

研究摘要

香港為國際大都會，「美食之都」多年來享譽世界。本港的美食文化，既傳承了中國傳統，亦深受世界各地文化影響，形成薈萃中西的特色，與四大產業之一的旅遊業相輔相成，展現出香港的魅力所在，支撐著重要的經濟及社會發展。

然而，要保持美食之都的地位並不容易。環觀周邊地區，餐飲美食迅速發展，不少亞洲城市近年積極發展美食，提升城市吸引力，如南韓成功以「韓食」風靡各地。另一方面，自 2004 年聯合國教科文組織創意城市網絡創立起，至今合共有 57 個城市成為「美食之都」，內地有多個城市相繼成為美食之都；鄰近的澳門亦自 2017 年賦予美食之都之銜，推動「旅遊+美食」的發展。即使毗鄰的深圳，美食亦不斷推陳出新，吸引不少港人北上消費。如何鞏固香港美食之都的優勢，豐富美食之都的內涵和魅力亟待對策。

至於本地餐飲業，一直面臨不少挑戰，如租金壓力，食材成本上漲，人手緊缺，行業青黃不接等因素影響。本地美食的保育亦令人關注，一些傳統食物日漸失傳，美食之都的形象漸失品牌效應，進一步打擊本港美食之都的競爭力。

近來，有關推動香港經濟復蘇，恢復城市魅力的討論不絕。政府、業界與民間積極尋找新轉機。國務院港澳事務辦公室主任夏寶龍提出「香港無處不旅遊」，特區政府亦銳意重振旅遊業，積極推動各式深度遊、特色旅遊及城市旅遊，其中本港源遠流長的飲食文化甚具再發展潛力。

隨著旅遊業的重新定位，為重塑美食之都的美譽帶來新契機。香港的美食發展該何去何從？面對的外憂內患有何出路？基於上述背景，本研究希望就如何鞏固「美食之都」作出探討，了解本港作為「美食之都」的優勢、以及當中的挑戰與新機遇，冀就提升「美食之都」的實力，提供可行建議。

是項研究於 2024 年 2 月至 5 月期間，透過幾方面蒐集資料，包括文獻參考、實地意見調查，共訪問了 520 名 18 至 34 歲香港青年、13 名從事食物工作的青年個案，以及 6 名熟悉有關議題的專家和學者。

主要結果

1. 香港作為美食之都具優勢。香港薈萃中西飲食文化，配上食材多元化，豐富了飲食內涵和選擇，形成獨特的飲食生態。
2. 周邊地區近年急起直追，發展美食的進展迅速，加上本地餐飲業受原材料和租金漲價、人力緊缺等多重因素影響下，本地餐飲業面臨不少挑戰。
3. 近年飲食行業重視個性化餐飲體驗，當中包括餐廳種類、服務質素、食物創新等，並配合不同顧客群的需要，為顧客打造不一樣的餐飲體驗。
4. 美食旅遊為具經濟發展潛力的領域，香港要鞏固美食之都的實力，須把握機遇加速拓展相關領域；另迎合新興的飲食文化，朝可持續發展及健康飲食等市場方向。
5. 宣傳推廣及打造特色文化，對鞏固本港美食之都起重要影響。
6. 食物行業向來有青黃不接問題，然而隨科技的引入及食品行業的多元發展，配合職專教育的進一步發展，有助擴闊新一代對行業的想像，建立形象。

建議

基於上述研究結果及討論要點，循鞏固本港作為美食之都的發展，進一步發展香港美食的實力，我們認為值得考慮下列建議：

- 1. 建議當局設立「香港美食發展專組」，統籌香港美食及食品發展策略、聯繫業界及人才推動「旅遊+美食」融合，並專責督導各項特色美食的宣傳推廣計劃。**

目前本港食品及美食的推廣發展涉及多個部門及組織，如文化體育及旅遊局負責香港的旅遊發展，並透過香港旅遊發展局(旅發局)展開一系列推廣香港及美食的活動，每年的美食博覽則由商務及經濟發展局下的香港貿易發展局負責，政策措施較零散並缺協同效益。隨周邊地區美食之都冒起，要鞏固香港美食之都的美譽，須有更進取的策略及規劃；當

中涉及多個範疇，由旅遊推廣、餐飲業發展、科技的結合與研發、人才的培育、以至特色美食產品的營銷等，須有較高層次的督導協調。

參考韓國政府成立的「韓國食品振興機構」(Korean Food Promotion Institute)，專責發展及推廣當地傳統美食。建議本港成立「香港美食發展專組」，其主要職能包括：(一) 規劃香港美食及食品發展的整體策略及定位，如深化由來已久的多元飲食文化、香港獨有港式風味、中國八大菜系的文化底蘊等。(二) 推動「旅遊+美食」的創意發展，如文化旅遊與美食的融合。(三) 協助業界美食水平朝高質量發展，如向符合正宗烹調的餐廳食肆取得菜系發源地權威機構的認證、促進餐飲業引入科技元素改善人才不足，以及優化顧客體驗等。(四) 策劃本地特色餐飲及創新食品的宣傳推廣，如國際廚神比賽、本地美食地圖製作、促進深度遊與本港傳統菜式的結合，如盆菜宴等。

2. 開展「香港美食傳承運動」，製作本地美食旅遊地圖，配合餐飲消費券，推動具本地特色的美食體驗。

現時，香港每年舉辦「美食商貿博覽」及「香港美酒佳餚巡禮」等知名盛事，藉此吸引海外及本地顧客。除中西薈萃的多元飲食文化外，具香港特色的街頭小食、大排檔及茶餐廳文化亦深受市民及遊客歡迎，因此建議旅發局可開展「香港美食傳承運動」，配合現時政府所推廣的「無處不旅遊」，由市民及青年推舉區內特色小店、最能代表香港特色的蛋撻、菠蘿油及奶茶，以及發掘相關美食背後的歷史，從而整合成十八區的美食旅遊地圖，翻譯多國語言；並配合餐飲消費券，一方面推動遊客品嚐具香港情懷的美食體驗，另一方面傳承本地特色食品背後的人情味及故事，連繫青年及小商店展現香港好客之道。

3. 推動「多元飲食友善標籤計劃」，包括加入低碳、素食、清真及特殊飲食需要等標籤，照顧不同客群的膳食需要。

從研究結果可見，顧客更著重個人化體驗，餐廳亦務求提升服務質素。現時本港已推動「有營食肆」運動，鼓勵餐飲業參與推廣健康菜式。當局可參考相關經驗，制定符合不同客群友善的標籤，照顧多元飲食需要，包括低碳、素食、清真及特殊飲食需求(如過敏)等標籤。計劃亦宜為餐飲業界提供誘因，如參與計劃的食肆可提升知名度與增加客戶群，藉此鼓勵餐飲業界，提升顧客體驗。

舉例而言，若餐廳有菜式能符合低碳、素食顧客的飲食需求，即可以獲得多元友善食肆標籤，餐牌上亦可標示合符規格的菜式。長遠而言為配合飲食文化的發展趨勢，進一步優化「多元飲食友善標籤計劃」，如進一步於餐牌上標示含食物過敏、宗教禁食的食材，以展現國際大都會形象，建立多元飲食友善的文化，讓海內外旅客「感到貼心，吃得安心」。