資助　　主辦　　協辦

業界廚餘現況調查
調查報告

目錄

項目背景	P.3
目的	P.3
執行	P.4
A. 量性調查結果	P.5-16
B. 量性調查小結	P.17-18
C. 質性調查結果	P.19-25
建議	P.26-27
結語	P.27
附錄	P.28-56

項目背景

「環保基金 惜食在葵青」(項目 EECA 2137) 是由環境及自然保育基金和環境運動委員會資助，食德好主辦，香港浸會大學國際學院協辦的大型教育項目。項目為全港首個，目標建立一個惜食模範社區的教育、宣傳和研究計劃。動員區內商戶、食物從業員及居民，學習並參與惜食減廢行動，協助緩和本港 3,600 公噸廚餘問題。同時，並讓葵青區率成為全港首個惜食社區，長遠推展到其他區域，慢慢做到區區惜食。

目的

現時香港每日棄置約 3,600 公噸廚餘，佔香港堆填區的總廢物量近 40%，廚餘中約三分之一來自工商業（約 1,000 公噸）。雖然環境局自 2012 年開始發起「惜食香港」及「咪嘥野食店」運動，向大眾及業界宣傳源頭減廢，並為各界別製訂相關減少廚餘指引；香港餐飲業聯會亦曾為飲食界製訂減少廚餘的作業指引，推動各類食肆將減少廚餘納入作業過程，為減少餐飲廚餘出一分力。可是，近十年工商業廚餘的數量高居不下，根據數字，由 2014 年-2018 年，本地每日棄置的工商業廚餘長期處於 1 千公噸以上的水平。

餐飲廚餘為工商業廚餘種類之一，作業浪費程度及其處理廚餘的方法也為大眾關注。但到現時為止，香港未有很多全面調查，以搜集各類食肆(特別是中小型食肆)處理廚餘的現況、減廢意識及處理廚餘的困難等資料，整全並有系統地分析到當前業界面對的廚餘處理的問題。

另一方面，政府現正推行多項廚餘政策，制訂四個應對廚餘的策略，包括全民惜食、食物捐贈、廚餘收集和轉廢為能，同時，隨著香港首個廚餘處理廠(位於小蠔灣的 O.PARK1)啟用、未來幾個廚餘廠相繼落成，硬件已在，但如何有效地促進餐飲業一步步於各個作業過程中減少廚餘的措施及妥善處理廚餘，成為當前急需研究的課題。

故此，關注廚餘問題的食德好發起是次「業界廚餘現況調查」，並與香港浸會大學國際學院合作，以葵青區作為調查試點，透過訪問區內各類型食肆、搜集他們廚餘數據及現況、處理和面對的問題等資訊，嘗試尋找相應的社區配套及作業誘因，最終動員到區區減少廚餘。進行數據分析後，亦會向公眾以至政府作出一系列減少廚餘的建議、方案配套及政策。

執行

主辦：喜動社區發展網絡有限公司
協辦：香港浸會大學國際學院
調查方式：是次調查一共分為兩部分：質性及量性調查。
問卷：兩份問卷由食德好和香港浸會大學國際學院「地理及資源管理」專修學術統籌主任胡麗恩博士聯合設計和分析。

質性調查

調查於 2021 年 2 月至 4 月間進行，本機構一共招募了 12 位香港浸會大學國際學院「地理及資源管理」專修學生作為調查員，隨機抽樣訪問了 21 間葵青區食肆。

量性調查

至於量性調查，本機構一共 25 位同樣來自香港浸會大學國際學院，修讀「地理及資源管理」的學生作為調查員。於 2021 年 10 月至 2022 年 1 月期間在葵青區進行訪問，共收集得 144 份有效問卷。

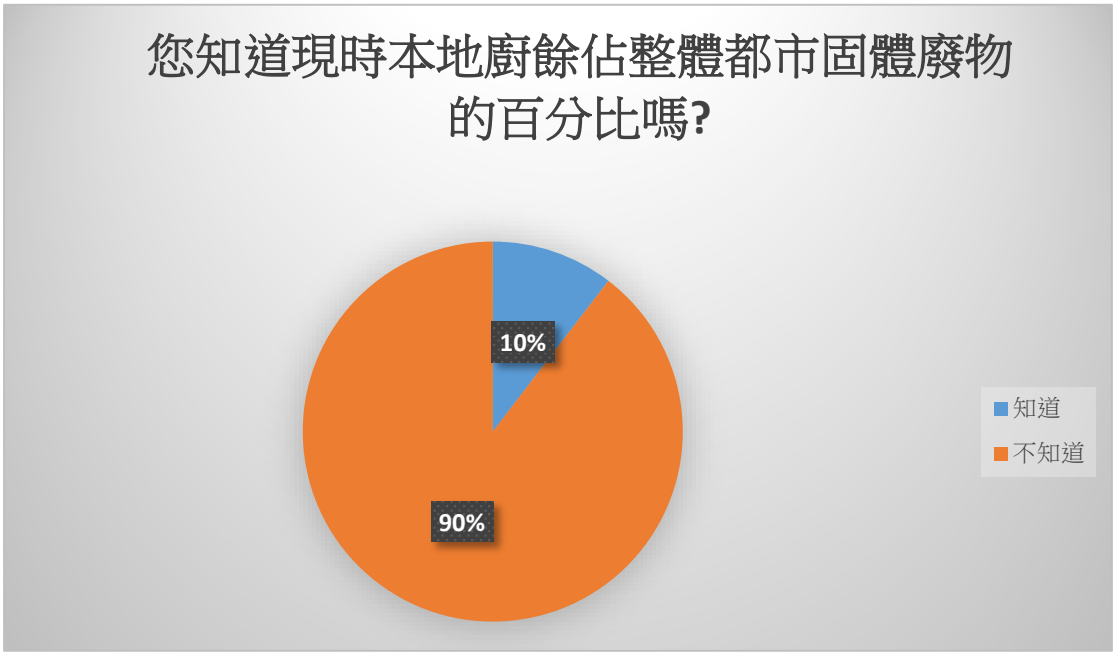
A. 量性調查結果

表格 1. 調查商戶種類 (一個商戶可屬多種類別)

	調查商戶種類	商戶數量
1.	小食(外賣)	20
2.	小食(堂食)	4
3.	食肆(外賣)	30
4.	食肆(堂食)	100
5.	咖啡/ 甜品店	12

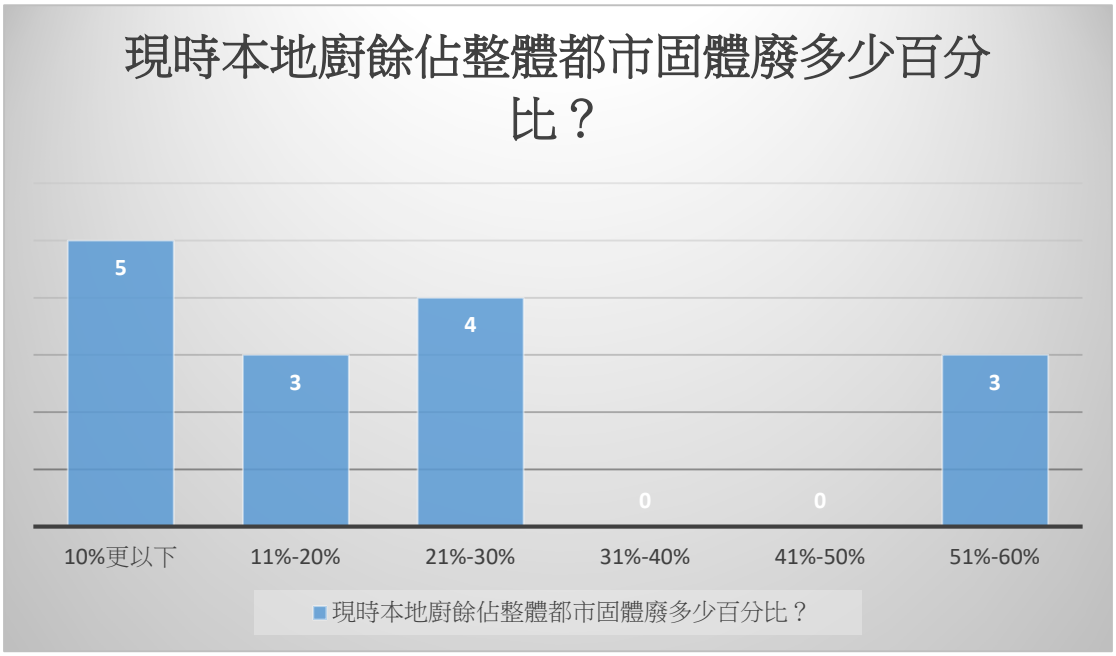
第一部分: 商戶對廚餘問題的認知

圖 1. 表示知道與不知道現時本地廚餘佔整體都市固體廢物百分比的受訪者



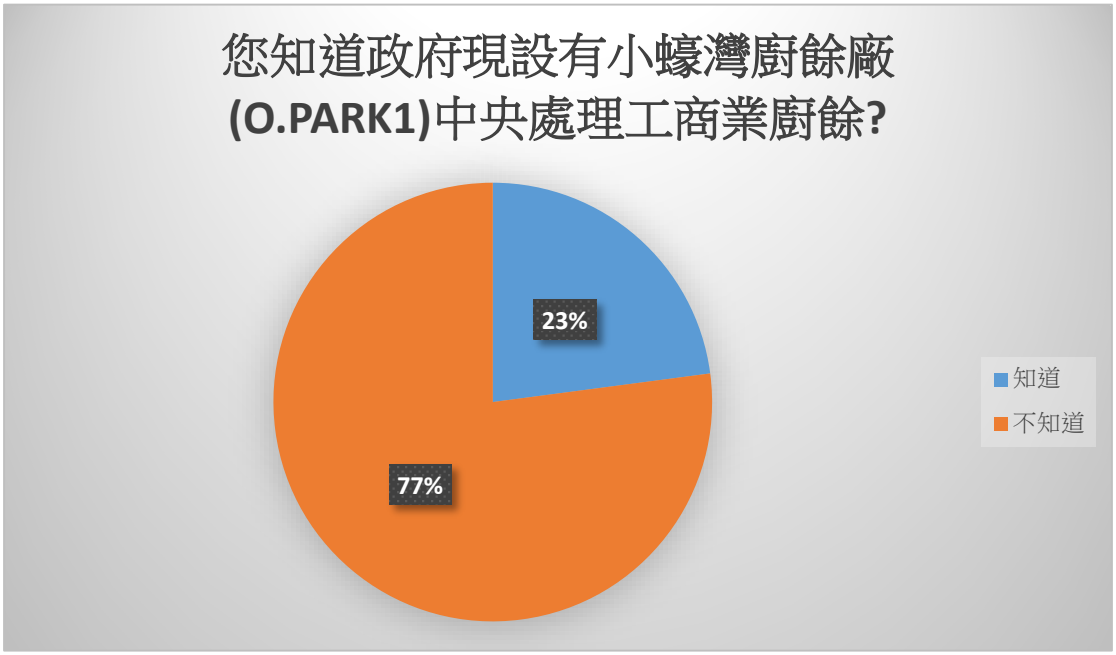
九成的受訪食肆聲稱不知道本地廚餘佔整體都市固體廢物的百分比。

圖 2. 表示知道現時本地廚餘佔整體都市固體廢物百分比的受訪者的答案



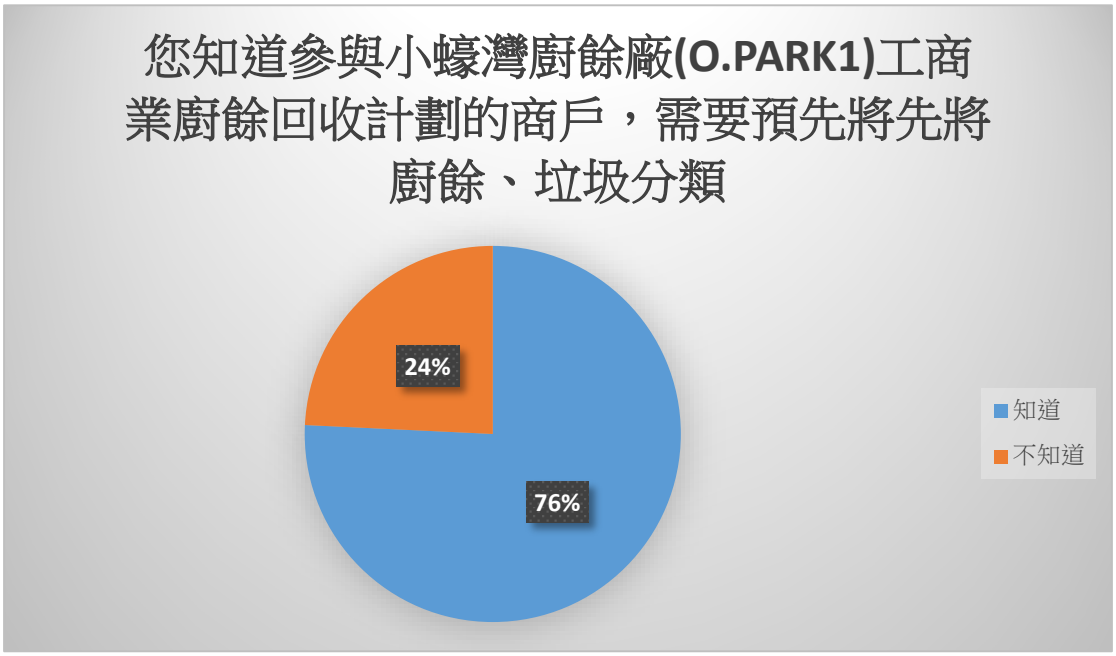
承上題，一共 15 位(10%)受訪者表示知道現時本地廚餘佔整體都市固體廢物百分比，而當中有三分一人認為本地廚餘佔整體都市固體廢物一成或以下。

