



香港餐飲聯業協會（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Email: hkfort@netvigator.com

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

新聞稿 – 即時發佈

致：港聞 / 商業版 / 副刊編輯

香港餐飲業界指政府擬徵收固體廢物費用時機不當 籲先改善現有資源回收系統及作分段實行

香港餐飲聯業協會回應政府提出的「都市固體廢物按量收費」諮詢文件，成立了包括中式食肆、茶餐廳、快餐店、食品製造工場及中小型食肆等代表的專案小組，收集業界意見，初步認為，在現時未有全面有效的資源回收機制，以及未有具體營運模式前，強硬向工商業界實施固體廢物按量收費，只會令業界覺得政府著眼於收費，而忽略了根本要處理的減廢問題。協會建議政府應著力在源頭減廢方面多作鼓勵性安排，從根本處解決固體廢物問題，以避免令業界感覺政府重稅收而不是減廢。

香港餐飲聯業協會今日（12月12日）在年度舉行的傳媒分享座談會，談及政府最近推出的「都市固體廢物按量收費」建議，協會表示十分關注有關的收費建議，認為只會令經營百上加斤的業界承受更大壓力，却並不能有效解決固體廢物問題。

協會發言人表示，若以諮詢文件提及的收費指標計算（每公噸約港幣 400 元），一間食品製造工場每月因而需要多支付 24,000 多元，一間獨立的中式酒樓每月則要多支付 16,000 多元，而規模較小的茶餐廳每月則要多支付約 4,800 元，當中未計算運輸費用，以年計則負擔更重，對於連鎖式食肆的影響更是以倍數計。事實上，原本面對租金高、人工高、食材高三高營運的食肆，過去一年經營艱難，利潤只有收益的 2%。

若實施「都市固體廢物按量收費」對食肆額外支出的影響歸納如下：

食肆類別(一間計)	每月廢物量約	擬徵費水平(月計)	擬徵費水平(年計)
中式酒樓	40 噸	16,000	逾 192,000
食物製造工場	60 噸	24,000	288,000
茶餐廳	12 噸	4,800	57,600

減廢須與回收配合

協會發言人指出，最重要的是，實施固體廢物按量收費，並不能有效解決問題。針對廢物及廚餘的管理，餐飲業界正積極參與分類回收，可惜政府並未在市場上確立一套健全有效的回收機制，令經分類的廢物，並未得到妥善處理，與棄置一般廢物無異，沒有對環境保護造成正面的影響，反而向業界徵收費用。除此之外，政府亦未有協助發展環保工業，致令回收業仍停留於分類、回收、出口等階段，相較其他國家落後，應考慮引入先進環保技術，例如廚餘轉化為「綠色煤炭」，將環保回收行業增值。批評政府現時太過著眼於徵收費用上。

減廢減費意義大

協會發言人表示，源頭減廢意義重大，業界亦已自發推行一些有創意的方式，鼓勵食客珍惜食物。例如有食肆以印花獎勵予沒有剩餘食物的顧客，令他們下一次光顧時以免費小食作小禮物，效果不俗。亦有商場管理公司，計算食肆租戶的廚餘量，若年計錄得比去年減少的數字，便可獲得減免部份管理費。

這些都是業界自發性的措施，但協會認為值得加以推廣，若得到政府支持功效更大，如食肆能達至某程度的廢物減量時，則可獲得寬減差餉或扣減徵費等。

收費執行困難重重

諮詢文件內提及收費指標，但卻沒有觸及收費機制。不難預見，在一些綜合用途樓宇，容易出現收費爭拗情況，或是為數不少位於單幢式樓宇及村屋的食肆，可能根本沒有管理公司，可見在執行上會有困難出現。

另一方面，諮詢文件提到的收費機制，分為家居及工商業兩個界別，在家居固體廢物按量收費方面有詳盡的執行方案，但有關方案則在工商業界別方面欠奉。協會認為政府需花多些時間處理於工商業界仍未能解決的方案，作周詳考慮，妥善安排才執行，而非單純實施收費。並建議政府在實施時先以試行期從家居方面做起，待運作一段時間後，如一、兩年後進行檢討，其他配套機制成熟，才在工商業界方面考慮逐步實施。

協會指，如政府不做好相關配套機制，一意孤行，情況便好像 1995 年時強自推行工商業排污附加費一樣，在未成熟的情況下硬推，令業界付出沈重的代價，需負擔整體約八成的排污費用。

鼓勵業界增值強化品牌

協會發言人指，業界近年經營受著多方面壓力，除了面對三高的挑戰，政府擬推行的多項措施，除都市固體廢物按量收費，還有飲品玻璃樽生產者責任制，關掉戶外燈光建議等，都直接或間接影響餐飲業的營運。接踵而來有標準工時及輸入外勞等，恐怕為業界帶來極大挑戰。

面對以上種種挑戰，香港餐飲聯業協會呼籲業界增值，強化品牌，而協會獲工業貿易署-中小企業發展支援基金撥款資助，推出「提升香港餐飲業營運和管理系統計劃」，便是一個品質管理的入門版，令業界易於在服務質素、食物衛生、環境保護、社會責任、品牌形象五大範疇有一定的掌握，提升顧客的滿意程度及加強競爭力。

另外，協會在推動業界在環境保護方面亦不遺餘力，例如早前申請環境及自然保育基金，推動業界參與「優質餐飲業環保管理計劃」，與及中小企業發展支援基金撥款資助的「餐飲業臭氧技術計劃」，以引領業界走向綠色餐飲。

總結業界過去一年經營情況，根據政府統計處資料，2012 年全年的食肆總收益價值為 近 937 億元，與 2011 年比較，以價值計上升 5%，但較按年增長率則下跌 1.4%；而現時僱員薪酬佔總經營開支比率 46.3%，綜合政府及業界實際情況，現時中式食肆為例，其利潤約是 2%，在通脹持續、租金及各項支出收費增加的情況下，部分中小型食肆已經虧本經營，若落實政府建議的各項收費，相信不少中小型食肆經營更加困難重重。

「香港餐飲聯業協會」簡介：

香港餐飲聯業協會(簡稱餐飲聯)是一個由餐飲業及有關聯業管理人士聯合組成的政治中立及非牟利團體。自 1999 年創會至今，均致力以團結業界、凝聚力量及推廣餐飲業務發展為宗旨，會員遍及中式酒樓、西式及特色餐廳、連鎖式食肆、茶餐廳及飲食聯業的公司、經營者、管理層等，現時會員機構逾 800 多間。

此新聞稿由 **eideaLink Public Relations** 代**香港餐飲聯業協會**發放。若有任何查詢，請聯絡：

如有查詢，請聯絡：羅靜婷 Pret Law

電話：(852) 2572 1282/ 6077 6565

傳真：(852) 2572 2081

電郵：pret@eidealink.com