

2022广州酒店餐饮食材展（时间、地点）

产品名称	2022广州酒店餐饮食材展（时间、地点）
公司名称	广州市华亚展览服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市天河区珠村东环路66号
联系电话	18620712559

产品详情

2022广州酒店餐饮食材展览会9月3日开展

时间：2022年9月3-5日 地点：中国进出口商品交易会展馆

主办单位：广东省餐饮服务行业协会、广东省团餐配送行业协会

承办单位：广州市浩联展览有限公司

协办单位 全国各省市、港澳地区餐饮、烹饪协（商）会

CRE中国餐博会---酒店餐饮业一站式采购平台

中国（广州）酒店餐饮业博览会（简称：CRE中国餐博会），是由广东省餐饮服务行业协会与广东省团餐配送行业协会共同主办。CRE中国餐博会至今已成功举办了十二届，服务了近百万餐饮同行。是为连通酒店、餐饮产业链上下游，迎合中国酒店餐饮业高速增长、满足业界不同领域业务需求而打造的全渠道整合、高效交流平台，提供酒店餐饮业一站式采购解决方案！

CRE中国餐博会雄厚的买家资源和丰富的配套活动是引人瞩目的亮点。展会为参展商提供一个多元化的合作平台及机会，在最具潜力的市场当中展示他们的产品及服务，建立品牌形象。前来CRE的买家以餐饮行业董事长、总经理、行政总厨、采购总监、管理、职业经理人及经销商、代理商等决策者为主，参展商可以更有效地推广产品，接触对口客商。举办方为参展商及参观人士提供一系列行业前瞻性及内容丰富的活动，如颁奖典礼、厨师烹饪比赛及采购对接会、行业高峰论坛等，为参会人士提供高效的服务。

参展范围

肉类食材：冷冻/冰鲜肉、牛肉及牛肉制品、罐头/加工肉类、冷盘/干制/腌制肉类、羊肉及羊肉制品、肉类加工机、有机肉类、猪肉及猪肉制品、调理食品及即食产品等；??????

水产海鲜：鲜活水产品、冷冻水产品、鱼糜制品、干制水产品、腌制水产品、休闲水产食品、海藻制品

、水产保健食品、水产调味品、水产调理食品及深加工制品等；?????

禽类食品：速冻家禽、分割禽、禽肉调理食品、禽肉深加工食品、蛋品等；

速食食品：速食米饭、速食汤、速食餐食、方便粥、调理包、西式料理、汤圆、水饺、春卷、麻球、饼类、糕点等；

火锅食材：汤料、火锅底料、调料、蘸料、火锅调理制品及鱼糜制品、速冻米面制品、裹面制品、菜肴制品、果蔬制品、烧烤制品等；

蔬菜菌菜：新鲜及速冻蔬菜、预包装蔬菜、调理菜、酱菜、泡菜、蔬菜制品及各种食用菌菜等；???

配餐调料：味精、鸡精、酱油、蚝油、鱼露、豆豉、食盐、食糖、调味料酒、食醋、淀粉、调味酱、复合酱料、香辛料、西餐调味料等；

食用油：调和油、茶油、花生油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、豆油、菜籽油、棕榈油等；

其他食材：大米、面粉、面条、米粉、豆制品、面制品、杂粮制品、山珍野味及各种健康有机食材等；

机械设备：烹饪设备、食品生产加工机械设备、杀菌设备、速冻设备、包装设备、冷冻冷藏保鲜柜、低温冷库及食品冷链物流服务等；

餐厨用品及餐饮科技：餐饮软件、厨具、餐具、一次性包装制品、制服、计算机硬件、餐饮/零售科技设备、室内电子产品、物业管理系统、保安及安全系统、网站及手机应用程序等；

