



手機 app 助回收 減浪費變善舉

一鍵相贈 剩食重生

「誰知盤中餐，粒粒皆辛苦？」隨着社會變得富裕，推動食物需求和生產，食物浪費問題也觸目驚心。全球有1/3食物未經食用就遭丟棄，與此同時，大量貧困階層人士三餐不繼，反映日常生產的食物未能有效地運用和分配。有見於此，在歐美和香港等全球各地，愈來愈多團體嘗試運用智能手機和網絡等科技，使快要淪為垃圾的食物「重獲新生」。商戶只要按一下手機鍵，即可通過應用程式(app)和網絡平台，把剩食送到有需要人士手上，造福社會民生。

■香港文匯報記者 孫志賢、黎耀康

談到「大嘸」食物，發達國家尤為嚴重。美國有40%已生產食物淪為垃圾，相當於每年浪費1,650億美元(約1.3萬億港元)，引起社會廣泛關注。在紓緩這嚴重的浪費問題方面，手機科技有望大派用場。美國麻省理工學院(MIT)斯隆管理學院碩士生阿申費爾特及馬利娜開發名為「Spoiler Alert」的app，讓商戶公佈剩餘新鮮食物的類型及數量，再由附近的回收團體「認領」。計劃已在麻省試行，8間企業及慈善機構參與，今年首季協助減少8,000磅食物垃圾。

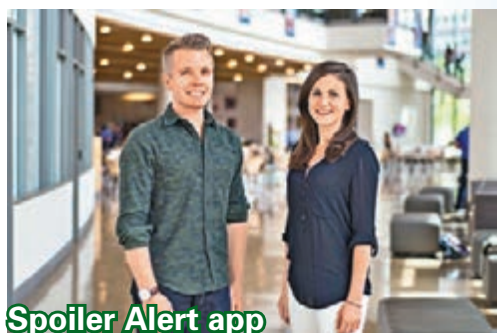
捐贈商戶享稅務優惠

美國Food Cowboy公司則通過旗下的手機app，連繫食物生產商和慈善組織。餐廳可用app發布剩餘食物的資訊，Food Cowboy再把資訊轉交有需要的團體，並安排貨車運送。慈善組織須向Food Cowboy支付每磅食物10美仙(約0.78港元)的費用，這其實已較購買新食物便宜1/3，而捐贈商戶則可享有稅務優惠。

在歐洲，法國國會5月通過歷史性法案，禁止大型超市浪費，嚴禁拋棄未售出的食物。連鎖超級市場Tesco愛爾蘭分公司推出「FoodCloud」app，每天關門後，店舖經理將打算丟棄的食物清單上載至app，讓慈善團體免費領取，迄今已向有需要家庭提供92萬份免費餐食。英國Tesco於6月初亦宣布，旗下10間分店將加入FoodCloud項目，並與慈善團體FareShare合作，向露宿者及貧窮家庭送出剩餘食物。

「好人法例」推動捐贈文化

這股潮流也開始在香港萌芽，不同民間團體亦會用網站作為平台，讓食品供應商有渠道轉贈未能出售的食物。環保組織香港「地球之友」社區及企業伙伴總監接受本報專訪時表示，該組織也設有「救食平台」，連繫食品供應商與49間不同的團體。他指出，外國設有「好人法例」(Good Samaritan law)，食品公司為了做善事可免受刑責，間接鼓勵它們捐贈食物。目前民間團體大多是處理食物捐贈的中間人，擔當了重要的監察角色，它們了解食品供應商的捐贈原因，從而篩選不合乎安全標準的食物，可保障受惠者的安全。



Spoiler Alert app 由阿申費爾特及馬利娜開發。 網上圖片

平售快到期食物 環保又慳錢

除了商戶和慈善組織，消費者也通過手機app協助節約食物。德國的FoodLoop公司的app讓超市每天早上上載即將到期的食物清單，並提供折扣優惠，通知FoodLoop的用戶鼓勵他們購買，節省了開支，又可避免剛到期的食物白白丟棄，一舉兩得。

■義工在深水埗中央廚房協助準備愛心飯盒。 記者孫志賢攝



義工切菜盛飯 為百歲婆婆挑魚骨

「惜食」、「味做大嘸鬼」等概念近年在香港流行，除了減少購買不必要的食物，食物回收的重要性也不容忽視，例如把超市或餐館捐出的食物，烹調成美味的菜餚轉贈慈善團體或有需要人士。在本港，「惜食堂」是其中一間迅速冒起的慈善組織，為深入了解其運作，本報記者上月上網登記成為惜食堂義工，先後4次參與其義務工作，在廚房協助準備飯盒、切菜、盛飯、打包等，準備食物送給長者。記者在送食物過程中，看見工作人員十分細心地為一位百歲婆婆挑走魚骨，又主動為對方倒垃圾及梳頭，記者從中深深體會到食物回收的箇中意義。

「大鑊飯」飄香 配牛腩或三文魚

惜食堂最初只是回收酒店的食物，轉送給東華三院的社區廚房。到2012年及2013年分別在柴灣及深水埗增設中央廚房，自行處理回收的食物，並在周一至周五提供免費飯餐，現時每日送出的飯餐超過6,000份。記者在柴灣廚房做義工，工作以3小時為一節。義工先處理蔬菜，例如挑出枯黃菜葉、切菜、切薯仔等。

