

惜食堂《名廚罐膳心》午宴

匯聚六位名廚 以罐頭食材打造美食 共饗創意佳餚

[2023年12月5日·香港] 惜食堂《豐膳罐愛心》的《罐注愛行動》及罐頭藝術裝置展覽於早前先後圓滿舉行，是次活動共籌得近三萬罐罐頭食品，並於希慎廣場及利舞臺展出四件以罐頭食品組裝成的展品，更有十七間學校參加校際網上比賽，近七萬名市民參與投出最喜愛的罐頭裝置。為感謝各贊助機構、參加隊伍及一眾義工的熱心參與，惜食堂特以舉辦《名廚罐膳心》午宴為《豐膳罐愛心》整個活動畫上完美的句號。

承蒙滙豐銀行慈善基金全力支持及稻香集團借出場地，惜食堂於今日假「稻鄉飲食文化博物館」舉行《名廚罐膳心》午宴，過百名嘉賓及長者可以在世界飲食文化的時空中品嚐「罐」注愛的美味佳餚。

惜食堂很榮幸邀請了六位享負盛名的廚師，以罐頭食物煮出六道星級美饌，讓活動的持份者及一班長者共饗創意佳餚。名廚包括國際廚藝大師陳國強先生、香港菇菌宴宗師陳小麒先生、香港萬豪酒店米芝蓮一星中菜大廚鄧家濠先生、瑞吉酒店米芝蓮二星行政中菜總廚洪志光先生、鍾菜館集團總廚王慶團先生及法國餐廳主理人沈依紅女士。秉承《豐膳罐愛心》以「一罐一膳心，將愛與關懷送給社會上有需要人士」的理念，推廣惜食文化同時讓施與受共享愛。

午宴期間，由滙豐香港區行政總裁林慧虹女士及惜食堂創辦人董愛麗女士頒發Canstruction® HK《豐膳罐愛心》校際網上比賽獎項予勝出代表。是次比賽希望透過學校、老師及家長攜手以藝術創作向中、小學及幼稚園學生灌輸珍惜食物的訊息及關懷社會上需要食物援助的人士，為弱勢社群籌募罐頭食物及善款。「最高籌款額」冠軍得主為荔枝角天主教小學，而萬鈞伯裘書院則為惜食堂籌得超過一千罐罐頭成為「籌得最多罐頭食品」的學校；另外其師生合力完成的罐頭裝置作品更於網上得到逾三萬位公眾投票，而獲得「我最喜愛罐頭裝置」獎項。

期望下年，《豐膳罐愛心》繼續將愛「罐」注到社會每個角落！

相片說明

相片1：一眾嘉賓與惜食堂老友記共享愛心午宴



相片2：六位名廚以罐頭食物悉心設計及煮出星級美饌



相片 3：惜食堂創辦人董愛麗女士及滙豐香港區行政總裁林慧虹女士頒發獎狀予得獎學校代表



相片 4：嘉賓與惜食堂老友記大合照（後排左起：惜食堂行政總裁李凌君女士、稻香集團營運總監鍾凌峰先生、滙豐香港區行政總裁林慧虹女士、法國餐廳主理人沈依紅女士、國際廚藝大師陳國強先生、香港菇菌宴宗師陳小麒先生、稻香集團主席鍾偉平博士、瑞吉酒店米芝蓮二星行政中菜總廚洪志光先生、香港萬豪酒店米芝蓮一星中菜大廚鄧家濠先生、鍾菜館集團總廚王慶團先生、惜食堂創辦人董愛麗女士、呂元祥建築師事務所副主席呂慶耀先生、稻苗飲食專業學會主席江志恒先生）



菜式(以出場序排列)

- 國際廚藝大師陳國強先生：三星報喜（牛油果蟹肉、魚子醬鮑魚、小魚蝦多士）
- 香港菇菌宴宗師陳小麒先生：金湯雲腿竹筍素翅
- 香港萬豪酒店米芝蓮一星中菜大廚鄧家濠先生：豆豉鯪魚白玉蒸班球
- 瑞吉酒店米芝蓮二星行政中菜總廚洪志光先生：津菜回鍋肉卷
- 鍾菜館集團總廚王慶團先生：家鄉蘿蔔粒炒飯
- 法國餐廳主理人沈依紅女士：杏仁酥伴紅棗、雪耳、雪梨、荔枝雪葩

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>

有關 Canstruction®

Canstruction®是一個透過罐頭建築概念去籌集食物的國際慈善機構，其宗旨為「一罐一膳心，將愛與關懷送給社會上有需要人士」。透過舉辦以罐頭堆砌成精美而具創意的罐頭作品比賽或展覽，喚起公眾關注基層人士面對的飢餓問題。比賽或展覽結束後，主辦機構會捐贈所有罐頭予食物銀行、慈善團體及有需要人士。

網址：<https://canstructionhk.foodangel.org.hk>

此新聞稿由靈活聯繫代惜食堂發布。

傳媒查詢：

惜食堂

聯絡人：王敏儀 Astor Wong

電話： (852) 3704 8203

電郵：astorwong@foodangel.org.hk