

## 2023深圳国际预制菜展|2023深圳西雅国际食品展

产品名称	2023深圳国际预制菜展 2023深圳西雅国际食品展
公司名称	盛励
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

### 产品详情

2023SIAL西雅国际食品和饮料展览会|SIAL西雅国际食品展

SIAL西雅国际食品展（深圳）

展会时间：2023.08.28-30

展会地点：深圳福田会展中心

主办：法国高美艾博展览集团/北京爱博西雅展览有限公司/爱博西雅展览（深圳）有限公司

参展联络：余经理(手机号看联系栏)

上海展

SIAL西雅国际食品展（上海），SIAL国际餐饮供应链展将于2023年5月18-20日在上海新国际博览中心举办，展览面积将达到180,000平方米，预计吸引全球4,500家展商和超过150,000位专业人士参与。

本届展会将设立包括：综合进口食品馆、休闲食品馆、大健康食品馆、乳制品馆、高端饮品馆、粮油及调味品馆、综合食品馆、方便食品馆、生鲜肉类馆、预制菜及冷冻食品馆、农产品供应链馆、加工包装配送馆等在内的十二大主题馆，以及国家和地区组团展区。

同期举办的SIAL世界食品产业峰会将涵盖包括：全球新零售论坛、食品供应链大会、进口食品行业论坛、食品饮料创投论坛、国际肉类大会、国际饮品大会、国际乳品发展论坛、食品科技创投论坛、食品饮料经销商大会、中食餐饮发展论坛在内十场分论坛。

为增加展会的多样性和丰富性，您可以参与或观赏SIAL创新大赛、美食厨房、零食节、航旅餐锦标赛、中国茶饮调配师大赛、SIAL CUP 咖啡师全能赛、好食集、中餐厅、鲜生活等赛事活动。

## 深圳展

SIAL 西雅国际食品展（深圳）将于2023年8月28-30日在深圳会展中心举行，展览面积将达到35,000平方米，预计吸引全球1,000家展商和超过30,000位专业人士参与，同期还将举办八大行业峰会和精彩活动。

本届展会将展出包括：休闲食品、综合进口食品、绿色农产品、肉类及冷冻，方便食品及粮油和调味品、功能性健康食品、乳制品，高端饮品、政府组团等在内的9个专区。

同期还将举办包括预制菜新零售大会、食品供应链大会、农业科技创投论坛、国际饮品大会等在内的SIAL世界食品产业峰会；以及SIAL 创新大赛，SIAL CUP咖啡师全能赛，茶饮调配师大赛，SIAL 创意饮品市集、零食节、直播逛展等在内的6场赛事与活动。

## SIAL 西雅国际食品展（深圳）

SIAL西雅国际食品展（深圳），音译中文简称：西雅展，是由全球第四大展会主办集团——法国高美艾博展览集团和北京爱博西雅展览有限公司共同主办，依托“世界\*大的食品饮料系列展会--SIAL Network”与“SIAL世界三大食品展之一--SIAL西雅国际食品展（上海）”，以“SIAL世界展会对话世界地标”为发展愿景，实现全年为全球食饮企业持续提供成交机会。

凭借SIAL品牌深耕中国食饮市场22年累积的资源与经验，展前携企业进行360°全渠道品牌推广，展中提供海量面对面交易机会、输出行业资讯趋势与分享经验，展后持续提供365天线上供需匹配。SIAL西雅国际食品展（深圳）将运用平台优势，在第四季度为展商及买家冲刺年度\*\*业绩提供贸易平台。

SIAL西雅国际食品展（深圳）现场将以高（高品质），精（精品），尖（\*\*），特（特色），创（创新），科（科技驱动）为六大特色，打造全球高品质特色食品贸易平台，将邀请全球食品饮料企业带来高端、品质、安全、健康的产品，通过SIAL国际化贸易大平台，精准对接粤港澳大湾区商超、便利店、餐饮、团餐、预制菜、电商、酒店、茶饮&咖啡&轻食等优选买家，焕发大湾区食品行业新活力。

通过SIAL世界展会的平台实现进入世界地标的目标——SIAL西雅国际食品展（深圳）将成为企业快速打开大湾区、链接全球市场的\*\*贸易平台。

主题展区 休闲食品/综合进口食品/绿色农业及粮油和调味品/方便食品/肉类及冷冻食品/乳制品/高/饮品/功能性健康食品

近年来，我国水产品养殖和消费总量上升，水产品预制菜产业应运而生。在居民生活节奏加快，消费结构转型升级的背景下，水产品预制菜以其方便、快捷、健康、营养和安全的优势成为了食品行业新风向。接下来水产品展的小编来和大家探讨水产品预制菜未来行业发展趋势。

