

# 香港餐飲企業的碳中和挑戰： 低碳運營的現狀、挑戰與機遇 調查報告

嶺南大學香港商學研究所  
2024年5月

## 主要調查結果

### 餐飲企業低碳運營的現狀：

- 大型餐廳在低碳意識、承諾和治理得分方面的表現均優於中型和小型餐廳。
- 受訪者對於改變自身飲食而選擇低碳餐飲的意願較低，在選擇低碳餐廳消費時，大部分受訪者考慮的是環保因素。
- 在不同類型的受訪者中，餐廳管理者的碳中和意識和承諾的得分均低於員工和消費者的得分。
- 餐廳在具體的低碳措施實施上還有較大改進和提升的空間，可以從技術和管理層面上改進並實施低碳運營。

### 餐飲企業低碳運營的挑戰與機遇：

- 大多數受訪者對於餐廳低碳運營持樂觀的態度。受訪者們認為，低碳運營有保護環境、吸引消費者、減少碳排放和提高餐飲健康等優點。
- 餐廳低碳運營仍面臨著諸多挑戰和困難。調查發現，成本過高是餐廳實施低碳運營遇到的最常見問題，其次是顧客對支持低碳實踐的意願不高、缺乏技術支持、資金壓力以及顧客對環保意識的缺乏。
- 受訪者們對於以各種形式來支援和幫助低碳餐廳運營抱有高度期望。政府和社會組織等可以通過提供資金支持、技術支持以及知識性培訓等方式來支持低碳餐飲運營。

## 目錄

<b>1 研究背景</b> .....	1
<b>1.1 背景</b> .....	1
<b>1.2 研究目的和重要性</b> .....	2
<b>2 研究方法</b> .....	2
<b>2.1 餐飲企業碳中和模型介紹</b> .....	2
<b>2.2 問卷設計</b> .....	4
<b>2.3 數據收集</b> .....	6
<b>3 調查結果分析</b> .....	6
<b>3.1 受訪者特征分析</b> .....	6
3.1.1 受訪者的性別分佈.....	6
3.1.2 受訪者的年齡分佈.....	6
3.1.3 受訪者的教育程度.....	7
3.1.4 受訪者的類型.....	7
<b>3.2 總體結果概述</b> .....	7
<b>3.3 餐廳不同維度得分</b> .....	8
3.3.1 餐廳意識維度得分.....	8
3.3.2 餐廳承諾維度得分.....	8
<b>3.4 不同規模餐廳得分</b> .....	9
3.4.1 概述.....	9
3.4.2 大型餐廳得分.....	10
3.4.3 中型餐廳得分.....	10
3.4.4 小型餐廳得分.....	10
<b>3.5 具體問題得分</b> .....	11
3.5.1 不同類型受訪者的得分表現.....	12
3.5.2 不同規模餐廳的結果分析.....	13
3.5.3 餐廳低碳運營表現.....	14
<b>3.6 低碳餐廳運營的挑戰與機遇</b> .....	15

3.6.1 受訪者選擇低碳餐廳的主要考慮因素 .....	15
3.6.2 關於餐廳低碳運營的好處與機遇 .....	15
3.6.3 餐廳低碳運營的困難和挑戰 .....	17
3.6.4 關於餐廳低碳運營的期待 .....	19
<b>4 結論</b> .....	<b>21</b>
<b>5 改進建議和未來展望</b> .....	<b>22</b>
<b>5.1 改進建議</b> .....	<b>22</b>
5.1.1 提供資金支持和優惠政策 .....	22
5.1.2 提供技術支持 .....	23
5.1.3 加強政策支持力度 .....	23
5.1.4 激勵消費者參與 .....	24
5.1.5 完善企業低碳治理體系 .....	24
5.1.6 完善監管機制 .....	25
<b>5.2 未來展望</b> .....	<b>25</b>
<b>附件一 研究機構</b> .....	<b>27</b>

## 1 研究背景

### 1.1 背景

隨著全球氣候變化問題日趨嚴峻，各國政府及國際組織紛紛提出碳減排目標，以實現碳中和，減緩氣候變化對環境造成的影響。鑑於減碳的重要性和緊迫性，香港特區政府在《香港氣候行動藍圖 2050》<sup>[1]</sup>中訂立了明確的碳中和目標，香港特別行政區將致力爭取於 2050 年前實現碳中和。作為經濟重要組成部分，餐飲業的碳排放量佔比不容忽視，包括食材生產、加工、運輸和餐飲服務過程中的能源消耗，每個環節都伴隨明顯的碳排放。因此，餐飲企業面對日益增長的減碳壓力，需要採取切實有效的措施來減少碳足跡，支持碳中和的長遠目標。不少國家已經開始實施政策，鼓勵或要求餐飲行業採用低碳的運營方式，以減少整個行業的碳排放。

香港作為國際大都市，餐飲業發達且多元化，為眾多市民和遊客提供服務。然而，餐飲行業在運營過程涉及的大量碳排放量也不容忽視。根據香港政府發佈的《香港氣候行動藍圖 2030+》<sup>[2]</sup>，香港計劃在 2030 年前將碳排放量減少 65-70%，並逐步實現碳中和。香港的餐飲企業已經開始探索如何在不影響服務質素的前提下，透過改善能源使用效率、使用可持續食材、減少食物浪費等措施來減少其碳足跡。因此，餐廳低碳運營的推行不僅是餐飲業的責任，也是香港實現可持續發展的重要舉措之一。這不僅體現了餐飲業對環境保護的責任感，

---

<sup>1</sup> 《香港氣候行動藍圖 2050》 [cap\\_2050\\_tc.pdf \(eeb.gov.hk\)](https://eeb.gov.hk/cap_2050_tc.pdf)

<sup>2</sup> 《香港氣候行動藍圖 2030+》 <https://gia.info.gov.hk/pdf>

同時也反映了香港作為低碳城市的發展目標。

## 1.2 研究目的和重要性

隨著全球對氣候變化及其應對措施的日益重視，實現碳中和已成為社會各界的緊迫任務。餐飲業作為社會經濟活動的重要組成部分，其積極參與並推動低碳轉型不僅是對全球環境責任的響應，也是業界自我革新和追求可持續發展的體現。因此，本次調查的目標和重要性不僅在於評估和理解當前的實踐狀況，而且旨在加強行業內外對於低碳生活方式的關注和實際行動。

餐飲業不僅直接影響到食材採購、能源使用和廢物處理等環節的碳排放，也間接通過顧客的選擇和行為模式影響社會的碳足跡。因此，餐飲業的低碳化轉型對於推動整個社會實現碳中和具有深遠的影響。

