



◀Joe由銀行業跳出開餐廳，生意上軌道後便貢獻社會



◀香港人口老化問題嚴重，不少長者或沒能力自己煮飯，需要到食物銀行取飯

桌桌有餘分享愛 飯飯之交惠基層

做善事不但可以捐錢，亦可以「捐能力」。連鎖餐廳老闆劉偉恒（Joe）五年前離開充滿「銅臭味」的銀行業，開設餐廳，去年業務擴至第三間分店，自覺「有能力做少少嘢」，便開始派飯券，利用餐廳廚房「非高峰時間」的剩餘產能和材料，配合網上食物援助平台的剩食，每月製作約600個飯盒，曾提供有「龍蝦肉」的龍蝦汁芝士意粉、薯片配西餐等創意飯盒，讓有需要者憑飯券領取。Joe認為「香港人唔會餓死」，派飯券「最重要係多份關心、幫輕下食物使費。」讓餐廳真正成為社區的一分子。



大都營

朱樂怡（文）、林少權（圖）

在銀行業工作了八年的Joe，2013年因為「頂唔順」巨大壓力離職，在荃灣開設第一間Beans Cafe，打算「chill（放鬆）下」，至去年初開到第三間分店，同年中更將中央處方工場由1000平方呎擴張至3000平方呎，規模和資源較豐富。他開始構思建立社區關係，「做生意係長遠，唔係做三、兩年就玩完，身邊所有人都係持份者。」

有心 憑券取飯免審查

但哪些是有需要的人？Joe說，「有餐廳會排隊派飯，但排得快個啲係咪真係有需要？」他的計劃剛好趕上聖雅閣福群會的網上食物援助平台「Food-Co App」誕生，利用App配對有需要機構，不用逐個機構聯繫。現時他的五間餐廳中，兩間餐廳有派飯，餐廳每日預備約30個飯盒，經機構審查、領取了飯券的受助者，每日下午二時半至晚上七時可到餐廳拿走外賣飯盒。

用心「龍蝦」西餐驚喜

餐廳不會審查領飯者，連拿着新iPhone的年輕人也曾來拿飯，Joe說，原來這對年輕情侶是幫隔離屋的獨居伯伯拿飯。他指出，香港人口老化，獨居老人在家失救的事件時有發生，「派飯只係一個藉口，順便採訪，如果做多啲呢啲事，可能會「唔小心」做多咗好多嘢，幫到好多人！」飯券日日都是「廚師精選」，由大廚發辦，羅勒意粉、卡邦尼意粉等最常見；有時出現驚喜食材，例如餐廳客人取消了訂枱，但新鮮帶子不能過夜，飯券飯盒便會出現帶子菜式；有時用轉餐牌後用剩的食材；有時餐廳又會在Food-Co App領取剩食，令餐單錦上添花，例如有次領取了龍蝦汁罐頭，廚房便做出龍蝦汁芝士意粉，搭配狀似龍蝦肉的豬肉腸，亦曾取過薯片，搭配餐廳的西餐，成為小朋友至愛。

貼心 錫紙飯盒保溫度

為受助者「食得開心，攞得尊嚴」，Joe特別用錫紙盒製作飯盒，方便翻熱，家中就算無微波爐，只需用熱水「坐熱」或蒸法翻熱。錫紙飯盒也可保溫，考慮到在大埔的餐廳與市中心有一段路程，住得較遠的受助者可能為省錢，走路回家也不會讓飯盒變成冷冰冰。飯盒就用餐廳紙袋包着供拿走，避免標籤效應，「每個人都試過潦倒，今日小朋友窮，未來條路可能不一樣。」



► Beans Cafe不時會呼籲食客寫心意卡給義務老師，支持其他小機構



▲受助者憑飯券便可到指定餐廳拿飯盒，與普通外賣無異

餸菜夠營養 老友記滿意

82歲的何婆婆現時獨居，逢周一至周五，都會到聖雅各福群會轄下社區中心拿一次午餐，「如果自己買餸，一次過要買好多，但又食得幾多啊？自己一個唔買菜啦，唔留得夜、又無微波爐。」何婆婆患有高血壓、冠心病等問題，她大讚社區中心的餸菜少油少鹽，有雞有排骨，「好滿意！老人家生果金得二千幾元，一星期食五餐可節省200至300元，天氣熱仲有餘錢可以開冷氣！」另一位85歲的高婆婆亦是獨居，自覺年紀大容易感到疲累，但只領取生果金無錢請工人，每日都會下來拿午餐，「有菜有肉，啲餸菜幾好！」



