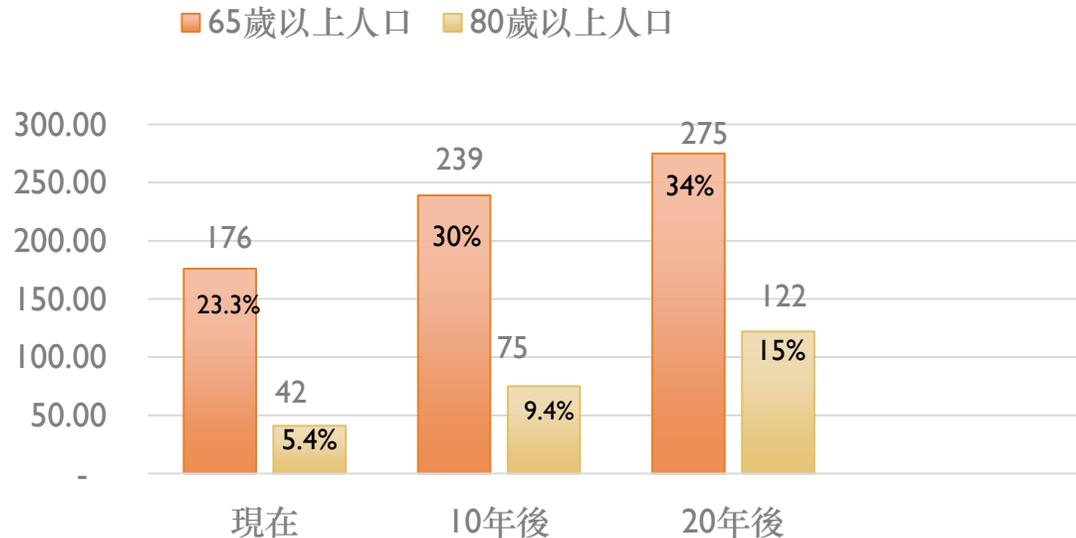


# 適老食品行業探索與幸福元氣發展經驗



- 幸福元氣創立初衷與發展歷程
- 資料顯示，一般社區老年人
  - 吞咽障礙患病率為 10.63%-13.9%
  - 養護機構內老年人患病率為 26.4%-32.5%
  - 失能老年人患病率為 54%-80%
- 長者人口激增引深思



- 幸福元氣在適老食品領域的經驗總結





## 幸福元氣

## 創立初衷與發展歷程

建設樂齡優質生活膳食方案，幸福元氣是先行者，提供各式滋味軟餐就是我們的核心價值。致力於為老年人提供高品質、營養豐富、美味可口且易於食用的食品，讓他們享受有尊嚴，有期待，有幸福感的晚年生活。

關鍵發展節點：詳細介紹 公司從2019年成立之初代理日本品牌軟餐產品，同時籌備「有營」「有型」精緻糊餐 2020年推出第一款產品，逐步推出節慶菜、點心、中西式甜點；再研發常溫果蓉和糊餐，融入地道中式口味，像豉汁排骨，白切雞等，展供各式滋味選擇。拓展市場、每年都在與時間競跑，每年都有標誌性的研發項目推出。

- 新配方的研發是發展過程的重要一環，凝固粉、增稠粉、常溫的發明，完善了整個軟餐系列。
- 公司在發展過程中取得的一些重要成果
  - \*專利精緻糊餐凝固粉和生產方法
  - \*連續2年2023、2024獲得創新科傑出人才獎及新星獎
  - \*與華潤科學技術研究院共同研發全國首款潤膳完美增稠粉，鼓勵着幸福元氣繼續使吞嚥困難人士有更多更的選擇。

## 完善了介護及營養食品 - 就靠「標準」

- 幸福元氣和其他食品企業的另一差異之處在於將視線轉向了多元化，多選擇，營養健康等方向。在通過一系列創新研發動作之後，幸福元氣生產業務變為由三個板塊組成：冷凍精緻糊餐菜系列；常溫儲存糊餐系列；凝固粉和增稠粉系列。
- 適老食品概念背後是一個龐大的市場。這是因為老人一旦出現吞咽咀嚼困難，將陷入一系列後續的健康問題。現時面對最關鍵的問題是沒有統一的標準，可以給大眾跟從，糊餐太傑使部分食物殘渣會滯留在口腔內導致細菌滋生，太稀又使營養供應不足夠。適老食品的行業標準定立後，整體養老護老食品的營養吸收將大大改善。



# 生產業務三板塊



冷凍精緻糊餐菜系列



常溫儲存糊餐系列



凝固粉和增稠粉系列

## 完善了介護及營養食品 -就靠「標準」

標準就像「燈塔」，指引各路船隻安全航行，  
避免觸礁。

按照適老食品標準指示提供膳食，等於避免了誤吸風險，保證營養進食足夠。





感謝觀看!