是次研究旨在深入評估香港餐飲業在碳中和實踐方面的現狀、挑戰和機遇。通過全面分析餐廳在碳中和意識、承諾和治理等關鍵維度的表現來揭示餐飲行業在低碳轉型過程中的優勢和不足。此外，通過對餐廳管理者、員工以及消費者的不同視角進行調查來捕捉餐飲業碳中和的全貌，從而為餐飲業的持續改進和相關政策制定提供支持和建議。

## 2 研究方法

### 2.1 餐飲企業碳中和模型介紹

為了能更好了解和評估香港餐飲企業碳中和運營的情況，研究團隊設計了餐飲

企業碳中和模型用於餐飲企業碳中和現狀的整體評估和橫向比較。該模型主要圍繞三個關鍵維度展開：意識（Awareness）、承諾（Commitment）和治理（Governance），旨在從不同維度對餐廳進行評估，並提供參考建議以供改進和提升。三個維度及其權重的具體說明如下：

圖 1：碳中和模型



**意識(Awareness):** 這一維度的權重為 30%，用於評估餐廳對碳中和概念的認識程度及其對於低碳轉型重要性的理解。這包括餐廳員工對於氣候變化和碳中和的基本知識，以及餐廳如何通過教育和培訓提升整體的環境意識。

**承諾(Commitment):** 這一維度的權重為 40%，用於評估餐廳在低碳運營實踐中的積極性和持續性。具體包括：餐廳採取的低碳行動（如能源效率提升、可持續食材採購、廢物減量和資源回收等）的範圍和深度，以及這些行動在日常運營中的貫徹程度。

**治理(Governance):** 這一維度的權重為 30%，用於評估餐廳在組織管理層面對於低碳運營的支持和規劃。包括餐廳是否設有專職或兼職的環境管理人員，是否制定了清晰的低碳運營政策和目標，以及是否有系統地監測和報告碳排放數

據。

## 2.2 問卷設計

是次調查問卷主要分為三個部分。第一部分為受訪者的個人背景，如年齡、性別及教育程度等；第二部分圍繞餐廳低碳運營的意識、承諾及治理三個維度進行；第三部分為受訪者對餐廳低碳運營的一些主觀感知、問題描述及可行性建議等。此外，該問卷主要圍繞餐飲企業三類重要參與人群進行，即餐廳管理者、員工和消費者。這樣的設計旨在捕捉不同視角下的見解和評價，以確保評估結果的全面性和客觀性。

鑑於餐廳員工與消費者通常較少直接參與餐廳治理的決策過程，且員工和消費者對於餐廳的感知及其承諾程度能夠以間接方式揭示餐廳的治理質素，問卷有關治理的問題僅針對管理者進行。因此，三類人群對應的問卷在第二部分（涉及意識、承諾以及治理三個維度）的題目設置上存在一些差異，這些差異設置旨在從消費者、員工以及消費者三個不同視角來全面且真實了解餐廳低碳運營的情況。

圖 2：問卷第二部分設計



**管理者問卷：**用於調查管理者對碳中和概念的理解、低碳運營的承諾以及具體的管理措施和策略；管理者問卷的第二部分包含三個維度——意識、承諾和治理，三個維度分別對應 5，14 和 13 條問題。

**員工問卷：**用於評估員工對碳中和重要性的認識、參與低碳行動的意願和實際行為；員工問卷的第二部分包含兩個維度——意識和承諾，其中意識維度和承諾維度分別有 5 和 8 條問題。

**消費者問卷：**旨在了解消費者對餐廳碳中和實踐的感知，以及這是否影響了他們的消費選擇；消費者問卷的第二部分包含兩個維度——意識和承諾，其中意識維度和承諾維度分別有 4 和 8 條問題。

是次問卷主要設置了三類題型，第一類是用於反映受訪者對於某個陳述的認同程度的單一選項題（採用了李克特量表<sup>3</sup>的選項設置），單一選項題的滿分為 5 分，從第一個選擇到第五個選項分別賦分為 1、2、3、4 和 5 分；第二類題目是多項選擇題，滿分不固定，受訪者可以從多個選項中選擇 1 個或多個，每個選項賦分為 1 分，若受訪者選擇 2 個選項則其對應此題得分為 2 分；最後一類為簡答題，受訪者可以根據題目要求展開具體說明（如：闡述原因、說明問題等），簡答題不納入賦分計算。而在計算餐飲企業碳中和得分時，研究團隊首先對於單個餐廳三個維度的情況進行逐一計算並進行標準化（如：消費者問卷中意識維度的滿分為 34 分，A 餐廳的意識維度得分為 17 分，由於意識維度的權重為

---

<sup>3</sup> 李克特量表（Likert scale）介紹：<https://zh.wikipedia.org/wiki/李克特量表>

30%，標準化後 A 餐廳意識維度得分為  $17/34*30=15$  分），然後再進行加總，加總後的滿分為 100 分。

研究團隊期望通過這次調查達到以下目標：

1. 了解香港餐飲業的低碳運營現狀、挑戰和機遇。
2. 為餐飲行業提供低碳實踐的建議。
3. 提升民眾對低碳餐飲的關注和支持，增強社會各界對低碳餐飲重要性的認知。

## 2.3 數據收集

研究團隊於 2023 年 12 月至 2024 年 3 月期間進行了問卷數據的收集。考慮到調查對象的廣泛分佈，調查組實地走訪了位於香港旺角、尖沙咀、紅磡、荃灣、灣仔、九龍灣、元朗和屯門等地區的不同類型的餐廳，並邀請餐廳的消費者、員工和管理者填寫問卷，從而提高調查的效率和參與度。作為感謝，參與調查的受訪者可以獲得一張價值 20 港幣的餐飲優惠券。鑒於調查時間以及實地走訪困難（如：餐廳員工及管理者因自身原因而拒絕參與問卷等）等限制，經剔除數據不完整的餐廳後，本次調查總共獲得了 143 份有效樣本，涵蓋 26 家本地餐廳。

## 3 調查結果分析

### 3.1 受訪者特征分析

#### 3.1.1 受訪者的性別分佈

參與問卷調查的 143 位受訪者中，女性受訪者佔 81 人（56.64%），男性受訪者佔 62 人（43.36%）。

#### 3.1.2 受訪者的年齡分佈

受訪者中，年齡介於18-24歲之間的人數最多，約佔49.65%；其次為25-34歲、35-44歲、45-54歲、18歲及以下、55-64歲和65歲及以上的受訪者，佔比分別為27.27%、9.79%、6.99%、3.5%、2.1%和0.70%。

