



立即發佈：2021 年 12 月 21 日

凱西·霍楚爾州長

霍楚爾州長宣佈將在假日季透過「餐館復原計畫」向有需要的社區提供 **20 萬份餐食**  
斥資 **2,500 萬美元**的計畫建立在「營養紐約」計畫的成功基礎之上，在為有需要的家庭  
提供食物的同時，為陷入困境的餐館提供助力

*該計畫中的餐館代表著紐約州各地區和社區的多元化*

凱西·霍楚爾州長今天宣佈，紐約州的「餐館復原計畫」(Restaurant Resiliency Program) 將在假日季結束前向有需要的紐約民眾提供 20 萬份餐食。參與該計畫的餐館分佈在紐約州的所有地區，代表著紐約州的多元化，其中許多參與的餐館製作猶太潔食和清真飲食，並代表著少數族裔和女性所有的企業。

「在假日的季節裡，紐約州的任何家庭都不應該忍飢挨餓。」霍楚爾州長表示，「『餐館復原計畫』採取了一種創新的方法來幫助面臨糧食保障問題的紐約民眾以及因疫情影響而掙扎的餐館。這類計畫展現了慷慨和協作的精神，這種精神對於紐約州的成功而言至關重要。」

截至目前，農業與市場部 (Department of Agriculture and Markets) 已透過這項計畫收到數百家餐館的申請，其中三分之一以上來自少數族裔和女性所有的企業。其中 **215 家**餐館已經獲得批准，包括 **34 家**製作猶太潔食和清真飲食的餐館。此外，在紐約州 **10 家**食品銀行所在的每個區域，均已有餐館獲得批准，表明了該計畫在全州範圍內的影響力。  
[已獲得批准的餐館名單可在此查看。](#)

已獲得批准的「餐館復原計畫」餐食方案的示例包括：

- **紐約州紐約市巴爾查餐飲 (Barcha)**：透過 **FACES NY, Inc.**和紐約市食品銀行 (Food Bank for New York City) 分發 1,400 份餐食。
  - 餐食包括：義大利紅醬牛肉丸、香草米飯、法式春季綜合蔬菜沙拉；脆皮雞肉、大蒜黃油馬鈴薯泥、甘藍沙拉佐蜂蜜芥末醬；素食大蕉三明治，內含油炸大蕉切片、鱈梨、熟番茄、有機菠菜、橄欖和洋蔥；地中海烤雞、香草米飯、蔬菜絲；脆皮魚、奶油馬鈴薯泥、春季綜合沙拉；豐盛的藜麥碗、有機菠菜、鷹嘴豆、胡蘿蔔和鱈梨。
  - 所有餐食均使用紐約州本地產的食材。

- **紐約州蒙西村 (Monsey) 爐邊控股公司 (Fireside Holdings)**：透過洛克蘭郡 (Rockland) 的 Tomche Shabbos 和紐約州東北部地區食品銀行 (Regional Food Bank of Northeastern New York) 分發 7,000 份猶太潔食。
  - 餐食包括：肉汁牛腩、育空馬鈴薯泥、碳烤青豆、糖漬水果；雞胸肉、綜合菌菇、糙米配扁豆和青豆，以及烤梨。
  - 紐約州本地產的食材包括洋蔥、青豆、蘋果、蘑菇、梨和雞肉。
- **紐約州韋斯特安普頓海灘 (Westhampton Beach) 哈斯克爾海鮮市場和咖啡館 (Haskell's Seafood Market and Café)**：透過新方向服務組織 (New Direction Services)、紐約市食品銀行和長島關懷組織 (Long Island Cares) 分發 500 多份餐食。
  - 餐食包括：真鯛魚、豆子、糙米和蔬菜；咖喱馬頭魚配法羅和蔬菜；條紋鱸魚配藜麥、扁豆和蔬菜；芒果鱈魚配糙米和蔬菜；檸檬胡椒吞拿魚配藜麥和蔬菜；安康魚法羅燴飯配蔬菜；炙烤海扇貝配藜麥和蔬菜；以及其他。
  - 紐約州本地產的食材包括吞拿魚、安康魚、海扇貝、馬鈴薯、歐芹、甘藍、蜂蜜、真鯛魚、馬頭魚、條紋鱸魚、百里香、菠菜等。
- **紐約州伊薩卡市 (Ithaca) 奇緣餐飲 (Serendipity)**：透過恩菲爾德食品儲藏室 (Enfield Food Pantry) 和南部地區食品銀行 (Food Bank of the Southern Tier) 分發 500 份餐食。
  - 餐食包括：雞肉配米飯、甜椒、洋蔥、番茄、大蒜、酸豆、迷迭香和百里香；雞肉配米飯、胡蘿蔔、菠菜、奶油、曬乾的番茄、洋蔥、大蒜和帕瑪森乳酪；手撕豬肉配烤肉醬、玉米和鹹馬鈴薯；雞肉香腸配古斯米、洋蔥、甜椒、胡蘿蔔、鷹嘴豆、馬鈴薯、南瓜、花椰菜和番茄。
    - 紐約州本地產的食材包括洋蔥、大蒜、奶油和馬鈴薯。

