

本地企業開創廢棄蠔殼回收方案

蠔殼升級再造計劃 - 築殼成泥



生蠔是香港人喜愛的美食之一，2023 年本港進口量達 3,300 噸，然而大量蠔殼因無法在本地有機資源回收中心處理，最終被棄置於堆填區。研究顯示，蠔殼的碳酸鈣含量相當於石灰石的 91%，是生產水泥的理想替代原料。有見及此，本地企業鷹君集團積極探索蠔殼升級再造的潛力。

集團牽頭聯同香港朗廷酒店、香港逸東酒店及青洲英坭集團推動全港首個跨行業蠔殼升級再造計劃 - 築殼成泥。

集團於 2023 年 3 月在香港朗廷酒店及香港逸東酒店啟動先導計劃，測試蠔殼的收集、清潔、儲存及運輸流程。計劃採用「全民參與」模式：在自助餐生蠔櫃位設置專用收集盤，鼓勵顧客將蠔殼與其他廢物分開，酒店員工隨後對蠔殼進行清潔和分類，再由青洲英坭統一回收。

至今，計劃已成功將約 60 公噸廢棄蠔殼從堆填區分流（其中約 20 公噸來自集團旗下酒店），若能夠擴大規模至處理 2023 年香港全部進口蠔殼，預計每年可減少 1,750 噸碳排放。另一方面，與需要數百萬年才能形成的天然石灰石不同，蠔的生長週期一般只需四至五年，使其成為理想的可再



生天然資源。蠔殼重新用於水泥產品，能減少天然石灰石開採所帶來的環境危害和運輸需求，有助減排並實現更可持續的資源使用。

計劃成功的關鍵在於有效分流與清潔。為了降低儲存過程中的產生的異味與蟲害風險，酒店制定了全面的質量與衛生管理流程，確保蠔殼能妥善與廚餘分離並將殘餘肉質徹底清除。

在執行層面，酒店重新規劃營運空間，採用符合空間限制的精巧儲存箱，並設立專屬沖洗站。從收集盤規格到員工的人力調配，均經過多次測試與調整。同時，酒店積極向顧客推廣「乾淨回收」意識，引導各方參與收集、清潔與儲存等關鍵環節。

此外，集團與青洲英坭建立緊密的溝通機制。團隊根據前線人員對運輸安排與蠔殼品質上的持續回饋，不斷優化物流效率與審核標準。這套結合營運效率、員工安全與衛生要求的標準化程序，成功完善了蠔殼升級再造的價值鏈，實踐循環經濟目標。

鷹君集團正積極推廣計劃，並已於 2025 年 10 月將計劃成功擴展至集團旗下商場朗豪坊，回收商場內餐廳食肆的廢棄蠔殼及其他貝類（如扇貝、青口）。另外，集團透過多元渠道積極推廣此項計劃，進一步推動行業響應，至今已吸引另外約 18 間酒店及餐飲企業參與同類型的回收行動。



除此之外，集團亦與大學合作研究有關生態修復和 3D 打印等技術應用，以助海洋保護及消費品產業的可持續發展。有見提升公眾意識和參與同樣重要，集團往後將繼續與非牟利組織合作，舉辦教育宣傳及工藝工作坊，推廣生物多樣性和可持續消費理念。

利用蠔殼高碳酸鈣含量的特性，這項開創性計劃成功將廢棄蠔殼轉化為生產水泥的可持續替代原料，印證了環境責任與商業創新可協同發展的循環經濟模式。「咪嚟嘢推廣小組委員會」召集人黃家和教授讚揚鷹君集團所推行的跨界別協作計劃 - 築殼成泥，成功將廚餘轉化為有價值的建築材料，從而推動循環經濟的理念。