

「惜食堂賽馬會食品製作中心」舉行奠基典禮
膳食產量倍增 每年惠及近千萬人次

【2023年11月15日·香港】惜食堂成立以來最重要的里程碑——「惜食堂賽馬會食品製作中心」於今天(11月15日)舉行奠基典禮，標誌著全新的食品製作中心建築工程順利展開。典禮儀式由香港特別行政區行政長官李家超先生、發展局局長甯漢豪女士、香港賽馬會主席利子厚先生、「惜食堂賽馬會食品製作中心」督導委員會成員兼惜食堂董事局成員歐陽伯權先生及蘇彰德教授、惜食堂主席梁錦松先生及惜食堂創辦人董愛麗女士主禮；近百名該中心的主要持份者應邀出席，當中包括滙豐香港區行政總裁林慧虹女士、項目建築設計及總顧問呂元祥建築師事務所副主席呂慶耀先生、民政事務總署沙田民政事務專員余懷誠先生、沙田鄉事委員會主席莫錦貴先生及鄰近屋村村代表等。

厚蒙香港特別行政區政府批出於沙田多石街一幅短期租約用地予惜食堂，並撥款六千萬港元資助興建一座樓高三層的「惜食堂賽馬會食品製作中心」。由於工程預計耗資逾 3 億港元，惜食堂有幸獲香港賽馬會慈善信託基金捐助興建及設備費用，讓惜食堂得以合併分散於 4 區的生產設施，集中資源、提升效能，成就今天的奠基典禮。

典禮中，惜食堂主席梁錦松先生宣布該食品製作中心預期將於 2025 年上旬落成，屆時將由目前每日生產 20,000 份膳食，逐步倍增至 40,000 份，預計每年惠及近千萬人次。梁主席致歡迎辭時表示：「惜食堂於 2011 成立，由每日生產 20 份飯餐開始，直至今日，將擁有一個食物製作中心，產量更是最初的 2,000 倍，全賴各界的支持，尤其香港政府、香港賽馬會慈善信託基金以及滙豐銀行慈善基金等。衷心感謝大家對惜食堂的信任，讓我們的服務惠及更多有需要人士。」

惜食堂很榮幸邀請到香港特別行政區行政長官李家超先生親臨主持奠基儀式，他於致辭時表示：「惜食堂多年來亦積極配合政府推廣『惜食、減廢』文化，在全港的學校及企業推行了一連串教育項目，鼓勵他們從源頭減少製造廚餘。我在此充分肯定惜食堂多年來的貢獻。推動環保及減廢，『結果』是要大家都享有更美好、可持續的生活環境，提升市民幸福感，所以人人都可以是受惠者，而且人人都可以是貢獻者。」

香港賽馬會慈善信託基金自 2013 年開始一直十分支持惜食堂，今次更為項目撥款捐出超過 2 億 9,000 萬港元作興建費及購置設備用，同時更捐助生產軟餐的營運費用，香港賽馬會主席利子厚先生表示這項目不但提升惜食堂的廚房效能，向更多基層市民，特別是長者提供食援助以滿足他們生活所需，亦會透過不同社區參與活動，推廣惜食減廢和環境可持續發展，貫徹馬會建設更美好社會的宗旨。

香港人口老化問題日趨嚴重，惜食堂預計社會對食物援助服務需求增加。由於現時生產設備的限制，膳食產量將近飽和。為回應社會的需求，惜食堂於 2021 年開始研究如何提升產能，集合各界專業人士的寶貴意見及協助後，有幸於去年落實於多石街 1 號興建一座食品製作中心。中心落成

並運作後，惜食堂仍會運用回收的食物，製作熱餐、速凍餐及食材包。隨著人口老化，惜食堂預見越來越多長者將會患上吞嚥困難的問題，社會對軟餐的需求將會大增，因此食品製作中心還會增添如軟餐的食物種類，務求不斷優化服務，適切地迎合社會的所需，同時期望透過食物傳遞愛予一班有需要社群。

