



高雄國際食品展覽會

KAOHSIUNG  
FOOD SHOW

2023 OCT.  
26-29

Hybrid

2023 會展永續揭露報告

# 高雄國際食品展覽會

## KAOHSIUNG FOOD SHOW



經濟部國際貿易署  
International Trade Administration



高雄國際食品展覽會  
KAOHSIUNG FOOD SHOW

2023.10.26-10.29  
高雄展覽館





## 展覽簡介

高雄國際食品展覽會 (以下簡稱本展覽) 已舉辦 17 屆，為南臺灣最具指標性、規模最大的食品專業展覽。本屆展覽規劃 8 大展區，吸引海內外 241 家廠商，共 363 個攤位展出，國內外參觀人數高達 14929 名。

本展覽今年首度系統性導入聯合國永續發展目標 (SDGs)，具體回應其於展覽的規劃與執行。本展覽也特別鼓勵及推動食品產業投入永續發展，拓展社會影響力進而促成商機。

## 主辦單位簡介

展覽由經濟部國際貿易署主辦，中華民國對外貿易發展協會 (以下簡稱本協會) 執行，高雄市政府海洋局協辦。

作為臺灣最重要的貿易推廣機構，本協會致力於推動企業永續發展，於 2022 年 12 月發表《臺灣會展產業永續白皮書》，劃下重要的里程碑。其旨在協助業者落實會展產業的永續發展目標，提升臺灣會展的全球能見度。





# 本展覽永續願景與目標

## 願景使命

### 提升食品產業永續性，回應聯合國永續發展目標 (SDGs)

- 本展覽致力於推動參展商乃至整個食品產業，對永續發展指標 (SDGs) 的關注、重視與落實。
- 本協會帶領參展商將永續發展視為新商機，建立永續和商業共存的正向循環。

