

歐美超市回收剩餘食材 減少浪費傳遞環保

食物浪費問題近年備受關注，聯合國糧食及農業組織的數據顯示，全球每年產生多達13億噸廚餘，但部分「廚餘」其實僅屬過了最佳食用日期(Best Before)的食物，甚至只是賣相不夠好看，無損食用價值，不少超市或雜貨店卻會直接丟棄，造成嚴重浪費。歐洲和北美近年出現「廚餘超市」，售賣從其他食肆或超市回收的剩餘食物，並採取自由定價方式，希望減少浪費。

顧客自願付款 售賣可食廚餘

加拿大每年有總值310億加元(約1,845億港元)的食物棄置在堆填區或用作堆肥，是廚餘問題最嚴重的發達國家之一，與此同時，全國卻有85萬人需每月向食物銀行領取食物。多倫多廚師戈登早前設立非牟利公司「Feed It Forward」，收集他任職廚師時的廚餘，今年6月初更在多倫多開設雜貨店，回收剩餘後再售賣，希望盡社會責任減少廚餘。



加拿大廚師戈登開設雜貨店，回收剩餘後再售賣，顧客可自願付款。圖為戈登向顧客介紹其經營理念。網上圖片

亦會收集大型食物生產商的過期加工食品。她表示無人願意浪費食物，形容超市是「雙贏方案」，「我們救下這些蔬菜和過期食品，生產商亦會為食物被取用感到高興」。

有慕名而來的客人表示，他不會購買過期食品，但指出可透過食品的颜色和氣味，判斷品質是否仍然良好。克拉斯基稱，不擔心食物過期會引發健康風險，指包裝上的食用期限只是建議，大部分食物可存放更久，不過為謹慎起見，顧客購買過期食品時，工作人員會提醒對方。曾拍攝廚餘問題紀錄片的作家特恩讚揚超市理念極佳，但認為人們喜歡購買較佳食品觀念根深蒂固，浪費食物問題始終難以解決。

綜合報道

內食品，若仍有存貨，他即便會走到街上派發。

德國科隆亦有環保人士開設廚餘超市「The Good Food」，提供賣相差的蔬菜和過期加工食品，貨架上的食物由蔬菜到牛肉應有盡有，雖然過了最佳食用日期，但美味不減。超市全部貨品同樣沒標價，客人購買食物時，可支付自己認為合理的價錢。

The Good Food是歐洲第三間同類超市，店主克拉斯基稱，會在農場收割後前往拜訪，撿拾被棄掉的蔬菜，

客人不憂健康問題

戈登表示，店舖收益會用作彌補租金和食品運送等成本，他亦邀請逾600名義工輪流打理店舖，並舉行籌款活動和利用飲食生意的盈餘，減輕經營負擔。在店舖打烊前，戈登會盤點店

每日慳450公斤食物

雜貨店佔地1,100平方呎，戈登與多間超市、食物中心和麵包店簽訂協議，提供不同種類的剩餘食品，包括麵粉、糖、水果、蔬菜和豆類植物，



洛城NGO「食物前進」收集丟棄食品分發給窮人。網上圖片

洛城NGO收舊濟貧

美國食物浪費問題嚴重，每人每年平均丟棄約182公斤食物，非政府組織「食物前進」(Food Forward)致力保留批發商丟棄的食品，並分發給窮人，藉此有效分配社會資源。在洛杉磯貧民區一個倉庫與女兒挑選剩餘食物的門多薩表示，對所有食物均來者不拒，稱人必須對自己獲得的一切感恩。

每月兩次分發食物

批發商為了騰出位置擺放更新鮮蔬果，以及移走賣相較差的食品，往往將大量食物丟棄。「食物前進」每周都從居民種植的果樹、農夫市場與洛杉磯蔬果批發市場，收集約16萬公斤剩餘產品，然後捐予數百個支援南加州有需要人士的組織，又或與社區中心合作分發食物。

食物分發計劃每月在洛杉磯其中一個最貧困社區沃茨的倉庫舉行兩次，居民大部分為非裔或拉丁美洲裔，機構不限制人們使用多少個袋子裝載食物。與「食物前進」合作的社區中心，亦幫人尋找工作，以及協助年輕人申請大學，甚至幫助學生支付學費。

「食物前進」創辦人納米亞斯表示，透過收集剩餘食物，人們更了解食物浪費與飢餓的關係，大眾其後會開始看到一些轉變。他指出，居民後花園的一棵橙樹，每年可出產90公斤至135公斤的橙，對一戶家庭來說非常足夠，故他的義工團隊會在學校花園的橙樹摘橙，避免浪費。

