

# FoodCycle+

## Recycle • be the lifestyle

 <https://foodcycleplus.wixsite.com/foodcycle-plus>

 FoodCycle+



### 社會使命

透過昇級再造將廚餘或有機資源循環至本地食物生產鏈，減少廚餘棄置於堆填區，並同時將它們昇級再造成低碳產品，以達致生態平衡。



### 社創故事

創辦人Shawn於中大環境科學系學士及化學系碩士畢業後，曾到蘇格蘭公幹，發現該地由能源及產業以至日常生活，關於環保的巧思隨處可見。與此同時，他亦見識到當地不同的回收項目，並因工作機會接觸到廚餘回收，回港後深感香港廚餘回收的支援配套嚴重不足落後，因而萌生於本港創立廚餘回收業務。



### 業務運作

- 有機資源回收服務：回收包括涼茶渣、咖啡渣、豆渣、啤酒糟、木碎等添加物，並會應用於有機堆肥產品「加樂泥」，供應本地有機種植用家



### 創新元素

- 創立本地堆肥品牌，生產符合有機認證要求的優質堆肥「加樂泥」，供應多個本地有機農場使用
- 發展食物系統循環經濟(Circular Economy for Food System)，推動可持續的有機資源循環



### 社會效益

- 與多間本地食品廠、酒店及餐飲業合作，總計回收超過600噸廚餘
- 舉辦超過20場參觀活動，共教育及培訓23青年大使及投入環保、有機種植的推廣活動



### 社創體驗工作坊內容

#### 【永續耕作 農場參觀Foodcycle+】

- 認識本地農業發展、可持續發展和循環經濟
- 參觀開放式堆肥區、回收工場、廚餘處理設施
- 認識永續耕作農田和太陽能發電設施