## 目標與策略

### 1. 與參展商溝通願景，鼓勵以大帶小展開永續行動

- 透過深度、長期溝通引導參展商認識永續的重要性
- 以大廠商的永續實踐作為榜樣，引起小廠商觀察與模仿

### 2. 針對不同目標受眾，引發其對永續的廣泛關注

- 全方位曝光永續倡議內容，助 B2B 參觀者獲得最新觀念
- 以有趣的互動式設計介紹永續概念，吸引一般民眾注意力





# 食品產業面臨之永續議題

1

## 食品安全：食品產業之根本

確保食品品質及安全是食品產業的根本與基礎，也是永續經營的關鍵。

2

## 能源管理：製造過程需減少消耗

食品產業供應鏈從製造、運輸配送到銷售，皆會產生大量能源耗用。

3

## 廢棄物處理：確保不對環境及人體造成衝擊

食品產業對廢棄物合法處理觀念已經成形。未妥善處理廢棄物之業者將面臨品牌形象受損，更會違反法規。

食品產業永續發展目標

2 終止飢餓



3 良好健康與社會福利



6 清潔飲水與衛生設施



8 體面工作與經濟成長



12 永續的消費與生產模式



13 氣候行動



14 保育海洋與海洋資源



15 陸域生態

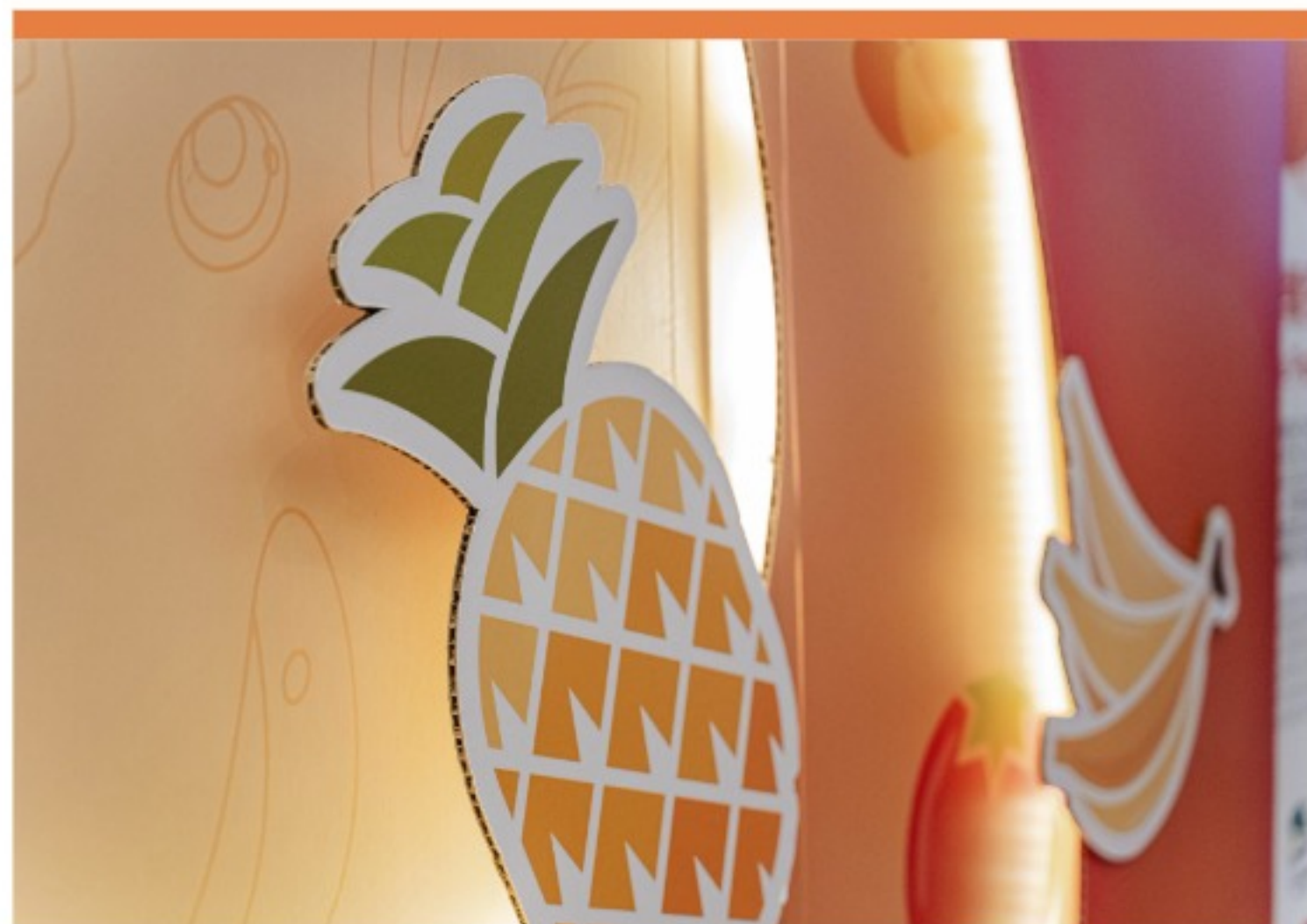


圖片來源：聯合國。



# 七大永續亮點與行動

## 01 展覽全面降低一次性耗材使用，減少資源浪費



本展覽發揮領頭羊的效果，以面積 187.4 平方公尺的蜂巢紙背板取代珍珠板，減少 905.78 kgCO<sub>2</sub>e 碳排放。



本展覽國內參觀者全面改以掃描 QR code 入場，不再印製實體展證，整體減少 10,000 張實體展證印製，減少 12.32 kgCO<sub>2</sub>e 碳排放。



本展覽以 3 處電子紙看板取代過去使用珍珠板搭建之耗材。

- 自 2020 年起不再印製參展手冊，減少約 400 本文宣品印製，亦即減少 76.38 kgCO<sub>2</sub>e 碳排放。
- 參觀指南逐年減少印製，今年僅印製4000 份，與去年相比節省 13,200 張紙張，減少 81.31 kgCO<sub>2</sub>e碳排放。



