

惜食堂日派6,000免費飯盒



▲惜食堂主席梁錦松(右)及創辦人董愛麗(左)。



不吃魚

少飯、少麵、少菜

少飯 正常麵菜

▲惜食堂雖派免費飯，卻十分尊重受惠者，迎合他們要求。

民以食為天，香港人由「識食」到「惜食」，從前香港人像現在的強國人，出街食飯，不會把廚餘包走，認為不夠體面、小家、孤寒，幸好近年環保意識加強，大家都珍惜食物，把剩飯剩菜包回家去再吃，但每天依然有約3,600噸廚餘被棄置到堆填區，據調查香港有7分1人得不到溫飽，正是「朱門酒肉臭，路有凍死骨」的現實寫照，

一輯本港拾荒者的相片，觸動了董愛麗，滿頭白髮、佝僂身軀在執紙皮，為的是兩餐，有見不少身在福中不知福的人揀飲擇食、浪費食物，於是她身體力行，着手籌劃Food Angel，2011年創辦「惜食堂」，實現食物回收及援助計劃，以「停止浪費，解決飢餓」為目標，由最初每天派20多個免費飯盒，到今天日派6,000個飯盒及1,500個麵包，令貧窮獨居長者、低收入家庭及殘障人士有熱飯熱麵食。

惜食堂的Logistic是向本地飲食界及超市回收仍可安全食用剩餘食物，通過嚴格食物安檢程序，再經中央廚房製作成營養均衡的熱飯餐及食物包，由車隊免費派發6,000份熱飯餐及食物包，拯救超過4,000kg 仍可食用的剩餘食物，每日回收約5噸食物原材，避免食物浪費及協助減輕堆填區的壓力，實踐源頭減廢。

惜食堂現有位於柴灣及深水埗兩個中央廚房，廚房由馬會捐建及捐出三年廚房經費，



▲張學友義務任惜食堂大使。



▲捐贈機構善心榜。

參觀了位於深水埗中央廚房，乾淨整潔，設備齊全又環保，可回收蒸籠的蒸氣作為廚房用水，煮好的飯菜放在保溫枱上，由義工分成飯盒，再放入保溫箱，由車隊派到各區，或由外展天使送上門，確保飯盒送到時仍是熱的。

生產量大，工序繁多，單是廚房團隊已20多人，幾乎24小時運作，但在善用資源下，惜食堂每年開支只需2,400萬，連一間豪宅也買不起的開支，本來食米有超市免費供應，但捐助已停止，惜食堂每月用的12噸米，約需8萬元，現由惜食堂真金白銀購買，如有善心人願意捐贈將可減輕惜食堂負擔，請幫忙尋找捐米善長。

查小欣 (逢周五見報)
交遊廣闊，最愛品味生活。

