

檔 號：

保存年限：

中華國際會議展覽協會 函

機關地址：110 台北市信義路五段五號七樓 7E02 室

聯絡人：陳怡安

聯絡電話：(02) 8789-0220 #25

傳 真：(02) 2722-1049

電子信箱：helen@taiwanconvention.org.tw

受文者：新竹市私立光復高級中學

發文日期：中華民國 107 年 10 月 09 日

發文字號：會展秘字第 107100903 號

速 別：普通

密 等：普通

附 件：如文

主旨：本會為提升台灣美食在國際會展活動的魅力，謹訂於本(107)年 10 月 22 日(一)下午 2 時與 International Chefs Summit Asia, ICSA (亞洲主廚高峰會)假台北萬豪酒店合作舉辦一場「創新台灣美食在國際會展活動的魅力 — 如何運用台灣美食強化城市行銷」論壇。敬邀 貴校教師撥冗出席此一論壇，並請惠上網報名，至為銘感。

說明：

- 一、許多國家及城市常以推廣餐飲美食作為提升國家形象與城市行銷的策略。對國際會議參與者來說，大啖吸睛美食可能是一輩子難忘的體驗，因此，在餐桌上難忘的美食體驗，往往是會展活動成功與否的關鍵因素。當前餐飲美食是我國吸引國外觀光客的一大優勢，歷經 70 年飲食文化薰陶與洗禮淬煉，台灣美味名揚國際；2017 年米其林指南首度納入台北，更證明台北已是全球觀光客的喜好青睞的城市之一。
- 二、本會藉由此次與 ICSA 共同合作，讓產官學相關代表更加了解如何運用台灣在地食材及美味，吸引國際會展活動來台舉辦以及進行城市的行銷、增加台灣國際競爭的軟實力；同時配合交通部觀光局推動米其林指南納入台北及經濟部商業司長期推動台灣美食國際化之政策，爰辦理此一論壇。期未來可持續刺激國內高端美食消費以及國際人士對台灣美食的喜愛，進一步形塑台灣料理

(Taiwan Kitchen)品牌，並將高端的台灣美食有系統的推廣到國際會議活動之餐宴上，俾能吸引更多國際會議活動來台舉辦。

三、論壇探討議題包括：

(一) 在會展餐宴場合中推出什麼樣的料理才足以代表台灣美食特色？

(二) 如何形塑台灣料理(Taiwan Kitchen)之形象與品牌？

(三) 如何運用台灣美食協助城市行銷？

(四) 吸引米其林餐廳進駐推動台灣城市行銷？

(五) 如何創造不同飲食體驗來刺激千禧世代的味蕾？

四、議程規劃如下，各場 Panel Session 與談嘉賓群請詳附件：

(一) 專題演講：「細說推動台北米其林的背景與城市行銷」— 交通部觀光局林坤源主任秘書；

(二) 專題演講：「台灣美食魅力與行銷」— 經濟部商業司李鎡司長；

(三) Panel Session 1: 「如何創造台灣美味成為吸引國際會展的魅力」，由本會蘇成田理事長主持；

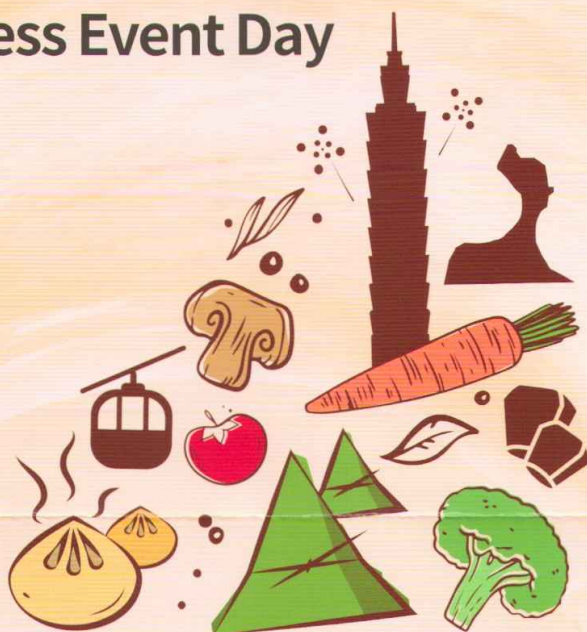
(四) Panel Session 2: 「運用台灣美食協助城市行銷」，由集思國際會議顧問有限公司葉泰民執行長主持。

五、此次論壇絕對精彩，機會誠屬難得，貴校若有意派員出席，請儘早上網報名，免費邀請票券名額有限，額滿為止！報名網址：www.accupass.com/go/tceatbed，請選擇「受邀貴賓票券」，並於系統報名表單「邀請來源」欄位填入本函文號(107100903)。活動聯絡人：會展協會陳小姐 02-8789-0220 #25。

中華國際會議展覽協會

Autumn Gathering 2018 會展協會 秋季論壇

Taiwan Business Event Day



創新台灣美食在 國際會展活動的魅力

如何運用台灣美食強化城市行銷



10/22 Mon.

