

Amber 可持續發展成果

今時今日，各大行業、不論大小的生意，都會將可持續發展及社會責任掛在口邊。然而，真正會作出實際行動的卻少之又少。置地文華東方酒店的 Amber 早於 15 年前開業之時便以可持續發展作為中心宗旨，在廚藝總監 Richard Ekkebus 的推動下實行明智、具影響力及對環境負責任的措施。Amber 致力減少對地球的傷害，並集中於環境、社會及營運方面的表現，至此，Amber 亦在社稷、物質及環境上產生正面影響。

如今，可持續發展已成為我們內部和對外溝通策略不可或缺的一部分。通過加強這信息，大家都獲益良多。

Amber 在可持續發展方面的努力在本地和國際上都得到認可，為此我們將繼續建立具成效的合作夥伴關係及協作。Amber 自 2008 年起連續 14 年榮獲米芝蓮兩星，於 2022 年更獲頒米芝蓮綠星，絕對是給予餐廳在可持續發展方面的成績一個重要的肯定。這年度獎項標舉走在可持續發展行動最前端的餐廳。這些餐廳在道德與環保的標準上有一定的堅持。他們都非常注重與綠色供應商和生產商的合作，由源頭減少浪費，並減少使用塑膠和與其他無法回收的材料。這樣的餐廳提供的美食體驗，結合了卓越廚藝與善待環境的承諾，對於美食愛好者與整個業界來說，都深具啟發。為了推動這一份理念，Chef Ekkebus 曾參與多個有關可持續發展的論壇，並於眾多研討會和活動站在最前線。

我們還與「Food Made Good Hong Kong」緊密合作，該組織為餐飲服務企業提供了方案去理解、審查和採取行動，以更容易的方法去管理重要的問題。可持續發展的十個關鍵領域分為三大支柱：社會，採購和環境。責任感是一切的關鍵。我們參加了名為 Food Made Good Hong Kong Rating 的可持續發展成就的雙年度評估。這評級不僅是對我們付出的努力的一個認證，更有助我們製定適當的行動計劃，不斷改進。評估以三大支柱作準則，審核我們在這些關鍵領域上的活動成果。評估完成後，「Food Made Good Hong Kong」團隊會為每個關鍵領域計算一個百分比，而總體可持續性評分是所有百分比加起來的平均值。

在評級中表現傑出的餐廳可獲提名 Food Made Good Hong Kong 獎項。於 2020 年，Amber 除了獲得 2 星評級，更被提名併入圍年度最佳企業獎並獲頒環境獎，該獎項表彰了我們在剔除所有一次性塑料以及測量和減少浪費方面所做的努力。我們將繼續尋求最合乎道德和可持續發展的食材，同時最大程度地減少 Amber 的碳足跡和對自然資源的壓力，減少我們的廢物輸出，並集中於社會包容。

Amber 於 2019 年重開後，Chef Richard 在餐廳宣言中更明確地體現了這些行動和價值觀。宣言中包含了 Amber 的烹飪哲學和實踐方法的關鍵要素。

Amber 宣言

我們的烹飪哲學和實踐方法的關鍵要素:

熱情

我們致力探索烹飪的藝術和推動創造力

進步

秉持開拓精神，以創新為核心，同時尊重傳統

出處

誠實地採購最天然，富營養和可追溯成分的食材

良心

探索可最大限度地減少浪費、一次性塑料的使用及限制碳足跡的方案

技術

以仔細、精湛的技術，專業知識和關懷去做每一件事

變革

創造一個吸引人的感官體驗

合作

尊重我們的客人和同事

社會

對內：

Amber 以作為一個處處為團隊成員著想的僱主而自豪。在 Amber，我們堅信同事是我們的內部客人，因此我們會照顧他們的需要。同事的發展是一個關鍵主題，我們會確保每個人都有平等的學習和發展機會去發掘自己全部的潛能。我們提倡自願服務時間，確保同事的體驗可持續提高質量，並採用創新的獎金計劃。這也意味著超越香港強制性的僱員認可和最低工資標準。這些方案都有助於鼓勵員工的忠誠度，福祉和投入的精神。隨後，這些將確保賓客體驗達到最高水平。

