



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

## **Resposta à Interpeção Escrita apresentada pelo Deputado à Assembleia Legislativa, Ngan Iek Hang**

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, esta Direcção de Serviços apresenta a seguinte resposta à interpelação escrita do Sr. Deputado Ngan Iek Hang, de 23 de Junho de 2023, enviada a coberto do ofício n.º 674/E518/VII/GPAL/2023, da Assembleia Legislativa, de 3 de Julho de 2023, e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 4 de Julho de 2023:

Esta Direcção de Serviços tem vindo a promover proactivamente a imagem de Macau como “Cidade Criativa da UNESCO na área da gastronomia”, aproveitando as suas contas oficiais nas redes sociais para a divulgação. Este ano, foram convidados os influenciadores digitais estrangeiros a visitar Macau e a criar dicas de viagem para apresentar as lojas com características, a comida de rua e os restaurantes de qualidade em diferentes bairros, bem como para contar histórias interessantes. Ademais, em colaboração com os influenciadores digitais locais, foi enriquecido o conteúdo do website do Mapa de Gastronomia destes serviços através de visitas aos restaurantes dos diferentes bairros.

Simultaneamente, é reforçada a divulgação sobre os chefs famosos locais, cerimónias de entrega de prémios de gastronomia realizados em Macau, bem como os estabelecimentos de restauração e bebidas que tenham sido eleitos na lista de gastronomia. Por exemplo, aproveita-se o Macau Guia Essencial para divulgar as comidas típicas e populares locais, bem como os restaurantes classificados com prémios de gastronomia, incluindo Guia MICHELIN, Forbes, Lista Pérola Negra, Trip.com Group Gourmet, etc.



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

Por outro lado, continua-se a organizar vários tipos de feiras de turismo no estrangeiro e a promover em foco o elemento gastronómico. São convidados o sector turístico e os meios de comunicação social estrangeiros para visitar Macau, a fim de conhecerem os mais recentes produtos turísticos, visitarem atracções únicas, mercados locais, feiras características e restaurantes, e aqui provarem as comidas típicas locais, tendo como objectivo promover ainda mais a cozinha criativa de Macau e incentivar o sector do turismo a lançar produtos turísticos mais diversificados.

Durante a “11.ª Expo Internacional de Turismo (Indústria) de Macau”, a DST organizou as “Demonstrações de Cidades de Gastronomia”, sendo convidado um total de 23 Cidades Criativas da UNESCO na área da gastronomia, incluindo Macau, a enviar representantes e chefes de cozinha para participarem nas demonstrações culinárias com transmissões em directo através da internet.

No decorrer da Expo de Turismo, realizaram-se duas reuniões internas do grupo de Cidades Criativas da UNESCO em Gastronomia, durante as quais os representantes procederam a uma discussão aprofundada sobre a promoção dos trabalhos de desenvolvimento da Rede de Cidades Criativas da UNESCO em Gastronomia e promoveram o intercâmbio e a cooperação entre as entidades parceiras. Vários chefes de cozinha das “Cidades de Gastronomia” trocaram experiências de culinária com chefes de cozinha provenientes do Japão, da Colômbia, do México, da Tailândia, de Portugal, dos Estados Unidos da América, entre outros, bem como equipas de chefes de cozinha de empresas de resorts e lazer integrado e hotéis locais, a fim de realizar colaborações gastronómicas para proporcionar experiências culinárias interculturais.



澳門特別行政區政府  
Governho da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

As “Demonstrações de Cidades de Gastronomia” ajudaram a consolidar a gastronomia como força motriz para o desenvolvimento sustentável da cidade, demonstrar as vantagens de Macau como plataforma de intercâmbio internacional e promover a integração intersectorial de “turismo + gastronomia” em colaboração com o sector.

Para facilitar os visitantes a procurarem a gastronomia típica de Macau, esta Direcção de Serviços apresenta vários tipos de comidas através da página electrónica do turismo de Macau, da aplicação para telemóveis “Experience Macao”, do “Macau Cheia de Diversão – Planeador de Viagem Inteligente”, entre outros. A página electrónica “Viagem de Gastronomia” foi lançada em Dezembro de 2022, com a integração de vídeos sobre gastronomia, culinária e cultura gastronómica, em simultâneo com funções de “Mapa de Gastronomia de Macau”, apresentando as comidas típicas de mais de 300 estabelecimentos incluindo “Lojas com Características Próprias de Macau”, cujas informações estão disponibilizadas para a pesquisa através da aplicação para telemóveis “Experience Macao”.

