



即時發佈

麥當勞於太和開設全港飲食業首間 LEED 零碳認證餐廳
與環保大使郭富城全力推動「減碳·減排·減塑 麥麥行多步」
聯同 Pingfong Baby Shark 推出全新開心樂園餐圖書推廣環保教育



標題：麥當勞與多個企業夥伴合作，打造全港飲食界首間 LEED 零碳認證餐廳。
(左起：中電總裁羅嘉進先生、領展資產管理有限公司執行董事兼行政總裁王國龍先生、香港麥當勞主席張懿宸先生、環保大使郭富城、香港麥當勞行政總裁黎韋詩小姐、美國綠色建築委員會北亞區董事總經理杜日生先生、香港木庫創辦人黃卓健先生)

【2023 年 8 月 16 日 – 香港】香港麥當勞植根香港 48 年，一直積極將可持續發展理念注入企業策略及營運當中，全力推動綠色餐飲體驗。繼去年「齊齊減塑 麥麥行多步」全線餐廳轉用木餐具，每年減少一億件塑膠後，香港麥當勞今年跨出新一步，將太和餐廳搖身一變成全港首間獲美國綠色建築委員會 LEED 零碳認證餐廳，預計其環保設計將為餐廳減少 848.22 公噸二氧化碳當量，相當於種植約 36,879 棵五米高樹木，實踐「減碳、減排、減塑」，寫下香港麥當勞綠色營運的全新里程碑。同時，香港麥當勞再度邀請星級爸爸郭富城擔任環保大使，聯同 Pinkfong Baby Shark 推出全新環保宣傳短片及開心樂園餐圖書和親子填色遊戲系列，鼓勵公眾積極投入綠色生活。

香港麥當勞行政總裁黎韋詩小姐表示：「作為推動綠色營運的先驅，麥當勞一直致力實踐可持續發展願景。我們非常高興能開設全港首間 LEED 零碳認證餐廳，亦希望藉著跨界合作，與十分重視環保的機構夥伴，包括領展、中電與香港木庫等，共同為節能減碳出一分力，引領業界共同實踐可持續發展。同時亦透過開心樂園餐環保圖書及親子填色遊戲系列，繼續鼓勵和教育下一代愛護環境，齊心為地球『減碳、減排、減塑，麥麥行多步』。」



與各界夥伴合作 為餐廳注入逾 20 項綠色元素 締造綠色餐飲體驗

香港麥當勞為太和餐廳由內至外，注入超過 20 項綠色元素，並將多項節能減廢技術應用於設計及營運之中，當中包括不少**首度引進餐廳的項目**，例如在營運方面，與領展簽訂綠色租約，包括承諾共享可持續發展相關數據、訂下環保低碳裝修及營運指引，以至其他綠色運營措施。在循環再用方面，與環保初創社企**香港木庫**合作，外牆選用了因颱風吹襲而倒塌、或因老化而需砍伐的大埔區原生木材建成外牆，賦予樹木第二生命；而室內裝修及枱檯均採用了循環再用物料。在節能方面，亦與**中電**合作於餐廳頂層安裝太陽能發電系統，善用可再生能源。我們亦大量應用智能裝置，時刻監察能源使用情況，鼓勵員工和大眾實踐綠色生活，齊齊減少碳排放。此香港首間 LEED 零碳認證餐廳預計可每年減少 848.22 公噸二氧化碳當量（相當於種植約 36,879 棵五米高樹木）及節省 98.7 萬千瓦特小時用電。

領展資產管理有限公司執行董事兼行政總裁王國龍先生表示：「麥當勞『零碳認證餐廳』開幕，不單展現麥當勞對可持續發展的承諾，同時亦體現領展與合作夥伴共同推動可持續發展的堅持。在未來日子，領展希望與麥當勞一起共同推動更多可持續發展項目，為社區和地球作出更大貢獻。我們亦相信，麥當勞的舉措將鼓勵更多商戶仿效，並且推動更多可持續發展計劃。」

