

新聞稿
即時發布

停止浪費 解決飢餓 小寶慈善基金「惜食堂」中央廚房正式投入運作 各界人士同支持

[2012年8月18日·香港] 小寶慈善基金自從2011年推出「惜食堂」食物回收及援助計劃以來，已回收超過二萬公斤剩食，並製作超過三萬個飯餐予受惠人士。由於需求日益龐大，加上捐贈機構數量持續增加，小寶慈善基金得到善長之捐款，遂於上月中開設一個中央廚房，以處理更多剩食及製作更具營養均衡的飯餐，惠及更多有需要人士。

為慶祝小寶慈善基金「惜食堂」中央廚房正式投入服務，基金特於今天舉行一個簡單而隆重的開幕典禮，並邀得環境局局長黃錦星先生、立法會（飲食界）議員張宇人先生、本港上市公司佳兆業集團控股有限公司副主席兼執行董事譚禮寧博士、其士集團主席暨小寶慈善基金榮譽顧問周亦卿博士、薛家燕女士、董偉先生，聯同小寶慈善基金創辦人及主席董愛麗女士，進行一個既環保又特別的剪綵儀式。

小寶慈善基金創辦人及主席董愛麗女士表示：「希望藉著這個中央廚房，回收更多飲食界的剩食，將之製作成營養豐富的飯餐予有需要人士，我們期望更多企業可響應實行源頭減廢，令環境變得更美好。」

小寶慈善基金「惜食堂」食物回收及援助計劃一直有賴各方人士支持，如周凱旋基金會捐贈十萬元作營運上的資助、佳兆業集團控股有限公司更捐贈五十萬元予基金開設中央廚房。另外，亦有賴飲食界人士捐出剩食，百佳超級市場更於近日成為本港首間超市參與計劃，每天捐出剩餘蔬果類食物，讓每個飯餐增添營養價值。現階段已有不同飲食機構答應或積極考慮參與計劃，而擁有全港最多街市及商場的領匯，亦對計劃感興趣及支持，希望可在未來數月落實參與。

由於要應付日益增加的食物捐贈，小寶慈善基金將於今年內在位於中央廚房的同幢大廈增設一個二千呎食物倉庫及寫字樓並用的單位，作日後發展之用。預計到今年年底前，小寶慈善基金「惜食堂」中央廚房每日生產飯餐的數量將增至 600 份，讓更多有需要人士受惠。

###

有關「惜食堂」食物回收及援助計劃

小寶慈善基金於 2011 年 3 月展開「惜食堂」食物回收及援助計劃，宗旨為「停止浪費，解決飢餓」，本會向各大食肆回收剩餘的食物，再送往「惜食堂廚房」作嚴格的處理程序，將食物翻熱製成色香味俱全及充滿愛心的飯盒，派發給活於貧窮線下或有需要的人士。

參與「惜食堂」食物回收及援助計劃的捐贈機構

- 1 三軍會
- 2 朗廷酒店
- 3 朗豪酒店
- 4 美心集團
- 5 柏寧酒店
- 6 香港遊艇會
- 7 香港木球會
- 8 香港怡東酒店
- 9 香港足球總會
- 10 洋紫荊維港遊
- 11 城市花園酒店
- 12 百佳超級市場
- 13 皇家太平洋酒店
- 14 香港逸東智酒店
- 15 港島太平洋酒店
- 16 華潤萬家超級市場
- 17 港基企業有限公司
- 18 香港會議展覽中心
- 19 香港金域假日酒店
- 20 丹尼食品有限公司
- 21 大昌貿易行有限公司
- 22 帆船飲食管理有限公司
- 23 高寶商業集團有限公司
- 24 「活力午餐」大家樂集團
- 25 Café Deco

受惠機構

- 1 救世軍
- 2 仁愛之家
- 3 基督教勵行會
- 4 伸手助人協會
- 5 獻愛長者慈善社
- 6 東華三院余墨緣綜合服務中心
- 7 東華三院賽馬會天水圍綜合服務中心

(以上名單，排名不分先後)

如有查詢，請聯絡：王敏儀(ASTOR WONG) / 聞嘉怡(DIANA MAN) – 小寶慈善基金

電話：28015333 / 31182348

傳真：37471434

電郵：astor@bofoundation.org.hk / diana@bofoundation.org.hk

網址：www.foodangel.org.hk / www.bofoundation.org.hk