

活動回顧：師生於惜食堂廚房充當義工

現時香港每日約有 3,300 噸廚餘被棄置到堆填區，其中約有三分之一是來自飲食業界，而部分被棄置的食材其實是仍可安全食用的。「惜食堂」團隊致力向本地飲食界回收仍可安全食用之食材，通過嚴格的安檢程序，再經中央廚房烹煮成營養均衡的熱飯餐，最後由物流團隊免費派發給社會上需要食物援助的人士。

社會科學學院院長顏文雄教授於 11 月 2 日帶領同學到位於深水埗海壇街的惜食堂廚房充當一天義工，籍以使同學了解本地食物回收及援助計畫的運作過程，提升大家對社區關懷的熱誠。「惜食堂」代表向同學介紹機構的服務背景及食物處理流程，並安排師生進入廚房協助準備食材、分配食物及包裝餐盒。完成義工服務後，師生更有機會親嘗部分熱食，體驗服務使用者享用惜食堂餐盒的溫暖感受。

活動後，同學都表示很高興能參與這次社區服務，協助機構於有限時間內完成近三千個熱食午餐盒，了解有關食物回收及援助計畫。期望日後可參與更多類似的義工服務，為周邊的社區做多一點事。



社會科學學院院長顏文雄教授與同學一同聆聽惜食堂代表的簡介。



師生與其他惜食堂的義工穿上整齊服飾，進入廚房協助準備熱飯餐。