新增多項環保親子設施及 Baby Shark 環保派對主題 寓教於樂 宣揚綠色生活

另外，太和餐廳還特別增設了多項全新親子設施，包括親子充電單車座位、環保教育角，餐廳後方更加入 Baby Shark 打卡位，結合玩樂與學習，增強下一代的環保意識，讓一眾大人小朋友打卡留念之餘，還可以一邊享受美食、一邊輕鬆學習環保知識。而由 8 月 17 日（星期四）起，備受小朋友喜愛的麥當勞派對，亦將推出全新 Baby Shark 環保主題，讓小朋友度過別具意義的派對時刻。舉行 Baby Shark 環保主題派對的餐廳資料可參閱：<https://mcdonalds.com.hk/about-us/clubs-party/birthday-party-babysark-theme/>

環保大使郭富城及 Baby Shark 拍攝全新短片及推出環保兒童圖書系列

繼去年「齊齊減塑 麥麥行多步」後，麥當勞再度邀請向來身體力行支持環保的星級爸爸**郭富城**擔任**環保大使**，與全球深受歡迎 IP **Baby Shark** 攜手合作，拍攝全新一輯充滿教育意義和趣味性的環保宣傳短片，齊齊向下一代推廣綠色生活。歡迎瀏覽麥當勞官方 YouTube 頻道觀看**環保大使郭富城**及 **Baby Shark** 合作的全新環保宣傳短片：<https://www.youtube.com/@McDonaldsHK/videos>

麥當勞作為全球最大兒童圖書出版商之一，一直致力透過「開心樂園餐」附送的書籍，鼓勵父母和子女共享閱讀時光，促進親子關係。自 2021 年起，麥當勞推出開心樂園餐環保圖書教育下一代正確的環保觀念，今次聯同 The Pinkfong Company 旗下的全球深受歡迎 IP **Baby Shark** 攜手推出全新一套三款圖書及親子填色遊戲，內容涵蓋三大可持續生活主題，分別為「**電力小子**」、「**珍貴的小水滴**」及「**尋回清新校園**」，帶出節約能源、珍惜水資源和減少碳排放的訊息，以趣味互動方式，深入淺出讓小朋友輕鬆學習環保小知識。由 8 月 17 日（星期四）起一連三星期，每星期將輪流隨「開心樂園餐」送出限定 **Baby Shark** 圖書一本或親子填色遊戲一份。



相片說明：



標題：香港麥當勞行政總裁黎韋詩小姐今天宣佈麥當勞太和餐廳成為全港首間獲美國綠色建築委員會 LEED 零碳認證餐廳，全力推動「減碳、減排、減塑」。



標題：麥當勞與郭富城攜手宣揚「減碳、減排、減塑 麥麥行多步」。



標題：郭富城再度擔任麥當勞環保大使，表示能夠為環保教育出一分力，意義重大。



標題：麥當勞致力實踐可持續發展理念，太和餐廳在建築設計和營運上由內至外注入逾 20 項綠色元素。



標題：麥當勞夥拍初創環保社企香港木庫，以本地回收木材建成外牆，賦予樹木第二生命。



標題：餐廳新設多項環保親子設施，包括親子充電單車座位、環保教育角，餐廳後方更加入 Baby Shark 打卡位，讓一眾大人小朋友可以邊食邊玩，邊輕鬆學習環保小知識。



pinkfong
BABY SHARK
環保圖書系列

仲有親子遊戲
畀你玩!

