

通过有趣游戏方式 新大生办社媒绿色运动 鼓励同学减少食物浪费

新大学生组织改编厨艺比赛的概念，挑战学生和教职员利用常吃剩的食材设计食谱，再通过社媒分享制作过程。组织也通过“清洁碗盘”运动，鼓励新大社群在社媒亮出餐前、餐后不剩食物的干净碗盘照片，以培养不浪费食物的好习惯。



胡洁梅 报道
ohkm@sph.com.sg

把厨艺比赛MasterChef的概念加以改编，挑战学生以常吃剩的食材设计食谱；在社交媒体上办“清洁碗盘”挑战活动，鼓励学校社群拍照展示用餐后的盘子，新加坡管理大学学生组织希望通过有趣的方式，传达减少食物浪费的绿色信息。

几年前由新大一组信息系统学院学生发起的Project Midori（意指“绿”计划）原本以科技方案，通过向学校社群发布校内自助餐剩余食物的信息，以避免食物浪费。后来，组织扩大工作范围，把重点放在宣导工作，要从上游阶段鼓励学生减少食物垃圾。今年起，学生组织也会加大力度与餐饮业者合作，展开宣导工作。

MasterChef挑战、“清洁碗盘”挑战等社交媒体运动在冠病疫情期间发起，因当时的实体活动减少，更多宣传须转向线上形式。

2021年领导Project Midori的新大社会科学院学生蔡靖伟（24岁）受访时说，不少家庭常因煮了过多的食物，吃不完放在冰箱或倒掉。他们于是想到以常吃剩的食材，挑战学生和教职员设计食谱，并向社会企业Just Dabao了解餐饮业者最常被浪费的食材。这家企业旨在解决食物浪费问题，协助业者把多余的食物卖出。

根据社会企业的反馈，以及



新加坡管理大学学生郭康宏（左）和蔡靖伟（右）向校内餐饮业者讲解厨余处理器的用途并做示范。学生组织接下来将针对业者展开宣导，希望在前期的餐食准备过程中减少浪费。（何家俊摄）

学生组织进行的内部调查，他们发现饭和鸡胸肉是最常被浪费的食材。2021年MasterChef挑战活动，参与者得利用这两个主要食材设计食谱。学生组织选出最好的几个食谱，亲手制作菜肴，把准备过程拍成视频，通过社交媒体分享食物“再造”的点子。一些菜肴包括鸡肉蛋包饭、鸡肉焗饭等。

同年，组织举办“清洁碗盘”运动，以累积分数赢取奖品的游戏方式，鼓励新大社群不浪费食物。参与者在社交媒体上亮出餐前，以及餐后不剩食物的干净碗盘照片，能持续这个习惯越久，累积的分数也就越多。运动去年也开放给到新大餐饮场所用餐的公众参加。

蔡靖伟说：“减少食物浪费至关重要，我们想以更有趣的方式来引起学生与公众的关注，培养好习惯。减少食物垃圾看似很大的课题，但每个人只要从简单的生活习惯做起，就能协助解决这个问题。例如，如果不吃黄瓜，向摊贩要求不在餐点加黄

减少食物浪费至关重要，我们想以更有趣的方式来引起学生与公众的关注，培养好习惯。减少食物垃圾看似很大的课题，但每个人只要从简单的生活习惯做起，就能协助解决这个问题。例如，如果不吃黄瓜，向摊贩要求不在餐点加黄瓜、要求少饭等。我在学校食堂试过，摊贩并不觉得麻烦。

——新大社会科学院学生蔡靖伟

瓜、要求少饭等。我在学校食堂试过，摊贩并不觉得麻烦。”

新大李光前商学院学生郭康宏（22岁）指出，他从小在父母的教导下养成不浪费食物的习惯，因此义不容辞参加Project Midori，也常提醒身边的朋友不要点过量的食物，避免浪费。

向校内30餐饮业者宣导 探讨在准备食物时减少浪费

他也参与新大“推广可持续运动周”的准备工作。由各学生组织联办的活动去年9月首次举办，节目包括探讨永续发展课题的座谈会、捐书运动、服装升级改造等。

接下来，学生组织将面向新大约30个餐饮业者展开宣导工作，探讨如何在前期的食物准备过程中就减少浪费。

新大学生社会责任培育中心高级经理袁惠君指出，校方获得永续发展与环境部的新加坡生态基金（SG Eco Fund），计划购买七台厨余处理器。其中两台刚安装在大学内，收集校内食肆的厨余。

学生的宣导工作向来面向消费者，校方下来将更紧密地与业者合作，通过收集数据来了解摊贩食材处理的程序，以及校内食物垃圾的问题，避免摊贩准备过量的餐食。