

金塔粉麵店

MC Golden Tower

餐館簡介

金塔粉麵店位于悉尼唐人街的 Market City 購物中心，提供中式和越式菜餚，七天營業，每天營業 11 小時，每週顧客達 3000 多位，聘請的職員有 11 名，包括 3 位廚師和 4 位廚房員工。金塔粉麵店是在 1985 年開始營業，店主和經理是 David Chea 和 Kelly Ngo。廚房一共有 2 個爐灶，每個爐灶設有兩個爐眼(爐圈)。作為購物中心的一部分，他們的水費是包在租金內，所以餐館並不一定付自己實際用的水費。



環保的業績

- 爐灶的用水量下降了 53%
- 每天節省的水是 7,000 升
- 每年節省的水是二百五十三萬升
- 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？

金塔粉麵店的店主從華文報紙了解到這個計劃，於是打電話聯係紐省少數民族社區委員會，一名雙語教育員拜訪他們，提供了計劃的全套資料，包括節水爐灶介紹和如何省水的資料，一份經核准節水爐灶供應商名單和一隻展示節水爐灶的 DVD 光碟。

在了解到這些資訊後，金塔的店主向 B & S Commercial Kitchen Appliances 供應商在悉尼的代理 Andrew Li 取得了報價，於是他們決定採用新的技術，店主 Chea 先生與少數民族社區委員會簽署了同意書，在同意書內，業主同意將傳統爐灶更換成為節水爐灶，並將舊爐灶棄置到金屬循環再造站，因而每一座新爐灶可獲津貼 \$2000 元。

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，在記錄器收集數據和換爐期間，餐館正常營業。





為甚麼他們會這樣做？

經過一段較長時間的經營，在 2007 年，金塔的店主決定要裝修廚房，當他們向購物中心管理處提交裝修計劃時，管理處建議他們尋求在廚房省水的途徑。

在尋找省水途徑中，他們了解到節水爐灶將會是合適的技術，雖然節水爐灶比其他傳統爐灶價格昂貴，金塔的店主相信，在運作生意時，很重要是要看的遠，他說：“我不想把錢花在將要過時的設備上，我覺得節水爐灶是解決地球未來的一個大問題——水源短缺的一個辦法。”

雖然廚師們有一些抱怨，但 Chea 先生堅持使用新的省水技術，“我告訴他們要習慣使用新的技術，節省用水是我們每一個人的責任，在華人社區，十個人中就有四個人經營餐館或在餐館工作，如果每個人都在工作場所節省用水，就可以節省很多的水。”

購物中心管理處對他們節省用水的措施表示滿意，並呼籲其他外賣店亦採用相似的措施。

費用多少及節省多少？

金塔粉麵店所節省的水已經為購物中心每年減少 \$6,000 水費，這些省下來的錢也許通過減租或其他的方式回報給店舖。

更換2座共4個爐眼的爐灶共花費\$13,000，他們從計劃中得到津貼\$4,000，金塔的店主估計，因為計劃的津貼和每個月省下的水體現在租金上，更換爐灶的費用在大約兩年就可以還本。

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

