2024上海预制食品展/FHC上海国际食品展

产品名称	2024上海预制食品展/FHC上海国际食品展
公司名称	沈家坤
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区
联系电话	18217757251 18217757251

产品详情

2024年第27届FHC上海环球食品展

展馆名称：上海新国际博览中心

展会时间：11月12-14日

地　址：上海新国际博览中心 浦东新区龙阳路2345号

展出面积：20万平方米

主办单位：上海博华国际展览有限公司

举办周期：一年一届

同期举办：

Prowine上海国际葡萄酒及烈酒贸易展

SFE上海国际连锁餐饮加盟展览会

布展时间

2024年11月10日（特装展位）

2024年11月11日（标准展位）

交易时间

2024年11月12日（9:00-17:00）

2024年11月13日（9:00-17:00）

2024年11月14日（9:00-15:00）

撤展时间

2024年11月14日（15:00）

11月9日至11日在上海新国际博览中心召开的FHC上海环球食品展已经圆满闭幕。作为中国食品饮料市场的重要展会平台，FHC上海环球食品展不断综合现状，力图“走出以进口为单贸易模式的困境，拓宽出口与内部消费的需求”，更科学有效地回应市场的呼声，从“危”中找“机”，实现真正高含金量的“合作·双赢”。

今年有2800+展商参加了本次展会，参展品类涵盖行业十二大板块以及食品业上下游产业链，包括：肉制品；海鲜；高端乳制品及油品；茶与咖啡，烘焙与冰淇淋；休闲食品、糖果及巧克力；高端食材供应链；饮料；乳制品；罐藏食品；火锅食材及用品；婴童食品；外卖产业链及包装。同时，展会还将视角放在预制菜、植物基、智能化设备等多重领域，更广泛地覆盖食品范围和地方特色美食文化。

这三天中，展会与业内、一起共造行业新发展趋势，高手过招，谈美食风云，指点行业江山，以全球美食为契机，共同探寻行业发展新动力。展会既是行业交流的盛会，更是行业未来趋势的发布现场。

为期三天的2021FHC上海环球食品展吸引了大量观众与普通顾客。

三大新趋势之一——可持续发展

本届FHC获得了加拿大农业及农业食品部（Agricultureand Agri-Food Canada，缩写AAFC）与新不伦瑞克省政府（New Brunswick Canada）的鼎力支持，加拿大国际展团再次登场亮相，带来农产品、水产养殖、渔业产品等丰富多样的展品。在现场，我们在加拿大海产品上发现了一个蓝色的MSC生态标签，该标签表示这个海产品可以从餐桌追溯到可持续的捕捞源头。只有满足目标种群可持续性、对环境的影响降到低以及有效的管理模式的企业，才能获得这种蓝色MSC标签。

爱尔兰食品局的工作人员分享爱尔兰的可持续乳制品保证计划（SDAS）。

在N3馆的乳制品论坛上，爱尔兰食品局的工作人员分享道，爱尔兰的可持续乳制品保证计划（SDAS）的认证成员企业，才有资格后续申请获取爱尔兰国家乳品草饲标准的评估认证机会并取得认证；源头食材商关注环境，重视环保，同时主厨们的烹饪理念也在更新。本届FHC中国国际烹饪艺术比赛评委钟伟就表示，除了选用可持续发展的食材之外，选手比赛中是否能充分利用食材也是评委考核评分的一部分。

三大新趋势之二——健康饮食

食客健康意识增强，健康饮食正迎来新一波消费高峰，食品商也在积极调整创新，强化产品健康基因。

本次展会，王老吉带来零糖零脂零卡的无糖凉茶，在继续保留凉茶配方的基础上口感再升级，降低了糖分和热量，以小清新鲜绿色系的纤长罐身、植物插画的清凉感包装迎合年轻市场；优肴国际旗下的Zrou株肉拿到了2021年FHC上海环球食品展“金苹果奖”***健康食品奖，其以产自中国本土的植物基材料制成，主要成分包括非转基因大豆蛋白、香菇、魔芋、椰子油。Zrou株肉于今年9月发布的2.0版植物蛋白肉碎将蛋白质含量达到了每100克12.8克，兼顾营养价值、口感和在烹饪中的运用，成为新的烹饪选择；在西藏金谷农业科技展台前，不少观展人驻足询问，这里以西藏青稞制作的低GI列巴、亚麻籽饼和无糖奶茶受到关注。

