

即時發佈

港大商界永續發展領袖計劃第四場知識講堂 重構餐飲業價值鏈 提升業務抗禦力 籲業內各界聯手協作 推動資源循環達致零廢營運

(香港, 2022 年 11 月 21 日) 步入後新冠時代, 各地政府及商界爭相加快重振經濟, 香港亦不容怠慢。最新施政報告不僅強調人才競爭, 更鼓勵發展新興產業, 以促進創新和科技進步, 鞏固香港的競爭力。

縱觀全局, 循環經濟是全球新趨勢, 不僅在生產和消費的模式上強調「再生」, 進一步鼓勵工業以創意思維帶來新穎的解決方案, 當中亦有相關討論表示在這過程中能夠產生額外經濟價值。2022 年 11 月 17 日, 由香港大學公民社會與治理研究中心負責, 並獲得滙豐銀行慈善基金全力支持的「商界永續發展領袖計劃」圍繞主題「以跨界別協作於餐飲業中實踐循環經濟」舉行了第四場知識講堂, 深入研究餐飲業實踐循環經濟的潛力, 尤其是這個被評為最浪費的行業每日產生的廚餘和一次性塑膠餐飲容器的數量非常驚人。

是次活動聚集了超過 120 位行業領導者, 探討餐飲業界在循環經濟方面的施行現狀並了解不同持份者正在面臨的阻礙。是次知識講堂特別強調一改以往「各有各做」的思維, 希望集結業界的力量推動系統性變革以配合政府至 2050 年實現碳中和目標。

永續發展主題講堂促跨界別討論 學界研精究微 商界現身說法

香港大學公民社會與治理研究中心副總監羅惠儀博士及香港上海大酒店有限公司 集團業務多元發展總經理兼集團首席法律顧問李爾冬女士作為主講嘉賓, 分別就「以資源循環推動永續發展 加強企業抗禦力」及「與夥伴各展所長齊創共享價值: 香港上海大酒店的經驗分享」發表了主題演講。羅惠儀博士認為, 資源循環不囿於廢物管理, 重點是將消耗有限資源與創造經濟效益的關係脫鉤。通過對當前「獲取-製造-使用-棄置」這種線性模式的型態轉變, 形成可再生的體系, 將廢物重新引入生產過程並轉化為資源, 有利大自然的修復和再現生機。此外, 將資源循環納入商業策略亦能釋放經濟發展潛力, 例如推動環保產品的開發和鼓勵創新型多元化勞動力等, 這些元素均可為創造一個資源效率高、包容性強兼且對氣候風險具抗禦力的經濟模式作好準備。

主動性和協作是創造內部系統變革的驅動力

過去幾年酒店業面臨前所未有的挑戰, 香港上海大酒店有限公司 集團業務多元發展總經理兼集團首席法律顧問李爾冬女士分享了兩個案例, 包括與大自然保護協會 (The Nature Conservancy) 合作升級回收廚餘的 Save Our Shells 項目及紡織品升級回收計劃, 減少其酒店營運對環境的影響, 同時創造社會價值, 並闡明了作為國際大企業, 他們是如何落實其「尊尚傳承 2030 願景」。她在分享中指出其中三個成功的關鍵: 首先, 可持續發展議題是相互關聯的, 首要是從一個要解決的問題開始, 持續改進最初的想法以擴大影響力; 其次, 儘早制定有關成本、財務和可持續性影響的

商業計劃，同時匯聚投資者、政府和業界的資源，方可確保項目的長遠效益；最後，與專家和合作夥伴一起參與試驗及實踐行動，這都是創造內部和系統性變革的重要驅動力。

業界領導者詳述推進行業改革的障礙 各界須協力建立一個更全面的計劃

餐飲行業本質上是一個包羅不同持份者的交互網絡，看似複雜，但亦蘊藏著諸多合作可能性。業界分享環節旨在邀請餐飲行業價值鏈中的不同持份者參與討論，從前線員工和本地連鎖式經營的食肆到大型物業管理和消費者服務應用程式的代表，一起集思廣益。

在業界分享環節，**叙福樓集團主席及行政總裁，銅紫荊星章，太平紳士，黃傑龍教授**與**foodpanda高級環境保護及可持續發展經理陳楠之先生**就實施資源循環的障礙和痛點進行了分析，從各自經歷來看，企業普遍面臨的障礙包括：企業在制定資源循環的策略及商業模式創新方面缺乏專業知識；以及獲得與會者共鳴的一項痛點，即資源較少的中小企普遍缺乏時間、訓練有素的人員和資金來實踐資源循環項目，還望政府和行業組織提供更多支援。

而**太古地產有限公司可持續發展副總監何浩賢先生**與**香港廚師協會管理委員及名譽終身會員鄭瑋青女士**則進一步對業界系統性改變的重要性發表觀點，認為制定明確和可執行的資源循環目標、加大研發投資、將資源循環理念融入菜單和廚房設計、採用智能廢物管理解決方案及加強職業教育（包括勞動力技能提升和再培訓等），是推動餐飲行業走向循環經濟系統性改變的關鍵。參與者普遍贊同跨價值鏈和不同界別的合作有助於促進資源循環創新，產生獨特新穎的商業模式來創造協同效應，加速循環經濟轉型，。

