



### 關於立法會陳虹議員書面質詢的回覆

遵照行政長官指示，經徵詢旅遊學院的意見，本局對於立法會第148/E99/VI/GPAL/2017 號公函轉來陳虹議員於二零一七年十一月二十四日提出的書面質詢，回覆如下：

特色老店是澳門的重要品牌資源，為推動澳門特色老店傳承振興和創新發展，本局於2017年11月與澳門連鎖加盟商會簽訂了“特色老店扶持小組”合作協議，支持商會發揮統籌和協調的角色，發掘一批“澳門特色老店”，並將透過工商業發展基金給予適當的扶持，助力這些特色老店重塑品牌、提升市場競爭力，從而擴大市場、打開新的發展空間。

“特色老店扶持小組”的首階段工作，包括：

1) 委託澳門科技大學可持續發展研究所，針對本澳特色老店的發展進行調查研究，有關調研報告的初稿已完成，調研團隊目前正跟進最後的檢視及調整工作。

2) 研究制定特色老店的評定標準，有關標準主要從商號擁有世代傳承的產品或技術，具有鮮明的澳門特色文化背景及文化底蘊，並取得廣泛的社會認同，形成良好信譽的品牌等方面作考慮。具體的評定標準目前已進入最後修訂階段。

3) 從以下方面作出考量研究制定扶持措施：

- 邀請被評定為“特色老店”的商號，參與品牌重塑扶助計劃，透過工商業發展基金資助特色老店進行品牌環境調研、品牌定位、品牌設計、品牌推廣策略等方面的顧問服務，推動特色老店在傳承的基礎上進行技術和生產創新、品牌形象和銷



售策略創新，以及服務和管理創新；

- 協助特色老店在“澳門國際貿易投資展覽會”、“粵澳名優商品展銷會”、“活力澳門推廣周”等內地、海外城市及澳門本地的展會活動中，做好品牌宣傳推廣工作，協助其提高品牌知名度，形成品牌效應和品牌核心價值，提升市場競爭力；
- 指導特色老店加強知識產權管理，鼓勵及協助企業除了在澳門開展商標保護、專利註冊外，亦在內地及鄰近國家或地區做好相關的知識產權保護工作。

4) 其他相關的籌備工作，包括：“特色老店評定委員會”的籌設、“澳門特色老店”的標識設計和註冊、標識使用規則的制定、域名申請及網站的籌建設計等亦正在積極推進中。其中：評定委員會由本局、消費者委員會、生產力暨科技轉移中心、澳門中華總商會、澳門中國企業協會、澳門廠商聯合會、澳門連鎖加盟商會、澳門銀行公會及澳門科技大學等九位官產學界的代表組成，並於 2017 年底完成籌組工作，而有關的評選工作爭取於 2018 年第二季正式全面展開。

在有關本澳商號的經營問題上，特區政府將與行業商會合作開設相關的支援服務，通過走訪或問卷調查等方式，一方面收集面臨結業或是出售品牌的商號資料，另一方面亦尋找有志創業的人士，以舉辦對接交流會的方式為雙方牽線搭橋，幫助那些苦於後繼無人的經營者尋找業務繼承者，同時為有志創業的年輕人尋找施展才能或建立事業的機會。此外，特區政府亦將透過與培訓機構和商會溝通研究，適時提供相關職能技術的多元進修培訓，讓商號接班人除了向老一代企業主學習之外，也有機會向外尋求更多的資源或是專業知識，進一步積累足以推動商號傳承創新需要的能力與知識。

同時，特區政府持續優化的《中小企業信用保證計劃》、《中小企業援助計劃》等有關中小企的財政支援措施與政策，旨在紓緩中小企



業，包括傳統特色老店資金週轉的困難。有需要的中小企業、店舖可提出申請，援助資金可用作有關企業、店舖日常營運開支，以助提升經營能力及競爭力。

傳承與創新，是“特色老店”永遠離不開的話題。為此，特區政府未來將繼續聆聽社會尤其是各利益持份者的意見和建議，以營造政府、行業商會、企業共同促進本澳特色老店傳承和創新發展的良好環境。

關於質詢第三點提及的問題，旅遊學院表示，為配合聯合國教科文組織創意城市網絡的宗旨，利用創意作為動力推進城市的可持續發展，特區政府正籌劃建立澳門土生菜資料庫，在保存有關澳門土生菜的歷史、食譜和烹飪技藝的同時，制定客觀的標準和條件，讓四百多年的美食文化傳統得以流傳和發揚。

另一方面，旅遊學院應飲食業界對廚師和管理方面人力資源的需求，其轄下的旅遊高等學校於2011/12學年起，推出了廚藝管理學士學位課程，以培育廚師及餐飲業之管理人才。廚藝管理學士學位課程的首批畢業生已於2015年產生，目前已有三屆畢業生，累計56人，他們已投身行業工作。

關於修讀廚藝管理學士學位課程的學生，除需於本澳酒店及餐飲企業之廚務部門進行實踐外，亦需於本澳或海外之酒店及餐飲企業進行為期六個月的實習。在過去三屆畢業生中，有24%曾於海外進行實習，這國際視野對澳門的定位發展很有幫助。學院計劃未來增加廚藝管理學士學位課程收生人數。學院現正計劃建設“廚藝中心”，配合澳門“美食之都”申報成功，從教育、培訓和研究的層面推動本地美食（尤其是土生菜）的傳承和創新。

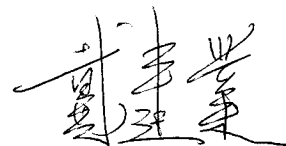
該學院在餐飲範疇培訓方面，多年來尚提供不同程度、種類的餐飲課程，涵蓋不同菜系的烹飪技巧、餐飲產品知識、餐飲服務技巧、



食物衛生等。2016/17學年，共培訓了3,090人次。學院每年舉辦4班麵包及西餅製作文憑課程及西式烹飪技巧文憑課程；亦開辦許多餐飲範疇的國際及內地認證課程，讓學員考取專業證書；亦會舉辦不同主題餐飲相關講座及工作坊，邀請來自世界各地行內專家作講授及烹調示範。除旅遊學院外，特區政府亦透過多渠道開辦或支持開展餐飲範疇的培訓工作。例如，勞工事務局持續開辦中式及西式廚藝的考證課程。

關於設立本地的美食街，澳門在總體面積約30平方公里內，營運中的飲食場所共二千多間，足以為市民和遊客提供多元化的、具特色的飲食選擇。而且，由於有不少飲食場所從清晨開始營業，也有營業至深夜時段，甚至有部份飲食場所是24小時營業，無疑可為有需要的市民和遊客提供無間斷的餐飲服務。可以說，整個澳門已構成一個特色“美食街”或“美食區”。當然，特區政府樂意持續聽取社會就有關方面提出的意見和建議。

局長



戴建業

二零一八年一月十八日