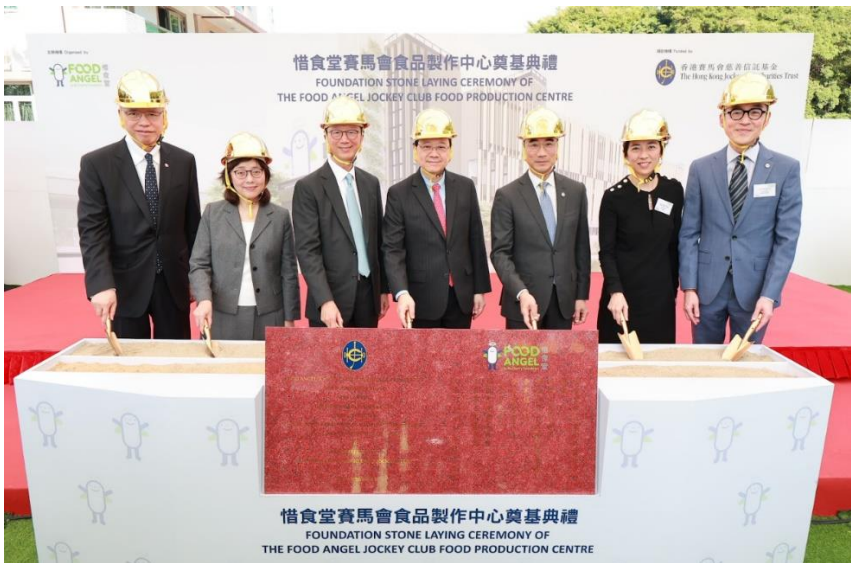
「惜食堂賽馬會食品製作中心」工作及設備介紹：

中心將分為 3 個生產區域：地下的蔬菜處理區、1 樓的膳食製作區及 2 樓的凍肉處理區。

為配合倍增的製作量，食品製作中心將增添不同的自動化設備以提升生產力，包括：

- 1. 自動米飯線：**六小時內可生產 21,000 份白飯，煮好的熱飯經過自動分飯機熱膜封存再冷藏。運用最安全的生產技術去提升產量及質量，令服務使用者吃得安心又開心。
- 2. 自動化湯品包裝及生產線：**利用全自動包裝機可每天處理逾 6,000 份湯品，並透過高溫高壓蒸氣消毒釜對食品進行滅菌處理，這種滅菌過程可令食品的保質期更長。配以一個全新包裝，靈活地讓更多服務使用者品嚐湯水的滋潤。
- 3. 高速肉類切割機、碎肉機及撈味機：**每天可處理逾 4 千公斤肉類，以應付所需生產量。較以往人手處理更有效率，製成品無論在味道上或肉類尺寸上達致標準化。
- 4. 自動餃子機：**每小時可生產 6,000 隻餃子，向服務使用者提供更多食物選擇，並帶來新的產品體驗，讓惜食堂的食品種類走向多樣化。

[相片下載](#)



相片 1：奠基儀式 (左起「惜食堂賽馬會食品製作中心」督導委員會主席兼惜食堂董事局成員歐陽伯權先生、發展局局長甯漢豪女士、惜食堂主席梁錦松先生、香港特別行政區行政長官李家超先生、香港賽馬會主席利子厚先生、創辦人董愛麗女士及「惜食堂賽馬會食品製作中心」督導委員會成員兼惜食堂董事局成員蘇彰德教授。



相片 2：主要持份者到場支持「惜食堂賽馬會食品製作中心」奠基典禮一同見證最重要的里程碑。



相片 3：行政長官李家超先生



相片 4：香港賽馬會主席利子厚先生



相片 5：惜食堂主席梁錦松先生致辭



相片 6 :位於多石街之「惜食堂賽馬會食品製作中心」概念圖

-完-

關於惜食堂

惜食堂於 2011 年成立，宗旨為「停止浪費·解決飢餓·以愛相連」。惜食堂團隊致力向本地飲食界回收仍可安全食用之剩餘食物，通過嚴格的食物安檢程序，再經中央廚房製作成營養均衡的膳食及食物包，並由物流團隊免費派發給社會上需要食物援助的人士。現時，惜食堂平均每星期回收 45 噸仍可食用的剩餘食物，每天自家製作超過 20,000 份營養均衡的膳食，並協助提供約 11,000 份其他膳食及食物包，免費給予社會上有需要食物援助的人士。

網址：www.foodangel.org.hk

Facebook: <https://www.facebook.com/FoodAngelHK>

此新聞稿由靈活聯繫代惜食堂發佈。

傳媒查詢：

惜食堂

聯絡人：王敏儀 Astor Wong

電話：3704 8203 / 6341 4598

電郵：astorwong@foodangel.org.hk