

金唐海鮮酒家

Golden Century Seafood Restaurant

餐館簡介

金唐海鮮酒家位于悉尼唐人街，是悉尼最大的中餐館之一，提供港式海鮮菜餚，設有 600 個座位，每週顧客約 7000 位，七天營業，每天營業 16 小時，聘請的職員有 120 名，其中包括 10 位廚師和 35 位廚房員工，該酒家的廚房一共有 8 個爐灶，每個爐灶設有兩個爐眼(爐圈)。金唐海鮮酒家是在 1989 年開始營業，隸屬於金唐集團，目前由行政總裁黃錦華和總經理黃甘燕玲管理。



在更換爐灶的前兩週，水表數據記錄器安裝在爐灶附近，來記錄舊爐的用水量，在安裝節水爐灶後，水表數據器保留在原來的位置一週時間，以量度用水量的變化，餐館正常營業。根據這個記錄器的數據顯示，金唐酒家原來的傳統爐灶的平均用水量是每日 3100 升，新安裝的爐灶的平均用水量是每日 1200 升，即是每個爐灶平均每天用水量減少了 1900 升，這個酒家每日一共節省 13000 升水。

環保的業績

- 爐灶的用水量下降了 37%
- 每年節省的用水是五百四十六萬升
- 餐館員工節省用水意識大大提高
- 職員已經養成了新的省水習慣

他們做了甚麼？

在 2006 年，經爐灶供應商介紹，該酒家管理層已經知道節水爐灶，因為是新技術，他們感到猶豫。

當紐省少數民族社區委員會的計劃開始時，他們在參加了計劃的發佈會，觀看了 DVD 光碟的示範後，第一個簽署同意書安裝這種新爐灶。

酒家管理層向節水爐灶供應商取得報價，更換全部共 8 個爐灶，他們與少數民族社區委員會簽署了同意書，將傳統爐灶更換成為節水爐灶，每一座可獲津貼 \$2000 元，津貼會收到金屬循環再造公司回收了舊爐灶的通知後付出。

廚師們一開始對新爐灶有所保留，不到一個月的時間，廚師們已經習慣使用節水爐灶，而節水爐灶不斷在提醒廚房員工要節約用水。現在員工們已經提高了節省用水的意識，比如，自覺關緊廚房和廁所的水龍頭，洗菜不再用水龍頭的水來沖，洗碗前先刮掉粘在上面的剩余物，放入水槽浸至所粘物全部脫落才放入洗碗機。集團管理層了解到一種廁所小便池的新技術，使用特別的化學劑可取代沖水，雖然價錢比較貴，他們亦更換了，以節省用水。



集團管理層繼續尋找省水新技術為餐館節水，現在該集團已經決定為屬下另兩間酒家的更換爐灶，這兩家酒家是 Fox 金唐酒家、在悉尼賭城的金唐粥粉麵城。

為甚麼他們會這樣做？

當悉尼水務局引入二級制水時，金唐管理層已經意識到酒家的水費賬單很大，開始尋求節水的辦法。總經理注意到，在爐灶打著使用期間，爐灶上的水龍頭和灶面冷卻水是一直開著的，每天長流10小時，她鼓勵廚師在煮菜時要關水龍頭，廚師們反映不斷要關水龍頭是很難的，傳統爐灶的設計是需要用水冷卻。

金唐管理層認識到傳統中餐煮食方式要用大量的水，於是想辦法提高員工的節省用水和社會責任意識，總經理黃甘燕玲說：“我們覺得我們可以通過參與這個計劃和更換爐灶來改變傳統的看法，讓大家看看我們是可以在爐灶上節省用水，省水和參加一個這樣好的計劃是我們對社會的責任。”

金唐管理層可以看到參加“亞洲式餐館節省用水計劃”的真正好處“計劃並沒有花很多錢(資金)用在廣告上，而是提供實在的金錢(津貼)去幫助餐館達到省水的目標，企業商戶更換設備的費用很高，所以我們希望有更多這樣的計劃去幫助企業商戶變得更環保。”

費用多少及節省多少？

節省的用水使金唐酒家每年節省\$13,200，每月平均水費從\$7400 減少至\$6300（未包括每一單位水費加價的因素）。

八座新爐灶共花費\$41,000，他們從計劃中得到津貼\$16,000，金唐管理層估計，因為計劃的津貼和每個月所省的水費，更換爐灶的費用在大約兩年內就可以還本。



這是為參與紐省少數民族社區委員會“亞洲式餐館節省用水計劃”的餐館所作個案研究中的一個，該計劃是由紐省氣候改變基金資助。參加這個計劃，餐館會接受關於企業節省用水的教育和更換舊傳統爐灶為新節水爐灶的津貼。在計劃的第一階段，已有23家餐館參加，已經為悉尼的水源每年節省了六千六百萬升水。

查詢：

Helen Scott, 計劃負責人
紐省少數民族社區委員會
(Ethnic Communities' Council of NSW)
電話：9319 0288
電郵：wok@eccnsw.org.au

紐省政府氣候改變基金支持



Ethnic Communities' Council of NSW Inc

Department of Environment & Climate Change NSW

