

高雄市政府 105 年度市政創新提案表

編號：8

項目	內容
提案名稱 (20 字以內)	來去高雄自己煮
摘要說明 (50 字以內)	改造傳統市場閒置空間為開放廚房，提供觀光客自行烹飪高雄在地食材，體驗高雄的幸福原味。
提案內容 (約 6 百~1 千 5 百字，可分項次、分段落撰寫；內容若參考國內、外案例、書籍文獻、網站資料等，應敘明引用出處。)	<p>1.問題描述：</p> <p>目前傳統零售市場，常因民眾消費習慣改變，被連鎖商店、超市、網路商城等取代，造成市場內商家數量減少或生意不佳，空間使用效率較差。</p> <p>2.具體創新作為：</p> <p>(1)將市場內閒置空間打造為明亮、開放式自助廚房，配有水槽、瓦斯、廚具、調味品、桌椅等廚房設備。</p> <p>(2)觀光客可於網路預約或現場登記付費，可選擇自行烹飪，或菜色學習行程，例如簡易的家常菜等。</p> <p>(3)初期可結合具語言專長的學生、社區居民、在地小農等，帶領觀光客採買，或現場指導烹飪出簡易菜色，透過味覺體驗高雄。</p> <p>(4)觀光客於市場廚房現煮現吃，成為觀光客的互動交流空間，可一邊交換菜色、討論菜色，進一步討論旅遊心得、文化衝擊等，深化在高雄旅遊的感受。</p> <p>3.經費來源：(公務預算、基金、民間或財務自償性等。)</p> <p>民間或財務自償性。</p> <p>4.預期效益：(例如：人力、物力、經費之節省或行政效能、經濟效益之提升等，以量化為佳。)</p> <p>高雄四季擁有豐富的農漁特產，觀光客除了可以在高雄享受美好風光，可透過動手做，加深對高雄的印象，若結合社區居民更能展現高雄人好客的人情味。當然場地活化之收益也成為市庫增添收入，並避免環境無人管理造成之昏暗、髒亂甚或治安死角。</p> <p>5.可能的風險或限制：</p> <p>市場管理法規、原市場環境的先天限制(如水電、通風等)、場地管理(含財產、調味品保存、垃圾廚餘清潔、用火安全)、與在地住民生活衝擊磨合等。</p>