

新聞稿  
即時發佈

## 素食葷食聚餐難 餐廳素菜單增商機

### 素市場潛力巨大 近 8 成受訪者望發掘更多香港品牌



【香港·2024年1月13日】剛過聖誕，香港的節日氣氛依舊洋溢，新年的期待也在加速升溫，聚餐成為最期待的活動之一。無論是素食者還是雜食者，大家期望在共慶佳節的時刻共聚一起品嚐佳餚。但最新調查顯示，經常與素食者一同用膳的雜食者，高達98%認同兩者外出用餐有不同程度的困難。究竟兩者同桌就餐，是否真的難以克服難關呢？

為了深入了解香港市民對素食的看法和需求，「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」進行了第三屆「素食及綠色生活習慣」問卷調查。調查共收集超過1,000位15歲或以上市民的意見，發現75%受訪者已經建立了素食習慣。

### 男性素食人口逐漸上升

數據顯示，今年總素食者佔75%，當中3分2為彈性素。男性素食者佔全部男性受訪者的75%，較往年上升6%，亞洲素食展主辦機構柏堡活動策劃有限公司總經理李文詠女士認為數據反映出社會對素食的接受度正在提升：「整體趨勢中，素食主義的普及性明顯增強，而素食的性別界限亦逐漸模糊，打破了以往男性與肉類飲食相連結的傳統印象。」



亞洲素食展主辦機構柏堡活動策劃有限公司總經理 李文詠女士發表調查報告整體結果。

### **素外賣成新機遇**

現代都市人講求便利，素食者的用餐習慣也悄然改變。雖然 65%素食者仍偏好下廚，但選擇外賣的比例較去年大幅飆升 15%以上，顯示消費者尋求方便的素食選擇。這股「素食外賣熱」不僅反映生活模式的轉變，更為餐飲業開創嶄新商機。綠色生活資訊平台「Taste of Veg」資深業務拓展經理李詩傲女士針對以上數據提出建議：「餐廳可開拓外賣餐單、到會等，以滿足素食者對便捷餐飲的需求，這有助吸引更多廣泛的顧客群，提升整體市場的競爭力。」



綠色生活資訊平台「Taste of Veg」資深業務拓展經理李詩傲女士認為餐飲業應捉緊素食市場龐大商機。

### **餐廳需靠素食餐單改善用餐體驗**

另外，數據顯示雜食者中有 88% 試過與素食者一同用膳，他們不會拒絕與素食者聚餐。經常與素食者一同用膳的雜食者當中，有 98% 認同兩者外出用餐有不同程度的困難，有 60% 受訪者認同雜食者與素食者共同外出用餐時，會遇到缺乏素食餐廳資訊的情況，亦有 70% 受訪者認同會遇到餐廳缺乏素食菜式的情況。最後 78% 受訪者認同餐廳提供素食餐單有助提升用餐體驗。

自小茹素的素食達人陳浩然先生分享雜食者與素食者能否一同用膳，就要視乎餐廳有否提供素食：「在大時大節的聚餐場合，如果選擇素食餐廳或餐廳有素食菜單的話，能充分滿足素食者和雜食者的需求，這樣的安排使得聚會變得更加輕鬆愉快。」



素食達人陳浩然先生以自身經歷，分享和朋友聚餐的情況。

### **素食品與素產品**

調查結果顯示，49%的素食者屬於中高消費能力，比雜食者高出 15%。此外 92%的雜食者有購買素食產品。除了素食外，還有 34%受訪者在購買化妝品和護膚品時會特意選擇含有植物成分的產品，31%受訪者則在選擇清潔用品、衣物和紡織品時也會如此。關於產地，78%受訪者對本地生產的素產品更有興趣，主要原因包括：有 81%認為質量有保障、58%因為款式多樣化以及 50%因為價格實惠。不過，69%受訪者認為香港品牌的素產品供應仍有不足，更有 88%受訪者希望能發掘更多本地品牌的素產品。

亞洲素食展主辦機構柏堡活動策劃有限公司總經理李文詠女士指出投身本港素市場有一定優勢：「一來素食者消費力較高；二來消費者對於素的需求已經擴展到衣、住、行三個領域，最後消費者亦傾向於支持本地產品，可見本地廠商可考慮開發及推出更多非食品類的素產品，以符合當前的消費趨勢。」