▲何婆婆年事已高，加上自己一個人買餸麻煩，平時會去食物援助點取飯

改變 由惜食開始

每年 1,234,000 公噸食物浪費
每天 970,000 港人三餐不繼



食物援助

智能App助配對 10分鐘送出食物

有剩食點算好？想捐出剩食，往往要在眾多機構中搜集受惠機構，亦不知哪些適合。聖雅各福群會在2016年獲社創基金資助約1000萬元，成立FOOD-CO食物援助協作平台，通



▲FOOD-CO成立一年處理了近200噸食物

過手機應用程式配對食物捐贈者和服務機構。

兩者需在App上登記，食物捐贈者有剩食時，可填寫食物種類、數量和地點等資料，程式會傳播訊息予機構，機構可立即按有興趣，程式便會自動計分，計算捐贈者和機構的距離、機構有否雪櫃等設備，以及受眾人數等，決定可領取多少食物，最快10分鐘成功配對。

服務擴至全港18區

聖雅各福群會扶貧服務高級經理吳雯賢表示，機構以往可能要花上兩、三星期、由工作人員撥出20至30個電話，才聯絡得上捐贈者；加入FOOD-CO之後，最快十分鐘已取得食物，配對成功率達99.9%，更易取

得多種類別的食物，同時減少浪費。

飲食集團高級人力資源主任蕭寶文表示，酒樓會捐贈剩食如罐頭蔬果、紙包飲品等，辦公室亦會在每月1日、2日和3日，設置收集箱，讓辦公室同事將未過期或即將過期的包裝零食，捐給有需要機構。而FOOD-CO配對會挑選附近的受助機構，盡量節省運輸成本和人手。

FOOD-CO於去年五月率先在葵青、觀塘及元朗試行，半年後擴展至全港18區，一年內處理了近200噸食物。FOOD-CO服務包括配對熱食服務、食物銀行和食物回收，截至今年六月，註冊的食物援助點有211個，並獲逾320間企業和團體捐贈食物，並設夥伴合作計劃，餐廳可為區內有需要人士提供免費或低廉飯餐。

「FOOD-CO」擬推共享貨倉接收剩食

FOOD-CO營運至今年五月底，有221個機構營運者登記，當中約九成是小型非政府機構（NGO）、地區團體與教會，五成以上機構均表示無物流、無倉存，小機構即使見到有剩食都無能力收集，不能派給有需要者。FOOD-CO現正構思推出「共享貨倉」，小機構不再因為無倉存而「勒緊褲頭」不收剩食，變相可有更多人受惠，亦可拯救更多剩食。

聖雅各福群會扶貧服務高級經理吳雯賢表示，不少細機構存放食物的地方只是一個高約一米高的櫃，無位放食物，若有「共享貨倉」，小機構在FOOD-CO平台上找到合適食物後，可先運到貨倉儲存，不用立即取回。她透露，FOOD-CO正尋找平價租金甚至免費的大倉，若能成事，便會在App內加添該功能選項，屆時可能收取少量月費。至於貨倉位置，FOOD-CO會先在18區作調查，

找出最需要區分。

物流方面，現時若有多間機構同時瓜分捐贈食物，App會自動為他們建立一個聊天群組，若捐贈者未能提供多點物流，受助機構會選出「龍頭」代取全部貨物，其他同區小機構再去「龍頭」取貨。

FOOD-CO現正構思與物流公司合作，提供較低價運輸服務，但要計算最高限額、路程等，預計明年五月前可解決物流問題。

182,300名香港兒童處於飢餓

308,500名香港長者營養不足

每日浪費廚餘釋出2.54噸二氧化碳

每日有3382噸食物被棄置於堆填區

資料來源：Food-Co網頁

吳雯賢透露，不少小機構都面對無位放食物的難題