

主辦機構



捐助機構



香港賽馬會慈善信託基金  
The Hong Kong Jockey Club Charities Trust

## 賽馬會社區持續抗逆基金 「惜食不浪費」教育計劃



# 樂於分餉 拒絕浪費

## 食物捐贈指南

# 目錄

## 第1部分：樂於分餉，拒絕浪費

- 食物浪費是全球問題
- 香港的食物浪費及食物需求
- 處理剩食的重要性
- 捐贈剩食帶來的效益
- 剩食管理架構簡介

## 第2部分：企業如何減少浪費食物

- 「籌劃>共享>效益」架構
- 籌劃
- 共享
- 效益
- 我在食品公司任職...

## 第3部分：食物捐贈常見問題

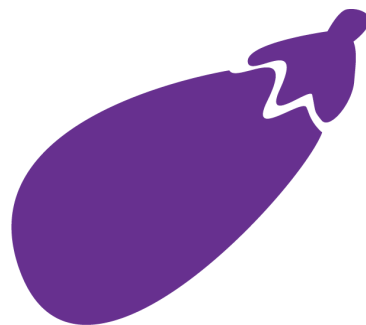
- 我為什麼要捐贈食物給樂餉社？
- 我可以捐贈哪些食物？
- 我不能捐贈哪些食物？
- 我如何確保捐贈食品的安全？
- 樂餉社會如何處理我的食物？
- 樂餉社可以安排取貨嗎？
- 樂餉社如何確保供應鏈上的食物安全？

- 我的捐贈可以免稅嗎？
- 我捐贈的食物能夠幫助誰？
- 樂餉社如何幫助慈善機構？
- 樂餉社能提供影響力報告嗎？
- 我有剩食，接著要怎樣做？

## 第4部分：建議及資源

- 香港食物救援概況
- 食物捐贈備忘清單
- 處理不宜食用的剩食
- 食物浪費相關資源
- 更多企業社會責任實踐機會
- 年度規劃
- 食物捐贈詞彙表

## 聯絡我們



## 計劃簡介

賽馬會社區持續抗逆基金 - 「惜食不浪費」教育計劃旨在透過教育驅動改變，提高食物供應鏈主要持份者對剩食和糧食供應不穩定等議題的認識，以及培養企業、社群和個人逐步實踐珍惜食物和減少浪費的理念。

這份為食品公司而設的「食物捐贈指南」為計劃其中一個項目。

## 樂餉社

樂餉社為香港註冊慈善機構，以對抗飢餓和減少優質食物被送往堆填區為使命。我們每日從食品公司收集將會被棄置的優質過剩食品，再將其進行分類、儲存和重新分配給我們的前線慈善機構網絡，從而為眾多有需要人士提供食物。樂餉社更致力提高大眾對香港貧窮和糧食供應不穩定的關注，並向弱勢社群推廣健康飲食和營養教育。

我們是全球食物銀行網絡的認可成員，此國際組織致力在各地成立和強化食物銀行和食物銀行網絡。詳情請瀏覽 [www.feedinghk.org/zh-hant](http://www.feedinghk.org/zh-hant)。



# 第1部分：樂於分餉，拒絕浪費

歡迎參閱樂餉社食物捐贈指南。  
本指南旨在協助企業減少剩食和  
將剩食轉化為社會公益。



本指南為你提供業內剩食問題概覽，以及一套處理剩食的運營和管理指引。我們的目標是協助業界合作夥伴更有效地規劃和善用糧食資源，以支援有需要人士和界別。

食物浪費在食物供應鏈中各個階段產生，對社會、環境和經濟帶來廣泛影響。全球糧食總產量約有1/3從未被食用，而這些被浪費的食物估計總值超過1萬億美元。<sup>1</sup>

眾所周知，剩食對企業沒有好處。如果購入的食物成為剩食，企業需要額外支付收集和堆填費用。通過減少丟棄食物到堆填區，我們可以幫助貴公司提高盈利和效率，並造福環境與社會。

現在，是時候正視食物浪費和糧食供應不穩定的問題，並審視我們在食物採購、製備、儲存和消耗各層面的做法。企業及其員工能在對抗以上問題扮演舉足輕重的角色。

樂餉社的業界合作夥伴網絡不斷擴展，加入成為樂餉社的合作夥伴，你將聯同一眾行內領先的食品公司將剩食送往慈善機構，幫助有需要人士。



**我們希望本指南能幫助食品公司建立一個食物捐贈流程，藉以：**

- 提高業務效率和獲利能力
- 降低業務對環境的影響
- 為糧食不足的人提供食物
- 提升貴公司的可持續發展目標和形象

<sup>1</sup><https://www.wfpusa.org/articles/8-facts-to-know-about-food-waste-and-hunger/>

# 食物浪費是全球問題



糧食總產量  
(約9.3億噸)  
從未被食用<sup>2</sup>

17%

可食用糧食總量被浪費，  
相當於2,300萬輛  
滿載的40噸貨車<sup>3</sup>

>8%

全球溫室氣體排放  
來自剩食<sup>4</sup>

28X

剩食在堆填區分解時會產生甲  
烷，這種溫室氣體帶來的破壞  
是二氧化碳 (CO<sub>2</sub>) 的28倍<sup>5</sup>



以國家排放量作比  
較，剩食是全球第  
三大排放國<sup>6</sup>



據估計，食物浪費  
的經濟成本為  
每年1萬億美元<sup>7</sup>

690M

2019年，全球有6.9億人  
處於飢餓狀態<sup>8</sup>



據估計，這數字在2020年  
已上升至7.2至8.11億之間，  
主要由持續的2019冠狀  
病毒病大流行所致<sup>9</sup>

3B

健康食物的價格高企，  
加上嚴重的收入不均，  
導致2019年約30億人無  
法得到健康飲食<sup>10</sup>

<sup>2</sup> [news.un.org/en/story/2021/03/1086402](https://news.un.org/en/story/2021/03/1086402)

<sup>3</sup> [www.weforum.org/agenda/2021/03/global-food-waste-solutions/](https://www.weforum.org/agenda/2021/03/global-food-waste-solutions/)

<sup>4</sup> [www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021](https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021)

<sup>5</sup> [www.nationalgeographic.com/environment/article/methane](https://www.nationalgeographic.com/environment/article/methane)

<sup>6</sup> [www.wfpusa.org/drivers-of-hunger/food-waste/](https://www.wfpusa.org/drivers-of-hunger/food-waste/)

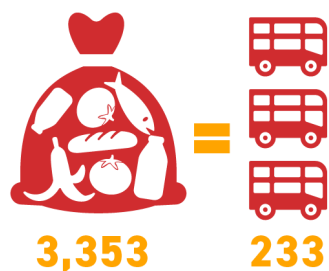
<sup>7</sup> [www.wfpusa.org/articles/8-facts-to-know-about-food-waste-and-hunger/](https://www.wfpusa.org/articles/8-facts-to-know-about-food-waste-and-hunger/)