然後工作人員開始準備打包飯盒，這時義工需換上另一色系的圍裙，戴上袖套，換新的手套及戴口罩。廚房內分成4條「生

產線」，分別需要義工盛飯、夾菜、盛筴、蓋盒。雖然廚房煮的都是「大鑊飯」，但色香俱全，且有兩款筴菜選擇，如薯仔牛腩或三文魚等。

用手推車送飯盒 陪長者聊天

除了在廚房幫忙，記者亦兩度跟隨外展隊到筲箕灣愛東邨協助送飯。惜食堂的外展隊自2013年開始服務，至今有約10人，他們兩人一組分5隊，各自配備手推車，向約80多戶長者送飯盒及食物包。公公婆婆見到惜食堂的員工時，都顯得非常開心。這些長者很多都是獨居人士或行動不便，送飯服務既為他們提供膳食，亦可讓他們有機會與人聊天。

記者這次深入了解惜食堂的運作時，發現它除了推動環保，把回收食物造成美味膳食外，還照顧到社會弱勢社群，例如聘請聾啞人士及少數族裔員工，專門負責外展工作的團隊，則聘請再培訓婦女。惜食堂的創辦人董愛麗於2008年已成立「小寶慈善基金」，為低收入人士提供援助，其後她在一個攝影展看到一張老婆婆推沉重紙皮手推車經過名店的相片，感到非常震撼，想到很多長者辛苦工作只為兩餐飽飯，遂有了成立惜食堂的念頭，同時嘗試解決食物浪費的問題。



■送飯員工為百歲長者挑魚骨。 記者孫志賢攝

FoodCloud app

■超市在關門後將打算丟棄的食物清單上載，讓慈善團體領取。 網上圖片



Food Cowboy app

■連繫食物生產商和慈善組織，並安排貨車運送剩餘食物。 網上圖片

韓廚餘回收率達94% 轉化為飼料肥料

未經食用的食物可以回收變成佳餚，廚餘則可轉化為有用的燃料或飼料。如何處理廚餘，須視乎各國或地區的環境條件。香港地球之友高級社區教育經理鄭茹蕙接受本報專訪時表示，以韓國為例，當地廚餘回收高達94%，其中4成會變成動物飼料，如用於養豬，4成會變成肥料，另外亦會轉化成沼氣，用以供電。

香港地球之友社區及企業伙伴總監劉祉鋒認為，香港雖然沒有相關的養豬業可助處理廚餘，但亦有企業會把廚餘變成動物飼料或魚糧，屯門的環保園是其中一例。他認為只要生產出來的飼料或魚糧質素有保證，便能出售獲利。香港目前亦正在小蠔灣及沙嶺興建廚餘處理廠，每日吞吐量為500公噸，佔全港3,500公噸的1/7，處理廠透過厭氧程序把廚餘轉化成沼氣，再變成供電能源。

被問到有關措施會否有安全問題，劉祉鋒解釋，這類處理廠運作和煤氣公司提供煤氣的原理相同，故毋須擔心。

美回收廚餘製燃料 每戶收2.5元

美國加州城市曼哈頓海灘市議會早前通過食物回收議案，要求居民把廚餘分類，放入專用回收箱，用作製造燃料，同時減輕堆填區壓力。廢物管理公司則會每月收取每戶32美仙(約2.5港元)，作為營運回收計劃的經費。當局稱收到不少居民以電話、電郵或信件投訴，不滿「出錢又出力」，但當他們得悉計劃更多詳情後，大部分都改為舉手讚好。



■曼哈頓海灘市要求居民把廚餘分類，放入專用回收箱。 網上圖片

曼哈頓海灘市此前已局部試行計劃，邀得近1,000戶及個別商企參與，取得不俗效果，故把計劃擴展至全市。居民今後要把廚餘放進專用的回收箱，當廢物管理公司派人收垃圾時會一併回收，並運往工場處理製成燃料。企業則會每月被徵收9美元(約69.7港元)附加費。新計劃會分階段實行，8月起首先適用在市內企業，9月則擴展至每戶居民。

溫哥華抽查垃圾 含廚餘即罰款

加拿大卑詩省大溫哥華地區今年實施新措施，要求企業及居民把廚餘等有機物從普通垃圾分開，當局會在堆填區抽查垃圾，若含有1/4或以上有機物便算違規。措施實施首6個月為寬限期，違規者會遭到警告，不過計劃在本月初起進入罰款階段，違規者將被額外徵收50%垃圾費，相當於每噸45至65加元(約270至390港元)。



■垃圾若含有1/4或以上有機物便屬違規。 網上圖片

溫哥華都會局表示，措施實行以來成效不錯，廚餘回收量上升了8%，今年首3個月的回收量亦按年增加接近一半，但坦言仍有努力空間。當局稱今後會逐漸收緊每份垃圾可含有有機物的比率上限，以減少非必要運往堆填區的垃圾。