



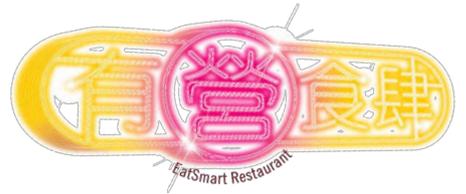
祝各位老闆及員工：

心身康泰！萬事如意！

「有營食肆」秘書處

有「營」食肆通訊 ESR NEWSLETTER

二零一三年 第一期



免費廣告宣傳

為了向市民大眾推廣「有營食肆」的品牌形象，並提高參與食肆的知名度，「有營食肆」運動秘書處將與《新假期》雜誌聯合製作一本介紹全港各間「有營食肆」的飲食指南，計劃於5至6月期間隨雜誌附送讀者，以生活化和時尚的風格向讀者推介各「有營食肆」，藉此向公眾推廣健康飲食，同時亦可幫助食肆進一步提升業績。

《新假期》將於2013年 1月至4月期間聯絡2013年度的所有「有營食肆」，安排到各食肆進行採訪和拍攝的工作。

- 參加資格: 必須為2013 年度的「有營食肆」
- 指南內容: 介紹「有營食肆」及其「有營菜式」

我們感謝各食肆的鼎力支持，希望你們別出心裁的「有營菜式」長期都有銷路，成為廣大市民的健康選擇。

如有任何查詢，請致電2835 1826 聯絡「有營食肆」運動秘書處。



「有營食肆」運動秘書處:

地址: 香港灣仔軒尼詩道130號 修頓中心7樓

電話: 2572 1476

電郵: health_cheuweb@dh.gov.hk



「水果入饌菜式設計比賽」

衛生署特於2013年4月進行「開心『果』月」大型宣傳，向全港市民推動健康飲食，「有營食肆」運動亦特別舉辦「水果入饌菜式設計比賽」予以響應，讓廣大市民出外用膳時也可品嚐美味水果菜式，查詢比賽詳情請快登入

<http://restaurant.eatsmart.gov.hk>



得獎食肆將獲獎狀和暢銷飲食雜誌免費報導其得獎菜式，以收宣傳之效。

有關比賽事宜，請與「有營食肆」秘書處袁小姐聯絡。



第47屆工展會「有營菜式」烹飪示範

繼去年美食博覽的宣傳活動後，衛生署再於今年1月3日在「香港中華廠商聯合會第47屆工展會」活動中安排了「有營食肆」福岡西日**創意廚房**即場示範烹飪和介紹色香味俱全的「有營菜式」，讓市民認識「少油、少糖、少鹽」的健康菜式。當中更設試食環節，讓觀眾即場品嚐由廚師們精心炮製的「有營菜式」-**三文魚彩虹紙米卷**。試食後，觀眾均對菜式讚不絕口，場面非常熱鬧。



營養師與觀眾分享健康飲食資訊也是精彩的一環，通過互動式的問答遊戲加深市民的營養知識，希望市民外出用膳時也懂得喊一句「少油、少糖、少鹽，唔該！」



我們在此感謝所有曾經報名參加是次活動的食肆，希望你們能繼續參加日後舉辦的宣傳活動。



三文魚彩虹紙米卷



「有營食肆」飲食業界研討會

主題：「突破挑戰 掌握商機」

衛生署聯同現代管理(飲食)專業協會、香港餐務管理協會、香港餐飲聯業協會和稻苗學會籌辦一場以餐飲業從業人士為對象的研討會，透過邀請業界成功人士作演講，集中探討餐飲業界如何衝破時代的挑戰和成功地抓緊商機，配合客戶對健康的熱切追求，期望參加者能從中得到啟發，不斷學習，達至推動香港餐飲業長遠健康發展的目標。

研討會日期：2013年3月14日(星期四)

研討會時間：下午三時正至下午五時正

地點：香港生產力促進局生產力大樓4樓會議廳

詳情及報名方法將於稍後公報，請登入衛生署

「有營食肆」運動網站。



簡介會資料

為增進食肆負責設計菜單的員工的營養知識，歡迎食肆的經營者和負責人安排員工參與我們的簡介會。有意報名者請聯絡「有營食肆」秘書處 2572 1476。

有關最新簡介會的資料，請瀏覽「有營食肆」網站 <http://restaurant.eatsmart.gov.hk>

二月份

日期: 2013年2月21日(星期四)

時間: 下午三時至五時

地點: 香港灣仔軒尼詩道130號，修頓中心七樓會議室

三月份

日期: 2013年3月21日(星期四)

時間: 下午三時至五時

地點: 香港灣仔軒尼詩道130號，修頓中心七樓會議室