<sup>8</sup> [www.weforum.org/agenda/2021/03/global-food-waste-solutions/](https://www.weforum.org/agenda/2021/03/global-food-waste-solutions/)

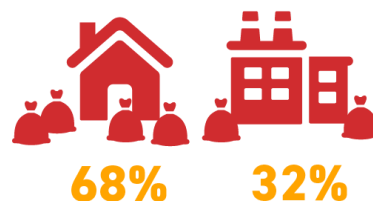
<sup>9</sup> [www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/en/](https://www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/en/)

<sup>10</sup> [www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/en/](https://www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/en/)

## 香港的食物浪費及食物需求



每日有3,353噸食物被送往堆填區，  
相當於233輛雙層巴士<sup>11</sup>



被送往堆填區的剩食中有68%來  
自住宅，32%來自工商業界<sup>12</sup>



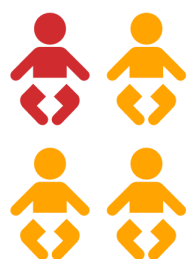
來自工商業界的剩食  
從2012年每日少於800噸  
增至2019年每日多於1,000噸<sup>13</sup>



香港一人住戶的  
貧窮線為4,400元<sup>14</sup>



香港是貧富懸殊最嚴重的  
已發展地區之一，2020年有  
超過160萬人活在貧窮線下<sup>15</sup>



低收入家庭的食物開支為  
每人每日58元<sup>17</sup>

<sup>11</sup> [www.epd.gov.hk/epd/tc\\_chi/environmentinhk/waste/prob\\_solutions/food\\_waste\\_challenge.html](http://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/environmentinhk/waste/prob_solutions/food_waste_challenge.html)

<sup>12</sup> [www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/msw2019tc.pdf](http://www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/msw2019tc.pdf)

<sup>13</sup> [www.epd.gov.hk/epd/tc\\_chi/environmentinhk/waste/prob\\_solutions/food\\_waste\\_challenge.html](http://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/environmentinhk/waste/prob_solutions/food_waste_challenge.html)

<sup>14</sup> [www.censtatd.gov.hk/tc/scode461.html](http://www.censtatd.gov.hk/tc/scode461.html)

<sup>15</sup> [www.censtatd.gov.hk/en/data/stat\\_report/product/B9XX0005/att/B9XX0005C2020AN20C0100.pdf](http://www.censtatd.gov.hk/en/data/stat_report/product/B9XX0005/att/B9XX0005C2020AN20C0100.pdf)

<sup>16</sup> [www.feedinghk.org/wp-content/uploads/2021/12/Poverty-figures-chi.pdf](http://www.feedinghk.org/wp-content/uploads/2021/12/Poverty-figures-chi.pdf)

<sup>17</sup> [www.feedinghk.org/wp-content/uploads/2021/12/Poverty-figures-chi.pdf](http://www.feedinghk.org/wp-content/uploads/2021/12/Poverty-figures-chi.pdf)

## 處理剩食的重要性

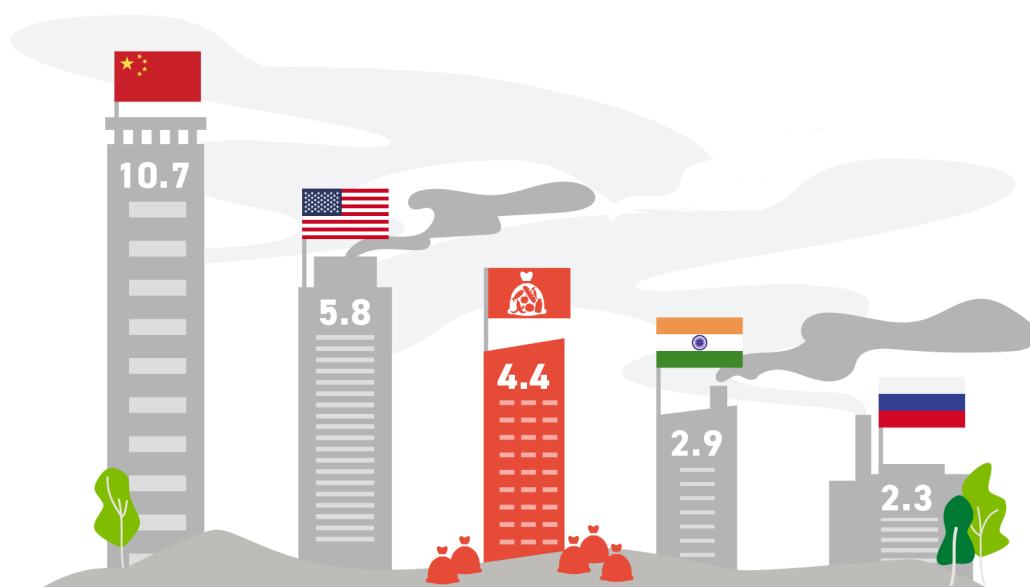
浪費食物對環境、社會和經濟層面造成嚴重的負面影響，食物供應鏈中的每一員都應努力攜手避免食物浪費。



訂立聯合國可持續發展目標(UNSDGs)等國際工作反映全球對糧食浪費和糧食供應不穩定的關注。目標2「零飢餓」和目標12「負責任消費」正是樂餉社和我們的合作夥伴努力解決的問題。當中，可持續發展目標12.3要求於2030年前將全球零售和消費層面的人均糧食浪費減半，並減少生產和供應鏈中的糧食損失。

除此之外，部分可持續發展目標也有助解決糧食浪費對環境、社會和經濟帶來的影響：

- 改善糧食安全和營養狀況
- 減少使用天然資源
- 減少溫室氣體排放
- 提高生產力和經濟增長



十億噸(GT) 二氧化碳當量 (2011/12)\*

數字反映所有共六種人類活動引起的溫室氣體排放，包括來自土地使用、土地使用改變和林業(LULUCF)的排放。國家資料為2011年（最新可得）數據。為免重複計算，糧食損失和浪費排放數據不應納入國家數據中。資料來源：CAIT. 2015; FAO. 2015, Food wastage footprint & climate change. Rome: FAO.

