

「廚餘齊種菇・環保減碳行」計劃

食物資源教育協會

背景

計劃旨在利用廚餘作肥料以栽種菇菌，達至減少廚餘和碳減排的目的，並透過邀請本地農民參與以廚餘培植食用菇，向公眾推廣減少廚餘的訊息。除此之外，計劃亦將於飲食業界、學校及安老院舍等推廣廚餘回收及應用，以提高參與人士對廚餘處理及可持續發展概念的認識。

目標

- 於飲食業界及社區推廣廚餘的分類、回收和循環再造。
- 向本地農民提倡及發展利用廚餘培植食用菇。
- 透過舉辦不同形式的社區教育活動，協助學生和退休人士認識及實踐可持續發展的理念。

項目內容

- 從飲食業界回收廚餘作肥料及製作菇包，並計算其碳減排的指數。
- 向本地農民介紹利用以廚餘培植食用菇的技術。
- 於街市及農墟推廣廚餘回收及循環再造。
- 舉辦教育講座、工作坊、參觀及展覽。

