

綠色酒店

嘉湖海逸致力環保，處處實踐「減少使用、循環再用和重複使用」的3R (Reduce, Recycle and Re-use)原則

在環保意識高漲的今天，位於天水圍的嘉湖海逸酒店的員工進行了多項環保措施，成就足以令香港人自豪。

酒店員工於二〇一六年二月創立內部環保組織「環保天地」，自此種植了一千多磅的有機蔬菜。員工餐廳供應的美味菜餚，部分用料便是來自員工自己努力的成果。

「我們最初只是把酒店內餐廳食肆的玻璃瓶回收再用，後來，意識到我們其實可以為環保再多出一分力。」酒店總經理徐英略說：「我們的酒店位於新界西北部，毗鄰香港濕地公園和米埔自然保護區，接近大自然，故成為綠色酒店可說是順理成章。」

環保天地現有五十多名成員，約佔酒店員工總數四分之一。每個月平均兩次，他們會於下班後在酒店平台的有機菜園集合，在酒店園丁指導下種植各種時令蔬菜，如芥蘭、冬瓜、菜心、番茄、南瓜、辣椒等。他們把餐桌上收集得來的蔬果廢物，放在戶外回收箱內製成堆肥，並特製了一些水箱作灌溉用途。

「所謂聚沙成塔，只要每個人盡本分保護環境，便可以發揮很大的力量。」徐先生說：「種植蔬菜是一個讓同事接觸大自然的好活動，而且這些作物還會製造氧氣，帶來有益健



綠色「良」食：嘉湖海逸自設菜園，種植了逾千磅的有機蔬菜。



康的清新空氣。」

酒店還落實其他環保措施。員工除了回收舊報紙、塑料瓶、鋁罐外，還設置垃圾箱，用來收集來自一千一百間客房的玻璃瓶、手機電池和光碟。有些環保措施更是外國賓客的主意。

此外，每間服務式客房均採用節能燈泡，比普通白熾燈節省八成的能源。酒店在員工的工作場地安裝了感應器，有人在場時燈光才會亮起，而窗戶則採用有色玻璃，以減少日照造成的溫室效應。到了夏季，每間客房的氣溫都設定在攝氏二十四點五度。

嘉湖海逸酒店這些措施不僅有助節省金錢，更可樹立一個典範，鼓勵員工和賓客提高環

保意識。徐先生說：「酒店自一九九九年開業以來，上下員工熱心支持環保，我們將繼續貫徹減少使用、循環再用和重複使用的3R原則。」

回到平台，酒店房務部的卿朝霞女士正在菜園裡忙碌着。她說：「有了這塊園地，我們不但能培養一種新嗜好，還能學習新事物。看到作物茁壯成長，令人心花怒放。當然，最開心的還是收成的一刻，我們會採摘蔬菜交給大廚烹調，自己栽種的蔬菜味道真是好極了！」

