排人員到訪分店進行宣傳教育，提高前線員工對管制內容的認知和了解。有關措施能夠協助業界早日符合法例規定。



●大家樂集團表示，過去一年，客人逐漸適應並轉用可重用餐具，現時僅約一至兩成外賣客人會加購即棄餐具。香港文匯報記者曾興偉攝

對於政府即將推出的「非塑膠容器試驗計劃」，大家樂認為，業界或許需要更多時間於市場上尋找合適的替代產品和進行各種詳細測試，以確保客人的用餐體驗不受影響。「市場上的非塑膠容器替代產品仍有待普及，餐廳在支持環保同時亦需從經濟角度和實用性謹慎挑選。」發言人說。

如心集團：推動綠色餐飲住宿新標準

香港文匯報訊（記者 張茗）如心酒店集團多年來一直致力「走塑」，旗下餐廳和酒店早在2020年已着手部署。集團營運總監盧海明在接受採訪時，分享集團在餐飲和酒店住宿等方面落實的各項環保措施和經驗，並希望有更多商家能引入和供應更多合適的替代產品供業界選擇。

盧海明介紹其集團餐飲業務的「走塑」成果時表示，部分即棄餐具已改用木、竹等環保材料，以替代原有的即棄塑膠餐具。為鼓勵更多外賣客人「走即棄餐具」，酒店餐廳更推出優惠計劃，向自備可重用餐具的外賣客人提供餐飲折扣。他續指，雖然酒店餐廳



●盧海明
香港文匯報記者郭木又攝

較少使用外賣餐具，但仍有不少客人響應和支持環保，當中約一半外賣客人會向我們表示不需要即棄餐具，這一點證明了客人的環保意識已有所提升。

酒店住宿方面，盧海明指出，客房浴室內的沐浴露、洗髮水等用品已全部以可補充容器取代即棄塑膠小瓶；另外亦會免費向客人提供其他非塑膠的洗滌用品和飲用水如竹牙刷、鋁管牙膏、鋁罐裝水和安裝飲用水機等，大大減少對塑膠的依賴。

他續指，集團自2020年起開始實施減塑措施，直至去年政府推行「走塑」後，市場上推出更多符合法例要求的替代產品，供酒店業界採購。

營運開支方面，盧海明坦言，在「走塑」初期替代品的成本略高於即棄塑膠用品，但隨着管制實施後替代產品已日漸普及，價格亦逐步下降。

他強調，為體現集團對環保和「走塑」的重視，集團一直承擔這些額外開支，而不會轉嫁給客人。

就人力資源方面，集團在管制實施前已加強職工培訓，令前線員工有能力向客人解說管制內容和替代品的特色，務求令客人用得安心又有個愉快的綠色住宿。

盧海明表示，如心酒店集團選用的替代產品主要來自

本港，在決定採購前，團隊都會用上半年至一年時間為替代品的耐用性和安全性等方面進行嚴格測試。「為了向客人提供最優質的用品，團隊為替代產品反覆試驗，其間克服了種種問題，例如確保貯存環境恰當，避免替代產品出現變質或變形。」

談到下一階段管制，盧海明對政府即將推出的試驗計劃表示支持並樂意參與其中，他認為以鼓勵試行方式推行較能讓業界接受，一方面餐飲業界可測試和揀選不同類型的非塑膠容器替代產品，另一方面供應商可根據食肆的回饋繼續作出改進，相信結果最終是社會的接受程度和容器替代品的成熟度會進一步提高。

盧海明說：「若未來市場上有更多供應商和替代產品供業界選擇，集團仍會願意繼續嘗試和求變，希望最終達至『零塑膠』。」

盧海明認為，政府設立的「綠色餐具平台」和「截塑」專題網頁，讓業界更容易獲得有關「走塑」資訊、餐具和酒店洗滌用品替代品的供應商資料等，給予業界很大的幫助。他建議政府可研究提供其他方面的支援，協助企業改善環保表現，共同推動產業升級轉型。

譚仔：即棄餐具用量減七成

香港文匯報訊（記者 唐文）主營熱湯米線的譚仔雲南米線及譚仔三哥米線連鎖餐廳在「走塑」方面不落人後，於外賣服務中逐步淘汰即棄塑膠餐具。譚仔國際發言人接受香港文匯報書面採訪時表示，因應外賣餐具收費措施和「走塑」宣傳，現時餐廳約七成外賣客人會選擇不要外賣餐具，即棄餐具用量同時亦大幅減少約七成。惟發言人亦表示，下一階段「走塑」的部分替代產品在耐用性上仍有改進空間，需要確保在運送後，為客人保持高質素的外賣食品。餐廳亦會願意積極參與試驗，尋找更合適的替代方案。

發言人表示，早在「走塑」政策推行半年前，譚仔及譚仔三哥於2023年10月已開始實施新的外賣餐具措施，部分轉用環保外賣餐具，並只會在外賣客人要求時才提供即棄餐具，並收取1元額外收費，有關做法令即棄餐具用量大減七成。「雖然部分非塑膠替代產品餐具的成本略高於額外收費，但由於有七成客人選擇不要即棄餐具，有效地抵消有關開支，整體支出因此未見增加。」

今年4月起，譚仔及譚仔三哥全線香港分店更採用紙製外賣碗，取代傳統塑膠外賣碗，初步統計減少逾四



●現時譚仔及譚仔三哥米線連鎖餐廳約七成外賣客人會選擇不要外賣餐具。
香港文匯報記者曾興偉攝

成的外賣餐具塑膠用量。發言人強調，要令熱湯米線「鮮」絕不容易，在推出環保外賣餐具之前，餐廳內部會進行多次測試，不僅要保障食物安全，更需維持客人的用餐體驗，故餐廳選用的環保餐具都需要有耐水耐熱的特性。另外，餐廳歡迎客人自攜外賣容器買外賣，以減少即棄容器的使用。

特區政府對落實「走塑」政策一直不遺餘力，包括在實施管制前提供6個月適應期，推出一系列的宣傳教育，發言人認為有助業界進一步了解法例要求及替代

品市場情況。「綠色餐具平台」的設立為餐廳提供供應商資訊及餐具款式，方便業界採購。另一方面，環保署早前推出的「走塑有賞」活動亦起了鼓勵作用，令客人更願意行多一步減少使用即棄餐具。在計劃推行期間，譚仔及譚仔三哥全線分店已參與該活動，不少客人選擇不要即棄餐具以賺取印花，換領可重用餐具等獎品，有效鼓勵推廣減塑文化。雖然管制計劃已取得顯著進展，發言人亦表示下一階段「走塑」涵蓋的部分容器替代產品的功能性仍需要改良。「例如一些環保碗蓋在外賣運送途中容易讓熱湯溢出，而盛載米線的紙碗因材料的耐水性較弱，容易破損。」

餐廳表示會積極參與「非塑膠容器試驗計劃」，期望繼續與政府和供應商合作，以測試更多新型非塑膠容器，期望更多更耐用的替代產品在市場普及，進一步提升外賣客人的用餐體驗。「我們非常支持這種試驗計劃，做法相對務實，又可以讓餐廳有機會在政府立例前試用不同供應商的產品，向供應商回饋改進意見，協助改善產品設計及質素，以確保業界有耐用且價格合理的環保替代產品，持續推動『走塑』。」