

新聞稿
即時發佈

素食產品及服務需求上升 綠色生活締造新商機



【香港·2024年1月18日】素食習慣在香港漸趨日常，根據調查結果，約80%市民在七天內至少茹素一餐。市民對素食的需求有所增長的同時，市場上的餐廳及商店又能否作出相關供應？

為提升大眾的素食體驗，「第十屆亞洲素食展」主辦機構柏堡活動策劃去年底聯同綠色生活資訊平台「Taste of Veg」進行了第二屆「素食及綠色生活習慣」問卷調查，了解市民的飲食習慣，以及對素食的看法和需求。調查共收集近2,300位15歲或以上市民的意見，發現素食者人數比上年有所增長。

素食人口顯著增長

數據顯示，今年素食者數量大幅增加，總素食者佔75%，較上年增長14%，當中近半數受訪者為彈性素食者，比往年多10%。同時，雜食者較2023年下降14%，共佔25%。



亞洲素食展主辦機構柏堡活動策劃創始人兼董事總經理李亦珺女士發表調查報告整體結果。

亞洲素食展主辦機構柏堡活動策劃創始人兼董事總經理李亦珺女士表示：「素食者的增幅反映市民對素食愈見熱衷，不少人改變飲食習慣並開始茹素，透過實踐素食及綠色生活，以提升個人健康及生態環境。」

素食與 ESG 直接掛勾

調查結果指出，84%受訪者認同素食對環境更友善，亦有 68%素食者因可持續發展而選擇素食，數據反映素食習慣不再流於個人層面，並跟環球發展關係密切。



綠色生活資訊平台「Taste of Veg」總經理李文詠女士帶出素食與 ESG 關係。

綠色生活資訊平台「Taste of Veg」總經理李文詠女士補充，素食習慣是改善全球生態環境的關鍵里程碑。她表示：「『Taste of Veg』早前將學術論文及不同權威網站所提供的數據，計算出成年人每減少攝取 200 克牛肉，足以減少 5,400 克碳排放量、節省約 3,091 公升水，甚至能夠減少使用 65.2 平方米的森林*1。」

素食及綠色生活成新商機

數據顯示，77%素食者以自行煮食為首選，54%素食者以外出用餐為次選，53%則以外賣為最後選擇，素食者更傾向於自行煮食。自行煮食為主的素食者中有 50%認同外出用餐困難，64%認同餐廳缺乏素食菜式以及 72%認同無法確定菜式有否混入肉類製品。柏堡活動策劃創始人兼董事總經理李亦珺女士認為：「為保護地球生態及珍貴資源，我們應該以彈性素食作為素食及綠色生活的關鍵里程碑，從而減低氣候變化所帶來的影響。業界可以由此入手，推出更多素食預製菜，方便素食者烹調，並促進餐廳進入素食市場。據權威網站預計，全球的亞洲素食食品市場估值將在 2033 年達到\$308 億美元*2。預製菜在烹調處理上更為方便，而且份量及味道控制精準，對從沒提供素食菜式的餐廳而言，素食預製菜是他們開拓素食市場的踏腳石。」

素食選擇及資訊不足

然而，跟素食者增幅相比，素食餐廳的供應明顯不足，素食者的餐飲選擇有所限制。67%受訪者認同雜食者與素食者共同外出用餐時，均遇到餐廳缺乏素食菜式的情況；亦有 59%受訪者認為市面缺乏素食餐廳資訊。最後，有 75%受訪者指出，餐廳提供素食餐單有助提升用餐體驗。



素食達人陳浩然先生以自身經歷，分享香港茹素情況。

自小茹素的素食達人陳浩然先生分享，餐廳提供多樣化的素菜餐單，可便利食客作出更適合自己的用膳選擇：「若餐廳提供多樣化的素菜餐單，並在餐牌清晰標明素食及雜食選項，這樣素食者和雜食者都可以在同一間餐廳享用各款美食，聚餐地點不再局限於只在素食店或某一些餐廳！」