## 捐贈剩食帶來的效益



### 減少剩食能為食品公司帶來效益：

#### 經濟效益：

- 減少收集和棄置廢物的成本
- 降低採購成本
- 提高效率和獲利能力
- 更容易識別剩食的來源

#### 環境效益：

- 減低對環境的影響和碳足跡
- 減少將食物送往已不勝負荷的堆填區
- 省卻剩食的生產資源

#### 社會效益：

- 捐贈剩食能直接幫助糧食不足的人
- 減少浪費能提升企業形象和聲譽
- 投入公益能提升員工士氣
- 捐贈食物有助促進社區互動

捐出剩食是為了確保優質食物得以善用而非被浪費並送往堆填區。選擇捐贈可食用但不可出售的食物對貴公司、社區和環境都會帶來正面影響。

以下原因說明為何這是一個三方共贏的方案：

- **提高效率：**節省資金和時間
- **減省成本：**有機會降低處理廢物的成本和騰出儲存空間
- **減少浪費：**整體來說，留意產品過剩情況有助減少食物浪費
- **帶領實現可持續發展：**捐贈剩食能實踐多項可持續發展目標
- **成為關愛企業：**食物浪費和食物需求是顧客關心的議題。積極採取減費措施和捐贈剩食能提高你在員工、顧客和相關持份者中的聲譽
- **提高員工士氣：**制定清晰的食物捐贈計劃能向員工展示你對改善環境和協助有需要人士的承諾
- **吸引媒體的正面關注：**食物浪費是媒體的熱門話題，尤其在香港，參與減少食物浪費能提升你的形象
- **幫助發掘新的合作關係和商機**

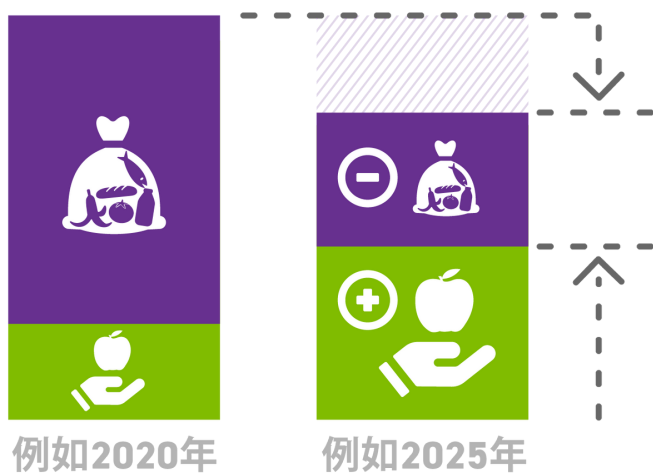
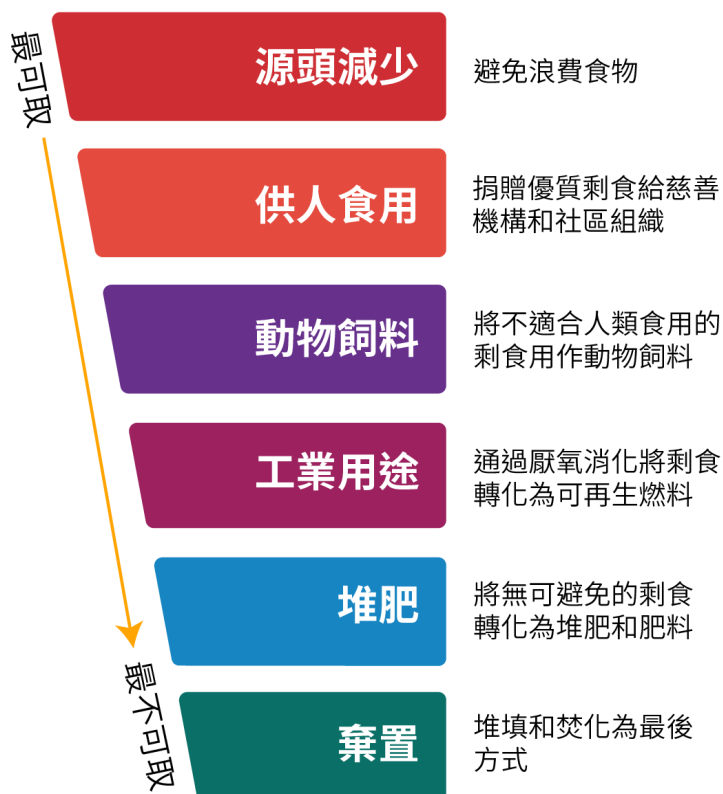


## 剩食管理架構簡介

任何食品公司都不想丟棄食物，即使在最高效率的企業實行最佳規劃，仍難免會出現食物浪費。然而，如何處理貴公司的剩食則由你決定。

剩食管理架構（也稱食物回收等級）是有助管理剩食的指引。架構提出避免浪費食物的方法，以供人食用為最優先，然後考慮更環保的處理方法，堆填為最後選項。

### 剩食管理架構



我們為食品業界合作夥伴訂立的兩個目標：

1. 減少整體食物浪費量，以及
2. 增加捐贈剩食的比率以幫助有需要人士

## 第 2 部分：企業如何減少食物浪費

### 「籌劃>共享>效益」架構

制定一套簡單的計劃，以確保仍可食用的食物能被重新分配給有需要人士而非被棄置，這對你的業務、環境和社會均有裨益。

「籌劃>共享>效益」架構建基於國際間的做法，它提供簡單而全面的指引，易於跟從和實施。通過跟從此架構，貴公司可進一步提高食品銷售量，減少浪費，並有效地處理剩食。



## 籌劃

第一步是識別、預測和準備應對食物無法出售的情況。



### 1. 承諾執行剩食管理架構

儘管每個企業都努力提高效率和減少浪費，但剩食總是無可避免。通過承諾執行剩食管理架構，貴公司將優先把剩食捐贈予有需要人士食用而非送往堆填區。



### 2. 鼓勵團隊參與

訂立務實的減廢目標能激勵員工士氣，並在達到目標時帶來滿足感。相關部門之間的溝通將是你達成目標的關鍵。指定一名員工負責與樂餉社聯絡，並確保他們掌握所有相關資訊。



### 3. 定義剩食

在為你的運營和供應鏈進行審計或審查之前，務必為貴公司定義「可食用剩食」。你需要具體說明剩食包含哪些食物。一般而言，所有存貨單位（SKU）都可能包括在內，但高風險食品（保質期少於24小時的食品）可能會被排除在外。食物捐贈者須與樂餉社合作，確保你只會捐贈合適的食物。

樂餉社接受未過期且安全食用的新鮮、冷凍和耐存食品。



#### 4. 識別和預計過剩產品的情況

減少剩食的第一步是衡量剩食的數量。當知悉剩食的來源，你就可以採取行動來減少剩食。

審查過剩產品的情況和檢視運營模式將得到剩食的類型和數量等相關資料。這些數據有助你認清剩食和食物浪費的趨勢和模式。

##### 貴公司出現剩食的原因：

- 保質期/銷售期短
- 污點或瑕疵
- 包裝錯誤
- 季節性貨品
- 過量生產/過度訂購/過度供餐
- 與訂單規格有偏差的次品
- 試用和批量裝
- 要求完美產品