### 一、水产品预制菜的发展现状

我国的水域辽阔，海水鱼和淡水鱼种类繁多，生长繁殖能力强，为水产品预制菜发展打造了天然的优势。近五年来，我国水产品总产量稳定在  $6.5 \times 10^7$ t 以上，加工企业接近 10 000 家，加工能力在

2.9 × 107t，水产品加工率超过 35%。与此同时，水产品展的小编了解到当前我国预制菜企业快速崛起，企业注册数量逐年上升，仅2021年注册的企业数量达1.25万家，截至到2022年3月，我国预制菜企业的数量已达到了7.6万家。

## 二、水产品预制菜发展趋势

水产品预制菜行业产业链包括上游(原材料)，中游(预制菜生产、加工处理)和下游(产品营销)。水产品展的小编发现随着水产品预制菜产业的大力发展，其产业链的发展遇到了瓶颈问题，包括原材料价格波动大、食品安全风险高、生产装备落后、产品保鲜保质难、缺乏跨域经营经验和产品营销困难。那么未来我们如何解决这些问题并实现什么样的发展呢？

### (一)行业与融资规模扩大

水产品预制菜蓬勃发展，行业呈现出繁荣的景象。不少企业通过产业链的延长进入水产品预制菜的领域。在资本和市场双轮驱动下，许多新兴预制菜品牌已获得连续多次地投资，未来各种类型的创新投资融资企业方式将全面助力预制菜发展，让预制菜市场由千亿规模扩充到万亿规模的趋势。

### (二)大力发展产业园

水产品预制菜行业的利润空间很大，水产品产业规模扩大升级，提高了相关行业集中度，促使健康产业、调味料产业、科技服务业与预制菜的产业相融合形成相关产业园。预制菜产业园将会被赋予更多不同的功能，集采购、供给配套、冷链仓储系统、交易中心等一体的预制菜产业园成为发展的新趋势。

### (三)明确产品概念与细化产品等级

水产品展的小编了解到目前，国内水产品预制菜发展还在初级阶段，很容易出现原材料把控不严，生产环境不严苛等问题，很难保证产品标准化和食品安全控制。这就要求预制菜行业协会与企业之间制定团体标准，提高行业入门槛，明确水产品预制菜的概念，并加大宣传，提升消费者对产品的认可度。

### (四)产品标准化与多元化融合

水产品预制菜品生产企业可以因地制宜，针对自身原料优势，进行原料混搭、原料复配打造属于自身的特色产业。

#### 应用统计学的分析

，顺应市场热度、不同人群、不同场景的消费需求打造爆品。然而水产品展

的小编发现，预制菜强调规模化和标准化发展，产品的多元化发展满足消费者的需求，却不利于对市场的统一标准化管理。对此，广东省率先颁布 5 项预制菜的地方标准，有效解决预制菜行业标准缺失问题。按照预制菜行业的发展趋势，这一创新的标准立项方式将会被其他省份效仿，以缓解产品标准化与多元化带来的冲突。

### (五)技术助力品质提升

水产品预制菜品质提升趋势从原料标准化，营养搭配科学化和精准化，生产加工数字化与智能化，产品多样化和个性化，包装定量化和自动化，品质安全控制网络化，以及贮存流通信息化和消费食用便利化这八个方面发展。智能技术在水产品预制菜行业的广泛应用，为品质升级提供了途径和方向。

西雅国际食品展览会(上海)【简称“SIAL 国际食品展(上海)”，音译中文简称：西雅展】于 2000 年从法国引入中国，每年举办一次。SIAL 国际食品展是全球第四大展会主办集团——法国高美艾博展览集团自有品牌，1964 年在法国巴黎创立。经过 22 年在华深耕，SIAL 国际食品展(上海)共计吸引了 70 多个国家和地区

、近4万家参展商参展，以及100多个国家和地区、超过100万专业人士参观。如今，SIAL国际食品展(上海)已然成长为“SIAL世界三大食品展之一”，是世界食品贸易交流的大平台。

2022年，SIAL国际食品展(上海)将由法国高美艾博展览集团、中国商业联合会、北京爱博西雅展览有限公司共同主办。法国高美艾博展览集团是往届SIAL China中国国际食品和饮料展览会(简称“中食展”或者SIAL China)的创始方、主办方和责任主体。高美艾博旗下子公司北京爱博西雅展览有限公司是往届SIAL China中食展的唯一承办方。2022年，SIAL国际食品展(上海)将由中国商业联合会，法国高美艾博展览集团，北京爱博西雅展览有限公司共同主办。