## 02 提供接駁車服務、會前會採線上會議，響應節能減碳



本展覽會前會改為線上舉辦，減少 241 名參展商代表舟車勞頓至高雄開會，同時也降低碳排。

本展覽提供接駁車服務，往返高雄展覽館和高雄捷運三多商圈站。總計接送 461 人次，行駛 168 班次，僅產生 23.79 kgCO<sub>2</sub>e 碳排放量，較參觀者各別前往更減碳。





# 03 舉辦 SDGs 講座，帶領參展商與參觀者深化永續意識



## 1. 專家場－永續食物 SDGs 趨勢與觀察

- 由 ESG 專家、伊雲谷企業永續顧問吳衍諭博士，分享目前國際上與食品產業相關的永續趨勢。
- 會後向 139 家參展商進行調查，參展商對講座滿意度高達 70%。

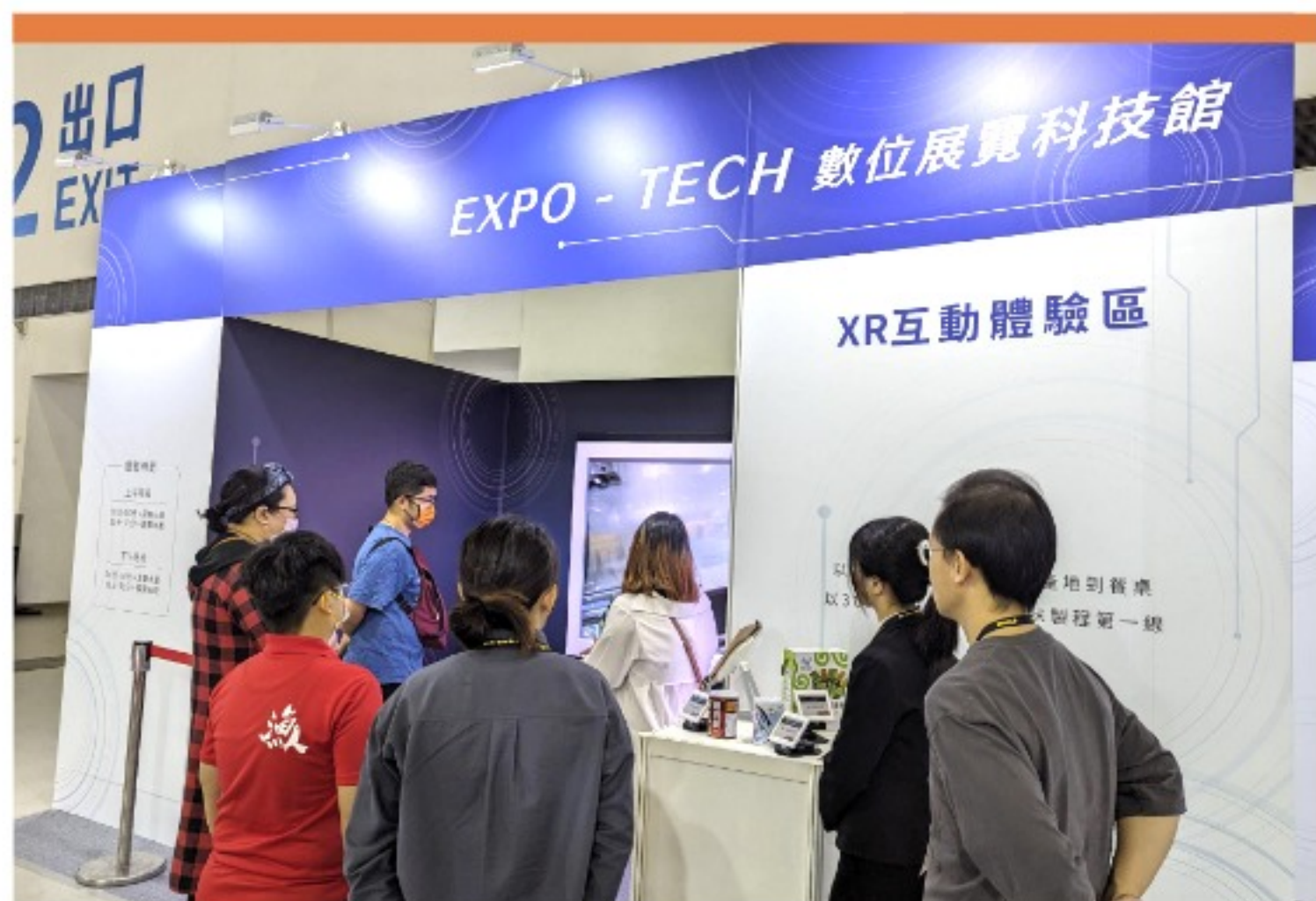


## 2. 通路場－漢來美食之永續作為分享

- 由漢來美食財務部經理，分享漢來美食之永續作為，並提供食品業者發展 ESG 及永續之建議。
- 會後向 139 家參展商進行調查，參展商對講座滿意度高達 68%。



## 04 與工研院合作展示專區，協助食品產業邁向永續



本次展覽特別與工研院合作設立「永續展示區」，工研院以「從產地到餐桌」為題，製作一系列水產品從捕撈、加工、冷鏈物流的永續介紹影片。



影片結合工研院成功商轉的虛實互動技術，可用揮手、拍手等方式播放影片，吸引大量人潮參觀。



工研院於展區中示範、推廣電子桌牌和電子名牌技術，不少參展商向其洽詢運用潛力。



# 05 於多元管道表揚參展商永續作為，激勵其他業者仿效



本展覽於 2 期 SDGs 主題 EDM、官網、社群媒體、展覽現場等多元管道中，強力曝光及表揚已投入永續發展的 14 家參展商。

## 14 家響應本屆展覽推廣永續之廠商



藉此為其他食品業者樹立榜樣，並提供其他尚未投入永續發展的業者具體可仿效的作法。