圖 3. 表示知道與不知道政府現設有小蠔灣廚餘廠(O.PARK1)中央處理工商業廚餘的人數比例



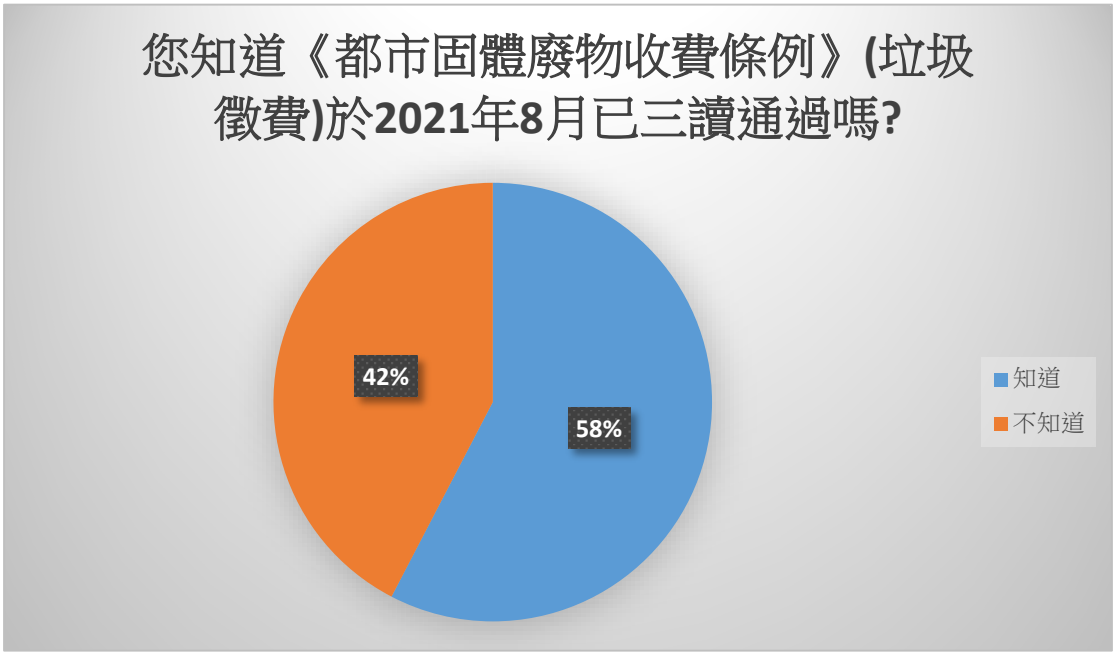
在 144 位受訪者中，大部分人(77%)表示不知道現時政府設有 O·PARK1 處理工商業廚餘。

圖 4. 表示知道參與小蠔灣廚餘廠(O.PARK1)工商業廚餘回收計劃的商戶，需要預先將廚餘、垃圾分類的人數比例



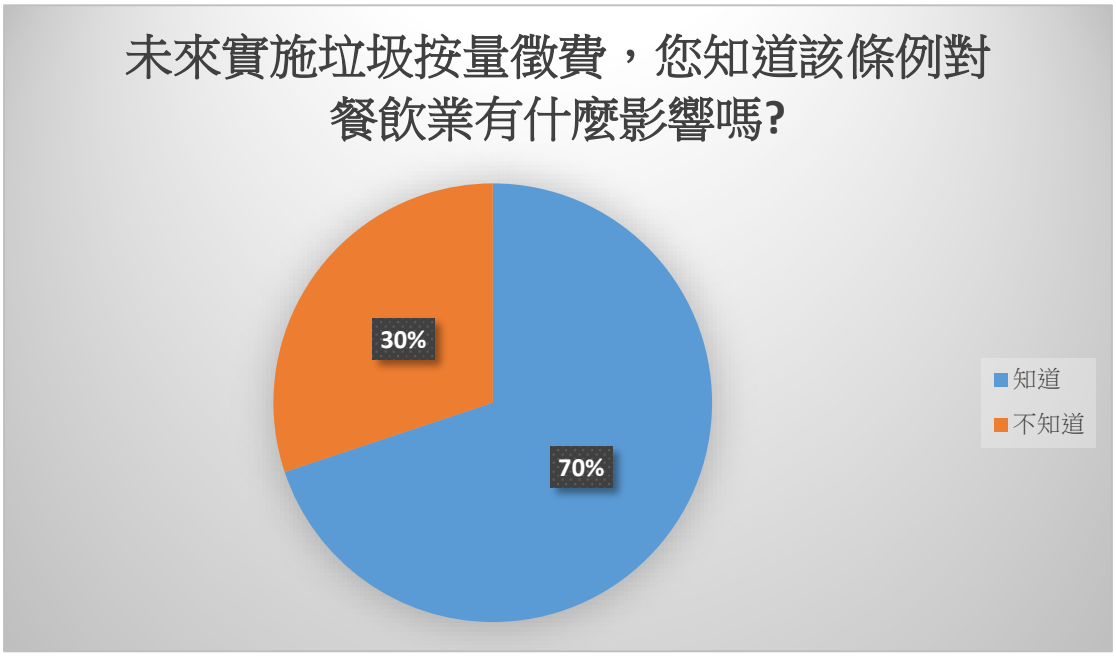
根本圖 3.所示， 23%(33 位)知道 O·PARK1 的受訪者中，有 76%(25 位)的人表示知道參與小蠔灣廚餘廠(O.PARK1)工商業廚餘回收計劃的商戶，需要預先將廚餘、垃圾分類。

圖 5. 表示知道與不知道《都市固體廢物收費條例》(垃圾徵費)於 2021 年 8 月已三讀通過的人數比例



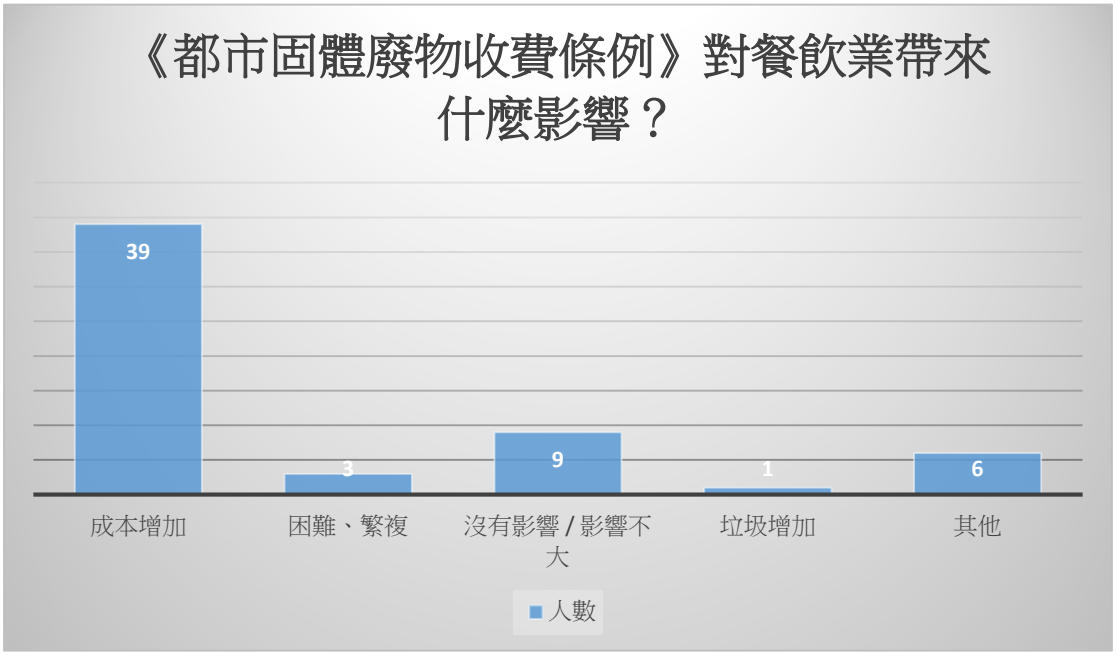
聲稱知道與不知道相關條例已於 2021 年 8 月已三讀通過的受訪者人數分別為 83 人(58%)和 61 人(42%)。

圖 6. 表示知道未來實施垃圾按量徵費的受訪者，有多少人知道該條例對餐飲業有什麼影響的人數比例



在 83 位表示知道《都市固體廢物收費條例》(垃圾徵費)於 2021 年 8 月已三讀通過的受訪者中，有 7 成(58 人)表示知道該條例對餐飲業帶來什麼影響。

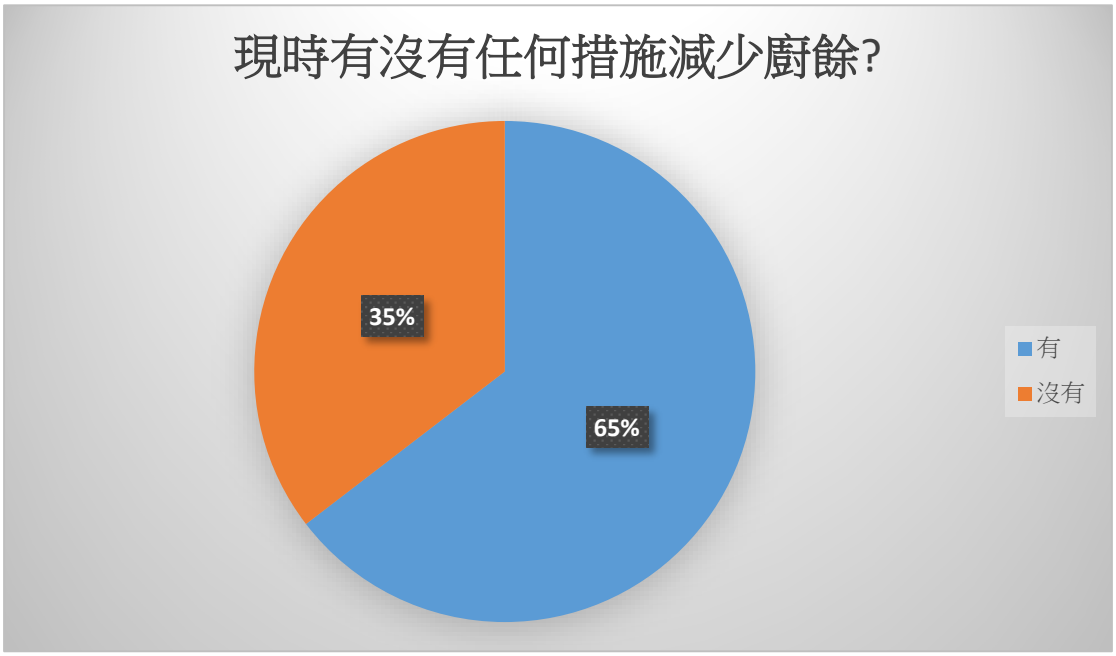
圖 7. 58 名表示知道《都市固體廢物收費條例》對餐飲業帶來什麼影響的參加者



在 58 位受訪者當中，約 67%人(39 人)表示該條例會令食肆的經營成本增加；有 9 人認為沒有影響或影響不大；3 人表示會令平日食肆運作程序更為困難及繁複。除此之外，有 6 人提出其他影響，包括：影響空間大小、廚餘減少、實行責任制，以及回收

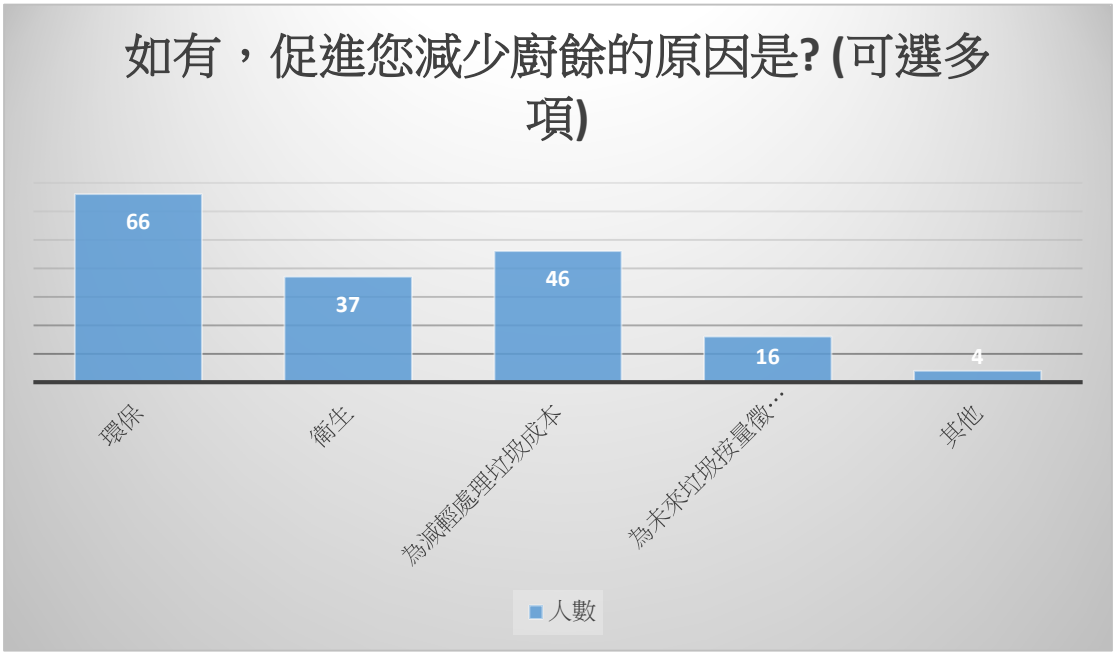
設備不足等。

圖 8. 表示現時食肆有及沒有實行減少廚餘措施的受訪者人數比例



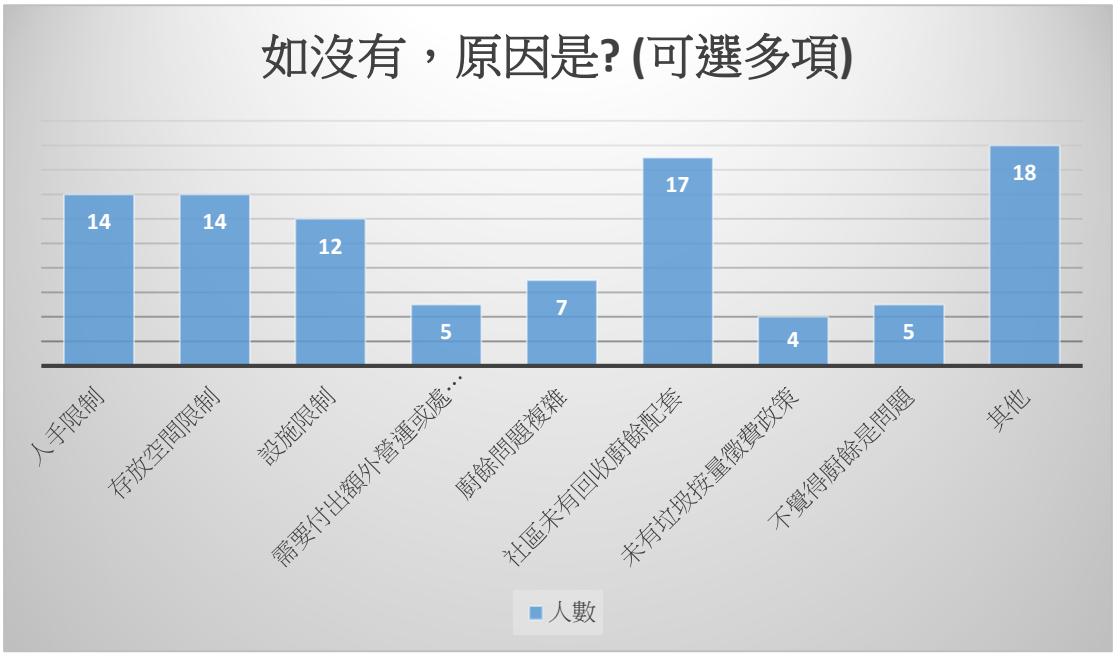
在 144 位受訪者當中，表示現時所工作的食肆有減少廚餘的措施佔 65% (93 人)。

