

在台灣廚餘的處理方式大多與垃圾相同，不是進焚化爐焚燒就是進掩埋場，這樣的處理方式不但不環保，同時會造成焚化爐溫度降低不僅浪費油耗同時會產生戴奧辛。在 7-ELEVEN 廚餘報廢物被認為是尚未利用的資源，為了有效運用，正積極檢討飼料化、堆肥化的再生方式。

### 〔參與廚餘回收有效運用〕

7-ELEVEN 落實鮮度管理，門市的商品都是要求最新鮮的，所以一旦這些商品超過保存期限馬上就變成廚餘報廢品，7-ELEVEN 除了提供更精準的銷售情報來提高訂貨精準度，減少報廢損失及販賣機會損失外，同時對於少量的廚餘報廢品也規劃了廚餘的回收、處理機制。同時上游的鮮食工廠在製造的過程中也會產生一些廚餘報廢，所以 7-ELEVEN 也協助鮮食工廠規劃廚餘處理作業，以確保資源的充分利用。



因為在台灣廚餘處理技術尚未完全成熟、普及，所以 7-ELEVEN 在這方面花了相當多的時間進行規劃及測試，並於 2001 年 6 月於台北市中正區展開廚餘回收、處理測試，目前每月約處理 6.4 噸的廚餘，所產生的肥料經檢驗符合有機肥的標準。所以 7-ELEVEN 一方面著手進行台北市全區導入廚餘回收的規劃，另一方面也利用關係企業的資源，進行有機肥(廚餘所製成)再利用的計劃。

鮮食廠的生產量是根據門市訂貨來製造。但是製造過程都還是會產生部分的廢棄物。與門市廚餘報廢不同的是鮮食廠的報廢品都是無雜質的新鮮廚餘，所以可利用的價值更高，因此 7-ELEVEN 也開始進行鮮食廠廚餘製成高價值飼料的規劃，相信近期會有成效產生。



7-ELEVEN 對環境的關心是全面性的，從有償回收、無償回收到現在的廚餘回收，7-ELEVEN 都是扮演環保先鋒的角色，也希望透過的努力讓社會及政府更重視環保，進而提供下一代更好的生活環境。

**今後的對策**，考量自然循環，7-ELEVEN 持續積極檢討廚餘垃圾的飼料化、堆肥化。