### **餐飲業面對素食的挑戰與機遇**

除了對大眾進行問卷調查之外，「亞洲素食展」及綠色生活資訊平台「Taste of Veg」亦有同步向超過 100 間餐廳收集意見，希望了解餐飲業對素食的看法。結果發現有 75%受訪餐廳表示其店舖未有供應素食菜式，與此同時，有 77%受訪餐廳表示有客人會提出素食品的要求。

綠色生活資訊平台「Taste of Veg」資深業務拓展經理李詩傲女士表示許多餐廳忽視了素食者的需求會令客源流失：「素食者在社會上有一定數量，餐廳一旦缺乏素食菜單將可能失去一部分潛在客戶。餐廳應重新評估菜單設計，若能及時調整以趕上素食潮流，無疑將能在市場中佔有一席之地。」

雖然市場潛力巨大，但現實中的運營挑戰不容忽視，有 88%受訪餐廳認為廚房資源限制餐廳添加素食菜式、75%認為是供應鏈限制，認為成本考量限制餐廳添加素食菜式亦有 71%。

稻苗飲食專業學會秘書長兼鏞記酒家集團有限公司董事甘連宏先生坦言添加素食菜式不乏挑戰：「向廚師推廣素食是個挑戰，例如要求廚師使用素食半成品時，他們可能會質疑其質地及風味，經過多次試驗和克服各種疑慮後，他們最終會繼續使用素食半成品。」



稻苗飲食專業學會秘書長兼鏞記酒家集團有限公司董事甘連宏先生分享鏞記酒家添加素食菜單的原因。

業界現時有不同方法助餐飲業跨越障礙，把握背後機遇。數據指出有 85%受訪餐廳認為可聯繫更多素食供應鏈、77%半受訪餐廳認為可進行定期市場調查與客戶反饋，另外有 46%受訪餐廳認為與專業素食廚師合作能夠幫助餐廳製作素菜式。

香港智慧餐飲協會創會副主席蘇增慰先生補充智慧餐飲技術能支持餐飲業界更好地切入素食市場：「透過數據分析，助於降低成本並提高運營效率，讓餐廳能夠靈活應對市場變化。」



香港智慧餐飲協會創會副主席蘇增慰先生分享目前智慧餐飲領域的最新發展趨勢。

亞洲素食展主辦機構柏堡活動策劃有限公司總經理李文詠女士相信消費者未來會有更豐富、更健康的飲食選擇：「亞洲素食展展示多元化的素產品，當中還有多項食品科技，包括在發布會中亮相的自動炒菜機，這些創新技術能有效協助餐飲業提升整體效率及顧客體驗。Taste of Veg 亦積極尋求與多家餐廳的合作機會，並推出多項優惠活動，例如與位於港島的英迪格酒店 Indicolite 餐廳聯手推出全新的素食菜單，以響應素食文化。」

第十一屆亞洲素食展將於 2 月 21-23 日在灣仔會展隆重舉行，作為全港最大、最全面的素食和綠色生活展覽，今屆將匯集 300 家展商及 600 個品牌，提供超過

6,000 種素食與綠色生活產品，更有多項精彩活動於展內舉行。有關活動詳情請瀏覽亞洲素食展官方網站：[www.vegfoodasia.com](http://www.vegfoodasia.com)。

\*\*\*

#### **關於主辦單位 - 柏堡活動策劃有限公司**

柏堡於 2011 年在香港成立，是一家專業的活動及展覽策劃與管理公司，在廣州、上海及北京均設有分公司。我們專注於大型活動策劃、展位銷售和展覽會營運管理，憑著豐富及專業的經驗，致力為合作夥伴創造最大的利益。柏堡將環保概念、社會責任及人文管治引入公司管理文化及項目組織中，積極倡導可持續的發展方式。作為代理全球近 20 個專業展會的銷售代理，我們還協助中國企業拓展全球市場。更多企業信息，請瀏覽 [www.baobab-tree-event.com](http://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](http://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）。