圖 9. 表示有減少廚餘措施的受訪食肆中(93 人)，促進他們減少廚餘的原因



最多人選的是「環保」(66 人)，其次是「為減輕處理垃圾成本」(46 人)。

圖 10. 表示沒有減少廚餘措施的受訪食肆中(51 人)的原因

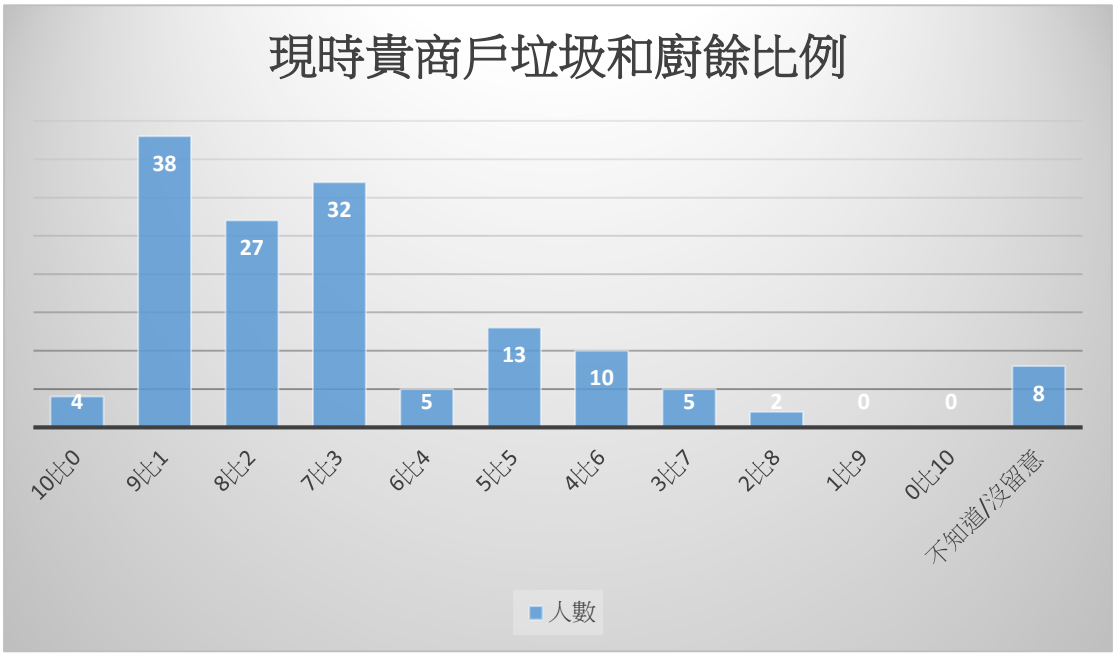


在 51 位表示現時沒有減少廚餘的商戶代表中，最多人選的是「其他原因」(18 人)，包括：本來沒有什麼廚餘、不知道及做外賣沒什麼廚餘。其次是「社區未有回收廚餘配套」，一共 17 人(33.3%)。

最少人選的三個選項為「未有垃圾按量徵費政策」(4 人)、「需要付出額外營運或處理成本」和「不覺得廚餘是問題」(各 5 人)。

第二部分: 商戶廚餘現況

圖 11. 受訪商戶的垃圾和廚餘比例



144 個受訪商戶代表中，大部分人(106 人，73.6%)表示垃圾比廚餘多，而當中有 4 位受訪商戶表示沒有廚餘。有 8 位受訪者則表示不知道或沒留意該比例。

圖 12a. 表示商戶有廚餘的 132 位受訪者中，上欄 (採購、儲存時產生的廚餘)所佔的比例

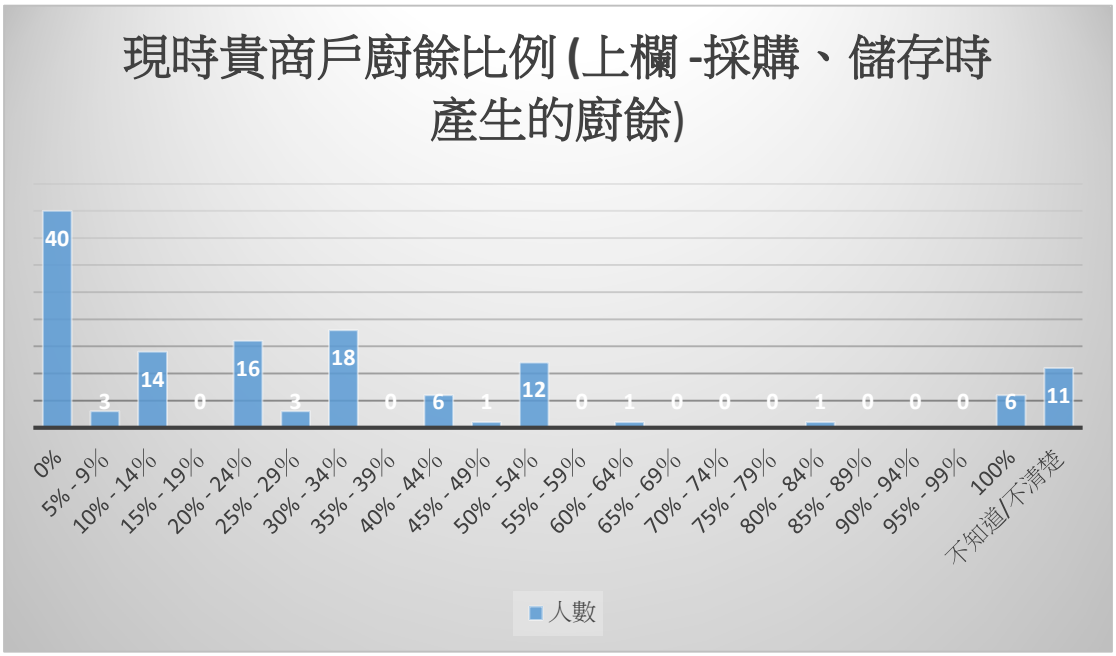


圖12b. 表示商戶有廚餘的132位受訪者中，上欄 (預備烹調/或烹調時的廚餘) 所佔的比例

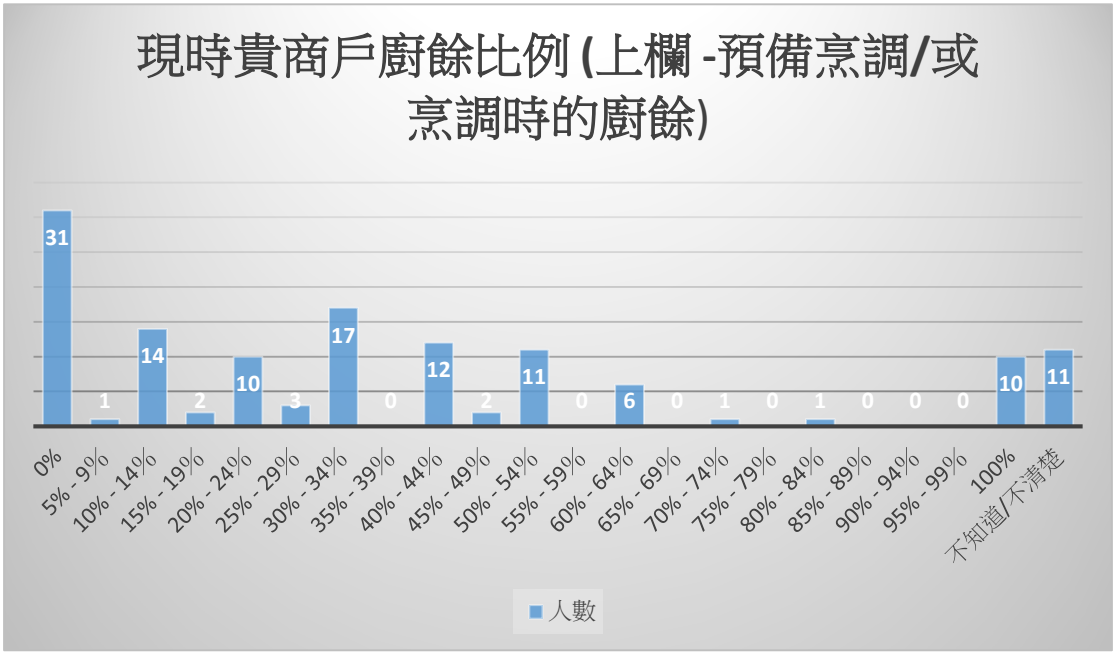


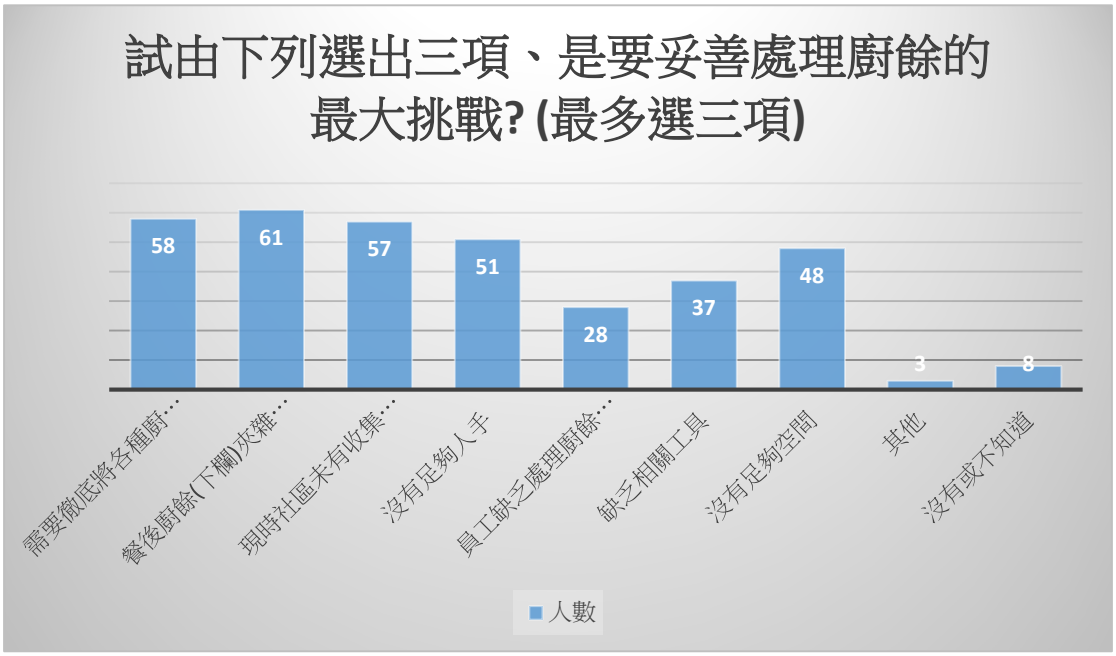
圖12c. 表示商戶有廚餘的132位受訪者中，下欄 (顧客用膳後的廚餘) 所佔的比例

從以上 3 幅圖(12a, b, c)所示，上欄方面，約 4 成商戶表示他們採購、儲存時出現的廚餘已佔整體 10%-34%；亦有超過 3 成商戶表示預備烹調或烹調時製成的廚餘佔 10%-34%。而在這 132 人中，有超過一半表示，下欄(顧客用膳後的廚

餘)佔總廚餘量超過一半，而接近 3 成商戶更表示用餐後佔整體廚餘 70-100%，即是話顧客食剩野的問題仍然非常嚴重。。

第三部分: 商戶處理廚餘問題上的困難

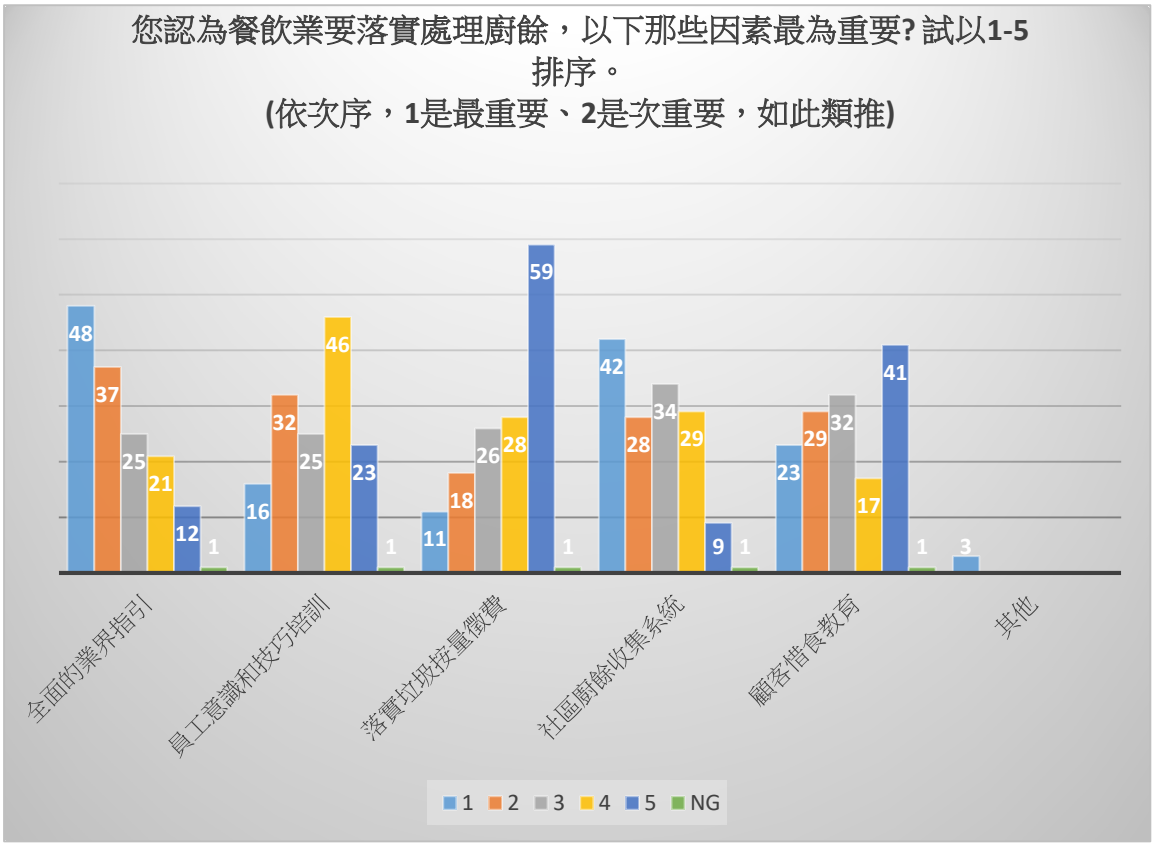
圖 13. 受訪商戶認為妥善處理廚餘最大的挑戰



最多人(61 人)認為「餐後廚餘(下欄)夾雜其他垃圾」是處理廚餘的最大挑戰；其次是「需要徹底將各種廚餘分類」(58 人)；然後就是「現時社區未有收集設施」(57 人)。3 位受訪者舉出了其他挑戰，包括：資金及難以控制客人的意願。