以下是我們為員工提供可持續的環境和發展作出的內部貢獻：

表彰出色的表現：在 Amber 的各個團隊中，都有一個獎勵機制來表彰同事出色的表現。獎勵與目標相關 - 例如，獲得的客人正面反饋和評論會得到金錢獎勵。認可和獎勵傑出表現是 Amber DNA 不可或缺的一部分，每季度舉行一次的 Townhall 會議都會表彰優秀的員工。

同事發展：在 Amber，我們為每個同事制定了明確的學習和發展計劃，並有清楚定義的表現評估體系。培訓包括 HACCP 及食品安全、總公司主導的計劃、怡和的「A Silver Lining」學習計劃和「Team Titans」的跨部門培訓等等。

同事用餐的健康飲食，綠色星期一：為了提倡健康的飲食習慣，酒店食堂在每個星期一都只會提供素食，這不僅可以減少與溫室氣體和水資源浪費等問題相關的動物蛋白用量，還可以提高同事們對環境保育的意識。這樣一來，我們亦可以在其他日子提供高質量且符合道德規範的動物蛋白。

生日假：所有同事可以在生日月份享有額外的休息日。

同工同酬：我們所有同事的工資都比香港最低工資要求高，兩性得到同等承認。

爭取實現公平的性別平衡：至 2021 年 1 月，我們同事的男女比例為 57% 至 43%，我們的目標是不斷努力達至 50/50 的平衡。

同事的健康保險：所有的同事都會通過香港置地文華東方酒店投保，這並不是香港法律強制規定的，在香港的餐廳業務中也不常見。

每位同事都有一份合同：所有同事都受僱於香港置地文華東方酒店，並擁有有效的全職工作合同，該合同在香港是法律強制性的。

平均分配小費：每個團隊成員在現金和信用卡總小費中所佔的比例均相等，這與排名或表現無關。

娛樂津貼：酒店的人力資源部每年都會向每位同事提供娛樂津貼，籍此支持團隊文化和創造凝聚力，使部門能夠在工作之外舉辦活動，以促進對心理健康的理解並作出改善。

免費制服：向所有同事免費提供制服和洗衣服務。

可選擇一周內的休息日：盡可能讓同事自由選擇休息日。

A M B E R
RICHARD EKKEBUS



對所有同事的可持續性培訓：由於可持續性是 Amber 的核心價值最重要一環，因此我們希望確保對同事都有足夠的培訓，以了解我們的日常行為會對環境產生什麼影響。希望他們朝著更綠色的未來發展做出明智、合理的決定，並且能夠將這些知識應用到日常生活中，而不僅僅是工作的一部分。我們每年接受基本的可持續發展培訓，並在入職過程中進行入門培訓，且通過全年的不同活動去提高人們的意識。與可持續性有關的信息都會展現在同事可及的範圍。

對外：

恢復或刷新—這是法語單詞“restaurant”的定義。服務業的本質是通過精美的食物將人們聚在一起。與社區相連的餐廳是擁有忠實顧客、忠誠團隊成員和美味食品的地方。這是一個結合可持續發展和成功業務的秘訣。香港的餐館已經開展了許多出色的工作，廚師和企業持有人利用他們的技能和能力與人們建立聯繫，並幫助他們改善生活。十分之九的消費者仍然忠於對社會負責的企業。在這城市最好的企業與本地社區團體和慈善機構都有著長期的合作夥伴關係，且會任命一位負責人去管理。

除了對內所作的努力，Amber 亦是社區中積極的一員。我們不僅透過捐款去支持本地和國際慈善機構，同事的時間和技能亦可對社區出一分力。我們明白 Amber 在市場上的優勢地位，故此回饋社會成為了我們的主要使命之一。

支持本地和國際慈善機構：我們不斷尋找各種機會去提高人們對慈善機構的認識和鼓勵捐款，尤其是一些涉及我們特別關注的議題，例如「Food Made Good Hong Kong」、「思健」、「十一鬍子月」、「Baan Nokkamin Orphanage」和「世界海洋日」。

社會包容性：我們與「思健」和「匡智會」緊密合作，為他們的社員提供重新融入社會和發展的機會，協助他們學會新的技能，並最終為他們提供在 Amber 的工作機會。

提供社區服務：我們自願與非政府組織（如「惜食堂」和「再皂福」）合作。我們與「再皂福」合作向香港的街道清潔工分發了衛生和個人防護裝備，並與酒店水療中心合辦同事健康活動，例如遠足和跑步。