透過本展覽積極宣傳，經相關人員訪視調查，現場共有 15 處由廠商自發性地展示，與永續相關的產品或理念。





# 06 透過展區主題規劃、官網專區，回應及支持 SDGs



本屆展覽首度於官方網站上新增「SDGs 專區」，引導食品業者基於本身業務、產品發展最適合的永續發展作為。



本屆展覽設立「清真食品區」，與國際趨勢接軌。



本屆展覽設立「素食愛地球區」，推廣多種形式的素食、蔬食等對氣候、生態和環境更友好的食品與飲食方式。



# 07 嚴格監督參展商落實廢棄物分類與回收



本展覽嚴格要求提供試吃服務的參展商，必須自備垃圾桶，供參觀者丟棄使用過的餐具。



本展覽嚴格要求參展商至指定洗滌區清洗物品，違反者將處以立即停止活動的處分。



本展覽特別著重於處理廚餘回收問題，今年本展覽嚴格要求參展商進行餵水回收。



# 減碳成果揭露

## 減碳成效整理

項目	減少之碳排放總量
不印製參展手冊	76.38 kgCO <sub>2</sub> e
減少印製參觀指南	81.31 kgCO <sub>2</sub> e
國內參觀者不印製實體展證	12.32 kgCO <sub>2</sub> e
公設背板以蜂巢紙取代珍珠板	905.78 kgCO <sub>2</sub> e
提供接駁車	僅產生 23.79 kgCO <sub>2</sub> e，較參觀者各自前往更減碳

\* 本展以 MEET TAIWAN 會展碳排計算機為基準計算，此碳排總量為估算值。

## 資料收集及揭露說明

本報告書以《臺灣會展產業永續白皮書》之「臺灣會展永續發展原則 SIRCO 永續循環圈」為編制依據，並輔以下列指標及佐證資料進行撰寫：

- GRI Standards
- SASB Standards

## 報告編製歷程

本報告書所刊載之資訊由高雄國際食品展覽會、MEET TAIWAN計畫執行團隊進行蒐集與編寫。主要期間為2023年7月1日至2023年11月30日，部分資訊涉及2023年以前之歷屆會議成果和紀錄。