第四部分: 商戶處理廚餘需要的支援和配套

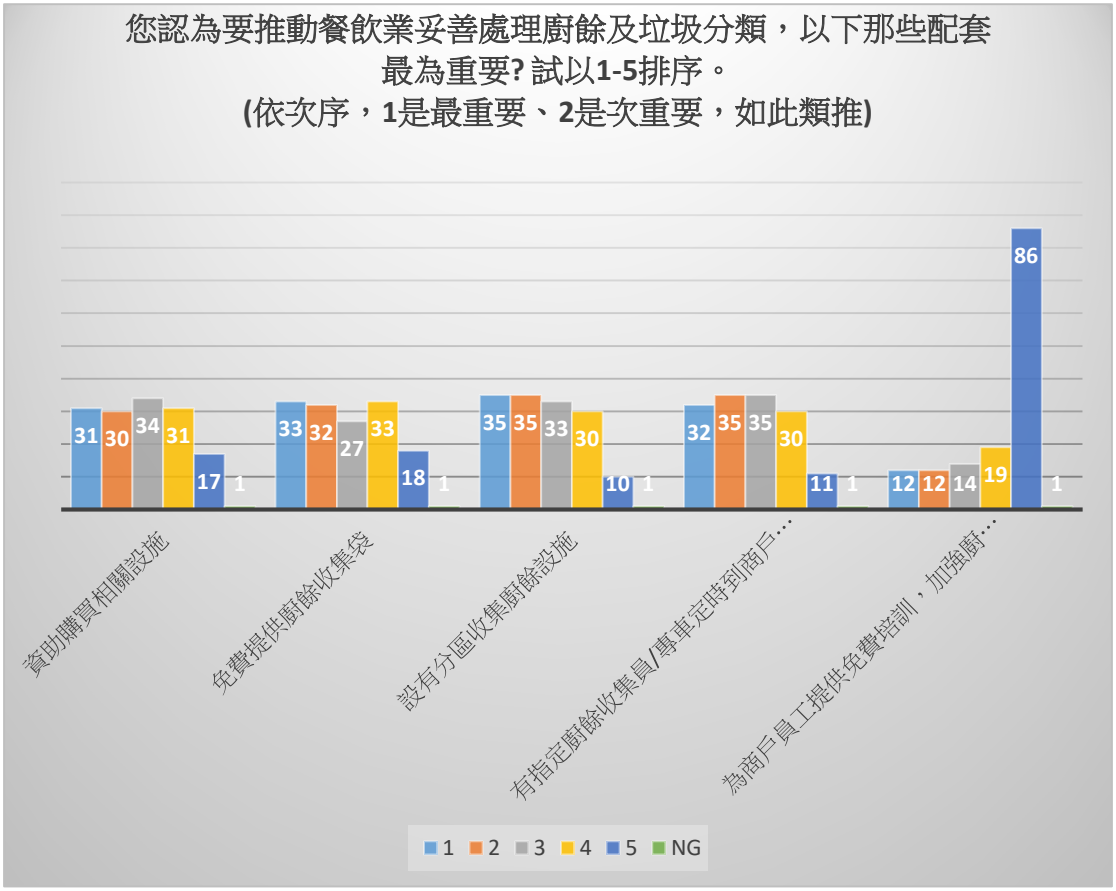
圖 14. 受訪者認為餐飲業落實處理廚餘的因素



144 位受訪者中，有 85 人[48+37](59.0%)認為「全面的業界指引」是餐飲業落實處理廚餘最重要的因素；其次是「社區的廚餘收集系統」，共 70 人[42+28](48.6%)認為這是最重要的因素。
另外，在普遍商戶減少廚餘意識薄弱的情況下，亦有超過 3 成 3 受訪者(48 人)認為員工意識和培訓對落實減廢，是重要及是非常重要。

相反，超過 6 成受訪者(87 人)認為落實垃圾按量徵費此因素屬不重要及非常不重要。

圖 15. 受訪者認為推動餐飲業妥善處理廚餘及垃圾分類的重要配套



144 位受訪者中，有 70 人[35+35] (48.6%) 的人認為「設有分區收集廚餘設施」重要及非常重要。

選擇「資助購買相關設施」、「免費提供廚餘收集袋」，以及「有指定廚餘收集員/專車定時到商戶收集」的人數相差不多，分別為 61 人(42.4%)、65 人(45.1.9%)及 67(46.5%)。

而有 24 位(16.7%)則覺得為商戶員工提供免費培訓為重要或非常重要。

B. 量性調查小結

(i)意識層面

9 成的受訪者聲稱不知道廚餘佔都市固體廢物的百分比。同時，有超過 7 成的人表示從未聽過機資源回收中心第 1 期(O·PARK1)。除此以外，有超過 4 成人表示不知道垃圾徵費已於 2021 年 8 月通過。由此可見，商戶對於香港廚餘問題嚴重性的意識並不高。另一方面，作為必然會接觸到食物的從業員，他們對於本港處理廚餘的政策及相關基建其實並不知道。

雖然如此，6 成半的商戶有實行減少廚餘的措施，而當中更有超過 7 成是指為了響應環保，也有 5 成人表示是為了減輕處理垃圾成本。同時，亦有 33%受訪表示因「社區未有回收廚餘配套」故此沒有特別行動減少廚餘。反映出業界雖不一定有留意本港處理廚餘政策及相關基建的最新動向，但其實他們亦明白減少廚餘與環境保護有關；事實上，部分商戶亦反映若能夠掌握社區廚餘回收配套的資訊，他們是願意去實行廚餘回收及分類。

(ii)餐飲廚餘情況

餐飲業廚餘可分為 2 類：上欄及下欄。
上欄是指「餐前廚餘」，如準備菜式時、因儲存食材不當而產生的廚餘。
下欄是指「餐後廚餘」，即顧客用餐後剩下的廚餘。
超過 7 成受訪商戶表示垃圾量較廚餘量多，有 9 成商戶聲稱有產生廚餘。而就在這些商戶中，上欄方面，約 4 成商戶表示他們採購、儲存時出現的廚餘已佔整體 10%至 34%；亦有超過 3 成商戶表示預備烹調或烹調時製成的廚餘佔 10%至 34%。另一方面，有 5 成商戶表示下欄佔總廚餘量超過一半，而接近 3 成商戶更表示用餐後佔整體廚餘 70 至 100%。

以上數據說明接近一半商戶之存在上欄廚餘問題；另外，顧客食剩食物的問題仍然非常嚴重。即使有商戶實行減少廚餘的措施，但若顧客沒能培養惜食的習慣，廚餘問題只會一直惡化。

(iii)困難與所需配套

超過 4 成 2 的受訪商戶表示下欄廚餘夾雜其他垃圾是妥善處理廚餘的最大挑戰，而「需要徹底將各種廚餘分類」以及「現時社區未有收集設施」為最大困難的則接近 4 成，其次是一些商戶實務困難因素，例如缺乏相關工具及足夠空間是最大空間(25 至 33%)。由此可見，分類以及收集設施對商戶能否妥善處理廚餘起了重大關鍵。若商戶能知道清晰的分類指引、回收流程以及區內設施資訊，相信必定能有效鼓勵商戶進行分類。

當被問及落實垃圾徵費的重要因素時，接近 6 成商戶認為全面業界指引是重要以及非常重要；亦有接近 5 成受訪者認為社區廚餘收集系統是重業及非常重要；值得一提的是，在普遍商戶減少廚餘意識薄弱的情況下，亦有超過 3 成 3 受訪者認為員工意識和培訓對落實減廢，是重要及是非重要。同時，被問到所需配套時，有 1 成 6 受訪者覺得為商戶員工提供免費培訓為重要或非常重要。由此可見，雖目前餐飲業進行廚餘及垃圾分類的風氣並未普及，但是仍有一定數量的商戶希望坊間有免費培訓，提高員工的環保意識。

C. 質性調查結果

表格 2. 調查商戶種類

	調查商戶種類	商戶數量
1.	茶餐廳/西餐廳/米線麵店	13
2.	Café/咖啡/甜品店	6
3.	小食店	2
4.	特色小食	0

第一部分: 商戶對廚餘問題的認知

商戶對香港廚餘情況、政府及影響認知的歸納(是否了解基本政策、基建、官方宣傳活動、廚餘比例數字及影響)

被問到關於廚餘的政策及基建，超過 9 成(19 位)的參加者都有回答相關內容，而最常提及的便是「廚餘回收計劃」及「堆填區」。

- *商戶 3：「有聽過廚餘回收計劃但不知詳情」*
- *商戶 19：「只知道香港有廚餘回收計劃及惜食計劃，但並不了解」*
- *商戶 4：「知道大嘥鬼及咪晒嘢食店，聽過垃圾徵費計劃。知道小蠔灣廚餘處理中心，但不清楚實質如何運作。廚餘沒有妥當處理會有沼氣等污染物，堆填區爆滿」*

有提及「廚餘回收計劃」的商戶中，所有都表示只聽過或知道該個計劃，但並不了解詳情。證明大部分商戶已經將「廚餘回收計劃」與「堆填區」連結起來，卻不知政府重點處理廚餘的小蠔灣廚餘處理中心等基建，甚至不知道有垃圾徵費政策，反映出業界並不知最新相關政策方向。官方宣傳方面，有 9 個受訪商戶(42.9%)能夠回答相關資訊，包括「大嘥鬼」及「咪嘥野食店」。另外，15 個受訪商戶能夠回答出廚餘帶來的影響，而當中大部分有提及堆填區飽和、影響環境、產生臭味等，此結果與量性調查吻合，回答主要集中在環境方面的影響。

由此可見，商戶雖知道廚餘會造成環境影響，卻不知其嚴重程度；亦反映出商戶知道廚餘對環境有危害，但不知道廚餘問題跟自己行業有多大關係。

第二部分: 商戶於疫情期間所受到的影響

商戶在疫情期間派發即棄餐盒或餐具的數字變化

在 21 個受訪食肆中，無論是以堂食或外賣為主的食肆，大部份商戶都表示派發即棄餐盒或餐貝的數字有提升。當中主要原因是因為疫情期間，多了人叫外賣。

- *商戶 2：「派發即棄餐盒/餐具的數字提升咗三成左右」*
- *商戶 3：「使用即棄餐盒/餐具多一倍都唔止，比疫情前入貨都多一至兩倍。」*

我們亦有詢問關於顧客走塑方面，有 5 間商戶則提及顧客會自備餐具，又或者餐廳不主動提供即棄餐具。

- *商戶 1：「疫情後派發即棄餐盒及餐具有提升，使用即棄餐具及餐盒多了一倍。因疫情嚴重，大家都唔出門都係叫 foodpanda 所以就用多咗即棄餐具，只有熟客會自備餐具，但係都係少 （一日有一兩個顧客會自備）」*
- *商戶 8：「上升 3-4 成。印象中只有一個客人有自備餐具。」*

以上可見絕大部分市民依然沒有走塑習慣。若顧客繼續使用即棄餐具，塑膠災難只會日益嚴重，影響深遠。

商戶整體上，廚餘數量有否因疫情減少或增加？

大部分受訪商戶因平日沒有留意廚餘的數量，因此也說不出疫情前後廚餘的比例。在進行調查的期間，我們亦注意到其實大部分商戶並不留意廚餘量的變化，而且所以他們大多在不確定情況下回答廚餘情況。這證明了餐飲業目前大部分人也並未認真注意甚至量度廚餘，即使拉圾徵費在不久的將來就會正式實行。

疫情下，由於食肆晚市停業，調查本預計這大幅減少商戶的下欄廚餘量。然而，有商戶指出雖確實少了，但其實分別不大。

- *商戶 20：「下欄的廚餘會因為增加外賣而減少，但並沒有因為疫情的影響而大減，只有比疫情前減小了很少。」*

第三部分: 商戶的廚餘現況

商戶目前處理廚餘狀況以及如何處理

21 個受訪商戶中，只有 4 個(19.0%)表示有做廚餘分類，當中有自己進行分類，也有交給外判公司。

- *商戶 16：「另外給外判公司處理。都是一袋一袋的交給外判公司，而且現時亦有做分類，因為不同處理步驟都在不同一個地方，所以垃圾處理會分開，就如水吧，水吧有水吧的垃圾桶，主要裝鐵罐等，而洗碗的部分，則有洗。碗獨立的垃圾桶。而每日大概所需要倒的垃圾大約唯 4 至 5 袋。而垃圾桶的容量大約半個人咁高，即大約一米。」*
- *商戶 7：「廚餘送去宏達工業大廈回收；廚餘重量約 3kg；一星期約 9 至 10 袋的家居垃圾袋」*

聲稱沒有進行廚餘分類的商戶指不分類是因為店舖面績較小，然後將垃圾混合廚餘包好，由大廈管理，公司，或自行丟進垃圾站。

- *商戶 19：「因為店舖較細，因此不會進行廚餘分類，每天大約四袋標準大型黑色垃圾袋的垃圾。通常會直接將廚餘棄置在垃圾站並沒有進行分類程序，因為即使進行廚餘分類再置到垃圾站都沒有工作人員進行運輸已分類的垃圾到廠商作進一步的處理程序。」*

由此可見，大部分商戶的環保意識並不高，亦因考慮到空間及人手問題而沒有進行分類。因此，他們對於分類的意識特別弱，也不了解相關技巧。

商戶目前處理廚餘狀況以及如何處理

根據附錄 8 所示，大部份餐廳的垃圾量都較廚餘多，但當中有 4 個商戶表示廚餘比垃圾多。部分商戶指出廚餘比例較高，主要是因為客人吃剩食物。
另有 2 間商戶則表示廚餘及垃圾比例各佔一半。

商戶上欄及下欄廚餘的比例

在 21 個受訪商戶中，有 13 個商戶(61.9%)表示下欄廚餘較上欄廚餘多，大部分原因都是因為顧客吃不完，當中有 2 個商戶指出留意到女顧客通常剩飯較多。

- *商戶 5：「下欄方面，女顧客剩飯最多。有少飯或少少飯提供，店員不會主動提醒顧客，需顧客自行提出少飯。」*
- *商戶 18：「男女比較，女士會比較多吃剩 (不多，但有)。」*