該計畫目前正繼續滾動接受餐館的申請，並將持續至所有資金用完為止。[可於此處瞭解更多資訊及申請方式](#)。

紐約州農業廳廳長理查·A·鮑爾 (Richard A. Ball) 表示，「本州的『餐館復原計畫』取得了良好的開端，在為全州各地有需要的紐約民眾提供幫助的同時，為我們的餐館提供穩定的客戶群，幫助他們度過持續的困難時期。我鼓勵本州各處的餐館在自己的社區內積極採取行動，共同參與這項偉大的計畫，並透過使用紐約州本地產的食材，向本州的農民提供額外的助力。」

美國消除飢餓組織 (Hunger Free America) 執行長喬爾·伯格 (Joel Berg) 表示，「這是一個絕佳的方式，既能為飢餓的紐約民眾提供食物，又能幫助陷入困境的餐館維持營業。結合州長『使老年人和殘障人士更容易獲得聯邦資助的 SNAP 福利』的重要倡議，這項努力將有助於在這個充滿挑戰的假日季裡減輕飢餓問題。」

為紐約州供應食物機構 (Feeding New York State) 執行董事丹·艾根 (Dan Egan) 表示，「霍楚爾州長在『餐館復原計畫』上發揮的領導力，產生出了一項極具創新性的公

共政策。我們食品銀行社區因此能夠與餐館建立起新的夥伴關係，透過這些夥伴關係，現在我們每週都能提供數千份超高品質的餐食。那些並非因為自身過錯而遭遇糧食保障問題的紐約民眾，現在能夠享受到這些高品質的餐食。農業與市場部的工作人員在此過程中始終發揮著關鍵的作用。『餐館復原計畫』是行之有效的，我們很自豪能夠參與到這項計畫當中。」

**紐約州餐館協會 (New York State Restaurant Association) 主席兼執行長梅麗莎·弗萊舒特 (Melissa Fleischut)** 表示，「『餐館復原計畫』體現了在合作中克服經濟挑戰所具備的力量，每一份送出的餐食，每一間參與計畫的新餐館，都是這種力量的體現。這些里程碑構成了紐約州餐館支援疫情後復甦所需要的動力。感謝霍楚爾州長帶頭實施這項計畫，並達成了這些里程碑。我們期待能夠與州政府官員繼續合作，確保為餐飲業和所有紐約民眾提供持續、持久的支援。」

**紐約州拉丁美洲餐廳、酒吧和酒廊協會 (New York State Latino Restaurant Bar and Lounge Association) 主席傑弗裡·加西亞 (Jeffrey Garcia)** 表示，「我們很高興能與霍楚爾州長合作開展這項關鍵的創新舉措，在這個假日季裡為紐約民眾帶來數十萬份餐食，同時為全州各地的餐館注入亟需的資金，其中許多餐館仍在為了生存而掙扎。」

**帝國州餐館和酒館協會 (Empire State Restaurant & Tavern Association) 執行董事斯科特·韋克斯勒 (Scott Wexler)** 表示，「我們很高興看到『餐館復原計畫』能夠在啟動後的短時間內，成功地為全州各地的紐約民眾提供營養餐食。該計畫為那些因疫情所造成的經濟挑戰而陷入困境的餐館提供了關鍵的業務注入，我們強烈鼓勵紐約州各地的餐館加入這項努力。」

**紐約市飯店聯盟 (New York City Hospitality Alliance) 執行董事安德魯·裡吉 (Andrew Rigie)** 表示，「這項因應計畫將陷入困境的餐館與面臨糧食保障問題的家庭連結起來，對於那些因 2019 冠狀病毒病疫情而受到經濟衝擊的民眾來說，它是一項及時、有效的資源。我們讚賞霍楚爾州長和議會能夠發揮領導作用，大力推進這項深思熟慮的計畫，在這個假日季裡給紐約民眾帶來安慰，同時為全州各地的家庭小餐館提供動力。」

斥資 2,500 萬美元的「餐館復原計畫」為餐飲行業提供紓困基金，該行業尚未度過 2019 冠狀病毒病疫情帶來的嚴峻挑戰。該計畫建立在「營養紐約」計畫的成功基礎之上，為紐約的食品銀行和緊急食品供應商網路提供資金，以從紐約餐館購買預製食品並送到有需要的家庭。

「餐飲復原計畫」已經列入「2021-22 年度紐約州預算」，將會透過紐約州衛生廳 (New York State Department of Health) 向州內的 10 家食品銀行網路發放資助金。緊急食品供應商與被紐約州農業市場廳 (New York State Department of Agriculture and Markets) 認定為符合計畫資格的餐館直接合作。餐館應當烹製符合 MyPlate.gov 標準的餐食，並應符合最新的許可要求，以及通過所有健康檢查。參與計畫的餐館應儘量使用紐約州內的本地食材。

###

可造訪網站 [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov) 瀏覽更多新聞  
紐約州 | 州長辦公室 | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418