

書面質詢

梁鴻細議員

有關本澳街市活化的問題

公共街市在本澳歷史悠久，一直以來是民生消費的重要場所。隨著兩岸通關效能的完善、市面超市及蔬果肉類店的競爭，以及居民生活習慣的轉變等因素，衝擊著傳統街市買賣的經營模式。市政署表示，截至去年，本澳九座公共街市合共有二百七十五個空置攤位，當中約四成為蔬菜類攤位，位於祐漢街市居多，其餘為魚、肉及成衣百貨類攤位，並分佈於不同街市。疫後本澳經濟雖然逐漸復甦，但街市的經營狀況卻大不如前，經濟轉型已然是勢之所趨。

當局近年來持續優化街市設施以改善經營環境，隨著紅街市重開、沙梨頭街市熟食中心對外營業，無論是商戶及顧客的體驗感都較為正面，種種跡象反映，現時有部分街市已為升級轉型打下基礎。然而，部分老區街市的競爭力和吸引力仍有待改進。

故此，本人提出以下質詢：

1. 雖明白推動文化創意及節慶活動是提升街市知名度與吸引力的有效途徑，但只有單方面的行動顯然不足。請問當局會否考慮加強與周邊商戶的聯動與合作，例如結合周邊景區、酒店或商舖，建立合作關係，為街市帶來更多的客流與商機，還能夠活化社區，實現互利共贏？
2. 「民以食為天」，本澳社區的活化，離不開飲食推廣。沙梨頭街市美食廣場的開幕，市場反應良好，無疑是街市活化的新試點。請問當局會否考慮以沙梨頭街市作為藍本，推動其他街市的轉型？以及從評分標準和租金考量等方面，優化街市攤檔的公開競投原則，吸引創業者競投街市攤檔，從而活化街市成為推進本澳「美食文化之都」的動力？另外，除了飲食業，當局認為傳統街市還可引入哪些經營品種？經營方法又該如何調整？會否因應不同區份居民或旅客的消費模式，彈性規劃經營者售賣商品的種類限制？

3. 隨著社會環境和居民生活方式的轉變，「輕食文化」是現代人生活節奏急促下的飲食潮流。請問當局會否借鑑鄰近地區的經驗，在傳統街市提供食品加工之平台，讓居民和旅客能買鮮活食品到熟食中心加工；並增加更多預先包裝的輕食及預製熟食產品以迎合大眾潮流，促進傳統街市的與時並進及可持續發展？