2026 年 **8** 月 **20** 日

香港現代管理（飲食）專業協會率團考察青海
獲省長羅東川會見 調研冷鏈及綠色通道助「青海好物供港」

現代管理（飲食）專業協會（下稱「現飲」）由行政會議成員、創會會長張宇人率領代表團一行，包括立法會飲食界議員兼協會副主席梁進，會長胡珠、盧浩宏、梁志偉，以及主席楊浩宏等，於 **2026** 年 **8** 月 **11** 日至 **18** 日展開為期八天的青海省深度考察行程。

考察首日**(8** 月 **11** 日**)**下午，青海省委副書記、省長羅東川於西寧親切會見代表團。青海省政府領導、省政府辦公廳相關領導，以及省商務廳、省農業農村廳、省外事辦、省市場監管局等部門代表共同出席會見，與現飲代表團就推動「青海好物供港」、加強兩地飲食文化交流及建構優質食材供應鏈等議題進行深入交流。

行程第二日**(8** 月 **12** 日**)**，代表團展開密集的實地產業調研，先後考察西寧綜合保稅區及慧豐冷鏈物流基地，深入了解區內企業供港業務發展與全鏈條溫控保鮮體系；其後探訪康普生物科技，了解高原特色農產品的精深提取技術及香港優質「正」印認證標準；並參觀香港 **STC** 青海實驗室，期望進一步深化「青海檢測、香港發證」的國際認證合作模式，確保優質青海食材順利接軌香港及國際高標準市場。

行程第五日（**8** 月 **15** 日），青海省商務廳在西寧舉辦「青海─香港餐飲企業交流活動」，主題為「深化青港交流•共促餐飲融合」。活動設「青海家宴」品鑒及供應鏈產銷對接環節。代表團品嚐以犛牛肉、藏羊肉、冷水魚、高原冷涼蔬菜等青海地道食材，結合多民族烹飪技藝的特色菜品。對接會上，雙方就食材供應標準、冷鏈物流時效、品牌聯合推廣等議題交流，並磋商供港產品定制化開發及季節性食材直采等合作方向，促進青港餐飲業深度融合與業務協作。

回港當日**(8** 月 **18** 日**)**，代表團在西寧曹家堡國際機場參觀了「航空**+**冷鏈」綜合物流服務，把高原特色生鮮快速出海。海關設立綠色通道提供即報即審，讓生鮮產品達成國內次日達與東盟當日達。

張宇人及梁進表示，青海擁有獨特的高原生態與豐富優質的農牧資源，協會將繼續發揮橋樑紐帶作用，全力推動青港兩地在餐飲供應鏈、冷鏈物流及產品認證等領域的深度合作，為香港餐飲業引進更多優質食材。

梁進補充，此行切身感受到青海多元文化共融，尤其接觸到眾多回族同胞及豐富清真食材，印象深刻。他認為香港正積極發展清真友善旅遊及餐飲，青海優質清真食品潛力巨大，期望能引入更多優質清真食材供港，協助本港清真飲食市場發展。

羅東川省長去年曾率團到訪香港，青港兩地淵源深厚、經貿往來緊密，香港長期是青海首要境外投資來源地。青港兩地餐飲產業鏈協同發展前景廣闊，期望雙方共同推動高原生態食材從「田間牧場」直達「香港餐桌」，達至優勢互補與互利共贏，攜手服務國家高質量發展。