

2023广州国际餐饮供应链展/2023广州餐饮食材展

产品名称	2023广州国际餐饮供应链展/2023广州餐饮食材展
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

2023广州餐饮业供应链展

展会时间:2023年7月20-22日

举办地点：广州保利世贸博览馆

展馆地址：中国广东省广州市海珠区新港东路1000号

主办单位：上海博华国际展览有限公司 广东省食文化研究会名厨专业委员会

举办周期：每年一届

参展联络：余经理(手机号看联系栏)

2023广州餐饮业供应链展将在保利世贸博览馆举办。

展品包含了食材产业链的全线产品，如肉类水产、蔬菜水果、配餐调料、餐饮设备、餐饮服务、预制菜及中央厨房等，全力打造华南地区一站式餐饮全产业链供需平台，开拓餐饮业蓝海市场，为华南至全国的餐饮业发展注入强劲的新动能。

广州餐饮业供应链展（CCS）是由上海博华国际展览有限公司、广东省食文化研究会名厨专业委员会联合主办。CCS整合了餐饮行业全产业链的优势资源，致力于推动行业快速发展，帮助企业开拓华南餐饮市场的蓝海，为华南及全国餐饮业的发展注入强劲的新动能。

2023年CCS将围绕华南预制菜产业的发展，联合粤菜星厨大师，通过技能比赛、品鉴沙龙、高峰论坛、采购配对会等系列活动，帮助食材厂家推广预制菜品牌、突破研发壁垒，拓宽流通渠道，为餐饮人打造一场华南预制菜的食材盛宴。

为何参展

观众专业化程度高，超半数为采购而来

同期举办多类型展会，打造全产业链，一站式满足行业需求

配套活动丰富多彩，行业新知识面面俱到

为何参观

与中国和世界各地食品制造商、供应商及专家们面对面地交流

助您与满足您目标的个人和企业建立新的合作关系

发展和维系您现有的客户关系，拓展您的行业人脉

了解行业新产品，新技术，顺应发展潮流，捕捉市场空白点

在展会同期举行的高端会议中，助您更新行业知识，捕获更多资源，让整合营销得以实际运用

展品类别

肉禽蛋类：植物肉、禽肉、冰鲜肉、冷冻食品食材、即食食品分割肉、禽类调理食品、蛋类

水产海鲜：海鲜冻品、干品、活品、水产调理食品及深加工制品

蔬菜水果：速冻蔬菜、调理菜、酱菜、泡菜、蔬菜制品、新鲜水果、水果制品

预制菜：速食、预制菜品、

机械设备/餐厨用品：烹饪设备、烘焙设备、食品包装设备、食品加工设备、食品检测设备、包装材料

餐饮服务：设计、培训、教育、顾问服务、管理系统/软件等

配餐调料：调味品、火锅底料等

产业链视角定义餐饮供应链：我们将上游农业与下游餐饮业所连接的中游环节定义为餐饮

供应链，主要包括速冻食品（速冻米面、速冻火锅料、预制菜肴、冷冻烘焙）、卤制品、复

合调味品等。本质上看，供应链服务商是利用规模效应的力量实现降本增效，赋能产业链。过去，餐饮的前端制作环节（如食材清洗加工、调味料搭配等）往往是下游餐饮企业或家庭部门独立完成，而餐饮供应链本质上即是整合下游需求，并对上述前端环节进行标准化、集约化处理，提供安全稳定的原材料、带来全行业效率的提升。

对比日本：短期看，疫情管控放开后龙头重回增长通道；长期看，食品工业化大势所趋。

速冻食品作为餐饮供应领域的典型代表，参考日本经验，根据《日本冷冻食品工业的发展及其分析》，1955-1965年日本冷冻食品行业逐渐进入成长期，至1965年日本冷冻食品总产量达2.65万吨，其中B端业务占比达80%。我们认为，外食化率及连锁化率的提升是上述期间日本餐饮渠道速冻食品产销量上行的核心动能。1998年以来，日本冷冻食品步入成熟期，人均消费量稳步提升，C端呈现稳定增长，B端则有所萎缩。短期来看，伴随着2020.1.2日日本首次发布紧急事态宣言，全境切换至疫情防控状态，消费者居家消费场景增加、外食场景减少，体现在冷冻食品层面，2020年餐饮端/家庭端消费量同比-12%/+10%，2021年餐饮端/家庭端消费量同比+1%/+4%（据日本冷冻食品协会）。据日冷集团公告，20-21年公司营收中B:C端为55%:45%，餐饮端占比稍多，因而20Q1-21Q1公司连续5个季度录得同比负增长（-0.2%/-7.1%/-5.1%/-3.4%/-1.2%）。2021.10.8日起，日本逐步放开疫情管控，速冻龙头日冷与神户物产均呈现向好态势，日冷21Q3-22Q2实现收入975/1038/948/1017亿日元，同比+4.3%/+2.5%/+9.2%/+9.2%，神户物产21Q3-22Q2实现收入892/927/946/990亿日元，同比+8.4%/+15.5%/+13.0%/+10.1%。长期来看，供应链整合是助力下游客户降本增效的良好方案，食品工业化仍然是日本餐饮产业发展的主旋律。