餐饮空间：酒店餐饮家具及装饰品、空间设计/品牌策划公司、视听/灯光器材、顾问服务；

饮料、乳制品：果汁饮料、碳酸饮料、茶饮品、矿泉水、凉茶、功能性饮料、天然饮用水、咖啡、咖啡机、奶产品、乳制品等；

品牌投资与区域合作：中式正餐/中式快餐、西式正餐/西式快餐、火锅、咖啡店/休闲食品/茶饮等。

往届合作展商

蒸烩煮、津山口福、蜀海供应链、聚慧、泰鲜、澳臣、浩洋、安采、盛洋、大益茶、拾春记、佰牛荟、润丰、真牛馆、牛公馆、益海嘉里、三禾、鲍之源、金海盈、圣恩、美鑫、天味、志伟、赛卓、田心食品、老坛子、昭和、五森、何氏水产、新雅轩、澜沧古茶、天玺、东裕、澄明、合口味、海之汇、炬隆、洗碗哥、油壹堂、极速制冷、粮之髓、美味源、海那边、极效能源、海科、聚百鲜、屏荣、更加好、滋杨味、豆黄金、粤香、富邦、鸿诚、万洋、佐味家、广运、雅道、津津、涛阳、新天力、德保、天御、岛之原、互诚、珍氏、津山口福、宇成、好味快、尚品、乐顺发、强竞、冠海、马金龙、和泉、千味、荣昌、华诺生态、仟壹、盈客菜、杰誉、仲景、迈尔斯、味滋美、湘厨佬、康灵盾、优葵希、卓功、五和、洋太生物、俊轩茶叶、LIVEON力王、格琅圣、广晟、精农农业、粤盐集团、正牧甘鬃鹅、二掌柜、恒峰伟业、绿盛、厨芯、忆霖、清远一斤、用友红火台、绿之源、明琅、广杰、信御天下、鲁拓、中味、日宥、餐易、爱思客中国 AlSCO China、益膳食品等等；

参展费用：

规格 国内企业() 境外企业(备注

标准展位 9平方 ¥12800元/个 ¥16800元/个 双开口加收10%

空场地（特装）36平方 ¥1300元/平方 ¥1600元/平方 36平方起租

注意事项：

1、展位预订原则：先报名、先交费、先确定；

2、标准展位配置中文门楣、三面展板（2.5m高）、展台铺满地毯、两支射灯、一张咨询台、两把椅子、3A/220V电源插座一个,企业如需大功率用电请向主场承建商申请;

3、空场地（特装展位）不含配置，参展企业自行设计搭建，并交纳展馆的电费及管理费等。如需提供有关设施，请提前与展览会主场承建商单位联系，有关设施和服务均需收取相应费用；

酒店餐饮业前景分析

随着本地场景、外出就餐等需求逐渐复苏，可继续通过联动互联网平台，挖掘自身的酒店餐饮板块收入潜力。除了特殊时期的外卖，高端酒店其实一直在优化收入结构，并通过将线上化率远低于客房的餐饮版块加速上线来转型升级。

根据中国饭店协会发布的《2020中国酒店TOP50报告》，锦江国际、首旅如家、华住集团等行业企业已经处于一定行业垄断竞争地位。以已开业酒店房间数为标准按照酒店集团划分，2020年CR10占据了将近60%的市场份额，CR3占比40.7%。

近年来，大众消费成为餐饮市场的主流，面对这一市场变化，饭店餐饮业其经营方式，实行大众化经营，以满足其生存和盈利的需要。酒店餐饮行业市场富有生命力，前景广阔，给我国餐饮业带来了发展的新机遇。饭店餐饮企业要在市场中具有竞争力，就必须探索大众化经营的新方法，满足市场需要，从而推动自身的发展。

数据显示酒店餐饮行业收入4.7万亿元，同比增长9.4%。2020年1-7月份，受新冠疫情影响，我国餐饮收入1.8万亿，下降29.6%。厉行节约、制止浪费是餐饮企业逆周期发展的必然要求。近年来绿色餐厅宣贯力度持续增强，部分企业在绿色餐厅创建上持续发力，调研企业拥有绿色餐厅数量同比增长20.6%。