也有商戶表示他們有提供少飯的選項，但通常員工並不會主動提醒顧客。考慮到餐飲業員工平日十分繁忙，未必能時刻提醒顧客。然而，一句小小的提醒其實已經可以幫助到減少下欄廚餘。

相反，有 5 個商戶(23.8%)表示上欄比下欄廚餘多，有商戶指出平日準備食材時處理肉類、海鮮類及菜頭菜尾較多。

- *商戶 2：「比例不清楚，但上欄居多，我地處理好多魚生內臟等等。下欄幾乎沒有，因為顧客按自己想要的份量購買」*

證明廚餘比例其實與餐廳種類有一定關係。

當中，只有 1 受訪商戶有系統的控制廚餘份量。

- *商戶 19：「上欄方面，基本上採購方面會預計大約每天客人數量，及每位客人所需的份量而作出採購數量的調整準確估算食物份量，而且作出先入先出的營運模式，每星期分多次購入新鮮食材，食品都不易腐壞，所以都很少會出現因食材過多而導致變壞的情況出現。再者很少出現烹調前後所剩的廚餘，主要所剩的廚餘都是菜頭菜尾甚至是骨頭，因此上欄的廚餘的比例很少，大多都是垃圾。下欄方面，客人多數都能吃完，所剩下的都是骨頭較多。」*

這反映該商戶對自己的廚餘狀況十分了解，並能說出當中誘因。而此商戶的廚餘數字亦證明了有系統地檢視及制訂措施，確實對減少廚餘有莫大幫助。

商戶處置廚餘的成本

被問到會如何處理廚餘，大部分商戶都沒有實行廚餘分類，將廚餘和其他拉圾一起處理。

- *商戶 3：「自己內部員工處理，沒有分類或分開處理」*
- *商戶 4：「員工棄置於在後行的垃圾桶」*
- *商戶 5：「內部員工自行處理，沒有分類或分開處理」*

以上 3 個商戶的回答正正是大部份商戶常見做法。證明大致商戶處理廚餘的成本就是人力和時間。同時也反映出有些商戶不主動進行廚餘分類很大機會就是認為工序繁複，不想增加人力和時間成本。

第四部分: 如何減少及處理廚餘

商戶上/下欄的情況、出現原因、最多的廚餘種類

大部分受訪商戶都指出下欄廚餘比上欄廚餘多，而所指的下欄廚餘，大多指客人吃不完的食物，當中包括一些客人眼闊肚窄點的食物及一些不可避免的食物如骨頭。有商戶表示，即使有提供少份量、走包等選擇，客人還是不會主動要求，然後食剩。

- *商戶 10：「餐廳有少飯等選擇，但仍有不少客人會吃不完」*
- *商戶 11：「有少份量、走包等選擇，但依舊有客人食剩」*

這反映出，即使商戶有實行減少廚餘的措施，但若客人的惜食意識不足，也會阻礙到商戶減少廚餘。

同時，也有大部分商戶指出上欄廚餘大多為食材儲存及管理不當所產生。

- *商戶 1：「主要員工落錯貨」*
- *商戶 8：「蔬果損壞、麵包過期」*

商戶如何處理上欄情況及成效

關於如何處理或減少上欄，大部分商戶都指有實行「先入先出」，根據食材的到期日及新鮮程度去改餐單。

- *商戶 1：「做一啲應變例如改 Menu 盡量用咗嗰啲材料或者做一啲促銷優惠盡量用晒佢，成效不錯」*
- *商戶 2：「會改 menu，或者每碟落多少少比埋啲客，盡用叫多咗嘅食材，絕對有成效，也有實行「先入先出」」*
- *商戶 19：「「先入先出」的營運模式，因此甚少出現過期的情況而且會物盡其用，從而減少不必要的廚餘」*
- *商戶 21：「先入先出的營運模式，許多食材都是當天購入。咖啡渣會焙乾然後俾客人攞返屋企做肥料」*

整體來說，雖然量性調查中有約一半商戶反映上欄廚餘佔上 10-30%；但是質性調查結果反映大部分商戶也有管理和減少上欄廚餘的方法基礎，減少浪費。甚至有商戶願意做多一步，焙乾咖啡渣提供給客人。

商戶認為廚餘分類的限制及困難

從表格 13 所示，商戶認為進行廚餘分類的原因主要是因為空間、人手、時間不足，以及擔心在商舖處理廚餘會產生臭味，影響衛生。

商戶 11：「廚餘你要分類又要整多個桶，冇地方，如果有咁我不如放多兩張枱仲好。而且分類要點分？分開奶盒就話姐，食剩嘅你分唔到㗎嘛」
商戶 19：「店舖較細，而且沒有任何支援，因為沒有進行任何分類，直接棄置到垃圾房。如沒有專人負責每天回收，容易造成細菌滋生，甚至會產生異味，影響店舖的衛生情況」

以上商戶的反映代表了不少商界聲音。他們十分注重營運上考量，如營業空間和時間，擔心處理廚餘的設施會佔據太多位置、發出臭味影響店舖環境。同時也擔心會大幅增加員工的工作量，加重營運成本。

同時也有部分商戶指出，目前本港垃圾分類的風氣欠佳、相關配套不足，以及不清楚相關詳情要如何實行，因此認為有困難，甚至不知道困難之處是什麼。

商戶 2：「沒做過分類，不知實際要做什麼，所以不知難搞的地方」

這證明現時大部分商戶需要的是一些處理廚餘的清晰流程，以及一些具體支援。

第五部分: 商戶處理廚餘需要的支援 、 配套 ；對廚餘處理的取態及責任看法

該部分有以下三條問題：

a. 您覺得政府協助商戶處理廚餘的配套或支援足夠嗎?
b. 如要處理商戶廚餘問題，您想政府提供咩配套或者實際支援？
c. 整體上，您覺得處理餐飲廚餘責任誰屬？

商戶處理廚餘需要的支援 、 配套 ；對廚餘處理的取態及責任看法

所有受訪商戶一致認為政府協助商戶處理廚餘的配套或支援並不足夠，例如宣傳、教育、指引及相關配套設施等。也反映沒有接收過相關資訊，就算有意處理廚餘也不知如何是好。

- *商戶6：「提供廚餘收集員或專車定時收集」*
- *商戶5：「希望提供配套（業界指引、從業員意識培訓）及實際支援（提供免費培訓、指定廚餘收集員或專車定時收集）」*

建議方面，絕大部分商戶皆提及過希望有專人上門回收廚餘或有專車定時定候收集廚餘。

- *商戶7：「提供免費培訓、增加回收設備及回收站、提供專車回收、增強公眾宣傳及教育」*
- *商戶8：「希望有免費從業員意識培訓、提供資助購買相關設備、設社區廚餘收集設施和指定廚餘收集員或專車定時收」*

當中也有不少商戶指希望政府能提供一些軟性資助像免費課程，培訓餐飲從業員的環保意識。另外也有提及到實質需要的是社區廚餘收集的設施及實際資助。

被問到處理餐飲廚餘責任誰屬，大部分商戶也不約而同表示政府的責任最大。

- *商9：「政府協助商戶處理廚餘的配套或支援不足夠，市區沒有社區廚餘收集設施和明確分類指引」*

商戶主要希望政府能提供清晰的業界指引及相關流程，為垃圾徵費做好準備。

建議

就著以上量性和質性調查結果總結，雖然目前大部分商戶已知道廚餘對環境的負面影響，但卻對其嚴重性意識不足，亦對相關政策、基建和措施意識混亂，這在情況下，大部分商戶作業上未能有系統地減少廚餘、處理廚餘、檢視廚餘，縱使垃圾徵費來臨，他們亦未試行將廚餘及垃圾分類。另外，雖然大部分商戶亦反映出處理廚餘最大責任是政府，不過他們也渴望得到多一些不同方面的資訊、不同程度的配套和支援，協助他們妥善處理，而非便利地全送往堆填區處理。在質性調查中，很多商戶也強調一些行業因素，例如日常作業緊湊、員工流失率高、空間細小、成本有限是減少和妥善處理廚餘的障礙，全面而具體的作業流程指引非常重要。

故此，食德好有以下建議：

一　制訂提供全面指引 為垃圾徵費做足準備

垃圾徵費以 18 個月為基本安排的準備期已經開始[1]，根據政府文件，政府將來會為已妥善分類的商戶免費收集廚餘並送到處理設施。但奈何大部分商戶，尤其是中小型食肆並不清楚相關安排。若政府能夠投放更多資源，提供全面指引，例如不同種類食肆處所，減少和妥善應付上欄下欄廚餘的步驟，並讓商戶得知正確的回收及分類方法，便可引導業界人士提早學習並實行相關措施，早日培養習慣，為垃圾徵費做好準備。

二 增加撥款資助 動員機構協助

廚餘本為有機物，後續處理流程較一般垃圾複雜。就算日後政府能免費收集已分類的廚餘，商戶業界在營運和工作流程上也必然有調整，從業員的有一定處理技巧基礎，同時，處理、分類、收集的過程也必定牽涉眾多持份者，如處所管理人、回收商、運輸物流、設備提供者等，而業界調整和適應過程中有需要整全的支援和指示。我們建議時政府參考現時環保基金做法，設立類似「都市固體廢物徵費試驗計劃」的形式，透過撥款資助環保團體或非政府團體，與不同種類、規模的商戶試行全面減少、分類、收集和處理廚餘的全面流程，這不但能讓業界有試行和適應基礎，也能在試驗期間也能夠收集準確數據和流程痛點，未來制訂一套能針對業界需要的減少和處理廚餘的方案。

[1] https://www.info.gov.hk/gia/general/202108/26/P2021082600291.htm

三 培訓業界人士 提升環保意識及處理廚餘技巧

作為餐飲業界的重要持份者，食肆員工工作必然接觸到食物。除了環保意識外，讓商戶員工，尤其是前線及廚房員工，也必須學習處理廚餘的技巧。目前大部分商戶的問題是，員工缺乏掌握處理廚餘的流程，證明了舉辦相關培訓課程，讓他們學習實務處理廚餘的重要性。作為支持惜食減廢的志願機構，我們早於 2022 年 1 月開始便已舉辦「環保惜食證書管理課程」，讓現時投身餐飲業人士及公眾學習關於減少餐飲業廚餘的知識。同時，我們亦有拍攝相關教學影片，提出「餐飲業界減少廚餘十式」，讓業界作為參考。

四 增加廚餘回收配套支援 理順回收廚餘

如建議二提到，廚餘本為有機物，後續處理流程較一般垃圾複雜，單是理順分類後怎樣妥善收集、如何順利收集到那個設施、最終送到大型基建處理、而過程中能否於便利商戶作業、環境衛生、碳排放中取得平衡，已是一個複雜議題。我們建議政府未來為幾年處理業界廚餘制訂時間表，並增撥資源，重點研究運送流程、分區處理、收集系統、收集形式等這些或牽涉中度硬件設施的流程，並加快落實，讓業界能夠有目標和路線跟從，進一步為減少廚餘貢獻力量。

結語

餐飲業廚餘問題並不是近年才出現的議題，雖大部分商戶都認為政府在處理廚餘方面應付最大責任，但處理廚餘問題過程中卻牽涉大量持份者。事實上，不同持份者在這個議題上都有不同角色，我們既希望政府能從各方面推動及支援業界人士減少廚餘外，也希望大眾能明白到廚餘所衍生的社會、經濟及環境影響，提早學習處理廚餘的正確流程，培養分類及回收廚餘的良好習慣，為垃圾徵費做好準備。

-全文完-

在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。

附錄 1. 量性調查問卷

主辦: 食德好 FOOD GRACE　資助: ENVIRONMENTAL CAMPAIGN COMMITTEE 環境運動委員會　協辦: 香港浸會大學 HONG KONG BAPTIST UNIVERSITY　CIE COLLEGE OF INTERNATIONAL EDUCATION 國際學院

「環保基金 惜食在葵青」
<u>商戶廚餘調查</u>

餐廳名稱: ______________________

餐廳地址: ______________________

總員工人數: ____________ 分店數目: ____________

對象餐廳分區: ______________________

被訪者姓名: ____________ 職銜: ____________

負責人姓名: ____________ 負責人聯絡: ____________

調查員姓名: 1.____________ 2.____________

調查日期及時間: ______________________

調查商戶種類:

☐小食(外賣)　☐小食(堂食)　☐食肆(外賣)　☐食肆(堂食)　☐咖啡/甜品店

註: 酒吧不需作訪問

調查員使用此份問卷進行訪問，並根據受訪者的回答，於相關的方格內加入「✓」。

訪問員在進行最後部分 – 「**附件: 各類源頭減廢及減少垃圾的措施**」的筆記欄內將重點寫下，

例子：措施的效果/不採取相關措施的原因。

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

主辦: 食德好 FOOD GRACE　資助: ENVIRONMENTAL CAMPAIGN COMMITTEE 環境運動委員會　協辦: 香港浸會大學 HONG KONG BAPTIST UNIVERSITY　CIE COLLEGE OF INTERNATIONAL EDUCATION 國際學院

「環保基金 惜食在葵青」
<u>商戶廚餘調查</u>

調查問卷樣本

調查方向

透過問卷調查形式，探討現時各類型食肆產生之廚餘現況、處理方法、面對的問題及所需配合意見等，綜合相關數據並進行分析，向公眾指出適切的政策及措施建議，從而為未來垃圾徵費和廚餘分類政策做好準備，以緩和廚餘造成的環境問題。

第一部分: 商戶對廚餘問題的認知

- 範圍: 商戶對產生廚餘、其處理及政府政策的認知 / 會否願意減少處理廚餘

<u>問題</u>

(1) 您知道現時本地廚餘佔整體都市固體廢物的百分比嗎?
☐知道，百分比是: ____________
☐不知道

(2) 您知道政府現設有小蠔灣廚餘廠(O.PARK1)中央處理工商業廚餘?
☐知道 (➔跳到 Q3)
☐不知道(➔跳到 Q4)

(3) 您知道參與小蠔灣廚餘廠(O.PARK1)工商業廚餘回收計劃的商戶，需要預先將先將廚餘、垃圾分類?
☐知道
☐不知道

(4) 您知道《都市固體廢物收費條例》(垃圾徵費)於 2021 年 8 月三讀通過嗎?
☐知道(➔跳到 Q5)
☐不知道(➔跳到 Q6)

(5) 未來實施垃圾按量徵費，您知道該條例對餐飲業有什麼影響嗎?
☐知道
影響： ______________________
☐不知道

(6) 現時有沒有任何措施減少廚餘?
☐有(➔跳到 Q7)
☐沒有(➔跳到 Q8)

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

主辦: 資助: 協辦:

「環保基金 惜食在葵青」

<u>商戶廚餘調查</u>

(7) 如有，促進您減少廚餘的原因是? (可選多項)

