

# 新聞稿

「青年創研庫」公布「為鞏固『美食之都』享譽尋出路」研究報告

八成六受訪青年認同香港是一個美食之都  
六成八認為「多元飲食文化」是本港主要優勢  
「租金昂貴」、「食材成本高」及「周邊地區競爭」為最大挑戰  
建議政府設立「美食發展專組」、開展「美食傳承運動」  
另推動「多元飲食友善標籤計劃」，照顧不同客群的膳食需要

香港美食之都享譽全球，近年卻面對不少挑戰。香港青年協會青年研究中心成立的「青年創研庫」，今天（16日）公布有關「為鞏固『美食之都』享譽尋出路」研究報告。結果發現，在受訪的520名本港青年中，八成六（**85.8%**）認同香港是一個美食之都【表2】；而認為首三項最能代表香港的美食分別為「蛋撻」、「菠蘿包（油）」及「雞蛋仔」【表3】。

調查亦顯示，逾九成受訪青年認為「食物質素」（96.7%）、「食物安全」（96.5%）及「服務質素」（91.7%）對建設美食之都重要【表4】。此外，六成八（67.5%）認為「多元飲食文化」是本港作為美食之都的主要優勢【表5】。然而，較多認為「租金昂貴」（64.0%）、「食材成本高」（47.3%），以及「周邊地區競爭」（39.0%）則為最大挑戰【表6】。

上述研究以實地意見調查方式，於2024年4月11日至22日期間，訪問了520名18至34歲香港青年，以及13名從事食物工作的年輕從業員個案訪問。綜合個案訪問結果，香港飲食文化具本地特色、多元、中西融合和文化底蘊等元素，造就美食天堂的獨特性。然而，隨著疫情過後，餐飲市場結構和消費模式也在轉變，加上周邊地區餐飲美食的迅速發展，均打擊本港的競爭力。

研究亦發現，八成六（86.0%）受訪青年認為「美食旅遊」是具潛力發展的領域【表7】。超過九成認為本港飲食文化應朝向「實踐環境可持續發展」（92.1%）及「推廣健康飲食」（91.5%）方向發展【表8】。

有個案表示，本港可發展美食深度遊，善用景點或古蹟展現飲食文化及傳統的優勢。另外，疫情後公眾重視健康飲食，帶動社會邁向可持續消費。有個案亦表示，餐飲業現時不應只從商業角度運作，需納入更多ESG或社會責任元素，為社會貢獻。

受訪青年對從事食物行業的興趣，平均分為4.96分（0-10分，10分為非常大）【表9】。對行業發展前景的信心則稍高，平均分為6.04分【表10】。最多青年認為「改善行業就業環境（如人工、福利）」（50.8%）能鼓勵青年加入相關行業【表11】。

綜合專家及學者意見，指本港餐飲行業需要了解自身的優勢，思考如何提供與眾不同的價值，並要優化顧客的消費體驗，食品創新等，推動飲食文化的革新，朝向可

持續發展及健康飲食等市場方向，以鞏固美食之都的實力。

青年創研庫經濟就業組副召集人翁德建引述研究指，現時有關食品及美食的推廣發展，涉及多個部門及組織，有關政策和資訊較分散，**建議當局設立「香港美食發展專組」**，更進取地統籌本地美食及食品發展策略、聯繫業界及人才推動「旅遊+美食」融合，並專責督導宣傳推廣計劃。

該組成員劉健宇及徐佩賢表示，具香港特色的街頭小食、大排檔及茶餐廳文化深受市民及遊客歡迎，**建議旅遊發展局開展「香港美食傳承運動」**，配合現時政府所推廣的「無處不旅遊」及餐飲消費券，製作本地美食旅遊地圖，翻譯多國語言，藉此推動本地美食體驗。

成員陳康翹及陳雅喬亦表示，參考「有營食肆」運動的相關經驗，**本港可推動「多元飲食友善標籤計劃」**，加入低碳、素食、清真及特殊飲食需要等標籤，以照顧不同客群的膳食需要，展現香港國際大都會的形象。

### **有關青年創研庫**

青協青年研究中心自**2015**年起成立「青年創研庫」，是本港一個屬於青年的智庫。新一屆(**2023-2025**年度)創研庫成員由近**80**位本地青年專業人士與大專學生組成，平均年齡為**27**歲。透過以研究實證為基礎的討論、交流，創研庫成員提出政策建議，期望能為社會建言獻策。青年創研庫三項專題研究系列包括：「經濟就業」、「青年發展」，以及「社會民生」。5位專家、學者應邀擔任創研庫的顧問導師，包括張子欣博士、倪以理先生、張炳良教授、陳智遠先生，以及范寧醫生。