

2021上海食品展【时间及地址】中国进口食品展FHC

产品名称	2021上海食品展【时间及地址】中国进口食品展FHC
公司名称	沈伟专业会展人
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市
联系电话	18721287393 15800655929

产品详情

2021 FHC上海环球食品展

与美食同行，七大行业板块全新亮相！@2021 FHC上海环球食品展

消费者对于进口食品需求的增长催生了规模日益庞大的进口食品市场。统计数据显示，中国进口食品需求总量以每年15%的速度递增。据预测，自2021年起中国进口食品将进入井喷式高速发展的黄金十年，市场份额将高达4800亿美元。针对当下正处于“后疫情时代”，我们——如何面对食品领域的“报复性消费”？如何科学有效地回应市场的呼声？如何通过博览会这一交流平台，将食品、餐饮的行业舞台拓宽提升？

这些问题逐一摆在将于

时间：2021年11月9-11日

地址：上海新国际博览中心举行

2021 FHC上海环球食品展的面前。但是，危机的背后是总是机遇和挑战！

回首上一届FHC，三天展期内共计吸引了来自133751位贸易观众莅临参观，观众数量同比增长13%，其中40%的专业观众来自进出口和进销商，79%的专业买家匹配了欲购目标产品，观众的满意度达到96%。FHC无疑已成长为众多海外企业进军中国市场的--贸易盛会。汇聚--各国展团，甄选食品。引领国际食品展览新风向，增强国内外食品贸易对接，始终是FHC在努力践行的方向和准则。2020年，FHC将以更加丰富的内容，为行业带来更高品质的食品贸易展览会。

与美食同行，七大板块全新亮相

2021 FHC上海环球食品展不断提升自身综合实力，从行业本身需求点出发，扮演好“美食使者”这一角色的同时，更不断超越自我，实现真正高含金量的“合作双赢”。

今年，FHC全面整合餐饮食品行业的焦点与需求，通过科学优化与大数据，将展会产品进行有机划分，全新设立七大板块，以崭新的姿态，欢迎来自--各地的美食家们。

01 肉制品随着国民生活质量提升，我国对肉制品的需求日益提升。2019年中国肉类消费为9420.3万吨，超过欧盟和美国的总和。据预测，2020年至2030年，仅牛肉的需求，我国将分别产生604万吨和837万吨的缺口。

这一趋势对于国内外广大进口商、经销商，以及来自多个国家的挺好的生产商和海外肉类协会都是一个进军中国市场的完美契机，而FHC给这一商机提供了“茁壮成长”的机会。

02 海鲜随着消费水平上升以及膳食结构的不断调整，人们对--蛋白质的需求也日益增加。2019年中国水（海）产品仅进口量多达394万吨，总额高达119.1亿美元。其中东盟、俄罗斯、美国、加拿大、新西兰和澳洲等是中国海鲜进口的重要来源地。蓬勃发展的中国海鲜市场将为国际海鲜出口商提供巨大的机遇。

FHC独设海鲜展区，以丰富--的产品为国内进口商、经销商、消费者提供了一个盛大、直观的服务展示平台，对进一步促进进出口贸易，将起到重要的推动作用。

03 高端乳制品及油品我国乳制品总产值由2007年的1329亿元提高到2018年的超4000亿元，成为第二大乳品市场，仅次于美国。去年，共计进口乳制品244.14万吨，同比增加12.5%，进口额超过90亿美元。消费者对产品的需求开始从单纯的数量追求向品质转变，迎合消费者需求的中高端产品占比开始提升。

植物油是食用油大宗，占据36.5亿元的市场规模及74.1%的市场份额。其中，橄榄油市场规模达3.8亿元，保持着16.3%的增速。同样是2019年，进口食用植物油953.3万吨，较2018年的629万吨增加324.3万吨。预计未来几年其消费量将达到3601万吨。

消费者对于高端乳制品及油品的需求不断增加，相关进口产品的市场未来可期。

04 茶与咖啡，烘焙与冰淇淋近几年我国人均咖啡消费量持续提高，2019年人均咖啡消费量约为6.8杯。与咖啡相对应的传统茶饮市场也不可小觑，占--总消费的39%。FHC汇集咖啡豆、精品茶等展品类别，通过打造相关文化体验展区让消费者更好的享受香醇的咖啡，浓郁的茶香。

与咖啡茶饮相伴，烘焙冰淇淋必不可少。至2021年烘焙市场预计将有望达到470亿美元，同时冰淇淋市场规模在2021年更有望达到1641亿元。

05 休闲食品、糖果及巧克力休闲食品属于开袋即食的预包装产品，近年来颇有向“第四餐”的趋势演化。其所涵盖的品类十分广泛，主要品类为：坚果炒货、饼干糕点、糖果蜜饯、豆干类、膨化食品、在加工熟食产品等。同样作为快消品的巧克力糖果，在中国市场中保持平稳增长的趋势。2019年糖果巧克力行业零售端市场规模1129亿元，国际糖果巨头在中国市场占据--主导地位。

根据食品工业协会数据，国内休闲食品行业2020年市场规模预计达到20000亿元，从2016年到2020

年，年复合增长率预计在12.1%。FHC现场囊括了众多休闲食品生产商、经销商，积极有效拓宽该品类的贸易渠道。

06 高端食材供应链在传统餐饮供应链环节中，配送、研发等环节都要由餐饮企业承担，菜品生产、加工等步骤也在餐饮门店中执行，这就造成了供应链管理的各个环节难以标准化。

反观一些企业，食材供应的流通环节大部分是由餐饮供应链企业参与，无形中对餐饮企业的规模化扩张无疑起到了很大的促进作用。FHC设立专区将国际高端连锁餐饮品牌的供应商邀至展会现场，从高品质的原料、调料、各式半成品以及成品一应俱全解决中小餐饮企业在供应链环节中的食材难题。

07 餐饮设计及店装富有创意的设计不仅能够洞察市场趋势和消费者心理，更易于捕捉消费者的兴奋点，激发购买欲，从而协助客户在零售市场创造价值。

FHC作为食品餐饮行业的风向标，推出餐饮设计及店装专区，旨在为行业经营者提供量身定制的品牌营销服务。通过举办餐饮设计高峰论坛，共同探讨“产品因设计而不同”的价值理念，不断发掘与激励新生创意力量，推动餐饮设计的发展。

来FHC享受「爱与美食」

征途漫漫，以美食为约FHC与您一起探索寻觅高品质环球食品的魅力所在11月9-11日，@上海新国际博览中心~不见不散~ 盛载起航，品味环球