- ☐環保
- ☐衛生
- ☐為減輕處理垃圾成本
- ☐為未來垃圾按量徵費做準備
- ☐其他:________________

(8) 如沒有，原因是? (可選多項)

- ☐人手限制
- ☐存放空間限制
- ☐設施限制
- ☐需要付出額外營運或處理成本
- ☐廚餘問題複雜
- ☐社區未有回收廚餘配套
- ☐未有垃圾按量徵費政策
- ☐不覺得廚餘是問題
- ☐其他:________________

第二部分: 商戶廚餘現況

- 範圍:有關廚餘現況 (重量、種類、處理方法) / 上餐前、上餐後的廚餘比例狀況 (購買、烹調、桌面)

<u>問題</u>

(9) 現時貴商戶垃圾和廚餘比例

一般垃圾: ________% ： 廚餘: ________%

(10)現時貴商戶廚餘比例

A. 上欄 – 採購、儲存時產生的廚餘: ________%

B. 上欄 – 預備烹調/或烹調時的廚餘: ________%

C. 下欄 – 顧客用膳後的廚餘: ________%

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

主辦: 資助: 協辦:

「環保基金 惜食在葵青」

<u>商戶廚餘調查</u>

第三部分: 商戶處理廚餘問題上的困難

範圍: 探討食店於廚餘處理時要面對的難處

<u>問題</u>

(11)試由下列選出三項，是要妥善處理廚餘的最大挑戰? (最多選三項)

- ☐需要徹底將各種廚餘分類
- ☐餐後廚餘(下欄)夾雜其他垃圾
- ☐現時社區未有收集設施
- ☐沒有足夠人手
- ☐員工缺乏處理廚餘意識及技巧
- ☐缺乏相關工具
- ☐沒有足夠空間
- ☐其他:________________

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

主辦: 食德好 FOOD GRACE 資助: 協辦: 香港浸會大學 HONG KONG BAPTIST UNIVERSITY CIE COLLEGE OF INTERNATIONAL EDUCATION 國際學院

「環保基金 惜食在葵青」

<u>商戶廚餘調查</u>

第四部分: 商戶處理廚餘需要的支援和配套

範圍: 探討能促進商戶減少廚餘及推行分類措施的可行配套，及對相關配套的看法

<u>問題</u>

(12)您認為餐飲業妥善處理廚餘，以下那些因素最為重要? 試以 1-5 排序。
(依次序，1 是最重要、2 是次重要，如此類推)

☐全面的業界指引
☐員工意識和技巧培訓
☐落實垃圾按量徵費
☐社區廚餘收集系統
☐顧客惜食教育
☐其他: ______________________

(13)您認為要推動餐飲業妥善處理廚餘及垃圾分類，以下那些配套最為重要? 試以 1-5 排序。
(依次序，1 是最重要、2 是次重要，如此類推)

☐資助購買相關設施 (如廚餘分揀器、廚餘桶)
☐免費提供廚餘收集袋
☐設有分區收集廚餘設施，方便商戶將廚餘送到該設施處理
☐有指定廚餘收集員/專車定時到商戶收集
☐為商戶員工提供免費培訓，加強廚餘處理的技巧和意識
☐其他: ______________________

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

附錄 2. 質性調查問卷

主辦: 食德好 FOOD GRACE　資助:　協辦: 香港浸會大學 HONG KONG BAPTIST UNIVERSITY　COLLEGE OF INTERNATIONAL EDUCATION 國際學院

「環保基金 借食在葵青」

商戶廚餘調查

餐廳名稱: ______________________________

餐廳地址: ______________________________

總員工人數: ______________ 分店數目: ______________

對象餐廳分區: ______________________________

被訪者姓名: ______________ 職銜: ______________

負責人姓名: ______________ 負責人聯絡: ______________

調查員姓名: 1.______________ 2.______________

調查日期及時間: ______________________________

調查商戶種類:

☐茶餐廳/西餐廳/米線麵店

☐Café/咖啡/甜品店

☐小食店

☐特色小食

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議， 並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

主辦: 食德好 FOOD GRACE　資助:　協辦: 香港浸會大學 HONG KONG BAPTIST UNIVERSITY　COLLEGE OF INTERNATIONAL EDUCATION 國際學院

調查方向

透過問卷調查形式，探討現時各類型食肆產生之廚餘現況、處理方法、面對的問題及所需配套意見等，綜合相關數據並進行分析，向公眾提出適切的政策及措施建議，從而為未來垃圾徵費和廚餘分類政策做好準備，以緩和廚餘造成的環境問題。

第一部分: 商戶對廚餘問題的認知

問題(1)：**您知唔知香港而家嘅廚餘政策? 同埋香港廚餘情況?** 範圍方向: 商戶對香港廚餘情況、政府及影響的認知。 具體追問或歸納方向: ➢ 基本政策 ➢ 基建 (小蠔灣廚餘廠、廚餘回收計劃) ➢ 官方宣傳活動 (咪嘥嘢食店、政府或非政府機構的業界指引) ➢ 廚餘比例和數字 ➢ 廚餘的影響
訪問員筆錄:

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議， 並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

主辦: 資助: 協辦:

第二部分: 商戶廚餘現況

問題(2): **您地餐廳而家處理廚餘狀況係點? 通常點處理?**

範圍方向: 有關廚餘現況和整體處理

具體追問或歸納方向:
- 垃圾及廚餘比例
- 上欄下欄比例
- 重量
- 分類或分開處理
- 最後點處置、相關成本或如有額外成本

訪問員筆錄:

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議， 並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

主辦: 資助: 協辦:

第三部分: 如何減少及處理廚餘

問題(3): **可唔可以講下你地餐廳上欄同下欄嘅情況?**

範圍方向: 成因、減少應對及處理之困難

具體追問或歸納方向:
- 上欄情況、出現原因、最多廚餘的種類
  (採購、食品質素、儲存管理、烹調前後、菜單設計、市場反應、落錯單)
- 下欄情況、出現原因、最多廚餘的種類
  (顧客過量點餐、錯估食物份量、未能滿足顧客指定份量要求，如少飯走材料、過剩調味品、顧客退回、新產品反應等)
- 點樣處理上欄情況、成效得唔得?
- 點樣處理下欄情況、成效得唔得?
- 邊方面(或步驟)嘅廚餘最難搞?
- 廚餘分類的限制

訪問員筆錄:

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議， 並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

主辦: 食德好 FOOD GRACE　資助:　協辦: 香港浸會大學 HONG KONG BAPTIST UNIVERSITY　CIE COLLEGE OF INTERNATIONAL EDUCATION 國際學院

第四部分: 商戶處理厨餘需要的支援、配套；對厨餘處理的取態及責任看法

問題(3): 您覺得政府協助商戶處理廚餘的配套或支援足夠嗎?
問題(4): 如要處理商戶廚餘問題，您想政府提供咩配套或者實際支援？
問題(5): 整體上，您覺得處理餐飲廚餘責任誰屬？

範圍方向: 一系列促進商戶減少廚餘、推行分類措施或回收的可行配套、政策、支援，及對相關配套的看法

具體追問或歸納方向:
- 具體配套意見:
  (業界指引 / 從業員意識培訓 / 回收或食物捐贈 / 垃圾分類 / 社區廚餘收集)
- 實際支援意見:
  (提供免費培訓 / 資助購買相關設備 / 設社區厨餘收集設施 / 指定厨餘收集員或專車定時收集)
- 有一系列配套後，商戶對自行垃圾和厨餘分類、減少厨餘的願意程度
- 有一系列配套後，商戶對垃圾徵費等法規的接受程度

訪問員筆錄:

註: 商戶通常反對如垃圾徵費等一系列或影響他們運作及營商利益的法規政策。如要深入得到他們對法規的意見，以便歸納、分析到各種配套的重要程度，訪問員可嘗試追問「如有 XXXX 的配套，您願唔願意採取各項減少厨餘的措施」。

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

主辦: 食德好 FOOD GRACE　資助:　協辦: 香港浸會大學 HONG KONG BAPTIST UNIVERSITY　CIE COLLEGE OF INTERNATIONAL EDUCATION 國際學院

第五部分: 商戶於疫情期間所受到的影響

問題(6): 您認為疫情後，派發即棄餐盒/餐具的數字提升了嗎? 提升了多少?
問題(7): 因應疫情，堂食與外賣的比例大概是多少？？
問題(8): 整體上，廚餘數量有否減少或增加？

範圍方向: 有關派發即棄餐盒和商戶於疫情所受到的影響

具體追問或歸納方向:
- 自備餐盒的比例
- 有否更改菜單
- 改菜單的目的
- 疫情前後的厨餘比例
- 相關處置如有額外成本
- 衛生環境有否轉變

訪問員筆錄:

「在此刊物上/任何的項目活動內表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不一定反映香港特別行政區政府、環境及自然保育基金委員會及環境運動委員會的觀點。」

附錄 3. 商戶對香港廚餘情況、政府及影響認知的歸納(是否了解基本政策、基建、官方宣傳活動、廚餘比例數字及影響)

Q1: 您知唔知香港而家嘅廚餘政策 同埋香港廚餘情況					
	基本政策基建	官方宣傳活動	廚餘比例及數字	影響	說明
1.	✓	✓		✓	有聽過廚餘回收計劃及咪晒嘢食店 知道廚餘會對環境做成影響
2.	✓	✓		✓	有聽過咪嘥野食店 知道廚餘污染環境，堆填區飽和
3.	✓			✓	有聽過廚餘回收計劃但不知詳情 表示浪費食物會污染環境，堆填區飽和
4.	✓	✓		✓	知道大嘥鬼及咪晒嘢食店 聽過垃圾徵費計劃 知道小蠔灣廚餘處理中心，但不清楚實質如何運作 廚餘沒有妥當處理會有沼氣等污染物，堆填區爆滿
5.	✓	✓		✓	聽過垃圾徵費，不知道詳情(e.g.按袋收費)。知道相關政策有助減少垃圾量，但商戶未必會接受 聽過小蠔灣廚餘廠和大嘥鬼 認為廚餘會造成資源浪費
6.	✓	✓		✓	知道有污水處理廠處理廚餘但不知詳情 聽過大嘥鬼

					廚餘造成食物或資源浪費
7.	✓	✓			知道廚餘送去 O-Park 發電 聽過大嘥鬼及咪嘥野食店
8.	✓	✓			有看過大嘥鬼廣告、聽過廚餘廠和咪嘥野食店 有聽過垃圾徵費
9.	✓			✓	知道政府有資助不同團體回收廚餘及進行食物回收，但並不太深入了解。 廚餘對地球及環境造成一定的破壞及傷害
10.	✓			✓	知道堆填區，並沒聽過其他基建 垃圾多，破壞環境，堆填區就滿
11.	✓		✓	✓	知道堆填區，並沒聽過其他基建 知道有食物回收機構，但不知詳情 知道廚餘佔都市固體廢物 3 成 廚餘會產生臭味，影響環境
12.	✓			✓	知道政府有資助不同團體進行食物回收 知道廚餘會加劇堆填區飽和
13.		✓			有聽過大嘥鬼
14.	✓			✓	廚餘會做成堆填區飽和
15.			✓		認為製造廚餘是不環保的行為並令到廢物量增加，估計廚餘量為現時總廢物量約三分之一
16.	✓			✓	知道堆填區飽和以及對人有影響如臭味 只知道食環會來收廢油
17.		✓			聽過大嘥鬼

18.	✓				知道有廚餘廠，但宣傳活動則不知道，也沒有聽過有業界指引
19.	✓			✓	只知道香港有廚餘回收計劃及惜食計劃，但並不了解 只知道會對環境造成負面影響，及堆填區會飽和
20.	✓			✓	知道有將廚餘作為肥料的方法 只知道會對環境造成負面影響，及堆填區會飽和
21.	✓			✓	聽過廚餘回收計劃但不知道詳情 認為堆填區愈趨飽和會加深土地供應不足
✓數量	19	9	2	15	

附錄 4. 商戶對香港廚餘情況、政府及影響認知的歸納(是否了解基本政策、基建、官方宣傳活動、廚餘比例數字及影響)

Q2: 您認為疫情後，派發即棄餐盒 餐具的數字提升了嗎 ？ 提升了多少	
商戶回答	
1.	疫情後派發即棄餐盒及餐具有提升，使用即棄餐具及餐盒多了一倍 因疫情嚴重，大家都唔出門都係叫 foodpanda 所以就用多咗即棄餐具 只有熟客會自備餐具，但係都係少 （一日有一兩個顧客會自備）
2.	派發即棄餐盒/餐具的數字提升咗三成左右
3.	使用即棄餐盒/餐具多一倍都唔止，比疫情前入貨都多一至兩倍。
4.	疫情前大約幾日叫兩箱即棄餐盒及餐具貨。現在平均叫多一至兩箱。
5.	外賣餐盒使用上升，但不知道上升多少，因分店在疫情期間開張。即棄餐盒/餐具的使用數字提升。有顧客會走餐具。
6.	一直在使用即棄餐盒/餐具(疫情後開張)
7.	上升一倍
8.	上升 3-4 成。印象中只有一個客人有自備餐具。
9.	當然有多咗
10.	疫情後，派發即棄餐盒和餐具的數字提升，因為早前晚市只能做外賣。提升了大約 3 成。
11.	外賣唔多，而且冇 FoodPanda 又係樓上 Coffee Shop，所以冇咩外賣，堂食多。
12.	下降，食客因為衛生自備餐具
13.	提升了一倍
14.	因為外賣冇多到，並沒有上升
15.	數字都有提升，增加了三分之一
16.	我地就唔差幾多既，不會有太受疫情影響。因為大多數來光顧的都是從是運輸業和地盤工人，因為他們一直工作，所以他們都會來堂食。都會有少量上升，其他大廈的文員會多了買外賣，但不會太大變動。
17.	從一半上升到約八成 (即提升了 30%)
18.	有，因為更多人叫外賣，大概增加 2~3 成。之前外賣要加 1 蚊，後尾不額外加錢，亦因環保 (不關疫情) 由膠盒轉做紙盒。
19.	派發即棄餐盒或餐具的數字提升了約 3%，但提升的情況不多，因為現在疫情有所好轉，因此大部分食客都會選擇堂食，所以派發即棄餐盒或餐具的數字在疫情前及後差不多。 而且若客人不主動要求要即棄餐具，不會主動給予，大約 10 個客人中只有 1 個會要用即棄餐具。

20.	基本上變化不大，因為本身都外賣的人數比堂食多很多，所以派發即棄餐具/餐盒的數量都沒有特別因為疫情而增加。沒有太大的提升現象。
21.	提升不多，大部份食客選擇堂食