2021FHC“金苹果”奖年度***健康食品颁奖现场。

来自上海味之素调味品有限公司的总经理沟上谦一表示，味之素生产的几款复合调味料是从天然海鲜、肉类食材中提取而成的，如精选鲣鱼干制作的“海鲜素”、严选干贝制作出的原汁原味的“干贝素”，还原金华火腿风味的“魔厨高汤”等。“中餐的烹饪理念更趋于减盐、减油，因此味之素将发挥的研发优势，在这方面多为中国餐饮业服务。”

三大新趋势之三——预制菜

疫情防控常态化，预制菜成为更方便的出品保证，其在整个中式快餐以及冷链团餐领域越来越受瞩目。随着供应链升级，高速发展、体量庞大的市场吸引了更多投资者，标准化调料定制厂家、食材原料供应商、包装材料及设备厂家、冷链物流、食品加工设备、中央厨房等各领域的企业都将涉足预制菜，预制菜也正在从B端市场向C端市场渗透。

保持风味和口感成为各预制菜品牌下功夫的重点。

本届展会集合了高端餐饮供应链产品和新零售领域的众多预制食品，保持风味和口感成为各***下功夫的重点。预制菜展区内香气四溢，让众多参观者忍不住停下品尝。如创立于1935年的泰森食品，带来浅炸系列和全熟系列产品，加热即食，非常方便，还能保持不错的风味。海派渔府的红薯系列、洋葱系列和海鲜系列也都是简单加工、加热即可食用，能保证西餐厅标准化出品，且保持比较好的口感、味道。

高手过招，行业赛事选手水平看涨

餐饮行业已经进入品质升级新时代，FHC不仅是食品餐饮行业提供商贸信息交流平台，更致力于挖掘和培养技能人才，为新食代后浪推波助澜。

多年来，FHC精心打造各类品牌赛事，其中FHC中国国际烹饪艺术比赛、FHC中国国际甜品烘焙比赛、FHC上海国际厨艺锦标赛为FHC三大经典赛事，以国际赛事规则为标准，汇集我国烹饪艺术与烘焙甜点高手，展现行业高水准，为推动行业升级打下基础，现场吸引了众多食品行业从业者，他们近距离观摩烹饪技术与食材结合的奇妙过程，见证各项赛事实况与风采。

观众寄语：

苏宁易购

很高兴能实地参观这样大规模的展览活动，直观看到这么多丰富品类的可采购资源。虽然疫情对经济环境影响仍在持续，线上业务交流也比以往更多，但线下展会对拓展业务来说效率更高。这个过程中还能够结识许多业内的朋友，共同分享应对市场挑战的经验，对彼此都很有帮助。

叮咚买菜

Ding Dong. online fresh produce shopping portal

论坛直播是很有帮助的形式，在展会这两天要走访的供应商和新了解的品牌不少，时间非常有限，很难长时间停留去听会。能通过直播的回放听听几位熟悉的行业嘉宾发言，既能了解行业的趋势走向，也增加了很多与同行交流的话题。

上海老盛昌餐饮管理有限公司

Shanghai Lao Sheng Chang CateringManagement Co. Ltd.

我是次参加这种大规模的食品展，每个馆的展品都非常丰富，让人目不暇接。-直以来食品展给.人的印象往往只是简单的试吃试喝，但是FHC却为许多供应商和采购商提供了全方位的平台服务，体验感很棒，以后我也要多接触这样的展会。

上海西舍咖啡有限公司

Shanghai Seesaw Coffee Co., Ltd.

今年后一次食品大展，FHC真的给了我很多惊喜。尽管在这个特殊时期，观众和展商也都能在主办方的组织下井然有序地入场。FHC展品种类齐全，展品品质一如既往。整个展会现场都是热闹繁荣的景象，让我非常期待明年的FHC了。

苏州七分甜餐饮管理有限公司

Suzhou Sweet Seven Catering Management Co. Ltc

我每年都要来参加FHC,现在很多展会都取消了，食品展一如既往地顺利召开，这是实力的展现。现场有我想要了解的资讯与合作伙伴，三天的展会能给我带来很多收益，非常值得参观。