### 3.1.3 受訪者的教育程度

受訪者中，具有專上學位或以上學歷的佔比最高，約為63.64%；其次為中學、專上非學位課程、預科、小學及以下，佔比分別為23.78%、7.69%、3.50%和1.40%。

### 3.1.4 受訪者的類型

受訪者中，餐廳的消費者佔比最高，約為58.04%。其次為餐廳員工，約為27.27%。參與調查的餐廳管理者佔比最低，約為14.69%。

## 3.2 總體結果概述

本次調查共有26家餐廳積極參與，問卷評分的滿分為100分。調查結果顯示，最高得分為81.73，最低得分為43.59，平均得分為67.06，標準差為7.78；所有餐廳總分的得分分佈如下圖所示，其中有13家餐廳得分高於平均值。

圖 3：餐廳破中和得分分佈圖

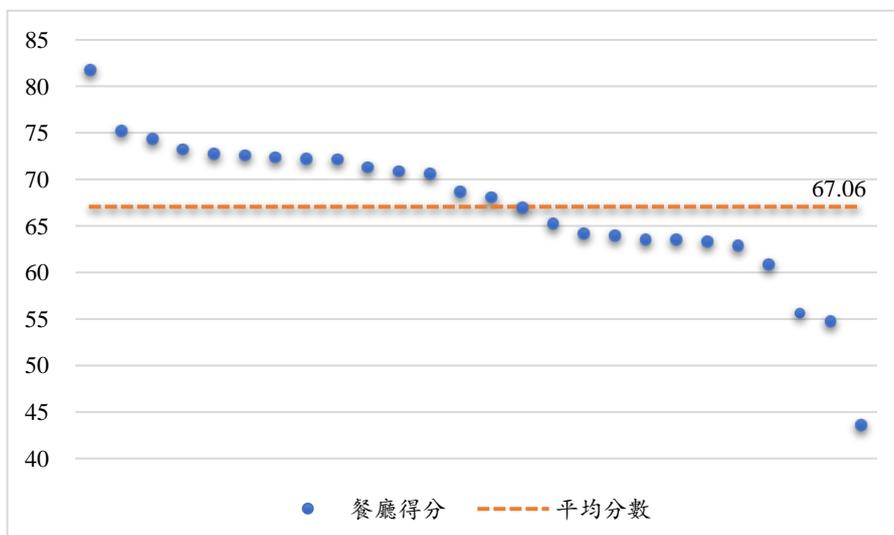
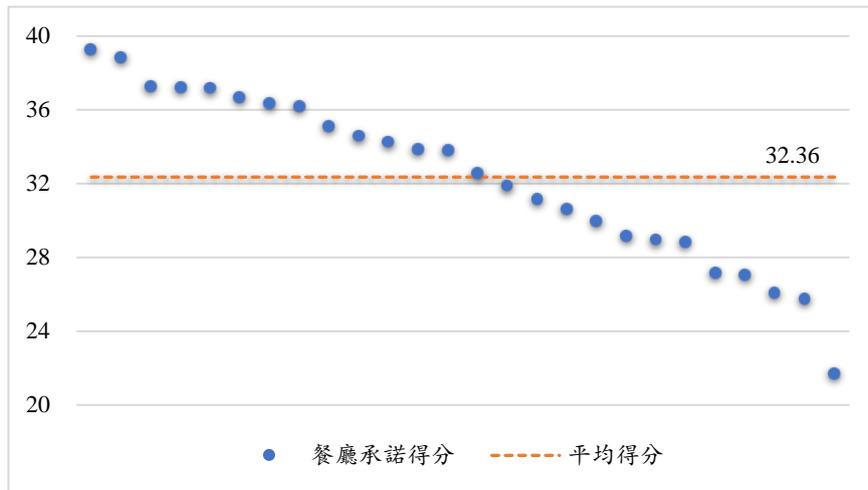




圖 5：餐廳承諾維度得分分佈

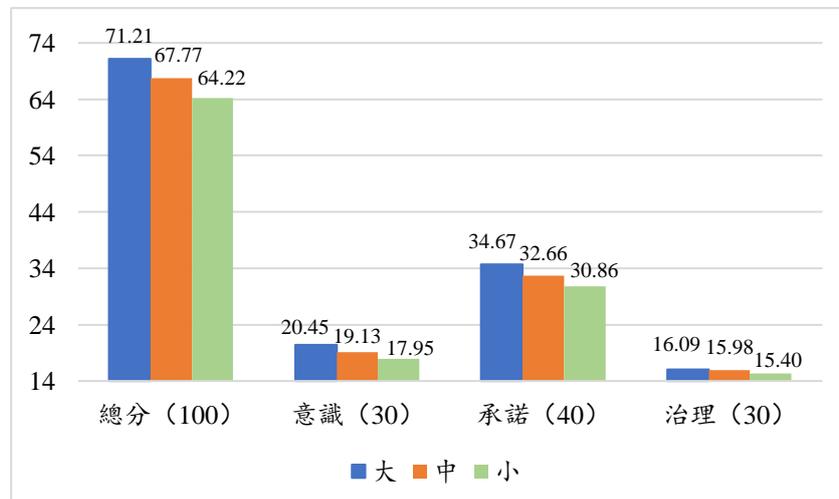


### 3.4 不同規模餐廳得分

#### 3.4.1 概述

為研究餐廳規模對於其低碳運營的影響，是次研究將調研的 26 家餐廳分為大型、中型以及小型餐廳三類。其中，擁有 100 家以上分店的餐廳歸類為大型餐廳（如：譚仔雲南米線、麥當勞等），擁有 10-100 家分店的餐廳歸類為中型餐廳（如：麥弄雲吞麵世家、壽司郎等），而擁有 10 家以下分店的餐廳則被歸為小型餐廳（如：Kroffle、阿純山東餃子等）。是次調查的樣本餐廳中有 5 家大型餐廳、11 家中型餐廳和 10 家小型餐廳。

