

## 廚餘減量估算方法的一般指引 酒店業

為了解現時酒店產生廚餘數量的狀況及評核實行減少廚餘措施後的成效，負責人須收集和統計酒店每週產生廚餘的數量，量度時間為期**1 週(或 2 天週日及 2 天週末)**。酒店可按照下列步驟進行記錄。在酒店實行減廢措施後，再進行一次記錄和統計，以作對比。

以下是廚餘分類收集的步驟：

1. 管理層需要指派一組員工（包括廚師團隊、侍應等）負責記錄，並委派一名廚餘記錄員執行、監察及記錄相關資料。
2. 在廚房內適當的位置放置一個或多個已知容量或重量的廚餘桶或專作收集廚餘的垃圾袋，桶上須貼上「廚餘桶」的標籤，如圖例一；
3. 或在收集碗碟的餐車加設廚餘桶或專作收集廚餘的垃圾袋；
4. 或在收集碗碟的洗滌槽旁加設廚餘桶或專作收集廚餘的垃圾袋；
5. 通知員工量度期，並要求員工合作把廚餘分類投入廚餘桶/廚餘垃圾袋內。
6. 廚餘記錄員需要定時檢查廚餘桶，並檢查投入廚餘桶內的殘渣或食材沒有其他雜物。
7. 如發現廚餘桶內有其他雜物，廚餘記錄員需把雜物移除，並提示其他員工廚餘桶只可投放廚餘。
8. 在廚餘被處理 / 移離食肆前，廚餘記錄員需要量度當天產生廚餘的數量並記錄相關資料於廚餘產生量記錄表。廚餘產生數量可以體積或以重量量度。
9. 如以體積量度，可先記錄廚餘桶/廚餘垃圾袋的數量（如一桶(袋)、半桶(袋)或 1/4 桶(袋)等），然後完成量度期記錄後把廚餘桶/廚餘垃圾袋的總數合計。
10. 如以重量量度，可直接記錄廚餘的淨重量，即把盛載廚餘的廚餘桶重量減去廚餘桶的淨重量。記錄廚餘桶/廚餘垃圾袋的重量，然後完成量度期記錄後把總數合計。如量度重量，須準備磅重用的磅，而每次量度，須使用同一個磅。
11. 廚餘記錄員亦可選擇記錄餐前及餐後的廚餘的百分比。如有捐贈剩食或把廚餘作其他用途，須要記錄相關資料和數量。
12. 廚餘記錄員也需要記錄每天顧客數目或營業額又或於量度期後記錄顧客或營業額的總數目，以用作計算平均每位顧客或每萬元營業額所產生的廚餘數量，以作比較之用。

$$\text{每位顧客或每萬元營業額所產生的廚餘數量} = \frac{\text{廚餘總量 (A)}}{\text{總顧客數目或總營業額}/\$10,000}$$

13. 完成量度期記錄後，記錄保留並向管理層提交。

14. 待實行減少廚餘措施後，重覆以上步驟，以作對比統計，以評核成效。



圖例一

### 聯絡我們

歡迎就本指引提出建議、意見及查詢。請把你的意見電郵至惜食香港督導委員會秘書處（電郵：[foodwisehk@epd.gov.hk](mailto:foodwisehk@epd.gov.hk)）。

### 聲明

本指引所載資料只供一般參考。使用者須自行評估本指引所載的資料，並須按個別情況，例如業務性質和規模等等，來採用適宜的步驟以配合個別的運作需要。

2016年4月

備註：本指引由香港生產力促進局協助環境保護署編製

## 廚餘產生量記錄表

### 酒店業

酒店名稱： \_\_\_\_\_

廚餘記錄員： \_\_\_\_\_

廚餘桶/袋的容量/淨重： \_\_\_\_\_ (公升/公斤)\*

收集日期 (日/月/年)	廚餘量		廚餘類別 (非必須填寫)		捐贈供別人 食用的剩食 (公斤)	顧客數目 / 營業額
	體積 (桶數量/袋)*	淨重量 (公斤)	餐前廚餘 百分比(%)	餐後廚餘 百分比(%)		
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
總量：		(A)				
總體積#：	(公升)					

#廚餘桶的總數量 X 廚餘桶的容量(公升) = 廚餘總體積(公升)

廚餘的其他用途及數量

用途	數量(袋/公升/公斤) *	用途	數量 (袋/公升/公斤) *

\*請刪去不適當的類別

日期： \_\_\_\_\_