

資助機構：



主辦機構：



執行機構：



「傳承惜食」計劃

FoodEver WasteNever

引言

香港人每天產生3,600噸的廚餘。廚餘佔固體廢棄物總量40%。有見及此，香港女工商及專業人員聯會與香港生產力促進局推出「傳承惜食」計劃，以推動香港減少廚餘。

背景

計劃將提供一個多元化的平台，以鼓勵社會大眾採取行動，減少食物浪費。透過教育、宣傳和社區參與活動，嘉許三百多間機構和六十個家庭作為有效減少食物浪費的典範。

「傳承惜食」大獎

- ◆ 此**大獎**鼓勵七個與食物相關的行業採用「食物生命週期管理」，採取同一基準，並表彰成績優秀的機構，作為典範供學習及仿效。
- ◆ 將舉辦**頒獎典禮**表揚在減少廚餘方面成績斐然者。獲獎機構的成功經驗及成就將會透過各種渠道向公眾分享。





「宣傳教育」活動

- ◆ **啟動典禮** - 計劃的主要持分者將於啟動禮分享他們在減少廚餘方面的經驗和心得。
- ◆ **自我評估清單** - 鼓勵參與機構自行評估及審視其現有的「廚餘管理」政策，並不斷自我改進及優化。
- ◆ **經驗分享研討會** - 機構代表將分享採用全面的「食物生命週期管理」的經驗，從而提高社會對香港廚餘問題的認識及了解減少廚餘的可行方案。
- ◆ **外展活動** - 聯絡不同的行業協會、專業團體及行業領導機構，令「食物生命週期管理」受到社會更廣泛的關注及重視。
- ◆ **外展工作坊** - 介紹及宣揚「食物生命週期管理」的理念，務求各相關行業機構在日常運作中能推行更有效的廚餘管理模式。
- ◆ **支援熱線** - 積極解答公眾查詢及為在採用「食物生命週期管理」時遇到的技術問題提供支援。
- ◆ **社區教育視頻節目** - 推廣運用「食物生命週期管理」的成功個案，從而推廣普及。

「全城參與」活動

- ◆ **在線平台** - 以網站和/或社交媒體的形式發佈資訊，推動大眾交流互動。
- ◆ **編製食譜** - 讓市民在準備食品和烹調時更懂得善用傳統的家庭智慧，善用食材。
- ◆ **「家家惜食 減減廚餘」** - 社區參與先導計劃，加深社會大眾對廚餘問題的認知和關注。計劃將向六十個家庭提供技術支援及建議，以協助他們減少日常生活所產生的廚餘。成功個案並將輯錄成一分鐘視頻播出，作為業界及大眾的榜樣。