

銀娛續辦「美味菜餚出品的揭秘」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 — 銀河娛樂集團（下稱「銀娛」）積極支持澳門特別行政區政府（下稱「澳門特區政府」）推動「旅遊+美食」的創新發展，透過多元方式深化本地旅遊及餐飲業界的相關交流，豐富澳門「世界旅遊休閒中心」定位的內涵。今年，為支持及促進本澳旅遊與餐飲業界的聯動合作，銀娛與澳門特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，並於日前舉辦最後一個單元活動，透過主題分享形式，協助業界深入了解大型綜合度假城之食品安全供應鏈管理，並加深其在相關範疇的專業知識，從而助力提升業界綜合競爭力，支持澳門「創意城市美食之都」的可持續發展。整個系列工作坊活動累計吸引超過 600 名本地旅遊、餐飲業界及中小企代表，以及銀娛旗下供應商合作夥伴與多個相關營運部門之團隊成員先後參與不同單元活動，獲得本地旅遊及餐飲業界的正面反饋。

「美味菜餚出品的揭秘」系列工作坊第三單元活動在銀河國際會議中心舉辦，旅遊局培訓及質量管理廳廳長梁美彩女士與其團隊，以及市政署食品安全廳團隊亦有出席參與及支持。活動以食材及供應商的選購、運送過程及收貨流程為主題，與一眾參與者探討貨源保障及品質穩定，對拓展高質量業務發展的重要性。活動首先由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品質監控評估準則；並由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，以確保銀娛旗下餐飲設施所使用的各類型食材品質，均符合國際衛生安全標準，展現銀娛高度重視從源頭確保食品安全，致力保障客人及團隊成員的健康與安全。此外，銀娛亦邀請供應商合作夥伴—南光谷豐配送有限公司副總經理熊謙先生分享該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個案，藉此啟發業界借鑒當中的成功經驗，進一步了解大型綜合旅遊休閒企業對食材採購上的品質要求，從而提升業界相關企業自身的競爭力，拓展商機。

此外，因應系列工作坊第二單元活動中的「澳門銀河™」中央廚房參觀活動獲業界熱烈迴響，銀娛於同日亦支持市政署與廣東省市場監督管理局組織的近 30 名廣東省食品業界代表參觀「澳門銀河」中央廚房，助力促進兩地業界在食品安全上的交流合作。在銀娛餐飲部代表的講解下，代表團深入參觀銀娛旗下領先亞洲綜合度假城及酒店業界的中央廚房設施，以及認識銀娛在食品處理過程中所制定的高規格餐飲管理系統及作業程序。期間，各人亦有就食安管理及營運效率等內容進行業界交流，交換意見。

多年來，銀娛作為澳門綜合旅遊休閒產業一份子，積極透過舉辦及支持不同類型的活動，助力深化「旅遊+美食」跨界融合，並培育更多優秀的餐飲業人才。今年，銀娛



亦與瑞士酒店業線上學習平台 **Global Swiss Learning** 合作，推出「銀娛廚師培訓試行計劃」，為 12 名銀娛餐飲部門提供一系列的廚藝教學課程，助其提升專業技能，並促進與國際業界的交流。未來，銀娛將繼續以務實行動，支持澳門展現「創意城市美食之都」的深厚魅力。

- 完 -

圖片說明



P001：銀娛與澳門特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，並於日前在銀河國際會議中心舉辦最後一個單元活動。旅遊局培訓及質量管理廳廳長梁美彩女士（前排右六）與其團隊及市政署食品安全廳團隊出席參與及支持。



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品質監控評估準則。



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：銀娛供應商合作夥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。



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：銀娛特為市政署與廣東省市場監督管理局組織的近 30 名廣東省食品業界代表提供「澳門銀河」中央廚房設施導賞服務，助力促進兩地業界在食品安全上的交流合作。