附錄 5. 商戶在疫情期間堂食與外賣的比例以及疫情前後的廚餘比例

Q3: 因應疫情，堂食與外賣的比例大概是多少？(包括疫情前後的廚餘比例)	
商戶回答	
1.	三月堂食與外賣的比例為 6:4 。四月堂食與外賣的比例為 7:3 。垃圾同廚餘嘅比例係 5:5
2.	比例不太清楚，但外賣數量疫情後比疫情前多咗一至兩成。廚餘比例不太清楚
3.	堂食與外賣的比例大概二比一
4.	堂食與外賣的比例是 4:6 因疫情客人比較注重健康，害怕外出用膳容易受到感染，所以外賣比例較堂食高。而且基於政府限聚令，晚上六時後不能堂食，所以外賣的比例也提升了。
5.	疫情後，堂食：外賣 = 4：6
6.	比例為 5:5 (疫情後開張)
7.	疫情前堂食與外賣的比例 9:1 ; 疫情後 7:3
8.	疫情前堂食與外賣的比例大概是 7:3。而疫情之後就是 6:4。
9.	堂食與外賣比例：7:3 因政府防疫政策在夜晚六時不準堂食的原故，所以夜晚六時後收市，以減少燈，油，火，爐等開支的支出，而且附近居民午市人數多令堂食比例較多。其後待夜晚六時後可以堂食再開晚市
10.	大約 7:3，因為主要做街坊生意，堂食較多。
11.	堂食多過外賣，堂食同外賣大約 9:1
12.	各佔一半，沒有分別
13.	外賣有上升(沒有實際數字)
14.	堂食外賣:50:50
15.	堂食與外賣比例：7.5:2.5
16.	堂食食佔 7 成，但外賣則佔 3 成。外賣的情況沒有受疫情影響。沒有分別，因為顧客來源都是附近的公司員工，所要都是與疫情前沒有太大差別。
17.	沒有提供堂食選擇
18.	比例上午市兩者差不多, 晚市全部外賣 (餐廳維持 2 人一檯, 無須安心出行) 外賣增加約 2~3 成
19.	疫情下，因相應政府的政策，外賣會比堂食多一倍，但食客都是以堂食為

	主，因此疫情前後的廚餘比例都相若。
20.	1:9 堂食是 1，外賣是 9。有微小的變化，雖然疫情都會增加外賣人數，但增加人數並不大，因為本身都少人堂食。
21.	外賣比堂食多出一倍

附錄6. 商戶整體上，廚餘數量有否因疫情減少或增加？

Q4: 整體上，廚餘數量有否減少或增加？	
商戶回答	
1.	沒有留意
2.	沒有留意
3.	生意少咗，廚餘緊係少咗。
4.	在廚餘方面，外賣數量提升，顧客食淨的食物也帶回家。整體廚餘減少了
5.	沒有留意
6.	不清楚 疫情後開張 廚餘的責任更大程度轉移到了消費者身上
7.	差不多 疫情後才開始回收廚餘，以前將使用廚餘垃圾棄置在一起難計算
8.	疫情後整體的廚餘有明顯的增加，因為疫情後客流量減少，有更多剩下的食材，最後只能棄置。為了減少上欄的廚餘，有推出外賣九折來減少上欄廚餘的負擔。並沒有增加額外成本來處理廚餘。
9.	廚餘數量有變少，因為夜晚六時後關門。沒有額外成本
10.	疫情前後的廚餘比例差不多。
11.	沒有留意
12.	沒有留意
13.	廚餘減少(因為多了外賣)
14.	沒有留意
15.	沒有明顯變化(都會物盡其用，避免浪費)
16.	廚餘數量維持不變，都是在一個不多的數字，因為客人從是的行業都是勞力為主，所以即使他們叫多飯，亦不會有過量的廚餘出現。對住額外成本方面就未有影響。廚餘的問題可能不太多，反而垃圾的數量上升，因為衛生問題，有大量的紙巾垃圾出現。
17.	不清楚
18.	沒有留意
19.	因為餐廳都主要以先入先出的模式營運，及準確地預計食客的分量，所以上欄及下欄的廚餘並不多，疫情前後沒有太大分別
20.	下欄的廚餘會因為增加外賣而減少，但並沒有因為疫情的影響而大減，只有比疫情前減小了很少。
21.	沒有變化(先入先出模式)

附錄 7. 商戶目前處理廚餘狀況以及如何處理

Q5: 您地餐廳而家處理廚餘狀況係點？通常點處理？ 餐廳廚餘處理現況	
商戶回答	
1.	有進行分類處理。然後由垃圾公司來收垃圾扔。
2.	沒有進行特別的處理/分類，直接扔到附近的垃圾站。
3.	沒有進行特別的處理
4.	沒有進行特別的處理
5.	垃圾直接丟去垃圾房
6.	廚餘重量少於 5kg，不計上湯約 2-3Kg；一天大概產生半袋廚餘左右 會乾濕分離
7.	廚餘送去宏達工業大廈回收；廚餘重量約 3kg；一星期約 9 至 10 袋的家居垃圾袋
8.	表示他們每天產生的廚餘並不多，只有咖啡渣會回收。每天產生 2 大袋垃圾，其中 10%是廚餘。 - 每日 2 袋
9.	並沒有分類處理，一次過棄置於公共棄置區棄置
10.	並沒有進行廚餘分類，因為廚餘難分類，而且一齊處理較快速。
11.	指出大廈會收集垃圾然後一并處理，而且很難分類處理，所以他們不用親自處理或外聘清潔公司
12.	每日一大袋，由大廈統一收和處理
13.	液體和固體會分開處理，但固體廢物都係一袋過
14.	隔水後一袋過 並沒有進行分類 三大袋黑色垃圾袋(60%)
15.	丟到後巷垃圾桶
16.	另外給外判公司處理。都是一袋一袋的交給外判公司，而且現時亦有做分類，因為不同處理步驟都在不同一個地方，所以垃圾處理會分開，就如水吧，水吧有水吧的垃圾桶，主要裝鐵罐等，而洗碗的部分，則有洗。碗獨立的垃圾桶。而每日大概所需要倒的垃圾大約唯 4 至 5 袋。而垃圾桶的容量大約半個人咁高，即大約一米。
17.	沒有廚餘分類，因為只有很少
18.	廚餘跟隨垃圾一起丟掉，平常夜晚將垃圾放在店鋪門口外面，會有人收，應該是大廈安排 大廈有清潔費，他覺得關廁所事，但也有機會包含垃圾處理
19.	因為店舖較細，因此不會進行廚餘分類，每天大約四袋標準大型黑色垃圾袋的垃圾。通常會直接將廚餘棄置在垃圾站並沒有進行分類程序，因為即

	使進行廚餘分類再置到垃圾站都沒有工作人員進行運輸已分類的垃圾到廠商作進一步的處理程序。
20.	沒有特別處理廚餘 不會回收廚餘 通常用垃圾袋裝廚餘再扔去垃圾車
21.	一袋過

附錄 8. 商戶目前處理廚餘狀況以及如何

Q5: 您地餐廳而家處理廚餘狀況係點？通常點處理？ 垃圾及廚餘比例	
商戶回答	
1.	垃圾同廚餘嘅比例係 5:5
2.	可能六比四，我們用不少即棄餐盒及餐具 我地係集埋一齊嘅，每日約一個黑色大垃圾袋。
3.	我地垃圾同廚餘都比較少，每日一個黑色大垃圾袋。
4.	不清楚
5.	垃圾及廚餘比例為一半一半。
6.	比例　8:2
7.	比例　5:5，垃圾體積較大，廚餘重量較重
8.	廚餘佔整體的 10%，其他都是普通垃圾。普通垃圾就是一些包裝袋或外賣餐具。 - 9:1
9.	食物份量相對較多，所以食客食不完情況造成廚餘的量較多
10.	餐廳垃圾及廚餘比例大約 2:8
11.	垃圾及廚餘比例，食剩嘅多啲，1:9 囉
12.	廚餘: 33%
13.	廚餘佔 10%, 9:1
14.	垃圾: 70% 廚餘: 30%
15.	廚餘佔 20%, 8:2
16.	比例約為 2:8 左右。沒有甚麼垃圾，主要都是人客吃剩的
17.	幾乎所有都是廚餘，只有很少數垃圾
18.	一般而言一日垃圾+廚餘不夠一袋 (視乎生意, 有多有少) 垃圾多過廚餘
19.	垃圾與廚餘的份量都差不多，但垃圾的比例相較廚餘多。因為餐廳都是進行先入先出的模式營運，所以垃圾與廚餘的比例相若。
20.	9:1 廚餘 1，垃圾 9 通常都沒有廚餘就算有都系菜頭菜尾
21.	垃圾的比例相較廚餘多

附錄 9. 商戶上欄及下櫃廚餘的比例

Q5: 您地餐廳而家處理廚餘狀況係點？通常點處理？ 上欄及下欄比例	
商戶回答	
1.	上欄浪費少啲，平均每日一袋垃圾
2.	比例不清楚，但上欄居多，我地處理好多魚生內臟等等。 下欄幾乎沒有，因為顧客按自己想要的份量購買
3.	下欄佔的比例較重
4.	下欄佔的比例較重
5.	上下欄廚餘不多，上欄下欄比例 4:6。一日垃圾加廚餘有 3 袋。下欄方面，女顧客剩飯最多。有少飯或少少飯提供，店員不會主動提醒顧客，需顧客自行提出少飯。
6.	下欄佔的比例較多
7.	下欄佔的比例較多
8.	上欄比例較高，上欄和下欄的比例是 8:2。 - 8:2
9.	上欄下欄的比例為 2:8
10.	上欄下欄比例大約 2:8，餐廳沒有過期食物，食客食不完的情況較多。
11.	上欄嘅都係奶盒個啲，餸頭餸尾都好少，但顧客食剩嘅多啲，比例 1:9 囉。
12.	上欄：67% 下欄：33%
13.	上欄下欄的比例為 3:7
14.	上欄: 下欄=1:2
15.	上欄下欄的比例為 7:3
16.	沒有用數字，但說到上欄少的原因主要是因為主要都是菜有一些部分是不食的，變壞的才會拋棄，令到上欄變多，如果菜是新鮮，靚的情況，就會更大情度上減少上欄
17.	因為是外賣店，所以沒什麼下欄廚餘
18.	下欄會比上欄多 男女比較, 女士會比較多吃剩 (不多, 但有) 熟客知道份量會叫多飯多汁 (多少飯同價)
19.	上欄方面，基本上採購方面會預計大約每天客人數量，及每位客人所需的份量而作出採購數量的調整準確估算食物份量，而且作出先入先出的營運模式，每星期分多次購入新鮮食材，食品都不易腐壞，所以都很少會出現因食材過多而導致變壞的情況出現。再者很少出現烹調前後所剩的廚餘，主要所剩的廚餘都是菜頭菜尾甚至是骨頭，因此上欄的廚餘的比例很少，大多都是垃圾。下欄方面，客人多數都能吃完，所剩下的都是骨頭較多。

20.	上欄比下欄 5:5，兩者幾乎沒有相差
21.	上欄以先入先出模式，廚餘很少．下欄都很少(顧客都會食晒)

附錄 10. 商戶處置廚餘的成本

Q5: 您地餐廳而家處理廚餘狀況係點？通常點處理？ 處置成本	
商戶回答	
1.	員工自行分類廚餘，然後由垃圾公司來收拉圾
2.	直接扔到附近的垃圾站
3.	自己內部員工處理，沒有分類或分開處理
4.	員工棄置於在後行的垃圾桶
5.	內部員工自行處理，沒有分類或分開處理
6.	乾濕分開處理、油和污水分開處理 - 收集到的油進行回收
7.	咖啡渣及廚餘分開處理棄置回收，廚餘送去宏達工業大廈回收 (時間及人力成本)
8.	會回收咖啡渣，垃圾及廚餘沒有分類倒掉
9.	沒有分類或分開處理，一次過放在紅膠筒後放在公共棄置區棄置
10.	直接扔到附近的垃圾站
11.	沒有分類，員工包好垃圾後，大廈會收集
12.	沒有分類，由大廈統一收集及處理
13.	同一袋垃圾 沒有分類 (KCC 有垃圾房)
14.	放進垃圾袋後扔到垃圾站
15.	後巷垃圾桶
16.	員工有做廚餘及垃圾分類，再交給外判公司
17.	垃圾和廚餘共同棄置 - 每天晚上約 9 點丟到商場提供的垃圾桶
18.	將垃圾包好扔在餐廳外，大廈晚上有人收
19.	沒有分類，直接棄置在垃圾房
20.	沒有分類，用垃圾袋裝好後扔到垃圾車
21.	沒有分類

附錄 11. 商戶上/下欄的情況、出現原因、最多的廚餘種類

Q6: 可唔可以講下你地餐廳上欄及下欄情況？ 商戶上/下欄的情況、出現原因、最多的廚餘種類	
商戶回答	
1.	上欄：主要員工落錯貨 (員工失誤) 下欄：客人眼闊肚窄 最多廚餘種類：較多為下欄，包括烏冬、拉麵及汁水 (顧客食剩)
2.	上欄：採購時落多咗，再加上魚生容易變壞 (員工失誤、儲存不當) 下欄：大部分食客都會吃完，因此幾乎沒有下欄 最多廚餘種類：處理食材時不用的海鮮部分 (上欄：食材的部分)
3.	上欄：因生意欠佳而準備多了的食材、供應商送來的次貨 (準備過多食材) 下欄：通常女顧客特別細食，卻沒有要求少份量 最多廚餘種類：顧客吃不完的河粉、濛粉 (顧客食剩)
4.	上欄：工作人員落錯貨、菜頭菜尾 (員工失誤、食材的部分) 下欄：顧客有食剩 最多廚餘種類：顧客食剩的下欄廚餘 (顧客食剩)
5.	上欄：菜頭菜尾、外觀不討好的蔬菜 (食材的部分) 下欄：女生通常吃剩白飯，男生通常吃剩菜，並不是每位客人都主動叫少份量 最多廚餘種類：顧客食剩的下欄廚餘 (顧客食剩)
6.	上欄：生意欠佳時會有儲存管理問題和情況，如腐爛的芽菜 (儲存不當) 下欄：食物份量較大，多下欄 最多廚餘種類：顧客食剩的下欄廚餘 (顧客食剩)
7.	上欄：食材到貨時已壞不能使用、菜頭菜尾 (供應商問題) 下欄：有時顧客點錯或員工落錯單 (員工、顧客失誤) 最多廚餘種類：**顧客食剩的下欄廚餘，點錯或出錯的會成為員工餐減少廚餘** (顧客食剩)
8.	上欄：蔬果損壞、麵包過期 (儲存不當) 下欄：客人口味不同，例如：有的不吃洋蔥或蘑菇 (顧客食剩) 最多廚餘種類：因儲存或運輸不當的蔬果 (上欄)
9.	上欄：餐廳食品種類多，令貨品儲存管理有不完善，會過期及變壞 (儲存不當) 下欄：餐廳沒有少飯份量，客人點餐過多，最後食剩 (顧客食剩) 最多廚餘種類：胃口細的顧客只能食不完而產生下欄廚餘，新顧客未知餐廳食品份量也會錯估食物份量，因而產生下欄廚餘 (顧客食剩)
10.	上欄：上欄情況較少，過期食品沒有，**菜頭菜尾會自煮吃**，真的不能吃才棄