圖 6：不同維度平均得分



#### 3.4.2 大型餐廳得分

以滿分為 100 分計算，本次調查的 5 家大型餐廳總得分的最大值為 74.31，最小值為 66.96，平均得分為 71.21，標準差為 2.74。

#### 3.4.3 中型餐廳得分

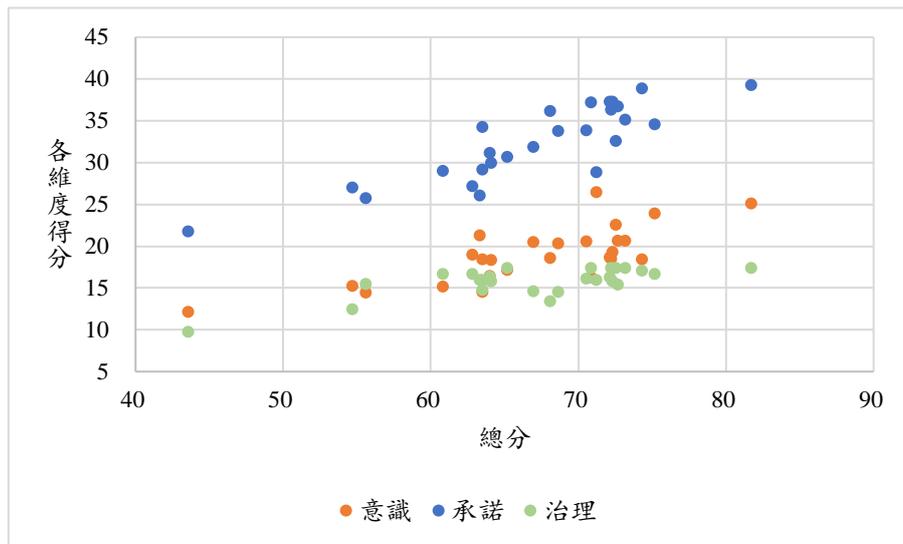
以滿分為 100 分計算，本次調查的 11 家中型餐廳總得分的最大值為 81.73，最小值為 43.59，平均得分為 71.21，標準差為 8.24。

#### 3.4.4 小型餐廳得分

以滿分為 100 分計算，本次調查的 10 家小型餐廳總得分的最大值為 72.54，最小值為 66.96，平均得分為 64.22，標準差為 8.38。

整體而言，大部分餐廳的得分介於 60-75 分之間。從不同維度來看，承諾維度的得分高於其他兩個維度，而治理維度得分整體較低，這說明餐廳在治理維度上仍有較大的提升空間；從餐廳規模來看，大型餐廳的得分不論是總分還是各個維度的得分均高於中型和小型餐廳；且大型餐廳得分的標準差也遠小於中型和小型餐廳，這或許在一定程度上反映出中型和小型餐廳在低碳運營上的差異性是較為顯著的。

圖 7：餐廳得分分佈



### 3.5 具體問題得分

研究團隊在每個維度中選擇部分具有代表性的問題進行具體分析，將選擇出來的問題重新編號（標號從“問題 1”開始，編號並非為該問題在問卷中出現的題號）。其中問題 1 和問題 2 針對受訪者低碳意識方面進行評估，問題 3-7 則針對受訪者低碳承諾方面進行評估。受訪者應根據自身情況對問題進行評分，評分範圍為 1-5，其中 5 表示同意程度最高，而 1 表示同意程度最低，得分越高表示同意程度越高。

**問題 1：** 碳中和英文為 Carbon Neutrality，是指國家、企業、產品、活動或個人 在一定時間內直接或間接產生的二氧化碳排放總量，通過使用低碳能源取代化石燃料、植樹造林、節能減排等形式，以抵消自身產生的二氧化碳排放量，實現正負抵消，達到相對“零排放”。理解“碳中和”的理念是重要的。

**問題 2：** 餐飲企業運營達到碳中和是重要的。

**問題 3：** 低碳餐飲是指運用安全、健康、節能、環保理念，堅持低碳管理，倡導低碳消費，以維持生態的平衡性和資源的可持續利用性的綠色食物和飲料的

生產和消費過程。因此低碳餐飲不僅僅要求食物本身的天然與營養，還要求食物的生產和消費過程的低碳環保。餐廳應該實施低碳餐飲運營。

**問題 4:** 如果兩家距離相近的餐廳（一家為普通餐廳，一家為低碳餐廳）提供味道相似的餐品，您會選擇低碳餐廳。

**問題 5:** 根據相關調查顯示，因為肉類食材在生產過程（畜牧業）、運輸過程（冷鏈運輸）、儲存過程（冷凍儲存）中會產生更高的碳足跡，所以蔬菜食材會比肉類更加低碳。您願意選擇蔬菜佔比更大的餐品。

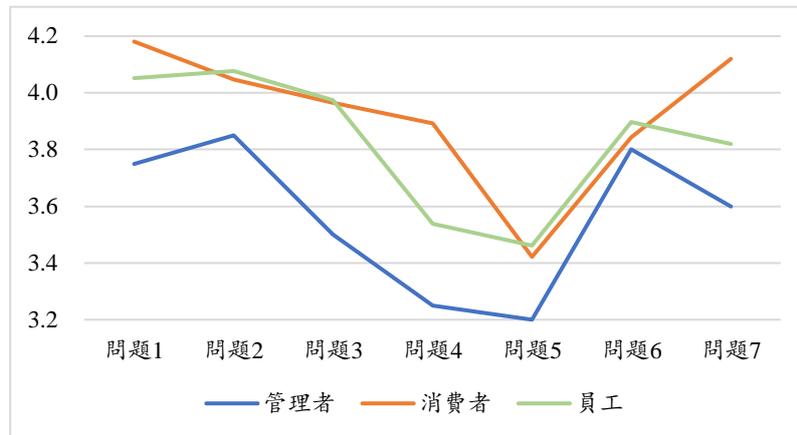
**問題 6:** 在餐廳消費時，您會盡量避免或不使用一次性餐具或者一次性打包盒打包食物。

**問題 7:** 餐廳應該有償提供環保材料的餐盒餐具。

### 3.5.1 不同類型受訪者的得分表現

在比較不同類型受訪者的得分時，本次調查發現相較於餐廳員工和消費者，餐廳管理者的得分較低。這一結果可能與餐廳管理者在低碳意識和承諾方面低於員工和消費者有關，其差異可能是因為管理者工作表現的衡量指標與低碳運營無關，所以他們沒有動力去提昇意識，反而會比員工和消費者的意識更低，因為關注低碳只會讓他們的工作內容更複雜。作為餐飲企業的運營者，管理者需要綜合考量低碳運營措施的成本投入、對利潤的影響以及實施的可行性等多方面因素，這些考量使得管理者在低碳意識和承諾上的得分相對較低，從側面反映了實施低碳運營策略所面臨的挑戰。因此，管理者的這一得分不僅反映了個人認知水平的差異，更重要地，它指向了低碳運營在實踐中遇到的經濟和操作上的困難，強調了在推進低碳轉型過程中需要克服的關鍵障礙。

