天蔥的廢水處理

第十六條 等級：初級

資料來源：2019年天蔥企業社會責任報告書

*天蔥對於餐飲廢水於各分店設有水污染防治規劃，過濾油汙後才將其汙水導入百貨賣場之中央汙水處理系統*

**企業概述**

1991年於台北天母發跡至今已20餘年，從一家咖啡餐廳開始經營，接著創新推出法式七道菜組合餐一舉成名，當年巷頭巷尾共4 個店面，每天門庭若市、人聲鼎沸，創造台北天母「洋蔥巷」的美譽。現今Mr. Onion 除仍以各式排餐料理與新鮮美味食材，以及秉持專業、親切及創新的經營理念，讓每份送到顧客面前的餐點，都有滿滿的用心與堅持，超過20 個年頭的老味道，從天母「洋蔥巷」到現在進駐各大商場以外，尚積極開發中西餐不同品牌之美食，期待繼續贏得饕客味蕾。

**案例描述**

餐飲業在烹調的過程中會產生帶有油脂之污水，故在廢水防治的部份，所有分店均設置於百貨賣場內，配合百貨賣場之水污染防制規畫，各分店的水槽下方均設置攔渣槽，再滙入截油排水設備，當溫熱的廚房廢水流過截油槽，經急速冷郤後可使水中的油脂凝結後浮到表面，且由隔板把這些凝固油脂隔離開，藉著截油槽先將油污攔截，使排放水中之廚餘及油脂有效分離，除防止含油脂之污水直接排入下水道外，也削減污染物，並於每日打烊時清洗截油槽，經前端廢水處理後，再導入百貨賣場之中央污水處理系統，減少環境的污染。