你從審查中收集的資料有助你決定應否減少訂購或生產量以減少剩食，並決定應將剩食捐贈予食物銀行或庇護所，還是送往回收用作動物飼料或堆肥。

當你確定剩食的來源，便可估計剩食的數量和產生的頻率，再連同處理和儲存要求通知樂餉社。這些資料有助我們盡快將食物重新分配給合適的慈善機構。



## 5. 分隔和標記過剩產品

識別可捐贈剩食後，應將它們與其他剩食分開存放，並安排運送或收取。每間食品公司皆有各自的做法，但都必須妥善儲存這些過剩產品。

## 共享

當你準備好捐贈剩食給樂餉社，我們便會計劃和協調整個供應鏈，從在你的倉庫收集到重新分配給我們的合作慈善機構。這將幫助眾多面臨糧食供應不穩定的家庭得到溫飽。



## 6. 聯絡樂餉社

指定員工應聯絡樂餉社，提供產品資料和捐贈數量。

- 一次性捐贈請使用我們的食物捐贈備忘清單（第30頁）
- 定期捐贈可以容易納入樂餉社的收貨或送貨日程表

我們有能力處理多卡板的捐贈，並會盡快在3個工作天內確認可否接受該食物捐贈。



## 7. 制定運輸安排

大多數捐贈給樂餉社的食物都會送往我們位於油塘的倉庫。我們盡可能安排自己的車隊或我們指定的物流服務合作夥伴收集。我們會盡力提供足夠和及時的運輸服務。

### 與樂餉社共享的重要資料：

- |                                                |                                    |
|------------------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 產品名稱和簡介               | <input type="checkbox"/> 收取地點及交貨時間 |
| <input type="checkbox"/> 計量單位和包裝方法             | <input type="checkbox"/> 最早收取日期    |
| <input type="checkbox"/> 保質期、「最佳食用日期」或「此日期前食用」 | <input type="checkbox"/> 所需文件（如需）  |
| <input type="checkbox"/> 總數量（包括卡板數量）           |                                    |



## 效益

以上行動帶來的正面影響有助引起貴公司和其他相關持分者的關注。



### 8. 監察和匯報

持續監察讓你更了解貴公司的剩食來源和食物浪費的數量，從而找出改善空間，最終提高營運效率。

樂餉社可按季度、年度或在需要時提供捐贈產品的反饋和數據（例如捐贈總重量、分發詳情、影響力）。我們以特定格式提供數據，幫助你追蹤、監察和加深了解貴公司的剩食情況，從而實施減少剩食的措施。我們還可就你的捐贈對環境的影響提供相關資料，例如被抵銷的二氧化碳量。

詳情請參閱常見問題中的影響力報告部分(第28頁)。



### 9. 廣傳報導

樂餉社可與你分享貴公司的捐贈如何幫助區內有需要人士。我們可提供你捐贈的食物所轉化的膳食量，以及受惠慈善機構或社區合作夥伴的實例。

貴公司可以於內部分享這些資訊，也可以通過社交媒體、網站等分享給更廣泛的觀眾。分享成功事例是團結和激勵員工，並向客戶和其他相關持份者表現你對可持續發展和社會公益貢獻的好方法。樂餉社也可以通過不同渠道分享你的故事。

## 我在食品公司任職...

食品公司的每一員都可以改變現狀。無論你從事運營或市務、後勤還是前線工作，你都可以在處理剩食上發揮作用，協助分享剩食給有需要人士。以下是一些方法：

### 行政總裁

- 承諾執行剩食管理架構
- 成立剩食工作小組
- 准許進行剩食審計
- 建立一個生產健康食品和過程環保的可持續食物系統
- 審查供應鏈成本和盈利率



### 財務經理

- 與行政總裁、可持續發展和市務團隊無縫溝通支持剩食捐贈
- 報告運營團隊就節省棄置成本和水電煤用量的正面影響（例如因送出捐贈產品而得以更靈活運用存儲空間）
- 分享財務效益以鼓勵團隊
- 建議新財務模式以減少食物浪費

### 可持續發展經理

- 訂立可衡量績效的關鍵績效指標（KPI）
- 優先捐贈而非棄置剩食
- 將應對剩食策略的影響力納入年度可持續發展報告

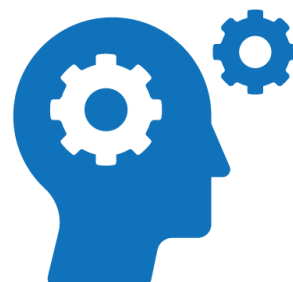


### 市務經理

- 內部傳訊（於員工休息室、內聯網、內部通訊提供預防食物浪費的建議和食譜等）
- 外部傳訊（通過社交媒體、通訊、新聞稿、網站等平台啟發和教育消費者）
- 統籌參觀樂餉社

## 營運經理

- 識別和分隔剩食
- 審查營運流程，例如妥善儲存和包裝產品，以避免交叉污染或變質
- 制定明智的生產計劃，例如小批量生產可避免解凍過量食物，可有效減少剩食
- 審查分銷策略
- 與樂餉社協調



## 倉庫主管

- 監測運輸車輛的溫度
- 留意保質期和交貨時間

## 店員

- 定期檢查「此日期前食用」和「最佳食用日期」
- 識別即將到期貨品並優先出售
- 記錄店舖的剩食，與主管分享資料
- 協助分發店舖的剩食予有需要人士



## 廚房員工

- 廚房中可使用多種方法減少食物浪費，例如有效地去皮、使用較小的煮食鍋和冷凍備用食材
- 定期檢查食品到期日
- 當食品臨近到期時，與其他員工協調運用
- 定期檢查冷鏈設備的溫度
- 正確標示所有冷藏、冷凍和預煮食品



## 第3部分：食物捐贈常見問題

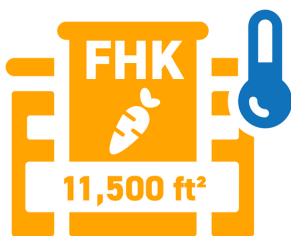
無論你是否首次捐贈食物，我們明白考慮捐贈食物時會有各種問題。我們為常見問題制定了以下答案，並附上食物供應鏈中各種公司的真實案例。

### 我為什麼要捐贈食物給樂餉社？

樂餉社以安全、可持續的方式，將優質剩食重新調配給有需要人士。

樂餉社：

- 提供專業食物運輸和存儲
- 能處理儲存常溫、冷藏和冷凍食品
- 接受多卡板和貨櫃捐贈
- 可從貴公司收取捐贈
- 可直接與你的物流合作夥伴協調，於他們的倉庫提取貨物
- 分發食物給超過150間前線慈善機構，服務有需要人士
- 優先支持一些接收捐贈能力有限但提供重要社區支援的中小型慈善機構
- 與其他提供食物援助的主要慈善機構建立策略性合作關係，避免資源重疊並互相幫助
- 由全球食物銀行網絡每兩年進行一次外部審查，確保符合處理剩食捐贈的國際安全標準



