



銀娛辦「美味菜餚出品的揭秘」系列工作坊第二單元活動 安排業界代表參觀「澳門銀河」中央廚房 深化相關交流

2024年7月8日 — 銀河娛樂集團（下稱「銀娛」）多年來積極透過多元方式，助力深化澳門「創意城市美食之都」的內涵。今年，銀娛與澳門特別行政區政府旅遊局及市政署攜手推出橫跨**3**個季度、涵蓋**3**個單元之「美味菜餚出品的揭秘」系列工作坊，並於早前在旗下的「澳門銀河™」綜合度假城舉辦第二單元活動，合共吸引近**100**名本地旅遊、餐飲業界及中小企代表參與。在銀娛相關團隊的精心策劃下，活動涵蓋參觀亞洲綜合度假城業界中最具規模的「澳門銀河」中央廚房，亦安排部門代表與一眾參加者互動交流等，讓其深入了解銀娛在食安、餐飲管理與營運上的品質要求，藉此啟發業界於相關範疇追求更高標準及最佳實踐，助力推進本澳旅遊、餐飲業的可持續發展。

市政署食品安全廳廳長張桂達先生與其團隊出席參與及支持第二單元活動。活動首先由銀娛餐飲副總裁吳運椿先生以主題分享形式，向一眾參加者介紹「澳門銀河」中央廚房的主要特色及功能。「澳門銀河」中央廚房佔地總面積超過**3,600**平方米，日常供應逾**500**項產品予銀娛旗下相關餐廳，無論在面積及營運規模，均領先亞洲綜合度假城及酒店業界；在食品生產過程中，更致力實施自動、標準化，並融入多項食品衛生與安全監控措施，以確保旗下生產食品之質量、安全及效率。其後，一眾參加者戴上髮網及穿著保護衣，在銀娛相關部門代表的帶領下實地考察「澳門銀河」中央廚房的各個食品處理區域，進一步了解銀娛餐飲部門針對不同類型的食材批量制作、原材料處理及出品包裝之標準作業程序，期間參加者亦就相關作業程序的最佳實踐展開交流討論，現場氣氛活躍熱鬧。

有參與活動的中小企代表梁先生表示，是次活動非常難得，感謝銀娛向業界展示旗下中央廚房的設計及設備，以及深入介紹各項食品生產及食安工作，從中了解到一套完善、高標準的作業流程，能夠有效提升產品質量及營運效率，為其未來自身企業的提升優化帶來甚多啟發，獲益匪淺。

「美味菜餚出品的揭秘」系列工作坊的第三單元活動將於今年第三季在銀河國際會議中心舉行，屆時將透過主題分享，與業界共同探討食材及供應商的選購、運送過程及收貨流程、保障貨源及穩定品質的重要性。多年來，銀娛一直積極參與及支持業界的相關交流活動，如過去與旅遊局合辦的「星級廚師工作坊」及與市政署合辦的「食品安全專題講座」等。未來，銀娛亦將繼續積極以多元方式推動本地旅遊與餐飲業的聯動合作，助力深化「旅遊+美食」跨界融合。

- 完 -

圖片說明



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：活動首先由銀娛餐飲副總裁吳運椿先生以主題分享形式，向一眾參加者介紹「澳門銀河」中央廚房的主要特色及功能。