



致：教育／港聞／社區版 編輯／採訪主任

2022 年 6 月 22 日

### 惜食堂董愛麗：港人食物浪費率遠高於全球 籲加強源頭減廢教育 推廣惜食及關愛文化

香港每日丟棄 3,600 噸廚餘，人均每年浪費的食物更高達 101 公斤，高於全球逾三成，反映部份港人生活「豐剩」。惜食堂創辦人董愛麗於香港恒生大學傳播學院《恒傳感言》訪談節目中，直言本港剩食問題嚴重，冀政府結合社福界，著力推廣源頭減廢、惜食文化教育，改善糧食分配失衡問題。

熱愛自助餐的香港人經常「眼闊肚窄」，滿桌美食最終淪為廢物棄於堆填區，來自酒店、食品批發、零售商等的工商業廚餘更佔廚餘總量的三分之一。董愛麗明言，香港短期內難以跟隨外地立法，遏止餐飲浪費及免除食物捐贈者的法律責任。「不少捐贈商擔憂法律問題，惟修訂法律甚為耗時，需要十年八載方能成事。」她認為，食肆與不同的社福機構合作推廣「惜食」文化，例如向市民推廣「少飯減一兩元」等優惠措施更直接有效。

董愛麗認為，要遏止浪費食物，必須加強教育下一代，針對源頭，避免剩食出現。她倡導政府結合社福界，重點向學校推廣惜食文化。她憶述曾到訪女兒學校，觀察到有學生看到不合胃口的飯盒便隨即丟棄。「有研究指出，不少廚餘來自學校午膳。惜食堂未來會集中於中學進行游說工作，跨機構合作舉辦工作坊，提升年輕人的『惜食』意識。」

受疫情影響，董愛麗表示惜食堂的食物回收量亦有所減少，需動用儲備購買材料，以確保每日能製作逾 15,000 個飯盒，穩定供應予基層人士。「香港有過百萬貧窮人口，惜食堂的食物回收量亦要不斷增加，以應付與日俱增的需求。機構服務的受惠者有七成為獨居長者，我們必須緊守崗位，每日提供熱騰騰且營養均衡的飯餐，希望他們果腹之餘，能感受到社會對他們的關心。」

董愛麗透露，惜食堂會在香港不同地區發展智能機器，鼓勵市民捐贈以乾糧雜貨為主的食物。家裏剩餘的食物既無須浪費，捐贈出來又可以幫助有需要的人。

《恒傳感言》由香港恒生大學協理副校長（傳訊及公共事務）及傳播學院院長曹虹教授，與傳播學院副院長趙應春教授聯合主持，每集邀請一位來自不同界別的知名人士，透過分享他們成長經歷、學習心得、生活及工作點滴，希望為年輕人帶來思考和啟發，以正面思維面對未來的挑戰。



香港恒生大學  
THE HANG SENG UNIVERSITY  
OF HONG KONG

影片：惜食堂創辦人 董愛麗女士 (<https://bit.ly/3OqTqz2>)

\*《恒傳感言》已播出的集數可[按此](#)重溫。媒體如欲轉載，請與傳訊及公共事務處聯絡。

圖片：



惜食堂創辦人董愛麗女士冀官商合作提升下一代「惜食」意識。

圖片下載：<https://bit.ly/3NMhZq1>

### 香港恒生大學簡介

香港恒生大學是一所非牟利、私立並以博雅教育為主導的大學。大學現有五個學院，包括商學院、傳播學院、決策科學學院、人文社會科學學院、和翻譯及外語學院，共有超過 6,000 名全日制學生。作為一所住宿型院校，香港恒生大學採用獨特的「博雅 + 專業」教育模式，把優質教學和學生的全方位發展訂為最優先目標。

矢志成為一所區內具領導地位的私立大學，香港恒生大學以本科教育為主，配合優質的師資、獲獎的綠化校園與設施、創新學位課程、住宿式書院制度結合生活與學習、互動小班教學、緊密師生關係、獲研究資助局資助具影響力的研究、與優質的學生發展/支援服務。大學致力培育年青人成為具明辨思維、創造力、人文關懷、道德價值觀和社會責任的人才。

### 傳媒查詢

#### 香港恒生大學傳訊及公共事務處

薛敏清女士

直線：3963 5012

電郵：[sophiesit@hsu.edu.hk](mailto:sophiesit@hsu.edu.hk)

郭兆雯女士

直線：3963 5510

電郵：[manikwok@hsu.edu.hk](mailto:manikwok@hsu.edu.hk)