

本地企業推動綠色循環：咖啡渣再生企劃



香港的咖啡文化蓬勃興盛，咖啡店遍佈各區，但沖煮咖啡的過程同時會產生大量咖啡渣。近年有機構開始利用這些過往被視為廢物的咖啡渣轉化為各種有用的資源。作為《惜食約章》的參與機構，DFI 零售集團致力減少廚餘，並率先推行多項創新措施推動可持續發展。

DFI 零售集團旗下、在香港擁有廣泛零售網絡的 7-Eleven 於 2024 年開展《啡 We Green 咖啡渣再生企劃》，將 7CAFÉ 的咖啡渣轉化再生成天然肥料，栽種新鮮蔬菜捐贈予本地慈善機構（如北河同行），再將蔬菜製作成熱餐，向有需要的人士提供食物援助。在《啡 We Green 》第二階段，7-Eleven 與美心集團合作，將剩餘麵包和咖啡渣升級再造，在本地手工啤釀製廠釀造罐裝 BOB（Bottle of Bread）「咖啡啤」，提高社會對減少剩食及咖啡渣回收的關注。

計劃推行超過一年後，7-Eleven 於 2025 年 9 月實行第三階段推動「Farm to Table」的跨界合作計劃，與慈善機構膳心連基金及本地社會服務單位新生農場合作，將 7CAFÉ 咖啡渣轉化再生成天然肥料，於新生農場栽種出新鮮時令蔬菜，製作兩款 7-SELECT 青瓜奇異果蘋果汁及紅菜頭蘋果汁，進一步實踐資源循環。

新生農場是全港唯一的農業式職業復康中心，致力為精神復元人士提供農業式精神復康訓練，讓他們重投社會，自力更生。是次跨界合作示範資源循環的可行性，同時鼓勵社會大眾採用低碳、健康及可持續的生活模式。

7-Eleven 香港及澳門常務董事雷理良先生表示：「7-Eleven 一直致力推動咖啡渣轉化再生的理念，於首兩個階段已獲得了廣泛支持，為可持續發展帶來了正面影響。《啡 We Green 》第三階段，我們全力發展『Farm to Table』，與本地社企新生農場及膳心連基金攜手合作，利用咖啡渣栽種時令農作物，用於 7-Eleven 自家品牌產品作食材，為顧客提供更多樣化、對地球更友好的產品選擇，以轉化再生的力量，推動低碳及健康飲食。整個企劃融入了可持續發展，並注入企業社會責任的元素，展現出 7-Eleven 對環境和社會的承諾，實在別具意義！展望未來，7-Eleven 將會繼續開拓更多綠色循環的無限可能，實踐循環經濟的新篇章。」

新生會專業服務總經理（職務康復、就業服務及自閉症服務）黃嘉卿女士指：「我們非常高興能夠與 7-Eleven 展開合作，這對新生農場來說是一個重要的突破。我們對 7-Eleven 在可持續發展方面的重視感到很鼓舞，這次合作透過將咖啡渣轉化為有機農作物，為參與此計劃的復元人士提供了一個難得的機會，讓他們能夠將收成製作出新產品推出市場，這一點對他們而言是一種極大的成就感。我期待這是一個起點，未來可與 7-Eleven 有更多合作機會，推出各種新產品，讓更多人可以品嚐到我們合作的成果。」

膳心連基金營運總監翁懿華女士指：「我非常高興能夠通過 Foodlink 的聯繫網絡，進一步協助 7-Eleven 推廣《啡 We Green 咖啡渣再生企劃》。計劃的第一和第二階段已獲不少正面迴響，而第三階段更加強化了可持續發展，同時將影響力伸延至社區精神健康層面，因此這是一個極具創新意義的企劃。我們期待未來能繼續與 7-Eleven 攜手合作，在各個領域上助力推動可持續發展！」

以上創新項目展示了減少廚餘在推動循環經濟方面的潛力。將咖啡渣和剩餘麵包升級再造，不僅有效減少廢物，亦可以支援本地社群，並提升市民的環保意識。咪啱嘢推廣小組委員會召集人黃家和教授表示《啡 We Green 咖啡渣再生企劃》的成功，展示了跨界合作在推動資源循環方面的重要性。他鼓勵業界積極採用創新的廚餘回收措施，共同構建綠色香港。