Esta Direcção de Serviços disponibiliza ainda categorias detalhadas na coluna “Descubra a Gastronomia de Macau” integrada na sua conta oficial na WeChat, tais como a cultura gastronómica de Macau, eventos de gastronomia, culinárias macaense, chinesa e ocidental, culinárias do Sudeste Asiático, japonesa e coreana, cozinha sem fronteiras, estabelecimentos de comidas e bebidas, café, petiscos, sobremesas e bebidas, entre outros. No futuro, as informações serão revisadas e actualizadas em tempo oportuno.

Por outro lado, esta Direcção de Serviços lançou em 2014 o “Programa de Avaliação de Serviços Turísticos de Qualidade” destinado ao sector da restauração, com vista a incentivar o mesmo a prestar serviços de qualidade e a promover uma boa gestão de serviços.



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

A lista dos estabelecimentos premiados é publicada anualmente no site oficial e as respectivas páginas electrónicas são organizadas por zonas e agrupadas no mapa. Além disso, continua-se a otimizar as normas de execução do sector da restauração constantes do Programa, tendo sido criados, em 2022, mais quatro Prémios de Tema Especial, com vista a incentivar o desenvolvimento do sector em termos de características locais, operação inovadora, alimentação verde e serviços de cuidados.

A fim de apoiar o desenvolvimento do sector da restauração local e promover, de forma contínua, os trabalhos de Macau – Cidade Criativa de Gastronomia, desde 2021 até à presente data, esta Direcção de Serviços, através da cooperação público-privada, lançou uma série de actividades de “Masterclass”, tendo como temas a cozinha chinesa, a gastronomia macaense e a gastronomia sustentável, convidou chefs famosos ou mestres da indústria para darem aulas ou demonstrações culinárias aos trabalhadores e alunos da restauração local, sendo que, até Junho de 2023, foram realizadas 20 “Masterclasses”, que contaram com a participação de 706 formandos.

Esta Direcção de Serviços ainda incentiva as associações locais, através do Programa de Apoio Financeiro Específico para Actividades “Promover a cultura gastronómica” do Ano de 2023, a organizarem actividades destinadas ao tema “turismo + gastronomia”. No total, sete actividades foram financiadas e estima-se que sejam atraídos cerca de 749 000 participantes e 285 estabelecimentos directamente envolvidos. Dentre as actividades, colaborou-se, em Junho do ano de 2023, com as pequenas e médias empresas locais na organização da “Experiência da Gastronomia Criativa de Macau” e, em colaboração com os estabelecimentos de restauração na Rotunda de Carlos da Maia e na zona circundante, será lançado no segundo semestre o “23.º Festival de



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

Gastronomia do Sudeste Asiático” para apresentar a gastronomia típica do Sudeste Asiático, entre outras, com vista a fortalecer a ligação comunitária e proporcionar aos turistas uma experiência gastronómica e produtos mais ricos e diversificados.

Esta Direcção de Serviços também se empenha em impulsionar, com as empresas integradas de turismo e lazer, o desenvolvimento sinérgico da indústria “turismo + gastronomia”, por exemplo, prestando apoios para atrair a realização das cerimónias de entrega de prémios de listas internacionais de gastronomia em Macau, como, a Cerimónia de Entrega de Prémios “Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2023” e o "*Trip.com Group Gourmet 2023 Global Restaurant Awards Ceremony*", e ademais, bem como a realização de actividades de intercâmbio no âmbito de gastronomia e cultura, como, a “Série Gastronómica de Restaurantes Diamantes da Lista Pérola Negra 2023”, no intuito de introduzir experiências gastronómicas de alta qualidade, aumentar o nível do sector e enfatizar ainda mais o encanto de Macau como uma Cidade Criativa de Gastronomia.

Aos 21 de Julho de 2023.

A Directora da Direcção dos Serviços de Turismo

Maria Helena de Senna Fernandes