支持本地藝術家：Amber 中展示的所有藝術品以及菜譜設計都是本地藝術家的作品。Ruth Chao 被委託負責品牌設計，包括菜譜及宣傳品；Gail Keaton 負責創作 Amber 內的雕塑品，Ting Fung 則負責廚房牆上的塗鴉作品。

經常就可持續發展相關問題作客座談：作為可持續發展倡導者， Chef Ekkebus 經常應邀就可持續發展發表演講，並參加由 VTC 國際廚藝學院、Food Made Good Hong Kong、ReThink、世界自然基金會、G.R.E.E.N. Hospitality、世界五十最佳餐廳，卡塔爾旅遊局等機構主辦的討論小組。

參與可持續發展的研究與發展：Amber 一直參與關於酒店業的可持續發展實踐的研究和開發，包括與 G.R.E.E.N. Hospitality 研究廚餘和過度包裝的現象、與香港城市大學能源與環境學院一起參與了可持續廚房及其能源和水性能的研究。

一份素食餐單，一棵樹：為了推廣素食及回饋社會，Amber 與本地慈善團體綠惜地球合作；Amber 每售一份素食餐單便會將收益捐贈慈善團體，支持「植林優化計劃」，豐富香港的動植物多樣化。

採購

在 Chef Ekkebus 的帶領下，採購一直都是 Amber 同事間熱衷的話題。可持續的、有機的和本地的食材採購是把 Amber 與亞洲大多數高級餐廳區分的關鍵之一。Amber 是這地區為數不多有著廣泛而全面採購計劃的餐廳。透過這計劃方可以盡可能確保使用可追溯的、本地和區域中、有機且可持續的產品。

可持續的海鮮：Amber 所使用的所有魚類和海鮮都是可持續採購的。我們在 2008 年與世界自然基金會達成了一項協議，不將藍鰭金槍魚列入菜單。目前，我們都只會採購供應商以可持續技術（例如釣線，手潛捕魚等）收穫的海產，確保不會對海洋造成負面影響。此外，我們尊重可持續的釣魚日曆，即僅購買不攜帶卵的魚獲。另外，菜單上都不會列入有絕種危機的品種。我們使用以下資源來管理菜單：澳洲海鮮指南，海洋保護協會關於歐洲海鮮的 Good Fish Guide 以及用於本地和區域採購的 WWF 海鮮指南。我們是香港可持續海鮮聯盟的一員，與聯盟共同倡導可持續海鮮計劃和各類品種的保護。

僅採購公平貿易農產品：朱古力、雲尼拿、咖啡和茶：我們僅使用經雨林聯盟，公平貿易及其他有效機構認證合乎道德和負責任的農產品。

支持生物多樣性：生物多樣性是指地球上不同的生態系統內的各種植物、動物和微生物的數量，從沙漠、雨林、珊瑚礁、草原、苔原到極地。生物多樣性對地球的福祉至關重要。因此，我們喜歡將鮮為人知的海鮮、符合道德標準的肉類和家禽，祖傳種植物和水果列入餐單。

走地雞蛋：Sunny Queen Farm 生產的雞蛋是由走地雞產下，它們在大型棚屋中自由移動，並擁有充足的自然光線和新鮮空氣。母雞沒有添加激素。走地雞蛋在營養上也優於籠蛋。

符合道德標準的動物蛋白：在被列入 Amber 菜單之前，我們會仔細檢查所有成分。所有動物蛋白均符合道德規範，不含抗生素和生長激素，草食、自由放牧、可持續採購並由具有可持續性價值觀的人們飼養都成為了考慮因素。

優先採購有機、本地和區域資源，以減少碳足跡：我們主要與香港新界的有機農場合作，包括水果、蔬菜、養豬場和家禽場。從當地生產商那裡購買可以使我們獲得價格更低的季節性新鮮食品。這對本地經濟也是寶貴的投資，有助於建立繁榮的食品網絡並保護香港的傳統食材。若無法在本地採購，我們會在鄰近區域採購，特別是中國南部、台灣和九州（日本）的有機農場，只有在這些區域都真的找不到相關食材情況下，才從澳洲和歐洲有機農場採購。

環境

可持續發展的第三大支柱—環境。我們認為，以可持續的方式營運，並在廢物管理，能源管理和資源管理方面樹立榜樣，對於在酒店行業實現持久變革非常重要。我們所有的廢物和資源輸出均受到密切監管和衡量，確保以最有效的方式持續運營。

