

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－李鎡 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－李鎡 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

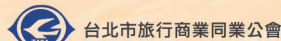
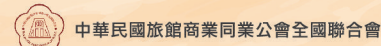
[主辦單位]



[指導單位]



[協辦單位]



[贊助單位]