資深營養師黃麗寶女士教授素食者如何獲取足夠營養。

市民對茹素持正面心態

調查更反映，素食者及雜食者均認為素食有助於身體健康和皮膚改善，並帶來心境上的平和感。素食習慣固然有益，但需配合適當規劃，才能為身體提供所需的營養。資深營養師黃麗寶女士講述：「無論是素食者或雜食者，都應該確保飲食多樣化，例如豆類、全穀物、堅果和種子、綠葉蔬菜等植物性食物，以獲取足夠的蛋白質、鐵質、鈣質、Omega-3 脂肪酸及維生素 B12。」

*¹ 數據來源出處：<https://www.cowspiracy.com/facts>,
<https://www.waterfootprint.org/>, <https://www.scientificamerican.com/article/earth-talks-daily-destruction/>

*² 數據來源出處：<https://www.futuremarketinsights.com/reports/vegan-asian-food-market>

關於亞洲素食展

亞洲素食展是全港最大型、最全面的素食和健康生活展覽會，展會多年來積極推動素食文化發展，無論在展會規模或參觀人次均逐年提升，上一屆展會更錄得逾



52,000 參觀人次，絕對是業界的年度盛典。展會將匯聚逾 300 家參展商、600 個品牌，6,000 種素食、綠色生活產品和服務，提供多元化的產品選擇。此外，還舉辦 80 多場精彩活動，包括備受推崇的香港優質「素」食品及產品大獎、專題講座、品味工作坊等，展會期間更會聯乘多家參展商及本地素食餐廳推出期間限定優惠！

亞洲素食展在 2024 年踏入十周年，展覽規模將再創新高，並得到逾百個業內組織及媒體的鼎力支持，歡迎業內及公眾人士到來體驗純素、健康、天然的氛圍，一起樂享素生活。

展會網站：www.vegfoodasia.com

關於主辦單位 - 柏堡活動策劃有限公司

柏堡活動策劃（BTE）在 2011 年成立，總部設於香港，是一家跨領域的活動策劃管理及展會組織公司，在廣州、北京及上海均設有分公司。BTE 是從事大型活動及展覽的策劃管理、展位銷售、市場營銷推廣，以及現場營運的專家。BTE 每年承辦或主辦超過 20 個大型活動及展覽項目，其團隊對活動策劃和展覽會充滿熱情，骨幹成員擁有超過 20 年行業經驗，時刻以專業態度和無比專注打造最有益益的項目，是活動及展覽業中的最佳戰略夥伴。

BTE 主辦及承辦多個世界最頂尖的貿易展覽和大型活動，包括：

- 亞洲首屈一指的專業視聽和集成體驗商貿展會 – InfoComm China (www.infocomm-china.com) ；
- 全球最大的 PCB 和 EA 展覽會 – HKPCA 國際電子電路展覽會(www.hkpcashow.org) ；
- 推動素食及健康綠色生活的亞洲素食展（www.vegfoodasia.com） ；
- 香港及大灣區領先數碼科技專業展會–虛擬經濟會議及博覽會 Business GOVirtual Expo & Conference (www.govirtualexpo.hk.com) ；
- 亞太區年度最大規模戶外美酒美食盛典 – 香港美酒佳餚巡禮；
- 香港最受公眾歡迎的節慶活動–香港新春國際匯演之夜（花車巡遊）(www.discoverhongkong.com)

同時， BTE 每年代理全球近 20 個國際專業展會，為中國企業開拓環球市場。詳情請瀏覽官方網站：www.baobab-tree-event.com



關於 Taste of Veg

Taste of Veg (TOV)是專為素食及追求健康的人士而設的一個全方位平台，與素食界中的團體、組織、知名人士，以及產品及服務供應商有廣泛聯繫，並提供各類素食及綠色生活資訊。通過平台和舉辦活動，將綠色生活推廣至大眾社會中。TOV 致力於加強大眾對健康的關注，並在社會中推廣彈性素食、綠色健康生活，從而建立對環境、對動物友善的一個健康而可持續的世界，為保護地球作出貢獻。

網站: www.tasteofveg.com.hk

本新聞稿由 Square Communications Limited 及 伯樂公關有限公司 代表 亞洲素食展 及 綠色生活資訊平台 Taste of Veg 發出。

如有垂詢或欲安排專訪，請聯絡：Kate Mo 武悅艷小姐（電話：6842 9909）、Kiny Choi 蔡鍵儀小姐（電話：6686 6886）或 Tony Chan 陳穎正先生（電話：6891 6883）。