PM 14:00 ▶ 17:40

13:30 準時報到

台北萬豪酒店 (5F萬豪二廳)
(台北市中山區樂群二路199號)

中華國際會議展覽協會
Taiwan Convention & Exhibition Association

ICSA
2018 International Chefs
Summit Asia 2018

創新台灣美食在國際會展活動的魅力

如何運用台灣美食強化城市行銷

很多國家及城市常以推廣餐飲美食，作為提升國家形象與城市行銷的策略。對國際會議參與者來說，大啖吸睛美食可能是一輩子難忘的體驗，因此，在餐桌上難忘的美食體驗，往往是會展活動成功與否的關鍵因素。

目前餐飲美食是台灣吸引國外觀光客的一大優勢，台灣歷經70年飲食文化薰陶與洗禮淬煉，台灣美食早已名揚國際，且在國際間更是佼佼者；2017年米其林指南首度納入台北，足以證明台北已是全球觀光客的喜好青睞之一。但是，如何能進一步形塑台灣料理的形象與品牌，將高端的台灣美食有系統的推廣到國際會議活動的餐宴上，納入各個城市吸引國際會議活動來台舉辦的行銷策略，卻是台灣MICE產業需重視的課題。

討論課題

- 在會展餐宴場合中推出什麼樣的料理才足以代表台灣美食特色？
- 如何形塑台灣料理(Taiwan Kitchen)之形象與品牌？
- 如何運用台灣美食協助城市行銷？
- 吸引米其林餐廳進駐推動台灣城市行銷？
- 如何創造不同飲食體驗來刺激千禧世代的味蕾？

此次會展協會首次與亞洲主廚高峰會(ICSA)主辦單位合作，邀請台灣米其林主廚、五星級飯店主廚及知名大廚，與會展業及五星級飯店高層代表共同擔任講者，探討上述各項議題。此次節目保證叫好又叫座，機會誠屬難得，歡迎踴躍報名！
報名網站：<http://www.accupass.com/go/TCEATBED>，活動聯絡人會展協會 陳小姐02-8789-0220 #25。

時間	主題	主講人
13:30 - 14:00		報到
14:00 - 14:15	致歡迎詞及貴賓致詞	中華國際會議展覽協會－蘇成田 理事長 交通部觀光局－周永暉 局長 經濟部商業司－李錕 司長
14:15 - 14:35	【Keynote Speech】 細說推動台北米其林的背景與城市行銷	交通部觀光局－林坤源 主任秘書
14:35 - 14:45	【Keynote Speech】 台灣美食魅力與行銷	經濟部商業司－李錕 司長
14:45 - 15:45	【Panel Session I】 如何創造台灣美味成為吸引國際會展的魅力	Moderator： 中華國際會議展覽協會－蘇成田 理事長 Panelists： 艾力得國際會議顧問股份有限公司－吳菁正 總經理 圓山大飯店－楊守毅 總經理 電影飲食顧問/青青餐廳－施建發(阿發師) 創辦人
15:45 - 16:00		Q&A
16:00 - 16:25		Coffee Break
16:25 - 17:25	【Panel Session II】 運用台灣美食協助城市行銷	Moderator： 集思國際會議顧問有限公司－葉泰民 執行長 Panelists： 台北萬豪酒店中餐總主廚/2016總統就職國宴總主廚－高鋼輝 總主廚 米其林主廚－(洽邀中) 台北君品酒店餐飲部－鄧惠文 副總經理 台北晶華酒店宴會事業部－丁秀卿 副總經理 時尚美食家/愛飯團網站－許心怡 創辦人
17:25 - 17:40		Q&A
17:40		散會

主辦單位保有最終修改、變更、活動解釋及取消本活動之權利

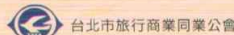
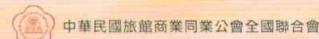
[主辦單位]



[指導單位]



[協辦單位]



[贊助單位]

