

Impossible Foods 加速在亚洲的扩张

**美国植物性食品公司 Impossible Foods
以亚洲为先，加强在香港的业务，推动
国际零售足迹。**



愈来愈多人崇尚植物性饮食，当中有健康、环保甚至是道德的考量。但很多人却难以放弃吃肉的满足感。Impossible Foods 是研发及制造能重现肉类的色、香、味、营养及口感的植物性食品先锋，其使命是维持全球食物体系的可持续性和生物多样性。

Impossible Foods 香港区总经理蓝凯慧解释道：“我们的使命是停止使用动物制作食物，并在2035年前令全球食品体系变成真正可持续发展。我们只利用一小部分天然资源，用植物制作美味、营养丰富、价格实惠，以及可持续发展的肉类、鱼类和奶类制品。逆转气候变化是地球上物种生存的关键因素，植物性饮食是最有力工具，而且每个人都能做到。”

亚洲需求激增

2016年，公司在美国推出 Impossible™ 植物牛肉后，便将目光投向充满活力的亚洲市场，并视香港为加快拓展亚洲市场之地。蓝凯慧说：“亚洲对肉类的需

“**香港更是世界
顶尖美食家和
引领潮流的厨师
的集中地。**”

**Impossible Foods
总经理
蓝凯慧**

求是全球增长最快的地区，香港不仅是全球人均食肉量最高的城市之一，更是世界顶尖美食家和引领潮流的厨师集中地。”

“2018年，我们选择了香港作为首个海外市场，在一些最受欢迎的餐厅推出了我们的产品。在之后的一年，我们进一步开拓亚洲其他市场，包括澳门和新加坡，我们全球的足迹亦从此递增。”

Impossible Foods 的产品现于全球超过3万家餐厅有售，公司并于2019年9月进军美国零售市场，及后于2020年进一步拓展海外零售市场，并以亚洲为首站。此外，随著规模经济的优势，公司还成功在2020年3月将批发价降低了15%，随后在2021年又进行了两轮降价，包括最近将香港建议零售价格下调超过20%，为大众提供更多价格实惠及可持续发展的植物性食品。

荟萃多元饮食文化的国际美食之都

蓝凯慧分享 Impossible Foods 的成功秘诀：“关键是进行密切的市场评估，制定独一无二的策略打入市场，确保能与当地顾客产生共鸣。在香港，我们与一些专门烹调肉类菜式的名厨合作，尽力让每一家餐厅的菜单上都有 Impossible Foods 的产品，反映菜式的多样性，从而获得信誉。我们可以看到，香港人非常支持透过食物的选择实践可持续发展。”

正如蓝凯慧所说，香港不仅仅是 Impossible Foods 的跳板：“香港汇聚了各式各样的佳肴，并以亚洲菜为主，这有助于我们更易了解邻近市场的消费者需求。” Impossible Foods 负责国际市场的高级副总裁 Nick Halla 最近迁往香港，也加强了香港在该公司亚洲扩张中的关键作用。



Impossible Foods

- 总部设于加州，由史丹福大学生物化学名誉教授、前儿科医生 Dr. Patrick O. Brown 于2011年创立
- 目前在香港约有五名员工，负责本地市场推广、销售和业务发展，以及与分销商和零售商建立关系

 impossiblefoods.com/hk