2011台灣美食國際高峰論壇主題月活動紀實

經濟部商業司

台灣美食國際高峰論壇成功引爆美食話題

近年來，以「美食」為主軸行銷全世界，為諸多國家特色文化輸出及國際推廣的主流策略，而「台灣美食」在獨特的歷史文化與經濟社會背景發展下，匯集中華與異國料理融合之傳承，呈現出多元豐富及活潑創新的樣貌。

為將國際發展視野導入台灣美食，奠定台灣美食走向國際化的良好基礎，同時配合經建會十大重點服務業主題月系列活動，經濟部於 8 月 16 日假台北國際會議中心舉辦「2011 台灣美食國際高峰論壇」，吸引超過 350 位知名餐飲業來賓與會，成功打開美食國際化話題，為落實政府重視餐飲業發展寫下優質的典範。

經濟部施顏祥部長蒞臨指導。

政府全力推動台灣美食在國際舞台發光

經濟部施顏祥部長於開幕致詞時指出：台灣美食國際化可帶動國內餐飲、觀光、會展及農業等產業發展，故行政院將餐飲業列為十大重點服務業之一，積極推動台灣美食走向國際。

施部長暨商業司葉雲龍司長參觀展示科技。

施顏祥部長進一步表示，政府於 99 年 6 月 1 日核定「台灣美食國際化行動計畫」，99 年 7 月將「美食國際化」列為投資台灣十大招商旗艦計畫之一。「台灣美食國際化行動計畫」以「在地國際化」、「國際當地化」為發展策略，追求「世界美食匯集台灣」、「讓全球讚嘆的台灣美食」的願景，預期至 2013 年達到「國內外展店新增 3,500 家」、「創造至少 10,000 個就業機會」、「國際美食品牌新增至 50 個」、「培育國際化人才 1,000 人次」、「協助商機媒合 500 家次」及「促進民間投資 20 億元」目標。

國內外產官學界齊聚交流贏得滿堂彩

本次論壇特別邀請國際餐飲界重量級代表與會演講，包括法國藍帶學校亞洲區總監 Charles Cointreau、美國綠色餐廳協會創辦人 Michael Oshman 和泰國廚師協會榮譽會長 Marco Brüschweiler 等人，親臨寶島現身說法。

國內部分，則邀請產官學界與會，包括國立高雄餐旅大學容繼業校長、元智大學許士軍講座教授、師範大學陳定國講座教授及業界代表福華飯店廖東漢總裁、欣葉國際餐飲總經理施劭偉、新天地餐飲集團歐敏輝董事長、安心食品服務股份有限公司（摩斯漢堡）黃尚仁執行副總、天仁茗茶莊遠明副總經理、

行政院農委會國際行銷處張處長淑賢，藉由不同的經驗交流，研討台灣美食國際行銷及因應綠色潮流之推廣策略，注入餐飲發展創新概念，引領活化趨勢。

國外專家啓發「養生美食」新觀念

本次論壇邀請到知名的法國藍帶餐飲學院亞洲區總裁 Mr. Charles Cointreau 與會，法國藍帶餐飲學院自 1895 年創立以來已有百餘年歷史，無論在保存及傳承經典法式烹調技術，或現代國際烹飪訓練及發展上，皆是全球公認首屈一指，目前共有 30 所學校，分布在世界 15 個城市中，號稱全球最大的餐旅學校。

法國藍帶餐飲學院亞洲區總裁 Mr. Charles Cointreau 蒞臨演講。

國際餐飲界重量級代表合影留念。

Mr.Charles Cointreau 提出台灣菜餚在挑選與烹煮上，比中國大陸方面更重視新鮮、健康與衛生，以在地食材推廣台灣美食是一個正確的方向，尤其可著重於「養生美食」的訴求，寶貴的經驗與精闢的論點獲得在場來賓一致肯定。

國內業者分享兩岸餐飲新思維

福華集團總裁廖東漢指出，西進中國大陸是台灣餐飲業目前重要的發展策略之一，而台灣餐飲業勝過中國大陸餐飲業的關鍵因素，在於台灣美食的精

福華總裁廖東漢指出，西進中國是目前台灣餐飲業重要的發展策略之一。

民眾踴躍參與台灣美食高峰論壇。

緻；強調以客為尊的服務理念，在食材與服務品質俱佳的優勢下，目前「MIT」（Made In Taiwan）的餐飲業在中國大陸仍是金字招牌，代表高品質、流行時尚的象徵，如能加強標準化流程及中央廚房以節省成本開支，台灣餐飲界將站穩中國大陸市場。

綠色餐飲潮流趨勢蔚為風潮

來自美國的綠色餐廳協會（GRA）創辦人 Michael Oshman，也完整闡述「綠色餐廳」理念，有鑑於人類在大自然中不斷浪費資源、製造垃圾及吃得不健康，Oshman 於 1990 年成立「綠色餐廳協會」（Green Restaurant Association, GRA），20 年來幫助美、加兩國超過千家餐廳「綠化」。

根據該協會分析，餐廳製造的垃圾中，有 95% 到 100% 是可被回收再利用的。而加裝噴霧閥的水龍頭，每分鐘也為餐廳節省超過千元美金支出，若餐廳減少不必要的燈源，將可降低餐廳 10% 的總能源支出。Michael Oshman 強調，現今社會環保、飲食安全意識已經抬頭，唯有以環保為理念的餐廳才能不斷地創造客源。他期望台灣能加速推廣此一觀念，以商業形式綠化餐廳，並成為第一個擁有綠色餐廳認證的亞洲國家，帶動風潮。

美國綠色餐廳協會創辦人 Michael Oshman 演講指出，台灣可朝「養生美食」方向發展。

結語

本次座談會後，有四成的與會者認為非常滿意、五成三的與會者認為滿意，合計滿意比例高達九成三，顯示大多數與會來賓，對本次論壇主辦單位在議程設計、場地安排、服務品質等表現，均感到滿意。

在論壇議程設計部分，則以「開創餐飲在地食材新紀元」議題最受青睞，有六成四的與會者覺得收穫豐碩；其次，有六成二與會者認為「打造綠色餐飲新潮流」議題獲益良多，接續分別是「兩岸餐飲市場觀察分析」的五成三，「法國藍帶國際餐飲推廣經驗分享」的三成七，顯示食材在地化、綠色餐飲等趨勢性議題，較為餐飲業人士喜愛。

廣宣效益部分，有《經濟日報》、《工商時報》、《蘋果日報》、《聯合晚報》、中廣新聞網及中央通訊社等 30 家媒體，計 37 位記者，到場採訪；會後，電子媒體有財訊電視台等 5 則新聞報導播出；平面媒體有《經濟日報》、《聯合晚報》等 6 則新聞露出；《台灣醒報》、中央社等網路媒體則超過 20 則，活動前後相關新聞報導網頁的點擊率近上萬人次，有效帶動美食議題的發酵。

本次論壇的成功舉辦，顯示美食話題深受大眾青睞，會後問卷也獲得與會者一致好評，成功打開美食國際化話題。未來，經濟部將持續推動美食論壇等相關活動，以促進國內外餐飲學術交流，深化業者國際餐飲涵養，協助台灣餐飲業創新發展。