



銀娛續辦「美味菜肴出品的揭秘」系列工作坊第三單元活動 助業界及本地供應商鞏固食安標準及專業知識

2024年10月9日 — 银河娱乐集团（下称「银娱」）积极支持澳门特别行政区政府（下称「澳门特区政府」）推动「旅游+美食」的创新发展，透过多元方式深化本地旅游及餐饮业界的相关交流，丰富澳门「世界旅游休闲中心」定位的内涵。今年，为支持及促进本澳旅游与餐饮业界的联动合作，银娱与澳门特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「美味菜肴出品的揭秘」系列工作坊，并于日前举办最后一个单元活动，透过主题分享形式，协助业界深入了解大型综合度假城之食品安全供应链管理，并加深其在相关范畴的专业知识，从而助力提升业界综合竞争力，支持澳门「创意城市美食之都」的可持续发展。整个系列工作坊活动累计吸引超过 600 名本地旅游、餐饮业界及中小企代表，以及银娱旗下供货商合作伙伴与多个相关营运部门之团队成员先后参与不同单元活动，获得本地旅游及餐饮业界的正面反馈。

「美味菜肴出品的揭秘」系列工作坊第三单元活动在银河国际会议中心举办，旅游局培训及质量管理厅厅长梁美彩女士与其团队，以及市政署食品安全厅团队亦有出席参与及支持。活动以食材及供货商的选购、运送过程及收货流程为主题，与一众参与者探讨货源保障及质量稳定，对拓展高质量业务发展的重要性。活动首先由银娱采购副总裁刘锦彪先生介绍银娱在食品采购过程中的高标准质量监控评估准则；并由银娱仓储管理副总裁郑仁斌先生讲解相关部门在运送及储存食品过程中，所实施的严格物流管理监察流程，以确保银娱旗下餐饮设施所使用的各类型食材质量，均符合国际卫生安全标准，展现银娱高度重视从源头确保食品安全，致力保障客人及团队成员的健康与安全。此外，银娱亦邀请供货商合作伙伴—南光谷丰配送有限公司副总经理熊谦先生分享该企业的食品安全架构及业务模式，以至与银娱等大型综合旅游休闲企业的合作个案，藉此后发业界借鉴当中的成功经验，进一步了解大型综合旅游休闲企业对食材采购上的质量要求，从而提升业界相关企业自身的竞争力，拓展商机。

此外，因应系列工作坊第二单元活动中的「澳門銀河™」中央厨房参观活动获业界热烈回响，银娱于同日亦支持市政署与广东省市场监督管理局组织的近 30 名广东省食品业界代表参观「澳門銀河」中央厨房，助力促进两地业界在食品安全上的交流合作。在银娱餐饮部代表的讲解下，代表团深入参观银娱旗下领先亚洲综合度假城及酒店业界的中央厨房设施，以及认识银娱在食品处理过程中所制定的高规格餐饮管理系统及作业程序。期间，各人亦有就食安管理及营运效率等内容进行业界交流，交换意见。

多年来，银娱作为澳门综合旅游休闲产业一份子，积极透过举办及支持不同类型的活动，助力深化「旅游+美食」跨界融合，并培育更多优秀的餐饮业人才。今年，银娱



亦与瑞士酒店业在线学习平台 **Global Swiss Learning** 合作，推出「银娱厨师培训试行计划」，为 **12** 名银娱餐饮部门提供一系列的厨艺教学课程，助其提升专业技能，并促进与国际业界的交流。未来，银娱将继续以务实行动，支持澳门展现「创意城市美食之都」的深厚魅力。

- 完 -

图片说明



P001：銀娛與澳門特區政府旅游局及市政署携手推出橫跨 3 个季度、涵蓋 3 个单元之「美味菜肴出品的揭秘」系列工作坊，并于日前在银河国际会议中心举办最后一个单元活动。旅游局培训及质量管理厅厅长梁美彩女士（前排右六）与其团队及市政署食品安全厅团队出席参与及支持。



銀娛 GEG



P002：銀娛採購副總裁劉錦彪先生介紹銀娛在食品採購過程中的高標準質量監控評估準則。



P003：銀娛倉儲管理副總裁鄭仁斌先生講解相關部門在運送及儲存食品過程中，所實施的嚴格物流管理監察流程。



P004：銀娛供應商合作伙伴南光谷豐配送有限公司副總經理熊謙先生分享企業的食品
安全架構及業務模式，以至與銀娛等大型綜合旅遊休閒企業的合作經驗。



銀娛 GEG



P005：銀娛採購副總裁劉錦彪先生（右一）及倉儲管理副總裁鄭仁斌先生（左一）代表致送紀念品予南光谷豐配送有限公司副總經理熊謙先生（左二）及業務助理主管華越先生（右二）。



P006：銀娛特意为市政署与广东省市场监督管理局组织的近 30 名广东省食品业界代表提供「澳門銀河」中央厨房设施导赏服务，助力促进两地业界在食品安全上的交流合作。