

展覽會報告

第 30 屆香港貿發局**美食博覽**匯聚來自 21 個國家及地區的 1,578 家參展商

貿易館吸引來自 54 個國家及地區近 18,000 名業內買家參觀

4 個八月展覽（**美食博覽**、**茶展**、**家電·家品·博覽** 及 **美與健康生活博覽**）共吸引近 45 萬人次到場參觀

投入環球美食新國度

由香港貿易發展局(貿發局)主辦，於香港會議展覽中心舉行的城中暑期盛事，美食博覽，以及同場舉行的**茶展**、**家電·家品·博覽**、**美與健康生活博覽**，已經圓滿結束。展覽為公眾人士提供多元化的一站式購物體驗，及業內人士及專業買家提供交流採購平台，創造跨行業商機。

美食博覽分為**貿易館**、**尊貴美食區**及**公眾館**，迎來自澳洲，印尼，挪威，俄羅斯及沙特阿拉伯首次參展的代表。

貿易館設有 23 個地區展館，包括中國內地、印度、伊朗、日本、哈薩克斯坦、韓國、墨西哥、波蘭、沙特阿拉伯、泰國、美國及越南，並吸引超過 75 個來自 27 個國家及地區的買家團到場。十大買家來源地依次為中國內地，日本，韓國，台灣，泰國，波蘭，馬來西亞，印尼，伊朗及澳門。貿易館於最後一天（8 月 17 日）亦開放予公眾人士憑票參觀，讓業者可藉此測試市場反應及提升品牌知名度，抓緊額外機遇。

尊貴美食區匯聚 96 家參展商，今年新設帶來各款精品咖啡的「咖啡·醇香」主題，連同「亞洲·料理」、「歐美·饕饈」、「甜藝·閒情」及「綠色·味力」五大主題呈獻本地知名品牌以至環球珍饈百味。

公眾館的焦點之一**美食薈萃廊**，網羅超過 30 個知名飲食品牌，包括阿波羅、超力、奇華餅家、美心、日清、安記海味、大班、榮華等，還有今年新加入的恆香老餅家、歐洲食品 (European Gourmet) 和正官庄等。同時亦涵蓋中國內地、加拿大，日本，韓國和台灣五個展館，讓美食愛好者一嘗世界各地特色美食。

綠色展覽齊出力，減廢回收要積極

今屆美食博覽秉承「綠色展覽齊出力，減廢回收要積極」的理念，加強多項環保措施，大會今年與社會創效企業 BottLess 及醫療保險公司保柏合作，擴大餐具借用服務，除了提供更多可循環再用的餐盒外，更新增不鏽鋼叉和可循環再用水杯供市民借用，減少場內即棄餐具數量。現場反應亦令人鼓舞，五天展會共借出逾 22,000 件環保餐具。另外，大會亦於場內新增兩個自助清洗餐具的區域，方便市民於場內自行清洗自備或借用的餐具。

交流機會 拓展商機

博覽期間，大會將舉辦一系列精彩活動，邀請 17 位星級名廚包括人氣飲食節目主持人李家鼎和譚玉瑛，落場獻技，傳授下廚心得，又請來四位名廚包括「築地田村」第三代主人田村隆、阿一海景飯店行政總廚梁兆明、御進私房菜主理人鍾志強和阿鴻小吃及鴻師傅創辦人黎偉鴻，即場示範健康美味的「少鹽少糖」菜色。其他精選活動包括《食通灣仔 2019-2020》飲食文化地圖發佈會、為愛好咖啡人士配對不同口味朱古力的「Coffee X Chocolate - Find the Perfect Match」，以及餐桌禮儀講座。