圖 8：不同類型受訪者得分

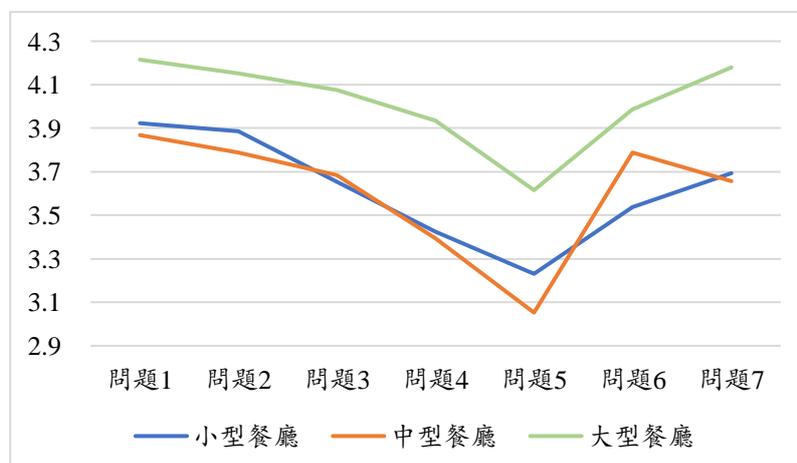


值得注意的是，問題 5 的得分低於其他問題的得分，而問題 5 旨在評估受訪者願意為降低碳排放而改變其飲食習慣意願的強弱程度。結果顯示，餐廳管理者、員工和消費者中，此項意願的得分均較低，這說明受訪者願意為降低碳排放而改變其飲食習慣意願較低。

### 3.5.2 不同規模餐廳的結果分析

在本次調查中，研究團隊對不同規模的餐廳進行了評分。結果發現，大型餐廳的得分高於中型和小型餐廳的得分，大型餐廳在低碳意識和承諾方面的表現都要高於中型和小型餐廳。這可能與大型餐廳通常具有更多的資源和更高的管理水平有關，使得大型餐廳在低碳運營方面更具有優勢。

圖 9：不同規模餐廳得分



### 3.5.3 餐廳低碳運營表現

在對餐廳承諾行為的調查中，本次問卷設置了針對餐廳日常運營的問題，以問題 8 為例進行分析，問題 8 為多項選擇題，滿分為 6 分：

**問題 8：** 以下哪些選項是您在這家餐廳經常遇到的？（可以多選）

選項： 1.為顧客提供綠色可循環餐盒/給自帶餐盒的顧客減免一些費用

2.精簡外賣包裝

3.為餐品貼上碳標籤

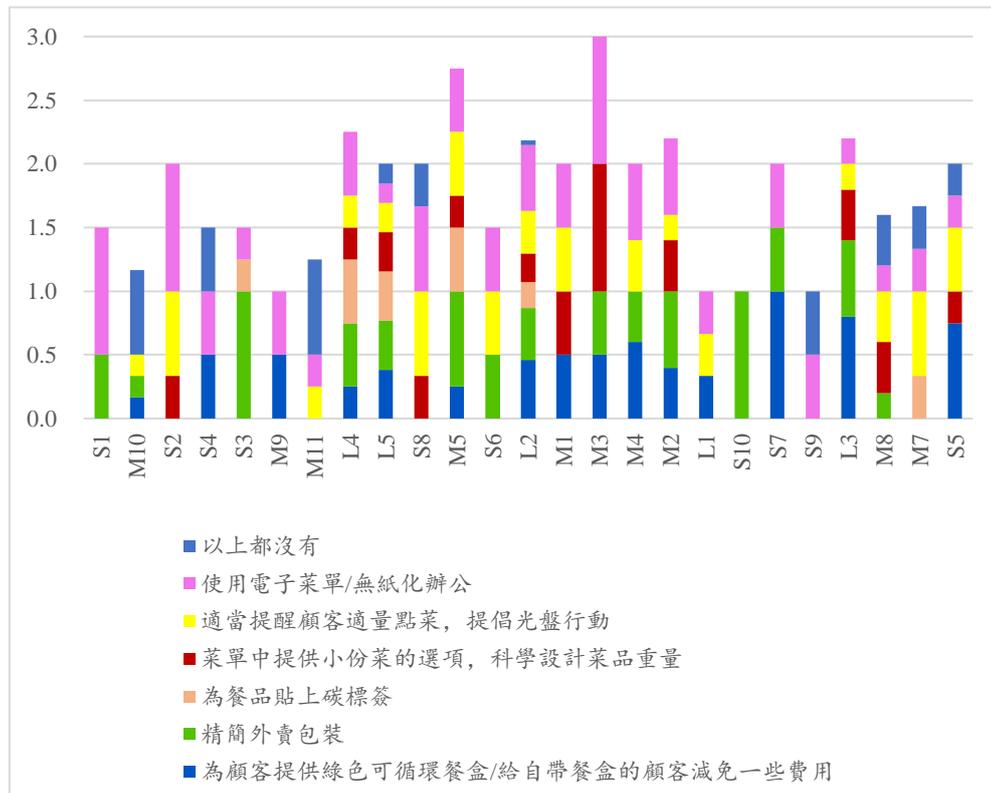
4.菜單中提供小份菜的選項，科學設計菜品重量

5.適當提醒顧客適量點菜，提倡光盤行動

6.使用電子菜單/無紙化辦公

7.以上都沒有

圖 10：餐廳低碳運營表現



調查顯示，幾乎所有餐廳都選擇了“使用電子菜單/無紙化辦公”，這可能與電子化形式提升餐廳效率有關；此題餐廳的最高得分僅為 3 分，這表明餐廳對於低碳運營的具體措施仍然缺乏全面的了解和實踐，同時也顯示餐廳業在環保和可持續發展方面還需要進一步改進管理和運營策略。

### 3.6 低碳餐廳運營的挑戰與機遇

#### 3.6.1 受訪者選擇低碳餐廳的主要考慮因素

對於問題 4，本次調查進一步追問，了解受訪者願意選擇低碳餐廳的主要考慮因素。受訪者的回答詞雲圖展示如圖 9 所示。結果顯示，環保是受訪者回覆問題 4 時最為關注的因素，其次是餐品的味道和價格因素。了解受訪者的關注焦點可以為餐廳提供有用的方向，例如在宣傳和設計菜單時，可以強調餐廳的環保理念和可持續發展，同時注重營造具有吸引力的美食形象和合理的價格策略，從而吸引更多消費者前來用餐。

