

惜食堂「豐膳坊」正式開幕 首用「速凍」技術 目標每日額外製作多一萬份飯餐

[2019年4月30日·香港] 惜食堂自2011年成立，一直致力推動食物回收及食物援助計劃。在過去八年，惜食堂共回收超過六百萬公斤仍可安全食用的剩餘食材，並生產超過七百萬份愛心熱飯餐及食物包，已累積七百多萬人次受惠。惜食堂繼年前獲滙豐支持開設全港首間以惜食及關愛為主題的體驗館——「粒粒皆辛館」後，今年，滙豐再全力支持惜食堂於觀塘增設一所中央食物製造廠——「豐膳坊」，除了生產熱飯餐外，進一步擴展服務範疇，首次採用「速凍」技術生產飯餐、湯水及粥品類食物，讓更多有需要人士受惠。

「豐膳坊」今天舉行開幕禮，正式投入服務。香港特別行政區政務司司長張建宗先生、滙豐香港區行政總裁施穎茵女士聯同惜食堂主席梁錦松先生及惜食堂創辦人董愛麗女士為「豐膳坊」進行簡單而隆重的揭幕儀式。同時邀請得惜食堂的合作伙伴及食物捐贈伙伴蒞臨開幕禮，一同見證惜食堂的里程碑。

滙豐香港區行政總裁施穎茵女士表示：「滙豐很榮幸能夠與惜食堂攜手貢獻社區。雖然滙豐與惜食堂來自不同的範疇，但雙方理念一致，都是用心服務社會，與社區互相支持。今天開幕的『豐膳坊』，不但透過先進技術大大伸延惜食堂的服務網絡，更加令受惠人士可以不用受到周末及假日的限制，繼續享用充滿愛心的熱飯餐。我們期待今後繼續與惜食堂合作，凝聚社區的力量，為更多有需要的人士服務。」

惜食堂主席梁錦松先生表示：「感謝滙豐一直非常支持惜食堂，今次我們的合作涵蓋更多層面，當中包括成立「豐膳坊」，除增加免費飯餐數量外，還可全面照顧受惠者的需要；另外，設立學校社區飯堂以提供飯餐給區內有需要人士，務求透過各界資源協助解決社會問題。」

「豐膳坊」開幕後，惜食堂預計每年需要額外二百萬公斤的回收食材製作所需飯餐，故必須有賴食物捐贈商全力支持，才能配合發展。除了製作熱飯餐外，惜食堂將會採用「速凍」技術，預計每日可額外生產一萬份食物製品，包括飯餐、湯水及粥品類等，令總飯餐數量由現時的八千份增加至一萬八千份，大幅增加超過125%，估計全年將有超過四百萬人次受惠。

由食物回收、處理、烹煮、以至運送流程，「豐膳坊」均按照國際級食品安全管理規格 ISO22000 嚴謹監控，而速凍飯餐在無須添加防腐劑的情況下，只要存放在雪櫃中冷藏，保鮮期可長達至四天，讓惜食堂提供一項極具靈活兼有彈性的食物援助服務。另外，因應食物安全要求，惜食堂對熱飯餐的食用時間有嚴格規定，亦受到慈善合作伙伴的營運時間所限，過往有部份機構未能參與派飯服務，同時亦未能滿足受惠者在周末及公眾假期的膳食需要。期望推出速凍飯餐後，除去所有限制，讓更多慈善機構伙伴參與服務，惠及更多社會有需要人士。

除了「豐膳坊」外，滙豐亦支持惜食堂推行一項創新的學校社區飯堂計劃，期望在五年內與更多地區學校合作，於學生下課後，將學校飯堂變成社區飯堂，向區內有需要的街坊提供免費飯餐，預計在五年內可達致五十萬受惠人次。

「豐膳坊」總面積達一萬平方呎，主要區域包括：

1. 食物倉庫區：設有「低溫」雪櫃放置急凍食材及「高溫」雪櫃放置已處理的食物及瓜菜類食材。雪櫃大約可以儲存共 40 多噸容量的食物，若以一天出飯量為 18,000 計，可提供我們一個月的食材。
2. 肉類處理區：進行肉類洗淨、切割、醃製等工作。每日可處理高達 2.18 噸肉類。
3. 食材處理區：切割瓜菜、處理罐頭食品、進行包裝分拆等工作。
4. 煮食區：烹煮食物，製作熱飯餐、速凍飯餐、速凍湯水及粥品類。每日可處理超過 18,000 份食物。
5. 食品包裝區：設有多條生產線及輸送帶，以高效率將已煮好的食物分發至循環再用的飯盒中製成飯餐。
6. 速凍區：設有兩部速凍櫃，於 90 分鐘內，將已製作完成的飯餐及湯由攝氏 90 度速凍至 4 度，將食物保持新鮮，食用期長達四天。

###

有關「惜食堂」

「惜食堂」是小寶慈善基金於 2011 年開展的食物回收及援助計劃，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熱飯餐及食物包，最後由物流團隊免費派發給社會上需要食物援助的人士。

傳媒查詢：

惜食堂

王敏儀 ASTOR WONG

電話：3704 8203 / 6341 4598

電郵：astor@bofoundation.org.hk

網址：www.foodangel.org.hk

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