尋回清新校園 電力小子 珍貴的小水滴

受條款及細則約束
只適用於指定之香港及澳門麥當勞餐廳

供應期有限 售完即止

開心樂園餐 x Baby Shark 環保故事書及親子填色遊戲系列換領日期

8月17日起		
8月24日起		
8月31日起		



條款及細則

- 供應期由 8 月 17 日（星期四）起凌晨四時後供應。
- 顧客凡惠顧任何開心樂園餐，即可獲得 Baby Shark 系列圖書一本或親子填色遊戲一份。
- 數量有限，售完即止。
- 圖片只供參考。

太和麥當勞餐廳戶外 Baby Shark 打卡位開放詳情：

日期：	由 2023 年 8 月 18 日（星期五）起
時間：	星期一至五，中午 12 時至下午 6 時 星期六、日及公眾假期，上午 10 時至下午 6 時
費用：	免費開放
備註：	<ul style="list-style-type: none"> ● 有關戶外 Baby Shark 打卡位的開放安排將根據太和麥當勞餐廳最新營運情況而訂，任何改動或更新，請留意餐廳內告示。

香港麥當勞綠色營運里程碑

年份	內容簡介
2022 年	<p>全線麥當勞餐廳及 McCafé 減塑 全線麥當勞餐廳及 McCafé 減塑，停用即棄塑膠餐具，轉用木餐具，包括木羹、木叉和木刀，每年減少一億件塑膠。</p>
2022 年	<p>再度與 Green Monday 合作推出植物製新吞拿系列美食 新吞拿登陸麥當勞全線餐廳及 McCafé，為顧客呈獻嶄新綠色選擇。</p> <p>McCafé 聯乘瑞典燕麥奶品牌 Oatly 2022 年 4 月起提供轉配植物製的 Oatly 燕麥奶選項，為客人提供更多彈性選擇。</p>
2021 年	<p>採用 FSC 認證包裝物料 由 2021 年 1 月起採用 FSC 認證包裝物料。</p> <p>全面推行「齊環保 走飲管」 由 2021 年第一季起，全港麥當勞及 McCafé 全面推行「齊環保 走飲管」，凍飲以全新設計杯蓋取代一次性飲管。</p>
2020 年	<p>100% 雨林聯盟認證 McCafé 的咖啡採用 100% 雨林聯盟認證的 Arabica 咖啡豆。</p> <p>首度與 Green Monday 合作推出期間限定新餐肉系列早餐 植物製的新餐肉系列早晨套餐自 2020 年 10 月推出以來，一直深受顧客喜愛，至今已售出超過 559 萬份新餐肉系列美食，這相當於減少了 2 萬 7 千噸碳排放量，亦等於種植了 120 萬棵樹。</p>
2020 年	<p>交易無紙化 使用麥當勞 App 有效減少於辦公室和餐廳產生的用紙量，當中所節省的用紙量足以填滿 3,500 個籃球場。</p>
2019 年	<p>綠色餐廳 紅磡麥當勞為香港首間獲發美國綠色建築議會（LEED）鉑金級認證的餐廳，彰顯麥當勞在環保營運邁出的一步。</p>



2018 年	<p>全面走飲管 2018 年推行「麥麥走飲管」，同時以木攪拌棒取代塑膠攪拌棒。</p> <p>全面停用發泡容器 2018 年起全面停用發泡膠容器。</p> <p>鼓勵使用自攜杯 McCafé 堂食飲品和食品使用陶瓷或玻璃杯、陶瓷碟及不鏽鋼餐具，亦歡迎顧客使用自攜杯，同時推出隨行杯，鼓勵顧客於 McCafé 多使用自攜杯。</p>
2016 年	<p>推出健康之選 套餐薯條免費轉粒粒粟米杯，推出全新凱撒沙律套餐。</p>
2012 年	<p>全面採用 LED 燈 餐廳全面採用高效能 LED 燈，每年減少超過 200 萬公斤碳排放外，更制定不同節能指引，例如電源開關的先後次序，減省不必要的用電。</p>
2009 年	<p>惜食無廚餘 推出「即時點·即時製」模式，有效減少浪費，減少預製餐點的浪費，達致接近 100% 零廚餘。</p>
2008 年	<p>廢油回收再生 與環境保護署核准的回收再造廢油公司合作，將全港餐廳的廢油轉化為生化柴油等有用能源，並連續 8 年獲環境保護署嘉許為「環保園之友」。</p>