



煤氣公司與中大合辦「商·校共融計劃」 多元活動攜手推動社會和諧共融精神

(2022年7月18日) 香港中華煤氣有限公司(煤氣公司)與香港中文大學(中大)多元共融事務處合辦「商·校共融計劃」(計劃),透過多元活動促進社會和諧共融。煤氣公司素來重視「環境、社會和管治(ESG)」,尤其積極肩負社會責任,因此是次計劃旨在為煤氣公司同事及中大同學提供一系列文化體驗活動,加深大家對多元文化的認識及興趣,並了解少數族裔及弱勢社群的需要,從而促進和諧共融及互助精神,為社會帶來正面影響。

計劃共包含三項主要活動,分別為體驗多元飲食文化之「共融小廚房」烹飪活動、為了解視障人士生活及挑戰之「口述影像體驗」,參加者將由專人教授口述影像技巧及體驗製作錄像;最後亦有「可持續啤酒工作坊」,參加者可認識可持續啤酒理念、體驗釀製過程,並了解少數族裔學生在港創業的經驗。

日前,計劃啟動禮假煤氣烹飪中心舉行。啟動禮上,煤氣公司企業環境社會及管治總監/企業事務總監楊松坤表示:「今年是煤氣公司160周年,我們一直積極推動及實現可持續發展,經常透過舉辦多元活動推廣社會共融,例如曾與視障人士包糬、與聽障人士一起進行烹飪比賽、邀請少數族裔的社區組織和慈善團體一同慶祝傳統節日等。是次計劃透過一系列活動,希望大家能從中體會『不一樣的人生』,然後把所學到的知識和感受,與身邊的朋友、家人、同事分享,傳遞包容與接納,宣揚平等與關愛。」

中大多元共融事務處處長戴佩華則指:「多元共融對我們的學生、甚至整個社會都尤其重要。是次先行計劃的設計,是希望與積極履行社會責任的企業攜手合作,讓中大同學及在職人士更深入了解ESG及多元共融。在此,我們很高興得到煤氣公司的慷慨贊助和協作,合辦一連串共融體驗活動,為中大同學帶來不一樣的學習體驗。」

計劃首項活動「共融小廚房」緊接啟動禮後舉行,由煤氣烹飪中心烹飪課程統籌及營運經理潘行莊擔任導師,教授充滿東南亞特色的菜色,分別為「馬來甲必丹咖哩雞/素菜」及「印度油酥烙餅」。參加活動的煤氣

公司同事鄧先生表示：「活動不但可以學習廚藝，更有助認識其他民族的飲食文化。」；來自中大的吳同學也認同活動氣氛很好：「煮菜過程中，可以與其他人交流分享，加深彼此認識。」；愛同行的少數族裔成員 Nayab 都表示：「活動很有意義，印度油酥烙餅是我經常會吃的菜，這次可以讓更多人了解具東南亞特色的菜色實在難得。」

~完~

新聞相片：

相片一：



煤氣公司企業環境社會及管治總監/企業事務總監楊松坤（中排左五）及中大多元共融事務處處長戴佩華（中排左六）主持「商·校共融計劃」啟動禮。

相片二：



中大多元共融事務處處長戴佩華（左）致送紀念品予煤氣公司企業環境社會及管治總監/企業事務總監楊松坤。

相片三：



啟動禮當天特意邀請了提倡多元文化教育的社企—愛同行，與大家分享多元共融心得。

相片四及五：



煤氣烹飪中心烹飪課程統籌及營運經理潘行莊示範烹調充滿東南亞特色的菜色，參加者非常投入學習。

相片六：



煤氣公司同事鄧先生（右）、中大吳同學（中）及愛同行的少數族裔成員 Nayab 均表示活動有助大家互動交流，加深認識彼此的文化。

新聞界垂詢：

香港中華煤氣有限公司

馮振超

助理總經理—企業事務

電話：2963 2578

圖文傳真：2516 7368

電子郵遞：danny.fung@towngas.com