商界永續發展領袖計劃（PSLB）致力打造可持續發展的商業生態系統

「商界永續發展領袖計劃」（PSLB）獲滙豐銀行慈善基金全力支持，自推出以來致力於促進大企業和中小企商業夥伴之間的合作，使他們能夠創造一個良好的生態系統，實現可持續發展。在PSLB項目下的2022年度「永續價值鏈承諾」及「永續企業家（中小企）嘉許計劃」於今年9月正式啟動，以「資源循環與業務抗禦力」為主題，重點關注餐飲行業。新世界發展有限公司、信和集團和星巴克亞太區等主要地產發展商和餐飲集團與他們推薦的中小企業一起參與計劃，為設計及實施其所在領域的循環經濟集思廣益。PSLB項目團隊舉辦了包括一系列實踐工作坊和實驗坊在內的能力建設活動，與這些承諾企業保持密切合作，期望至2023年6月時參與機構能夠將他們的資源循環創新項目付諸實行。

香港大學公民社會與治理研究中心總監、政治與公共行政學系教授**林維峯教授**表示：「愈來愈多企業透過訂立長遠策略、路線圖及目標，以制定其永續發展轉型方向，情況令人鼓舞。企業愈來愈意識到它們是這個互為影響系統的一部份，持份者亦期望它們在面對新興永續發展挑戰時主動地採取行動。就此，企業必須超越採用傳統的4R廢物管理方針以應對挑戰。協作對於推動重大變革至關重要，這一點在循環經濟上尤其明顯，業務價值鏈中的不同行動者必須同心協力，將當中環節扣緊實現資源循環。」

-完-

就「永續價值鏈承諾」及「永續企業家（中小企）嘉許計劃」，如有垂詢，歡迎電郵至 pslb@hku.hk 或聯絡：

香港大學公民社會與治理研究中心

鄭永昌先生（電話：3910-2463）或

梁子謙先生（電話：3917-4763）

計劃詳情：<https://ccsg.hku.hk/pslb/collaboration/commitment-recognition-schemes/>

如欲索取高清照片，請[按此](#)下載。

相片 1:



業界分享環節行業領導者合影，從左至右：香港大學公民社會與治理研究中心助理項目經理梁子謙先生；香港廚師協會管理委員及名譽終身會員鄭瑋青女士；叙福樓集團主席及行政總裁，銅紫荊星章，太平紳士，黃傑龍教授；太古地產有限公司可持續發展副總監何浩賢先生；foodpanda 高級環境保護及可持續發展經理陳楠之先生

相片 2:



從左至右：香港大學公民社會與治理研究中心助理項目經理梁子謙先生；香港大學公民社會與治理研究中心總監、政治與公共行政學系教授林維峯教授；香港大學公民社會與治理研究中心副總監羅惠儀博士；香港廚師協會管理委員及名譽終身會員鄭瑋青女士；香港上海大酒店有限公司集團業務多元發展總經理兼集團首席法律顧問李爾冬女士；叙福樓集團主席及行政總裁，銅紫荊星章，太平紳士，黃傑龍教授；太古地產有限公司可持續發展副總監何浩賢先生；foodpanda 高級環境保護及可持續發展經理陳楠之先生

就是次知識講堂，如有垂詢，歡迎聯絡：

香港大學公民社會與治理研究中心

簡誥恩小姐（電話：6701-2172；電郵：mimikan@hku.hk）

關於「商界永續發展領袖計劃」：

「商界永續發展領袖計劃」（Partnership for Sustainability Leadership in Business；PSLB）是一項為期四年（2020 - 2023 年）的實踐式研究計劃，由香港大學公民社會與治理研究中心永續坊負責，並獲得滙豐銀行慈善基金全力支持。項目團隊由林維峯教授領導，以及一群永續發展專家組成。此計劃旨在透過知識轉移、能力建設和社交網絡拓展，促進大企業與中小企業之間的協作和夥伴關係，共同建構相互合作的企業生態環境，提升香港和大灣區的中小企業在企業運作上實踐永續發展的能力並提升其價值鏈，推動商界更積極創建永續社會。有關本計劃之更多資訊可參考：<https://ccsg.hku.hk/pslb/>。



Initiated by

公民社會與治理研究中心
CENTRE FOR CIVIL SOCIETY AND GOVERNANCE
香港大學 THE UNIVERSITY OF HONG KONG

Supported by



關於香港大學公民社會與治理研究中心：

香港大學公民社會與治理研究中心於 2002 年 12 月成立，致力研究公民社會的本質、元素、動態和角色，以推動良好管治，並以建構永續社會為使命，以社群為本的創新方案，推動相關政策的討論和落實。本中心由三個單位組成，包括永續坊、匯創坊和睿澤坊，分別聚焦不同政策研究範疇，藉著推行具影響力的項目，帶動系統性改變，從而步向永續發展。有關本計劃之更多資訊可參考：<https://ccsg.hku.hk/>