完全淘汰乳製品：為了從我們的供應鏈中消除牛奶生產、運輸和倉儲的碳足跡¹，Amber 的菜單剔除了所有的乳製品。這也使我們能夠進一步改變植物蛋白與動物蛋白的比例。由此亦帶來了更輕盈及全面的飲食體驗。

我們鍾愛以植物為主的飲食選擇：食物佔溫室氣體排放量的 25-30%，僅牲畜生產就佔所有溫室氣體排放量的 15%。減少以肉類為主的菜單可降低我們對整體環境的影響，而這亦引起越來越多的食客產生共鳴，認為一頓佳餚不需要肉。我們會強調並讚頌以蔬菜為主導的菜餚及其素食成分。這包括水果、蔬菜、全穀類、豆類、籽類、堅果、植物油或其他蛋白質替代品等。在 Amber，我們的目標一直是在菜單中使動物蛋白與植物成分之間的比例達到 35:65。

剔除一次性塑膠：減少所有廢物中的一次性塑膠量是我們的首要目標。在過去的六年中，我們與製造商密切合作，開發常用的保鮮膜、真空袋和垃圾袋的替代產品，致力完全剔除一次性塑膠。文華東方酒店集團跟隨我們的措施，並列出了至少 60 項一次性塑膠量物品，這些物品將於 2021 年 3 月之前淘汰。

紙製品：Amber 致力於回收再用，我們所有的紙製品，例如菜單、購物袋、蛋糕盒、禮品、名片、餐巾紙和薄紙，都經過 FSC 認證及可回收再用。

¹ 於 2015 年，僅乳製品行業的碳排放量就佔了當年全球總排放量。乳製品是碳足跡最大食品之一，僅次於牛肉、羊肉和芝士。

廢物預防：我們認為廢物預防比廢物管理更重要，尤其是在香港，廢物管理和回收可以是一件非常困難的事。因此，我們會定期密切監視、分析和檢查我們的營運情況，以了解在何處以及如何進一步減少浪費。我們會每天記錄廢物的總量，每月整合數據並分析，然後製定行動計劃，以減少下個月的數量。我們會對同事公開數據，以提高認知並鼓勵進一步減少廢物。Amber 廚房的厭氧消化池是另一項重要措施－於 2020 年間，我們成功將總垃圾的 24.67% 轉移。

食油回收：自 2011 年 6 月以來，我們一直與泰榮環保科技國際有限公司合作－香港第一家獲得認證的生物柴油製造商。他們會將食用油轉化為可再生能源供本地使用。每月平均有 345 公斤的油被轉用為香港水域的船隻加油。

廢物分類回收：我們將廢物分為金屬、塑料、泡沫塑料、廚餘、玻璃，紙張、紙箱、油和電子產品，同時盡可能回收所有物品。

管理自然資源：每月記錄能源和水消耗量並進行分析，然後製定計劃以減少下個月的使用量。數據向所有同事公開，以提高認識並進一步減少用量。我們還專門在 Amber 餐廳和後勤空間使用 LED 燈，以進一步降低能源消耗。

剔除亞麻布：Amber 在 2019 年 5 月重開時，我們做了一個有意義的決定，從餐廳中剔除桌布。這不是外觀上的更改，而是為了減少使用漂白劑的工業洗滌對環境的影響。出於相同的原因，我們選擇使用自然色的餐巾而不是白色的。

為同事和客人提供的內部自來水裝瓶：自 2018 年以來，酒店範圍和內部都使用了瑞典的 Nordaq FRESH 淨水和裝瓶系統，從而完全棄用塑膠瓶和進口瓶裝水。這不僅減少了一次性塑膠的使用，而且大大減少了與進口瓶裝水有關的碳足跡。同事亦使用飲水器，有助進一步減少一次性塑膠瓶的使用。僅在 2020 年，我們就節省了 57,212 個塑料瓶，相當於 4 克的塑料垃圾。

A M B E R
RICHARD EKKEBUS



可生物分解的清潔產品：我們僅使用經認證可生物分解且不會危害環境的清潔產品。

我們與可持續發展相關的獎項：

2022 香港澳門米芝蓮指南 - 米芝蓮綠星

2020 亞洲 50 最佳餐廳可持續性大獎 - 最具可持續性餐廳

2020 Food Made Good Hong Kong 環境大獎

A Foodie World - The Foodie Forks 評選 2020 - 可持續性大獎