圖 11：選擇低碳餐廳的主要考慮因素答案詞頻圖

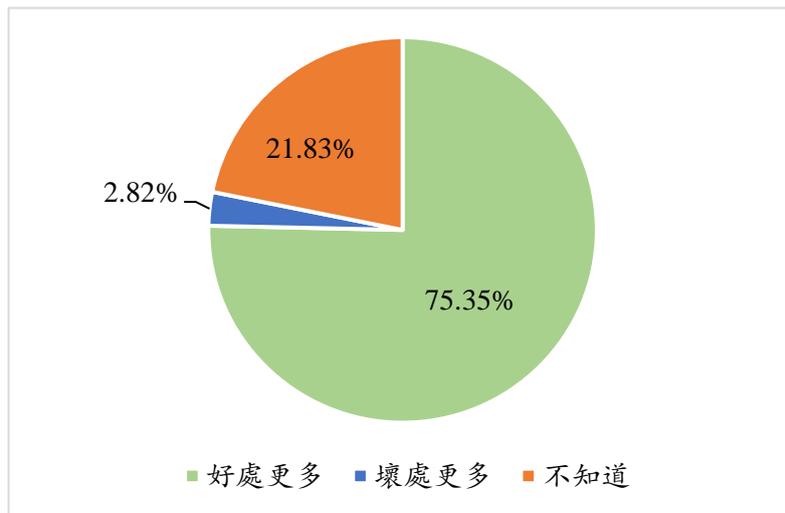


#### 3.6.2 關於餐廳低碳運營的好處與機遇

在本次調查中，涉及到餐廳低碳運營的好處與壞處的問題。其中，有 107 位受訪者認為餐廳低碳運營的好處更多，佔比為 75.35%。另外，31 位受訪者表示不

知道此問題的答案，佔比為 21.83%。相對地，只有 4 位受訪者認為餐廳低碳運營的壞處更多，佔比為 2.82%。這些結果表明，大多數受訪者對餐廳低碳運營持有正面看法，認為餐廳低碳運營的好處比壞處多，而推進餐廳低碳運營對於社會環保事業的發展有著積極的促進作用。

圖 12：餐廳低碳運營的好處更多還是壞處更多



結合受訪者的回答，餐廳低碳運營有以下幾方面的好處：

#### 1. 有利於環境

餐廳低碳運營會盡可能避免塑料的使用，符合特區政府最新的“限塑令<sup>4</sup>”要求，從而降低餐廳的能耗水平，促進資源的循環回收利用，對環境保護產生積極作用。

#### 2. 有利於餐廳

餐廳低碳運營有助於餐廳打造綠色低碳品牌形象，提升餐廳社會責任感，積極響應政府政策的號召，吸引更多消費者的參與和支持，建立更科學、高效的能

<sup>4</sup> 香港特區政府管制即棄塑膠新法規自 2024 年 4 月 22 日開始實施，具體實施要求以及細節：[https://www.eeb.gov.hk/tc/see\\_blog/blog20240204b.html](https://www.eeb.gov.hk/tc/see_blog/blog20240204b.html)

源和資源利用機制和管理模式，在長期情況下降低餐廳的運營成本，提高運營效率。

### 3.有利於消費者

餐廳低碳運營為消費者提供了更多的消費選擇，讓消費者有機會體驗和選擇低碳飲食。同時，低碳飲食也有利於消費者的身體健康，實現消費者的社會責任感和環保願望。低碳餐飲的環保屬性也有助於消費者的身心健康，以及其幸福感和成就感的實現。

### 4.有利於民眾

餐廳低碳運營能建立起一個健康、綠色、環境友好的行業形象，為其他行業提供正面的參考和學習目標，引領全社會的低碳運營改造，造福民眾。

圖 13：餐廳低碳運營的好處



### 3.6.3 餐廳低碳運營的困難和挑戰

餐廳的低碳運營正面臨許多困難和挑戰，結合受訪者的回答，現將其總結如下：

#### 1.成本高

餐廳低碳運營的前期需要大量的資金投入，運營成本也會有所增加，對於餐廳來說頗有負擔，可能需要提高餐品價格來留出利潤空間。

## 2. 技術難題

在餐廳低碳運營過程中，對於能源電器的改造和科學使用需要一定的技術支持，對於管理、服務環節的科學設計和優化也需要從業者具備一定的知識儲備和技術手段。

## 3. 政策支持力度不夠

政府部門的相關政策和支持措施是餐廳進行低碳運營改造的重要參考和動機，餐廳需要按照統一的政策標準來制定和實施其低碳運營方案。

## 4. 消費者流失

餐廳低碳運營做出的相關改變可能會影響到餐品的味道和品質，對於敏感的消費者可能無法接受這種變化從而放棄此餐廳。餐廳需要做出更多的努力來保證食物的味道和品質，使之持續地吸引消費者前來購買。

## 5. 員工培訓难度大

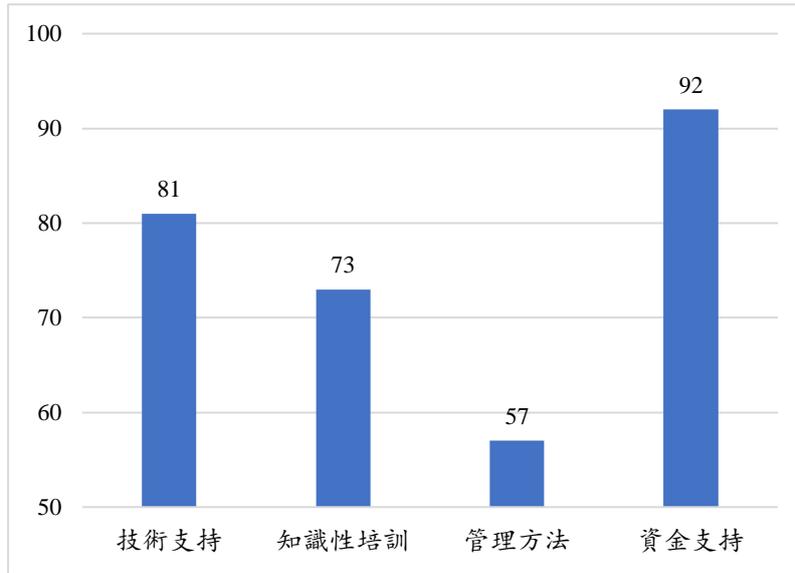
餐廳實施低碳運營中的重要一環就是員工的配合與實踐，因此，對於員工的相關培訓是必不可少的。員工需要付出更多努力來學習如何配合餐廳的低碳運營實踐，這對於員工的低碳意識以及學習能力也是一種考驗。

