

2022广州国际餐饮供应链展览会-2022国际餐饮展

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 2022广州国际餐饮供应链展览会-2022国际餐饮展 |
| 公司名称 | 广东品耀展览服务有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广州市海珠区新港东路980号广州琶洲展馆 |
| 联系电话 | 020-89857249 13902401844 |

产品详情

【展位价格及配置说明】

标准展位:

单开口标准展位：RMB10800元/个；

双开口标准展位：RMB11800元/个；

海外企业：单开口USD2800美元/个；双开口：单开口USD3280美元/个

2022广州国际餐饮供应链展览会

同期举办：世界食品广州展（世食展）/广州国际餐饮连锁加盟展/世界高端米业大会

展会时间：2022年5月24-26日

展会地点：广州-琶洲保利世贸博览馆

光地展位:

国内企业：RMB1000元/m²；

海外企业：USD280美元/m²

展位配置:

标准展位：中、英文楣板及摊位围板、展位内地毯、500瓦插座1个、射灯2支、折椅2把、咨询桌1张、废纸篓1个

豪华展位：灯箱片广告（可自行设计）、摊位围板、地毯、500瓦插座1个、射灯2支、折椅2把、展示柜1个、咨询桌1张、废纸篓1个

光地展位：36平米起租，须自行设计和布置展位,不含任何展具设施、水电、及展馆方收取的特装管理费

展会介绍

2022广州餐饮供应链展是上海博华国际展览有限公司和广东省食文化研究会名厨委员会联合主办，展会整合了餐饮行业全产业链的优势资源，致力于推动行业的快速发展、开拓华南餐饮业市场蓝海，为华南及全国餐饮业的发展注入强劲的新动能。

主办单位：上海博华国际展览有限公司广州分公司、广东省食文化研究会名厨委员会

规模：展出面积：60000+平方米；观众：60000+人次；品牌展商：1800+

展品类别

配餐调料：调味品、火锅底料等

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、

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

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

展区介绍：

2.水产海鲜展区

2019年中国海水养殖产值达到了3553.6亿元、淡水养殖产值达到了6098亿元，总体来看2019年水产产值近万亿元。目前所有形式的水产养殖业都出现了爆炸式增长，这不是一种新趋势，而是全球水产供应链的一次重大调整：过去10年来，全球水产供应链的发展速度一直在加快。粮农组织曾预测，在未来12年内，全球水产品产量将增长40%。

广州餐饮供应链展凭借十年的积累，致力于连接水产养殖源头与水产终点——餐桌，缩短水产供应链的长度，帮助客户降低供应成本的同时提高采购效率。

依托于中华经典点心比赛与中华点心高峰论坛，广州餐饮供应链展推出其系列展区：点心产业链展区，展区涵盖点心行业的食材、设备器械等。

4. 餐饮设备及配套展区

清洗、处理、调味、烹煮、装盘???一道佳肴的背后总是离不开这些环节的严谨配合，也离不开一系列厨房设备，它们是展区的主角。

随着日益增长的需求，人们对于食物的期待从饱腹转向为对美食的追求，因此餐饮人对于设备用品的要求也越来越高。

广州餐饮供应链展作为华南地区食材展会的领头人，深入全国各地挖掘地区餐饮设备的优质品牌，为餐饮买卖双方搭建一个高效的贸易交流平台。

5.预制菜及中央厨房产品展区

随着餐饮连锁化程度的不断提高，中央厨房产品受到越来越多人的关注。中央厨房不仅能够帮助实现产品标准化、还能降低投资与人力成本，这使得中央厨房成为连锁餐饮必不可少的法宝。

针对中西快餐、企业、学校、医院团餐对餐品供应需求、为解决客户没有中央厨房及出品不稳定的难题，广州餐饮供应链展推出“预制菜及中央厨房产品展区”，展区覆盖预制菜品以及中央厨房等各类产品。

1.火锅食材及调味品展区

2019年火锅市场在餐饮行业市场份额占比达到13.7%，成为占比高的类别。天眼查数据显示与火锅食材相关的企业有3000多家，品牌门店已经突破5000家。

2021中国欧餐饮大数据报告中提到，“火锅依然是餐饮江湖中的，持续霸占热搜/热评C位。”足以见得

火锅食材，正处于快速跑马圈地的阶段。

广州餐饮供应链展依据主办方上海博华的百万数据库，整合火锅食材行业上下游资源，打造火锅行业全产业链，全面提升企业的采购效率，保证采购商质量。

3、肉类展区

经过几十年的经济高速发展，中国居民肉类耗量逐年上涨，但供给量依然存在较为明显的缺口。随着冷链基础设施的提升和居民生活习惯的变化，未来肉类的终端流通模式、餐饮行业态势、加工肉制品都可能出现改变或新的增长点。

餐饮市场不断扩大，肉类供应链的需求也水涨船高，为此广州餐饮供应链展推出特色肉类展区，集合国内外优质肉类供应商，从源头控制肉类质量，帮助采购商更好的控制采购成本与质量。

6.点心产业链展区

中华经典点心比赛由广州日报·粤传媒、广东省粤菜产业发展促进会、上海博华国际展览有限公司、广粤文化·美食导报联合主办。比赛将以创新点心·融合发展为主题，鼓励更多厨师通过创新的方式展现广东的特色点心文化，创新致敬经典。届时将汇聚全国各地点心师傅，齐聚展区现场