溫度控制



步入式冷藏／冷凍庫  
能處理多箱或卡板的  
冷藏／冷凍食品



卡板及貨架儲存



樂餉社常溫及  
冷凍車隊

## 我可以捐贈哪些食物？

我們收集尚未過期並適宜食用的食物，只是在營商過程中失去其商業價值而將被棄置。



### 儲存

我們的倉庫配有冷藏、冷凍和常溫儲存設備



### 數量

我們接受任何規模的捐贈，以箱、卡板或貨櫃計算均可



### 日期

須適宜食用並在「此日期前食用」期限前，有足夠時間收集、重新分配和食用

## 樂餉社如何運用食物日期標籤

- **此日期前食用**
  - 食品必須尚未超過「此日期前食用」期限
- **最佳食用日期**
  - 我們接受超過最佳食用日期的食品，食用限期因應食品類型延長2至12個月不等
  - 我們鼓勵捐贈者儘早捐贈超過最佳食用日期的產品

認住  
**最佳食用**  
惜食唔會嘅



樂餉社接受延長保質期的食品，並鼓勵捐助者考慮此選項。因此我們要求生產商（產品原產地）發出信函指明：

- 產品批號
- 產品明細
- 延長保質期原因（例如不能預計的庫存過剩或無法控制的外間情況導致產品過剩）

## 樂餉社接受的產品



米／麵條／  
意粉



燕麥／穀類



烘焙食品



奶類製品



咸甜小吃



蔬菜水果



肉類／  
魚類



食用油／  
調味品



嬰兒食品／  
配方奶粉



飲料



家居清潔  
用品



個人衛生  
用品

## 我的公司是...



## 農場

### 捐贈食物例子：

蘑菇、水耕沙律菜、蕃茄、菜心、紅菜頭

### 典型物流安排：

樂餉社取貨、捐贈者送貨

### 過剩原因：

生產過剩、外觀缺點、不符合包裝規格

### 受惠慈善機構例子：

設有廚房的食物銀行、社區廚房、小型庇護中心

### 案例：

捐贈者是一個蘑菇種植場，自**2016**年與樂餉社合作。我們的團隊每週五都會與他們的營運經理協調，確認有否剩餘產品可以捐贈。如有，我們便會安排於下週一取貨。我們的司機在抵達後會將捐贈品轉移到樂餉社的蔬菜籃中，並將它們運返我們的倉庫。產品經分類和檢查後會以紙盒包裝，再分配到慈善機構。我們確保捐贈品在分發前都會被儲存在步入式冷藏庫中，並在取貨後**24**小時內完成分發。

# 我不能捐贈哪些食物？

我們不接受任何已超過「此日期前食用」期限或存在食物安全風險的食品。

## 不接受的食品



### 一般規定

- 超過「此日期前食用」期限的食品
- 因包裝破損或開封而暴露於空氣中的食品
- 因水災、火災、煙害等原因而捐贈的食品
- 經重新包裝的食品



### 即食食品

- 餐桌上的剩餘菜餚
- 自家製作的食品
- 在危險溫度範圍（即4°C 至 60°C）下放置超過2小時的食物（烘焙食品除外）



### 罐頭食品

- 發霉、膨脹、滲漏、生鏽或嚴重凹陷的罐頭
- 有接縫問題或不完整的罐頭
- 罐頭標籤難以辨認或已失去罐頭標籤（除非對罐頭內食品品質有保證）
- 自製罐頭



### 冷藏和冷凍食品

- 嚴重凍傷的食品
- 多次因冷鏈中斷而暴露於室溫的食品
- 保質期過度延長的食品（如延長12個月以上的冷凍食品）



## 我如何確保捐贈食品的安全？

為確保捐贈食品可安全食用且適合分發，你必須採用與銷售食物相同的做法。

- 適當地冷藏食物（尤其在樂餉社收取剩食之前）
- 與樂餉社協調特定的物流設備，例如非裝箱捐贈品需要放置在乾淨、有蓋的食品容器中
- 考慮更換損壞和保護力不足的包裝（例如濕紙箱、韌力不足的膠袋）
- 避免在日間高溫時送貨或取貨
- 安排食物在最短的時間內由樂餉社收集或送抵樂餉社
- 採用溫度檢查記錄並與樂餉社分享數據
- 將高風險食品保持在5°C以下或60°C以上，並遠離危險溫度帶（5°C至60°C），例如肉類、海鮮、家禽、蛋、奶類製品等，或含有這些食材的食品如三文治、蛋批和即食沙律
- 將任何含有化學品或香味的產品分隔開，切勿與食品放在一起

### 我的公司是...



## 生產商

#### 捐贈食物例子：

加工肉類、奶類製品、牛肉、麵包和糕點

#### 過剩原因：

產品規格與客戶要求不符、訂單錯誤、臨時取消訂單

#### 案例：

捐贈者是一間優質加工肉類製品（例如各類火腿和香腸）生產商，自2020年起與樂餉社合作。樂餉社每兩週一次的週五前往收集50至200公斤捐贈品。產品經真空包裝、冷凍，並標示其最佳食用日期、成分表和「只供捐贈」中英文字樣。這些產品會在2至4個工作天內分發給不同慈善機構夥伴。

#### 典型物流安排：

樂餉社取貨、慈善機構直接領取

#### 受惠慈善機構例子：

社區廚房、小型庇護中心

## 樂餉社會如何處理我的食物？



我們確保捐贈食物的食用安全並優先送予最需要食物的人士。因此我們採取下列步驟。

- 我們的庫存管理系統具備追溯功能，可追查食品出入記錄
- 我們專業的倉庫和車隊受過食物安全培訓和有豐富的物流經驗
- 我們已制定一套流程，以確保安全處理所有類型的食品，包括冷藏和冷凍的食品
- 捐贈品不會被出售、交換或作籌款用途，只會免費捐贈給前線慈善機構
- 捐贈品只會分發給根據《稅務條例》第88條獲豁免繳稅的慈善機構，並且，其現行食物援助計劃須已運作最少一年
- 樂餉社會到訪所有慈善機構夥伴，監察其食物儲存和使用情況，以確保符合樂餉社的指引

### 我的公司是...



## 分銷商／批發商

#### 捐贈食物例子：

食用油、穀類、罐頭肉、魚和水果、各類調味品、朱古力和糖果、調味飲料、鹹味小吃、果醬、烘焙助劑、小麥粉、配料、各類奶粉、純素食品

#### 過剩原因：

庫存過多、臨近最佳食用日期

#### 案例：

捐贈者自**2020**年起與樂餉社合作，捐贈歐洲進口食品雜貨。他們不定期捐贈食物，平均每季度**3**次。樂餉社運營團隊會前往捐贈者的倉庫收集產品，再由我們的慈善機構團隊根據各慈善機構的需求進行分配。

