



《惜食約章》參與機構 - 建華集團旗下的「香港街市」近年積極將可持續發展理念融入旗下各街市的日常營運，致力推行環境、社會及管治(ESG)理念，從廚餘回收到食物援助，全方位建構綠色街市生態。

全面落實廚餘回收

街市每日人流不息，鮮活食材的買賣過程中，每天無可避免會產生大量菜葉、肉類殘渣等有機廢棄物。有見及此，「香港街市」推出系統性的廚餘管理措施，將源頭減廢落實到日常營運的每一個細節。「香港街市」積極參與環保署「廚餘收集先導計劃」，每個街市均設有廚餘回收桶收集街市廚餘，為環境保護出一分力。

「香港街市」更自發性為商戶免費提供小型廚餘回收桶，放置於檔口內不佔空間，方便商戶在整理貨品或處理食材時即時進行源頭分類。在收集流程上，街市安排專職清潔人員每隔兩小時定時到各檔口收集廚餘，再每日定時由政府承辦商統一運送至有機資源回收中心（如 O·PARK），透過先進的「轉廢為能」技術，將廚餘轉化為電力及堆肥，達致真正的資源循環。



跨越挑戰，建立良好習慣

這套模式在推行初期並非一帆風順。商戶每天忙於營運，要改變根深蒂固的廢物處理習慣並非易事，部分商戶起初會不慎將塑膠包裝或標籤混入廚餘桶中，影響回收質量。為此，管理團隊安排專人巡視，透過持續宣傳與現場示範，耐心引導商戶正確做好源頭分類，並定期與商戶交流、即時調整策略。

以往商戶習慣將所有廢物放入大型垃圾桶，容易衍生異味及蚊蟲問題，影響購物環境；如今廚餘由專人妥善處理，垃圾堆積情況大為改善，街市整體衛生水平得到顯著提升。有檔主分享，起初對改變日常習慣感到不習慣，但在管理團隊的耐心協助下，逐漸掌握分類工序，現時已視廚餘回收為理所當然的日常步驟。廚餘回收由此從一項街市「政策」，逐漸轉化為商戶引以為傲的日常習慣。



除廚餘回收外，「香港街市」更與本地慈善機構惜食堂展開合作，將旗下街市商戶仍可安全食用的剩餘食材，透過惜食堂的回收網絡加以善用。所有收集回來的食材均須通過嚴格的安檢程序，經細心篩選確保安全後，再由廚師團隊精心烹調，製作成不同種類的營養餐膳，為有需要的人士提供溫飽。「香港街市」與惜食堂的合作，將原本需要棄置的剩餘食材轉化為暖心餐膳，既紓解基層所需，亦切實減少廚餘產生。

「香港街市」的環保措施以實際行動證明，只要從細節出發，配合高效的設施管理及跨界別合作，傳統的民生場所亦能推動城市的可持續發展。透過持續深化廚餘回收與食物援助，「香港街市」正一步步帶領社區邁向更綠色、更關愛的生活新標準。建華集團副主席兼推動廚餘回收小組委員會召集人凌偉漢表示，期望社會各界按自身條件採取合適的減廢及廚餘管理措施，共同提升本港的資源回收成效。