



銀娛办「美味菜餚出品的揭秘」系列工作坊第二单元活动 安排业界代表参观「澳門銀河」中央厨房 深化相关交流

2024年7月8日 — 银河娱乐集团（下称「银娱」）多年来积极透过多元方式，助力深化澳门「创意城市美食之都」的内涵。今年，银娱与澳门特别行政区政府旅游局及市政署携手推出横跨3个季度、涵盖3个单元之「美味菜餚出品的揭秘」系列工作坊，并于早前在旗下的「澳門銀河™」综合度假城举办第二单元活动，合共吸引近100名本地旅游、餐饮业界及中小企代表参与。在银娱相关团队的精心策划下，活动涵盖参观亚洲综合度假城业界中最具规模的「澳門銀河」中央厨房，亦安排部门代表与一众参加者互动交流等，让其深入了解银娱在食安、餐饮管理与营运上的品质要求，藉此启发业界于相关范畴追求更高标准及最佳实践，助力推进本澳旅游、餐饮业的可持续发展。

市政署食品安全厅厅长张桂达先生与其团队出席参与及支持第二单元活动。活动首先由银娱餐饮副总裁吴运桩先生以主题分享形式，向一众参加者介绍「澳門銀河」中央厨房的主要特色及功能。「澳門銀河」中央厨房佔地总面积超过3,600平方米，日常供应逾500项产品予银娱旗下相关餐厅，无论在面积及营运规模，均领先亚洲综合度假城及酒店业界；在食品生产过程中，更致力实施自动、标准化，并融入多项食品卫生与安全监控措施，以确保旗下生产食品之质量、安全及效率。其后，一众参加者戴上发网及穿著保护衣，在银娱相关部门代表的带领下实地考察「澳門銀河」中央厨房的各个食品处理区域，进一步了解银娱餐饮部门针对不同类型的食材批量制作、原材料处理及出品包装之标准作业程序，期间参加者亦就相关作业程序的最佳实践展开交流讨论，现场气氛活跃热闹。

有参与活动的中小企代表梁先生表示，是次活动非常难得，感谢银娱向业界展示旗下中央厨房的设计及设备，以及深入介绍各项食品生产及食安工作，从中了解到一套完善、高标准的作业流程，能够有效提升产品质量及营运效率，为其未来自身企业的提升优化带来甚多启发，获益匪浅。

「美味菜餚出品的揭秘」系列工作坊的第三单元活动将于今年第三季在银河国际会议中心举行，届时将透过主题分享，与业界共同探讨食材及供应商的选购、运送过程及收货流程、保障货源及稳定品质的重要性。多年来，银娱一直积极参与及支持业界的相关交流活动，如过去与旅游局合办的「星级厨师工作坊」及与市政署合办的「食品安全专题讲座」等。未来，银娱亦将继续积极以多元方式推动本地旅游与餐饮业的联动合作，助力深化「旅游+美食」跨界融合。

- 完 -

图片说明



P001：早前在銀娛旗下的「澳門銀河™」綜合度假城舉辦「美味菜餚出品的揭秘」系列工作坊第二單元活動，合共吸引近 100 名本地旅遊、餐飲業界及中小企代表參與。市政署食品安全廳廳長張桂達先生（前排右五）與其團隊出席參與及支持。



P002：活动首先由银娱餐饮副总裁吴运桩先生以主题分享形式，向一众参加者介绍澳門銀河」中央厨房的主要特色及功能。