#### 典型物流安排：

樂餉社取貨、捐贈者送貨、慈善機構直接領取

#### 受惠慈善機構例子：

社區廚房、小型庇護中心、服務低收入家庭、兒童和青少年的慈善機構

## 樂餉社可以安排取貨嗎？

你的捐贈品可以通過不同方式送抵樂餉社倉庫。



### 捐贈者運送到樂餉社：

- 由你運送捐贈品到樂餉社有助我們充分善用車隊為慈善機構服務，確保以最快時間處理捐贈
- 我們還可以協助安排第三方物流公司收貨並在我們的油塘倉庫卸貨



### 樂餉社取貨：

- 我們在可行的情況下會安排取貨，但每週的取貨空檔有限
- 如果你的捐贈品儲存於多個地點，將它們集合在一處有助我們集中資源為更多中小型慈善機構提供運輸支援
- 我們可安排定期取貨，這有助我們更有效規劃行車路線
- 請盡早通知我們取貨，讓我們能充分善用你捐贈的食物



### 慈善機構直接取貨：

- 這是小批量捐贈的理想選項，尤其是容易變壞的產品
- 樂餉社為慈善機構提供檢查捐贈食物和安全儲存的指引

## 樂餉社如何確保供應鏈上的食物安全？

樂餉社確保捐贈食物可供受惠者安全享用。樂餉社在與食物捐贈者和慈善機構夥伴簽訂的合約中強調食物的安全處理和各方的責任。



食物捐贈者在捐贈前應就食物安全作詳細檢查。樂餉社亦會根據內部指引處理捐贈，並作進一步驗收及檢查。我們致力確保送給慈善機構的食品可安全食用。

我們還擁有嚴格的食物追蹤和食物回收流程。我們記錄食物的來源，確保在需要時追查並回收產品。

### 捐贈剩食的企業須確保：

- 捐贈目的為慈善用途，而非其他目的
- 不向受惠機構就食物捐贈收取任何費用
- 食物在交予樂餉社前可安全食用
- 為樂餉社提供保障食品安全所需的資料

### 我的公司是...



## 零售商

#### 捐贈食物例子：

優質食品雜貨，如預煮食品、肉類和海鮮、飲料、醬汁、調味品、意粉和米製品、甜點、常溫奶和各種奶類製品

#### 過剩原因：

庫存過多、臨近最佳食用日期

#### 案例：

捐贈者自2015年8月起與樂餉社合作。產品貼有冷凍標籤，註明延長保質期，以便及時重新分配並確保食物安全。捐贈者每週將捐贈品送到樂餉社倉庫，儲存在步入式冷凍庫中，並在一至兩個工作天內完成分類和重新分配。我們會因應食品種類分配給特定慈善機構，他們會解凍再重新加熱/烹煮食品，並在24小時內食用。

#### 典型物流安排：

捐贈者送貨

#### 受惠慈善機構例子：

社區廚房、小型庇護中心、服務低收入家庭的慈善機構



## 我的捐贈可以免稅嗎？



香港的食物捐贈不能免稅，但所有超過100港元的捐款都可以全額免稅。

### 廢物收費計劃

雖然香港目前沒有為捐贈過剩產品的公司減稅，但固體廢物收費即將實行。

- 2021年8月，政府有關廢物收費計劃的條例草案獲得通過，最快將於2023年1月生效
- 新法例將涵蓋使用政府垃圾收集服務的門市和食肆
- 使用私人垃圾收集服務的工商業處所將要為棄置的廢物支付每噸約 365-396港元的「入閘費」
- 廢物收費計劃意味企業將須承擔與棄置廢物相關的費用

食品公司可制定方案減少棄置剩食到堆填區，以有效控制這項新增成本，而訂立一個可持續的剩食捐贈計劃可發揮重要作用。

## 我的公司是...



### 餐廳

#### 捐贈食物例子：

肉、魚、蔬菜、調味料、飯和意粉、醬汁、調味油、麵糰、糕點和甜點、即食餐

#### 過剩原因：

過度採購或生產過剩、日常餘貨、備餐過剩、停業或搬遷

#### 案例：

捐贈者是一間在本港擁有超過20間分店的意大利薄餅連鎖餐廳，自2013年起與樂餉社合作。樂餉社從部分分店定期收集冷凍薄餅麵糰，繼而重新分配給合適的慈善機構。這些捐贈能滿足我們對主糧的大量需求。

#### 典型物流安排：

樂餉社取貨、慈善機構直接領取、捐贈者送貨

#### 受惠慈善機構例子：

庇護中心、服務低收入家庭的慈善機構、提供課後活動的慈善機構

## 我捐贈的食物能夠幫助誰？

我們會將你捐贈的食物重新分配給遍布全港18區超過150間前線慈善機構和社區團體，包括：

- 長者中心
- 中央廚房
- 食物銀行
- 庇護中心
- 課後活動
- 其它非牟利項目

我們支持所有類型的慈善機構，包括服務20人的小型庇護中心，以至每天製作數千份熱餐的大型社區廚房。



我的公司是...



### 餐飲服務公司

#### 捐贈食物例子：

飲料、鹹甜小食、嬰兒食品、急凍輕食餐、急凍麵包和糕點、調味油和調味料

#### 過剩原因：

產品有效期長但鑑於其他因素不可使用、庫存過剩、倉庫存儲空間限制

#### 案例：

捐贈者是本港一間主要的航空飲食服務公司，自2017年以來一直捐贈剩食給樂餉社。食品包括多款本來會被棄置的飲料和零食。樂餉社營運團隊每週都會從機場收集這些食品，食物被包裝在卡板上以便運送。我們在樂餉社倉庫進行食物分類和包裝，再重新分發給眾多合作慈善機構。除此之外，樂餉社還會從他們的倉庫中收取其他食品，包括常溫和冷凍產品，例如機上的急凍小食、烘焙食品或調味料。

#### 典型物流安排：

樂餉社取貨

#### 受惠慈善機構例子：

其他食物銀行、社區廚房、服務低收入家庭的慈善機構、庇護中心

## 樂餉社如何幫助慈善機構？

樂餉社是一間支援其他慈善機構的慈善機構。

運送和儲存捐贈食物的是樂餉社可以為慈善機構夥伴提供兩大支援。缺乏儲存空間，特別是冷藏和冷凍儲存，是前線慈善機構營運食物援助計劃要面對的挑戰。此外，我們的合作夥伴中很少有租用貨車的預算，更談不上自備車輛。這些因素往往限制了他們未能直接與食品公司合作，和獲得過剩產品捐贈。

我們還為慈善機構提供食譜和烹飪貼士 ([www.feedinghk.org/zh-hant/食譜-新](http://www.feedinghk.org/zh-hant/食譜-新))，以及樂餉社 YouTube 頻道上的實用影片，以幫助他們充分善用收到的食物，不會浪費。