法新社



一位顧客在德國「The Good Food」廚餘超市選購食品。網上圖片

社企理念獨特 自訂價未必蝕

由於「廚餘超市」所售貨品均屬農場、超市或食肆放棄的食物，超市大多採取自由定價方式營運，顧客只需「隨緣樂助」，便能自由取走食物，外界關注這種模式能否持續。學者指出雖然顧客可自行決定支付多少，但因廚餘超市業務性質特殊，加上社會價值觀影響下，超市仍有機會經營成功。

多倫多大學市場學副教授克萊爾·蔡(Claire Tsai)指出，人們購買雜貨時通常盡量節省金錢，故若採取自由定價方式，店舖或難以達收支平衡，不過由於廚餘超市具公益性質，加上若顧客結伴前往購物，容易產生團體壓力，均有助改善收益，假如店舖能吸引高收入人士支持，成功機會便更大。

加拿大貴湖大學市場學副教授麥肯齊表示，在自由定價方式下，必定有人嘗試從中取得好處，但由於這種方式暗含無私精神，消費者亦要顧及別人的看法，故整體收益未必比傳統定價方式差。

食品專家卡特則稱，千禧世代通常有強烈的社會責任意識，相信戈登的店舖可獲年輕人支持。有到廚餘超市購物的顧客認為，大部分購買廚餘的消費者都有同一理念，「不只購買食物，而是生活方式。」

綜合報道

1/4剩食可養9億人 全球溫飽不是夢

全球糧食產量足夠所有人溫飽，但因分配不均，發展中國家的飢餓問題仍然嚴峻。聯合國糧食及農業組織(FAO)數據顯示，全球每年有多達1/3食物被丟棄，若保留當中1/4，足以供9億飢民食用。聯合國世界糧食計劃署(WFP)指出，若能解決廚餘問題，全球人口每日得到溫飽不再是夢想。

利則為捐出剩餘食物的商戶提供稅務優惠。加拿大在這方面的工作遠遠落後其他國家，至今未有何應對食物浪費的政策，農業部長麥考利表示，將在明年或後年解決食物浪費問題，但未有說明這是否糧食政策中的優先處理項目。

聯合國推「災難食譜」

發達國家廚餘問題普遍嚴重，其中美國每日家用廚餘量達15萬噸，以蔬果被拋棄的數量最多，其次是乳製品和肉類。廚餘令農業浪費大量資源，估計單在美國，每年便有3,000萬公頃土地、3.5億公斤殺蟲劑，以及4.2萬億加侖灌溉用水最終用作生產廚餘。研究人員指出，消費者往往隨手丟棄蔬果等便宜食材，卻不清楚自然環境付出的代價。

現時WFP的運輸團隊共有5,000部貨車、20艘船和70架飛機，每日馬不停蹄向有需要的人伸出援手，運送食物，每年分發的食物約126億噸。

綜合報道

法國禁超市棄食品

為了減少浪費，法國已立法禁止超市棄置食品，意大

智能追蹤廚餘 改善餐廳浪費

廚餘問題於工業國家造成約6,800億美元(約5.33萬億港元)的損失，在發展中國家亦帶來約3,100億美元(約2.43萬億港元)損失。有企業利用智能科技，協助餐廳監察浪費食物的數量和種類，從而改善餐廳浪費。

初創企業Winnow於英國、新加坡、中國及阿聯酋設有辦公室，推出智能科技，讓商用廚房監察及減少廚餘、節省開支。Winnow創辦人及行政總裁佐內斯表示，商用廚房規模龐大，運作複雜，很難發現

浪費了什麼食物，以及浪費的原因。有見及此，公司向商用廚房提供數據平台，讓企業用戶知道浪費情況，告知廚師如何能改善營運。

Winnow設計的系統相對簡單，只需在廚房垃圾桶下放置一個重量秤，連接至Winnow的平板電腦。廚房員工可透過電腦了解他們棄掉的物品。對於商用廚房，在科技幫助下能減少廚餘，節省約3%至8%的食物開支。

綜合報道



初創企業Winnow推出智能科技以監察廚餘。網上圖片

澳標準或過嚴 冷藏品難捐贈

澳洲最近播出一齣紀錄片，顯示當地航空公司因當局對儲存冷凍食品的規定，令乳酪等未食用的冷藏食品無法捐贈，導致浪費。維珍集團為此採用一種無需冷藏的乳酪，以此延長食用期限，但亦有航空公司繼續採用冷藏乳酪，未有解決浪費問題。

澳洲食物慈善機構OzHarvest與澳洲多間航空公司合作，收集國內航

班的未包裝三文治、捲餅、鬆餅和果汁等，分配給學校或社區內有需要的人。然而，由於澳洲設有嚴格的食物安全標準，國際航班使用的冷藏食品被視為風險食品，不能收集再分配，往往只可丟棄。

澳航發言人則稱，乳酪從冷藏庫拿出一段時間後，有機會滋生細菌，帶來安全風險，故此公司未有計劃將乳酪納入捐贈計劃。

綜合報道