## 6. 監管困難

餐廳的低碳運營除了自身的努力之外，還需要外部組織的監管和評估，從而形成良好的信息披露和管理機制。監管的前提是有統一的行業標準和實施準則，對於每一項低碳運營措施都需要有相應的行業指標，餐廳能夠據此來調整其實施方案，政府部門或第三方機構也能夠據此給出相應的指導和評估。



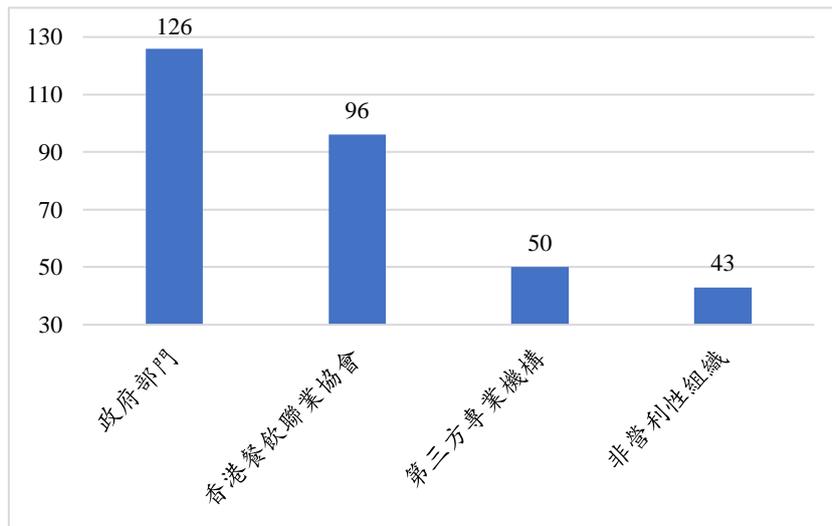
圖 15：受訪者希望得到什麼類型的支持



注釋：問題選項涉及多項選擇，因此總數會超出 143。

在社會支援方面，有 126 位受訪者表示希望得到政府部門的幫助，96 位受訪者表示希望得到香港餐飲聯業協會的幫助，50 位受訪者希望得到第三方專業機構的幫助，43 位受訪者希望得到非營利性組織的幫助。

圖 16：受訪者希望得到哪些方面的幫助

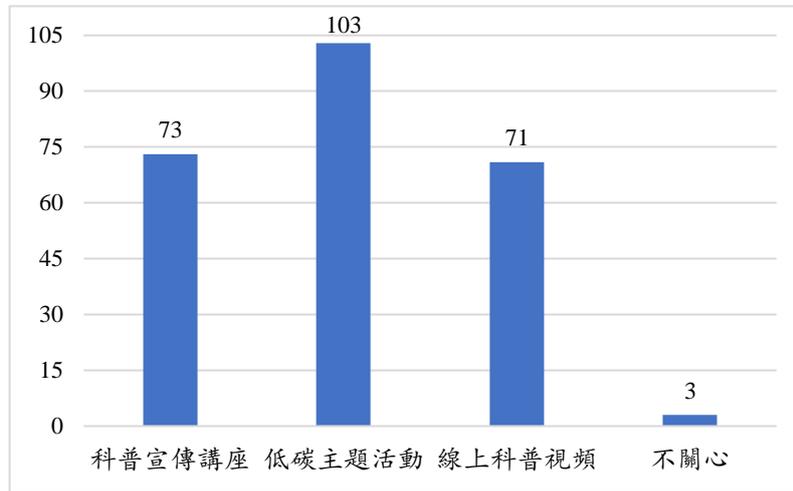


注釋：問題選項涉及多項選擇，因此總數會超出 143。

此外，103 位受訪者希望參與低碳主題活動，73 位受訪者希望參與科普宣傳講

座，71 位受訪者希望通過線上科普視頻了解相關信息，僅有 3 位受訪者表示不關心此類信息。

圖 17：受訪者希望從哪些渠道獲取相關信息



注釋：問題選項涉及多項選擇，因此總數會超出 143。

綜上，受訪者們對於以各種形式來支援和幫助低碳餐廳運營的期待很高。這也印證了當前社會對於環保問題的重視程度，並反映出對於維護環境的意識和責任感逐漸增強。因此，在未來的發展中，積極推動低碳環保活動和提供相關的支援將會得到廣泛的支持和參與。政府和相關機構可以借鑑此調查結果，針對受訪者們的需求提供更加有效和針對性的支援，進一步促進低碳環保事業的發展。

## 4 結論

通過此次調查，研究團隊對香港餐飲企業低碳運營的現狀、挑戰與機遇進行了研究，得到以下主要結果：

1. 大型餐廳的低碳運營表現優於中型和小型餐廳。

2. 在選擇低碳餐廳消費時，大部分受訪者考慮的是環保因素，且受訪者對於改變自身飲食而選擇低碳餐飲的意願較低。
3. 在不同類型的受訪者中，餐廳管理者的低碳意識得分相對較低，低於員工和消費者。
4. 大多數受訪者對於餐廳實施低碳運營持積極樂觀的態度。受訪者提到的低碳運營的優點主要有保護環境、吸引消費者、減少碳排放和提高餐飲健康等。
5. 調查發現，餐廳低碳運營面臨諸多困難和挑戰，成本過高是餐廳最常遇到的問題，其次是顧客對支持低碳實踐的意願不高、缺乏技術支持、資金壓力以及顧客對環保意識的缺乏等。
6. 是次調查涉及到的餐廳在低碳運營的具體實踐上均有較大的改進和提升的空間，需要從技術和管理層面上實施低碳運營改造。
7. 受訪者希望政府和各界社會組織以多種形式和渠道來支援和幫助餐飲業實現低碳運營改造，資金支持、技術支持以及知識性培訓等方式都是受到受訪者認可的支援方式，科普宣傳講座、低碳主題活動和線上科普視頻的宣傳方式都受到了受訪者的歡迎。

## **5 改進建議和未來展望**

### **5.1 改進建議**

#### **5.1.1 提供資金支持和優惠政策**

為了緩解餐廳在低碳運營改造中面臨的高成本投入和財務壓力，並鼓勵更多餐廳參與其中，政府可以採取多項支持措施。首先，政府可以提供資金援助，直

接減輕餐廳在低碳轉型初期的經濟負擔。其次，對於那些主動參與低碳改造的餐廳，政府可以提供稅收減免等優惠政策，進一步激勵餐廳採取環保措施。此外，政府還可以通過批量採購節能設備等措施，幫助餐廳以更低的價格獲得必需的節能電器和設備，從而降低餐廳在轉型過程中的採購成本。