	下欄：餐廳有少飯等選擇，但仍有不少客人會吃不完 (顧客食剩) 最多廚餘種類：下欄情況較多，客人胃口難估計 (顧客食剩)
11.	上欄：不多，通常只有包裝或垃圾，**有剩嘅食材都會攞黎自己整野食** 下欄：有少份量、走包等選擇，但依舊有客人食剩 (顧客食剩) 最多廚餘種類：客人過量點餐 (顧客食剩)
12.	上欄：上欄食材中，有 10%會自己內部消化，其他都丟棄 (食材的部分) 下欄：顧客落錯單 最多廚餘種類：準備食材時用不着的部分 (上欄：食材的部分)
13.	上欄：咖啡渣，以及製造精緻食品不要的部分但只有很少 下欄：客人不吃的配菜，如蘿蔔 (顧客食剩) 最多廚餘種類：客人不吃的配菜 (顧客食剩)
14.	上欄：沒什麼上欄 下欄：顧客食淨，但情況不多 最多廚餘種類：沒有很多廚餘，但下欄佔較多(顧客食剩)
15.	上欄：供應商有時會送多了食材來 (供應商問題) 下欄：客人吃不完，又或者不符合客人的口味 (顧客食剩) 最多廚餘種類：供應商送多了的食材，用不完就會變壞 (儲存不當、供應商問題)
16.	上欄：上欄的情況最多的是菜，因為始終菜都需要處理，總會有一些菜的部分是不能夠吃的，如菜花。 下欄：食客食剩但不多(顧客食剩) 最多廚餘種類：摘菜是不要的部份 (上欄：食材的部分)
17.	上欄：雞骨，**不過會盡量用來煲湯** (食材的部分) 下欄：因為是外賣店所以沒什麼下欄廚餘 最多廚餘種類：雞骨 (上欄：食材的部分)
18.	上欄：訂購食物時，賣家硬性賣指定金額的食物(例如菜)，不能選擇多少 (供應商問題) 下欄：有時候預料顧客會吃剩，會整少一點，但他們可能都會吃剩 (顧客食剩) 最多廚餘種類：(顧客食剩)
19.	上欄：大多數都是菜頭菜尾又或者是食物包裝 (食材的部分) 下欄：下欄方面大多都是骨頭 最多廚餘種類：不可避免的下欄廚餘如骨頭 (顧客食剩)
20.	上欄：菜頭菜尾 (食材的部分) 下欄：幾乎沒有廚餘、有走洋蔥及走菜的服務 (顧客食剩) 最多廚餘種類：上下欄相差不大
21.	上欄：菜頭菜尾，食材過期或損壞 (食材的部分、儲存不當)

	下欄： 下欄少 最多廚餘種類：上下欄差不多

附錄 12. 商戶如何處理上欄情況及成效

Q6: 可唔可以講下你地餐廳上欄及下欄情況？ 如何處理上/下欄情況及成效	
商戶回答	
1.	上欄：做一啲應變例如改 Menu 盡量用咗嗰啲材料或者做一啲促銷優惠盡量用晒佢，成效不錯 下欄：提供份量選擇
2.	上欄：會改 menu，或者每碟落多少少比埋啲客，盡用叫多咗嘅食材，絕對有成效，也有實行「先入先出」 下欄：沒什麼下欄
3.	上欄：留意生意額去預計食材份量，同時因應疫情入貨量作調整。有「先入先出」，如食材出現次貨會主動向供應商反映。認為不難，只要習慣便容易做 下欄：餐廳有因應顧客要求減少飯餸的份量
4.	上欄：有實行「先入先出」，只會準備當日要用的食材，不會預多，認為成效不錯 下欄：能滿足顧客指定份量要求，如少飯走材料
5.	上欄：沒特別處理 下欄：沒有特別處理下爛剩食問題，覺得控制不到
6.	上欄：「先入先出」，成效好 下欄：提醒顧客少麵，不清楚成效
7.	上欄：落多了貨就煮多點員工餐，成效好 下欄：**因有廚餘回收後續工作，因此沒有考慮從源頭減少廚餘，成效不錯**
8.	上欄：按照剩貨來入貨，若落多了貨便內部消耗，成效不錯 下欄：下欄一般會直接棄置。有時候會在點餐的時候提醒客人，餐中包括那些含過敏的食材或最多人吃剩的食材
9.	上欄：沒特別處理，直接與垃圾棄置 下欄：一并處理棄置
10.	上欄：菜頭菜尾會自煮吃，真的不能吃才棄，成效好 下欄：沒有特別處理
11.	上欄：有剩嘅食材都會攞黎自己整野食，成效好 下欄：下欄因為主要是客人剩餘的食物，所以廚餘主要來自顧客，而且分類工作繁複，難以處理
12.	上欄：由職員食用，以免浪費，成效不錯 下欄：提供不同份量選擇

13.	上欄：咖啡渣會回收 下欄：提議客人點餐時走唔中意食的配菜
14.	上欄：多咗會自己煮來吃，成效不錯 下欄：無特別處理
15.	上欄：員工會優先使用即將過期的食材，盡量使用食材所有部份，不常使用的食材會減少進貨量 下欄：為食客調整餐點份量
16.	上欄：叫錯貨，亦可退回分銷貨。其實都沒有一些特別的方法 下欄：沒有特別處理，食客主動要求少飯可以滿足
17.	上欄：「先入先出」，雞骨盡量用來煲湯 下欄：難以判斷，沒有提供堂食
18.	上欄：如果有點錯餐，會自己食返，避免浪費 下欄：整得好食點客人便會少吃剩
19.	上欄：「先入先出」的營運模式，因此甚少出現過期的情況而且會物盡其用，從而減少不必要的廚餘 下欄：會向客人徵詢意見了解食物的份量會否過多或過少從而進行調整減少下欄廚餘過多的情況
20.	上欄：會重用切剩的蕃茄葉、「先入先出」 下欄：幾乎沒有出現下欄廚餘，也沒有特別措施
21.	上欄：先入先出的營運模式，許多食材都是當天購入。咖啡渣會焙乾然後俾客人攞返屋企做肥料 下欄：先了解客人的食量

附錄 13. 商戶認為廚餘分類的限制及困難

Q6: 可唔可以講下你地餐廳上欄及下欄情況？ 廚餘分類的限制及困難	
商戶回答	
1.	不清楚
2.	沒做過分類，不知實際要做什麼，所以不知難搞的地方
3.	不清楚
4.	不清楚
5.	人手少、地方細沒有空間擺放更多垃圾桶。廚房忙，沒有時間分類廚餘
6.	土地不足，欠缺空間處理。香港的垃圾分類的風氣欠佳，有阻商舖廚餘分類回收的主動性
7.	食客的廚餘意識較低影響餐廳回收廚餘成效，收廚餘的費用會增重餐廳負擔，以及員工分類知識不足
8.	客人意識弱，忘記落單時說特別要求
9.	空間、人手、時間及配套不足，不知道清楚回收站/ 捐贈地點
10.	店舖細沒有多餘空間放更多箱進行分類，人手時間有限制，以及廚餘會有臭味
11.	廚餘你要分類又要整多個桶，冇地方，如果有咁我不如放多兩張枱仲好。而且分類要點分？分開奶盒就話姐，食剩嘅你分唔到㗎嘛
12.	分類要時間和人力成本
13.	容器，空間，衛生（回收廚餘的氣味）
14.	碟頭飯難以進行分類
15.	下欄廚餘不可控制
16.	最難搞的部分是將紙巾和牙籤的垃圾從廚餘中分類。都是跟剩飯一拼掉進垃圾桶。處理廚餘涉及衛生問題
17.	人手、成本、空間限制
18.	如果要將廚餘/垃圾丟到很遠的地方，會很麻煩，因為每次丟垃圾都要落閘
19.	店舖較細，而且沒有任何支援，因為沒有進行任何分類，直接棄置到垃圾房 如沒有專人負責每天回收，容易造成細菌滋生，甚至會產生異味，影響店舖的衛生情況
20.	不能勸喻食客要食曬
21.	沒有進行分類，認為不需要

附錄 14. 商戶處理廚餘需要的支援 、 配套 ；對廚餘處理的取態及責任看法

	a	b	c
1	不足夠 政府應該加大力度主要放在宣傳上，透過宣傳及教育從而在日常中實踐減少廚餘。	希望有食物回收指引、從業員意識培訓、定時回收車。	政府的責任最大，因為政府是制定者，提供經濟誘因，具有較大的阻嚇性及吸引力。讓市民及商戶遵從
2	相關的配套及支援都不足夠 政府的宣傳及教育不足，自己並沒有廚餘回收的意識及知識	希望有定時回收車、免費培訓	政府的責任最大，應實行以上提到的意見
3	覺得完全冇配套, 完全零認識 即使想作廚餘回收或了解更多亦覺得無助，自己不知道可聯絡甚麼政府部門	認為政府應更主動去接觸商戶，處理食肆廚餘問題，提議政府可以致電或派一些特派員到餐廳，了解餐廳可否提供廚餘作回收，如果可行，定期到餐廳收集廚餘。	政府最大責任，政府可以做多啲宣傳，等大家都有呢個意識，同埋協調其他機構去做.
4	認為政府有提及和宣傳，但是力度不足和沒有投放很多資源，只是做面子工程 認為政府應該加大力度主要放在宣傳上因為改變市民的根本思維是最重要的，透過宣傳及教育從而在日常中實踐減少廚餘	認為政府應該讓大眾了解現今香港廚餘問題嚴重性，其次才能實行一些計劃例如政府專門委派一些人員到餐廳收集廚餘。	政府需要付最大的責任。因為政府是制定政策給市民及餐廳去遵守。但是如果只是一間餐廳自願性為環保出力減少廚餘也是無補於事，也有很多餐廳沒有自願性實行。因此認為政府需要加大力度宣傳，令人人也有這種減少廚餘的意識，從而達到最終的目的。
5	不足夠 宣傳不足，缺乏業界指引。支援不足沒有專車收集引至衛生問題	希望提供配套（業界指引、從業員意識培訓）及實際支援（提供免費培訓、指定廚餘收集員或專車定時收集）	政府

6	政府宣傳力度及支援力度不足，資訊提供不全面	提供廚餘收集員或專車定時收集	政府>食客>餐廳
7	政府提供的廚餘回收商戶資訊不全面（缺乏費用價目、回收地點等） 缺乏培訓及廚餘回收設施；政府廚餘政策及設備不全面	提供免費培訓、增加回收設備及回收站、提供專車回收、增強公眾宣傳及教育	政府>餐廳>食客
8	政府對業界的指引不足夠也沒有負起相應的責任	希望有免費從業員意識培訓、提供資助購買相關設備、設社區廚餘收集設施和指定廚餘收集員或專車定時收集	政府
9	政府協助商戶處理廚餘的配套或支援不足夠，市區沒有社區廚餘收集設施和明確分類指引	政府願意提供處理廚餘的配套，我就願意做，但附近沒有回收筒 若實施垃圾徵廢的措施，會願意實行，而且對政府沒有要求 若要處理廚餘問題，政府可以提供配套，例如設回收筒/回收站，或者專人上門收取食物和廚餘	客人是浪費最大的源頭，但客人永遠是對的。但政府的行政立法司法慢，對政府的政策推行效率沒有太大的信心，所以只能是商家責任
10	對配套的認知不足，連基本廚餘回收和捐贈也不了解	希望有配套在室外公共地方	食客
11	回收或食物捐贈並不完善，對商家沒有保障。而且過程中的風險難以評估，風險高還有責任性的問題，所以很難實行	對垃圾徵費的接受程度較好，因為是公司的成本，對個人沒太大影響。但廚餘分類有一定的限制，未必很容易做到。	食客>政府
12	缺乏反業界指引	應加強教育和宣傳，認為垃圾徵費作用不大，而成本轉移消費者。	政府
13	政府的宣傳及配套並不足，自己想進回收	加強教育	每人都有責任，政府責任較大。政

	但又不認識如何進行。		府於社會上有較大的權力，能夠作大規模的宣傳或從教育上著手，政府有財力為社會上增設各種回收設施，及資助回收機構。
14	不足夠	對廚餘機沒有所謂，可有可無，有會更好。希望政府能提供器皿，用來儲存廚餘。若有專人接收廚餘，會更願意進行廚餘分類。	政府
15	政府配套及支援並不足。認為餐廳自行處理廚餘會較為彈性。	增添廚餘回收設施	各持分者都有責任，在政府的極力宣傳下，減少廚食的成效取決於食客。餐廳在減少廚餘上並沒有太大責任，因為都會物盡其用。
16	不知道相關指引	應該要規定餐廳有一些「少飯，減兩蚊」的政策 提供業界指引及資助購物相關的設備。	每個人都有責任
17	政府設備都是表面功夫，實際作用不大（如海報，無人會細閱海報） 政府未能顧及小型的食肆或商店 基建設施不普遍	增添廚餘回收設施	物業管理處
18	覺得政府沒有提供實質方法 覺得如果要收集廚餘，應該全部人一起參加，包括家居商業都要	專人回收及加強教育	政府及食客
19	指政府欠缺配套及支援	政府應提供一個回收廚餘箱並且定期有專員到店舖回收	政府責任較大

		及提供資金援助或其他設備如廚餘機等	
20	欠缺垃圾分類、回收及社區廚餘收集的配套設施	政府要給予更多廚餘配套、多加宣傳及教育。 政府不需要有硬性的方式宣傳減少廚餘政策。	每個人都有責任
21	政府配套及宣傳並不足夠，沒有接收到有關廚餘的資訊。社區廚餘收集地點距離店舖甚遠。	若政府能夠提供專員定期到店舖收集廚餘如回收玻璃樽計劃，會有一個回收桶放置玻璃樽亦會有專員定期到店舖回收，若政府能提供一個回收廚餘箱並且定期有專員到店舖回收，會願意進行分類。若政府願意或提供資金援助或其他設備如廚餘機等，都願意進行分類，從而減少廚餘。	認為每個人都有責任，不過政府的責任較大，因為需要靠政府行出第一步否則即使商店進行垃圾和處於分類但沒有政府的幫助進行回收也是難以解決廚餘的問題。因為後續的工作和用途都需要靠政府的幫助甚至分配。因為即使自己回收分類後，也不會知道那裏可以解決那些廚餘，甚至可能要撥出部分的資金去處理那些廚餘。因此十分需要政府的資援，提供專員到店舖回收廚餘。