我們的企業對企業（B2B）模式為慈善機構夥伴帶來了多個好處，包括協助他們：

- 節省金錢
- 更彈性運用預算
- 騰出資源
- 收到更多元化的食物捐贈
- 獲得更優質的食物
- 專注他們的服務

### 慈善機構的運輸和提貨選項

樂餉社可以安排：



從我們的倉庫取貨



運送到慈善服務中心



從零售店鋪直接取貨

### 樂餉社十年成就

從2011年至今，樂餉社已分發了超過1,400萬份膳食，並與超過150間慈善機構合作。通過與食品業界合作，我們拯救了4,400多噸將被棄置於堆填區的優質食物，並減少了850萬公斤二氧化碳排放。



## 樂餉社能提供影響力報告嗎？

樂餉社可為貴公司提供季度或年度影響力報告，當中包括下列關鍵績效指標(KPI)：

- 捐贈食物的重量
- 受助慈善機構的數量
- 供應膳食的數量
- 二氧化碳抵消量
- 分發每餐膳食的成本
- 每餐膳食的開支（例如 ~5港元）

我們的報告為貴公司提供有關剩食來源和數量的數據，幫助你識別並採取一連串行動來減少剩食和提高效率。



## 我有剩食，接著要怎樣做？

識別剩食後，你需要：

- 指定一位員工作為樂餉社的聯絡人
- 請參閱前頁的「籌劃>共享>效益」架構
- 盡量為樂餉社提供捐贈品類型、數量、體積和捐贈頻率的資料
- 決定這是一次性或是長期合作關係



### 一次性捐贈

- 填妥我們的食物捐贈備忘清單（見第30頁）
- 樂餉社會盡快在3個工作天內跟進



### 定期捐贈

- 聯絡樂餉社安排面談，討論雙方如何合作訂立一個定期捐贈時間表及順暢的運作流程

## 第4部分：建議及資源



我們在籌募、收集、儲存和重新分配剩食方面有超過十年經驗。在下一部分，我們會分享處理剩食和建立成功且可持續的食物捐贈計劃之建議。

### 香港食物救援概況

過去十年，捐贈剩食的機會及前線慈善機構將剩食納入其食物援助計劃的情況發生了不少改變。

以往，我們的前線合作夥伴大多籌集資金來購買食物。此方式在大部分項目中仍然發揮著重要作用，但近年，越來越多慈善機構採取其他方案，接受企業和食物銀行的剩食捐贈，以增加派發食品的種類和數量。

故此，陸續有其他機構出現，協助將剩食從食品業有效地重新分配給為有需要人士提供食物的組織。



- 香港有超過600間前線慈善機構直接為有需要人士提供食物
- 當中許多機構烹煮和分發熱食，部分派發食物包供受惠者在家煮食，亦有部分機構舉辦剩食分享活動。他們本着相同的理念，向有需要人士伸出援手



- 這些慈善機構絕大部分都採用 企業對消費者（B2C）模式，直接為個人和家庭提供食物
- 樂餉社和專門處理熱食的膳心連則採用企業對企業（B2B）模式，從食品公司收集剩食再分發給其他慈善機構
- 少數機構以 B2C 和 B2B 混合模式運作，直接提供食物給受惠者，同時亦會收集和分發食物給其他慈善機構



# 食物捐贈備忘清單



## 識別運營中的過剩庫存

你是否有：

- ☐ 臨近「最佳食用日期」或「此日期前食用」期限的產品
- ☐ 過時的促銷或季節性商品
- ☐ 過剩或滯銷的庫存或停產商品
- ☐ 錯誤標籤或沒有標籤的產品
- ☐ 包裝破損的產品
- ☐ 試用裝產品
- ☐ 未開封，供應過剩的商品
- ☐ 不符合要求的食材或製品
- ☐ 不符合超市或批發商指定尺寸或外觀標準的農產品

## 捐贈過剩庫存給樂餉社

你是否已：

- ☐ 安排一名員工負責食物捐贈和與樂餉社接洽
- ☐ 分隔剩食與其他食品並清楚標記
- ☐ 確保捐贈的食物遵循第3部分列出的安全指引
- ☐ 將可捐贈剩食分開儲存並存放在合適的溫度下
- ☐ 填寫網上查詢表格  
[www.feedinghk.org/zh-hant/捐贈食物](http://www.feedinghk.org/zh-hant/捐贈食物) 聯絡樂餉社商議運輸安排，或商討長期捐贈事宜
- ☐ 記錄剩食捐贈的相關資料（例如產品名稱、種類、產品重量、箱數和板數、「此日期前食用」期限或「最佳食用日期」等）

## 處理不宜食用的剩食

在營運過程中難免會產生不宜食用的剩食。根據剩食管理架構，貴公司有多種處理剩食的方法，當中棄置於堆填區是最不可取的選項。

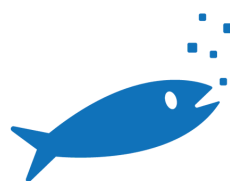
香港有多個組織（見下文）處理不宜食用的剩食，將廢物轉化為：



堆肥



動物飼料



魚糧



能源  
(通過厭氧消化)

## 食物浪費相關資源

此列表涵蓋有助貴公司踏上成功「分餉」之路的企業、機構和資源。



### 堆填以外的選項

- O-Park: [www.opark.gov.hk/tc/](http://www.opark.gov.hk/tc/)
- 川上生物科技: [www.efb.com.hk/](http://www.efb.com.hk/)
- 香港有機資源再生中心: [www.hkowrc.com/](http://www.hkowrc.com/)
- FoodCycle+: [www.foodcycleplus.wixsite.com/foodcycle-plus](http://www.foodcycleplus.wixsite.com/foodcycle-plus)
- 庫基科技有限公司: [www.coohscience.com](http://www.coohscience.com)



### 社區表揚

- 商界展關懷: [www.caringcompany.org.hk](http://www.caringcompany.org.hk)
- 惜食香港運動: [www.foodwisehk.gov.hk](http://www.foodwisehk.gov.hk)



### 環境及社會影響力報告

- UNEP糧食浪費指數報告: [www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021](http://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021)
- 亞太地區可持續發展目標進展報告: [www.unescap.org/kp/2021/asia-and-pacific-sdg-progress-report-2021](http://www.unescap.org/kp/2021/asia-and-pacific-sdg-progress-report-2021)
- 商界環保協會: [www.bec.org.hk/tc](http://www.bec.org.hk/tc)





## 食物銀行

- 全球食物銀行網絡: [www.foodbanking.org](http://www.foodbanking.org)
- GFN 註冊食物銀行名單:  
[www.foodbanking.org/stateofglobalfoodbanking/food-banking-organizations.html](http://www.foodbanking.org/stateofglobalfoodbanking/food-banking-organizations.html)