### 5.1.2 提供技術支持

為了促進餐飲業的低碳轉型，政府與相關社會組織可以聯合推出一系列針對性的支持措施。首先，可以組織專門的低碳餐飲技術培訓，為有意向的餐廳提供專業的指導和技術服務，以實現其低碳運營目標。這些服務項目不僅包括技術指導，也應涵蓋經營策略和成本管理等方面的諮詢，以幫助餐廳全面提升低碳管理能力。其次，定期舉辦低碳知識講座和宣傳活動，從而提高公眾和餐飲業者對低碳生活重要性的認識。同時可以通過分享成功案例和實用技術來激發業界的轉型動力。此外，政府應積極鼓勵和支持那些具備相關技術能力的企業參與低碳餐飲服務市場，提供必要的技術支援和服務。

### 5.1.3 加強政策支持力度

為了有效促進餐飲業的低碳轉型，政府需加大政策支持力度，具體措施包括制定統一的實施標準和行業規範，這將為餐廳進行低碳運營改造提供明確的指引和標準。同時，建立一套完善的獎懲機制和監管體系是至關重要的，這不僅可以保證行業標準的執行，還能有效監控餐廳的低碳改造進度和質素。此外，推出針對低碳改造的政策優惠，例如稅收減免、財政補助等，可以作為對餐廳的重要激勵，從而鼓勵更多業者積極參與低碳運營的實踐。

#### 5.1.4 激勵消費者參與

激勵消費者積極參與低碳餐飲是促進環保行業發展的一項關鍵策略。政府和企業應共同努力，通過教育和激勵措施提高公眾對於低碳生活方式的認知和參與度。首先，政府可以定期組織低碳餐飲的科普教育活動，向公眾普及低碳生活的重要性，同時發放低碳餐廳的優惠券或促銷活動信息，鼓勵消費者選擇低碳餐飲服務。這不僅可以加深民眾對低碳餐飲價值的理解，還能刺激低碳消費行為的形成。此外，餐廳企業也應該積極參與，通過打造低碳品牌形象和提供優質的低碳菜品，強化其在市場中的競爭力。餐廳可以利用社交媒體和其他線上平台，宣傳其低碳理念和實踐案例，吸引更多消費者的關注和支持。通過這樣的互動，不僅可以提升餐廳的品牌形象，也有助於培養消費者的環保意識和低碳消費習慣。

#### 5.1.5 完善企業低碳治理體系

餐飲企業應將低碳運營納入企業的長期戰略目標之中，一方面可以將企業的低碳運營情況作為管理者的工作表現衡量指標，從而激勵管理者真正落實低碳運營的相關措施；另一方面成功實施低碳運營依賴於全體員工的共同努力與承諾，所以餐廳應加強對基層員工的培訓。為此，餐廳可以建立一套完整的管理與服務培訓體系，對員工進行低碳培訓，確保員工能夠充分理解和掌握低碳運營的關鍵知識與技能。此外，餐廳應定期舉辦低碳知識的推廣活動，不僅加深員工對環保意識的認識，還可以通過互動和參與式學習激發其積極性與主動性。透過這樣的系統性培訓和持續的教育努力，可以有效促進員工對低碳運營理念的接受和實踐，進一步推動餐廳在環保方面的積極變革。

### 5.1.6 完善監管機制

為了確保餐飲低碳政策的有效實施和監管，不僅需要政府的積極參與，也應該引入第三方專業機構的力量。首先，建立和完善統一的行業標準及執行規範是確保監管有效性的基石。這套標準和規範不僅為餐廳提供了具體的低碳改造指引，也為整個行業的可持續發展奠定了基礎。此外，統一的標準使得餐廳能夠依照這些標準進行必要的改造並對外公開披露相關信息，這樣有助於建立行業內的評價系統，提高透明度和公信力。而在引入第三方專業機構或企業參與到監管過程中，可以從多個角度加強監督和評估的客觀性和專業性。這些第三方機構擁有專業的知識和技術，能夠提供定制化的諮詢和評估服務，幫助餐廳更有效率地完成低碳改造，並確保這些改造措施達到預期的環保效果。

綜上所述，希望在餐廳、政府部門以及社會各界的共同參與和努力下，合力推動餐飲行業的低碳轉型，實現餐飲行業碳中和的最終目標。

## 5.2 未來展望

隨著全球對氣候變化的關注不斷提高，碳中和已成為了企業實現可持續發展的重要目標之一。餐飲行業作為一個消耗能源和資源較為集中的行業，在碳中和方面具有很大的潛力。是次研究對於了解香港餐飲企業的碳中和現狀、挑戰及機遇和制定相應的碳減排政策和措施具有重要的參考價值。

未來的研究可以從樣本數量、研究對象規模以及調查方法等方面進行改進和提升。例如，可以通過增加樣本數量和研究對象的範圍，進一步提高研究的代表

性和可靠性。而隨著大灣區的進一步建設和發展，一個有潛力的研究方向是將碳中和模型應用於大灣區中的內地城市，進一步以大灣區作為整體經濟體來進行碳中和的相關研究。同時，可以採用多種調查方法，如深度訪談、實地觀察等，以更全面地了解餐飲企業的碳中和方面的現狀和相關問題，從而為餐飲行業的碳減排和可持續發展提供更科學的依據和支持。希望未來能結合更多大灣區的餐飲企業的相關數據到本次研究建立的碳中和模型中，以便對整個大灣區未來的低碳運營改進提供更準確的方向和指導意見。

## 附件一 研究機構

香港商學研究所於 1996 年成立，為嶺南大學的獨立研究部門，以支援嶺南大學商學院於商學領域的學術研究。研究方向集中於五方面：(1)審計、稅務和財務報告；(2)商業數據分析和商業智慧；(3)企業創新和組織研究；(4)金融、風險和保險管理；以及(5)市場營銷、電子商務和供應鏈管理。

此研究為嶺南大學創新及效益基金支持項目(由教資會知識轉移基金贊助)。

參與研究人員：

- 梁麗萍教授
- 林德明教授
- 李昂博士
- 夏天
- 曹玉

聯絡我們：

地址：香港新界屯門青山公路 8 號 嶺南大學郭少明伉儷樓 207 室

HKIBS, SEK207, 2/F Simon and Eleanor Kwok Building,

Tuen Mun, New Territories, Hong Kong

電話：(852) 2616 8371

網址：<https://www.ln.edu.hk/hkibs/home>

傳真：(852) 2572 4171

電郵：[hkibs@ln.edu.hk](mailto:hkibs@ln.edu.hk)