

口頭質詢

去年十一月，特區政府公佈好消息，澳門獲評定為聯合國教科文組織—“創意城市美食之都”。行政長官表示，政府相關部門和業界要做好傳承推廣，更要加強創新開拓。善用社會各界的創造力、善用創意城市的國際網絡，以美食為載體、以創意為動力，透過本地、區域、國際的多層次合作，不斷豐富提升澳門“創意城市美食之都”的綜合實力。

我們相信“美食之都”這一個新美譽，必將有助加快推動澳門建設“世界旅遊休閒中心”的步伐，有助澳門建設經濟適度多元發展，有助澳門旅遊業注入新元素。

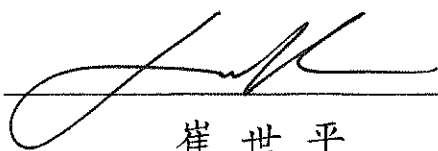
最近，政府介紹本月中旬啟動“澳門美食年”，結合於海外宣傳，推廣本地美食；同時計劃構建土生葡菜資料庫，以及加強青年廚藝培訓等。

日前，旅遊學院亦表示，學院將在推動餐飲課程的基礎上，更着力擴大課程種類及學額，關注土生菜、葡國菜、本地特色小食的研究；並計劃用四至五年時間籌備建設廚藝中心。

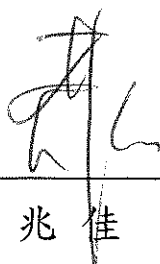
我們關心政府在推廣“美食之都”的工作，如何做好美食的傳承與創新，更關心到政府除了開展廚藝培訓之基礎上，有何具體規劃。因此，我等提出以下質詢：

1. 對於獲得“美食之都”的美譽，政府將如何在美食的傳承與創新兩方面開展工作？有何政策、措施協助老店發揚光大？又如何支持區域、國際美食元素落戶澳門？
2. 舊區有眾多傳統特色飲食老店，有着濃厚的澳門文化情懷，政府如何引客入舊區，讓澳門的特色美食響譽盛名？
3. 廚藝培訓工作需要稍長時間才可見成效，政府還有何短、中、長期計劃，藉美食推廣旅遊業，推動經濟發展？如何加大力度對餐飲業界提供便利的營商條件，優化創建良好的營商空間，打造實至名歸的“美食之都”？

澳門特別行政區立法會議員



崔世平



葉兆佳

二零一八年一月十六日