## 食物安全

- 食物安全中心: [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)
- FNS食物安全辦公室: [www.fsn.usda.gov](http://www.fsn.usda.gov)
- 食物安全刊物: [www.fao.org](http://www.fao.org)



## 剩食審核服務

- Food Made Good: [www.foodmadegood.hk](http://www.foodmadegood.hk)
- SGS食物安全審核服務: [www.sgsgroup.com.hk](http://www.sgsgroup.com.hk)SGS



## 可持續發展報告

- Food Made Good: [www.foodmadegood.hk](http://www.foodmadegood.hk)
- 凱淇環境顧問有限公司: [www.acuityhk.com](http://www.acuityhk.com)
- 商界環保協會: [www.bec.org.hk/tc](http://www.bec.org.hk/tc)
- Grassroots Initiatives: [www.facebook.com/grassrootsconsultancy](https://www.facebook.com/grassrootsconsultancy)



## 更多企業社會責任實踐機會

透過捐贈剩食給樂餉社，你正直接協助我們將環境問題轉化為社會公益。以下這些途徑能讓你進一步履行社會企業責任承諾並推動社區投資項目。



### 食物募集

我們難以預測剩食的數量和種類，因此樂餉社食物銀行每日處理的食物不定。然而，我們的前線慈善機構夥伴需求一般維持不變。食物募捐和食品贊助故此發揮重要作用。

- **「樂餉社應急同餉計劃」及「樂餉社應節同餉計劃」：**贊助每週發放的應急食物箱或在節日發放的特別食物福袋內其中一件產品
- **員工食物募捐活動：**在休息室或接待處設立食物收集點，讓所有員工參與
- **公眾食物募捐活動：**在公眾場所設立社區食物收集點，進一步擴大募捐活動的規模
- **最需要的食品：**米、麵、罐頭食品和食用油



### 資金募集

每100港元便能為本地慈善機構提供20份膳食。與同事們一起發揮創意，舉行籌款活動。

- 舉行員工籌款活動
- 在員工食堂放置捐款箱
- 在賬單加添捐款選項或在店內放置捐款箱，鼓勵顧客參與
- 透過捐贈銷售額給樂餉社來宣傳貴公司對社區的貢獻



### 義工募集

義務幫助我們拯救更多剩食並重新分配給需要幫助的人。

- **食物分類及包裝活動：**將剩食捐贈分類和包裝
- **食物福袋包裝活動：**在我們的倉庫包裝贈予慈善機構的食物福袋
- **麵包收集活動：**於臨近關門時間從港九各處的麵包店收集過剩麵包，再送到我們的收集點

# 年度規劃

## 國際節日

國際節日是提高關注全球重大議題的好機會。以下是聯合國宣傳的一些國際節日。這些日子對樂餉社來說別具意義，它們直接關係到我們「惜食助人」的工作，和我們部分前線慈善機構所倡導的公益服務。

- 新年食物募捐活動
- 農曆新年福袋計劃
- 復活節食物募捐活動
- 復活節福袋計劃
- 端午節食物募捐活動
- 端午節福袋計劃
- 月餅狂熱
- 中秋節福袋計劃
- 節日食物募捐活動
- 聖誕節福袋計劃

- 食物分類及包裝活動
- 食物福袋包裝活動
- 麵包收集活動

- 
- 3月8日- 國際婦女節
  - 4月22日- 世界地球日
  - 5月15日- 國際家庭日
  - 6月5日- 世界環境日
  - 6月7日- 世界食品安全日
  - 6月18日- 可持續美食烹調日
  - 6月20日- 世界難民日
  - 8月12日- 國際青年節
  - 9月5日- 國際慈善日
  - 9月29日- 國際糧食損失和浪費問題宣傳日
  - 10月1日- 國際長者日
  - 10月16日- 世界糧食日
  - 10月17日- 國際消除貧困日
  - 11月20日- 國際兒童節
  - 12月3日- 國際殘疾人日
  - 12月5日- 國際義工日

## 季節性活動

樂餉社全年都會舉辦特別的食物募捐活動和食物福袋計劃，以增加我們的捐贈，並在重要節日加添「餉」與「樂」。



## 持續提供義工機會

我們設有三項全年均可參與的義工活動。

## 食物捐贈詞彙表

### 食物銀行

食物銀行為非牟利慈善組織，向難以得到足夠食物的人士分發食物，避免飢餓。樂餉社以服務慈善機構的模式運作，由他們利用我們拯救和重新分配的食物去服務有需要的人。

### 食物捐贈者

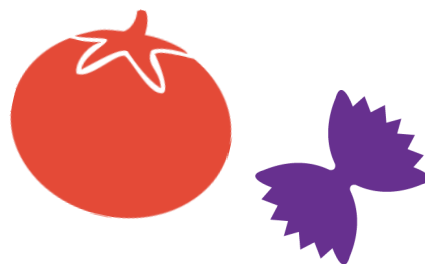
食物捐贈者包括任何捐贈剩餘產品的公司，包括食品、個人護理和家居用品。

### 剩食

指適合食用但未被食用、未被使用或被棄置的優質食物。剩食一般（但不限於）在食物供應鏈的零售和消費階段產生。

### 糧食損失

指食品在食物供應鏈中（尚未到達產品最終階段），因過剩、變質或其他原因而損失或失去其質量和價值。糧食損失一般發生在食品的生產、收成、加工和分銷階段。



### 過剩食物

指仍可安全食用，但在營商過程中失去其商業價值並且一般會被棄置的食品。這些食品未到過期日，並有足夠時間容許於過期日前捐贈和食用，讓受惠者收到時仍可安全食用。

### 食物浪費

任何因變質或被棄置而失去的食物，因此「浪費」一詞包含糧食損失和糧食浪費。

### 慈善機構夥伴

獲樂餉社提供捐贈產品支援的慈善機構（包括食品、個人和家居護理產品）。

### 一餐

以香港成年人健康均衡膳食的建議份量為基礎，樂餉社釐定420克食物為「一餐」。

# 聯絡我們



## 樂餉社食物銀行

九龍油塘高輝道17-25號

油塘工業城A2座715 -717室



## 營業時間

星期一至星期五

09:00-18:00



## 捐贈食物及查詢

電話: +852 2205 6568

電郵: [foodbank@feedinghk.org](mailto:foodbank@feedinghk.org)



## 社交媒體

連結我們的 LinkedIn: [www.linkedin.com/company/feedinghk](http://www.linkedin.com/company/feedinghk)

到訪我們的 Facebook: [www.facebook.com/feedinghk](http://www.facebook.com/feedinghk)

關注我們的 Instagram: [www.instagram.com/feedinghk](http://www.instagram.com/feedinghk)



## 網站

瀏覽 [www.feedinghk.org/zh-hant/捐贈食物](http://www.feedinghk.org/zh-hant/捐贈食物) 詳細了解我們的工作