

# 2022佛山半成品预制菜展览会

产品名称	2022佛山半成品预制菜展览会
公司名称	申贸会展—参展报名/参观咨询
价格	.00/件
规格参数	展会简称:佛山预制菜展 展会地址:佛山潭洲国际会展中心
公司地址	浦东新区(详细请咨询客服)
联系电话	13482081506 13482081506

## 产品详情

2022佛山预制菜展-PFE广东(佛山)预制菜产业博览会

举办时间:2022年12月1-3日

举办地址:佛山潭洲国际会展中心

主办单位:农业农村部农业贸易促进中心、广东省农业农村厅、佛山市人民政府

承办单位:广东省农业对外经济与农民合作促进中心、佛山市农业农村局、佛山市顺德区人民政府  
广东潭洲振威会展有限公司、广州振威国际展览有限公司

展示面积:50000m<sup>2</sup> ; 350家参展企业 ; 60000参观观众 ; 100家主流媒体

### 展会介绍

预制菜是农产品食品化的有效载体。高质量发展好预制菜产业，是当前背景下坚决贯彻落实粮食安全观，乃至总体国家安全观的题中之意。在预制菜产业“新赛道”上，广东站在了前列。为了更深入贯彻习\*\*\*\*记关于“三农”工作重要论述，紧扣广东省委、省政府“1+1+9”工作部署，着力推动预制菜产业高质量发展，由农业农村部农业贸易促进中心、广东省农业农村厅、佛山市人民政府主办，广东省农业对外经济与农民合作促进中心、佛山市农业农村局、佛山市顺德区人民政府承办的2022中国国际（佛山）预制菜产业大会和由广东省农业对外经济与农民合作促进中心、佛山市农业农村局、佛山市顺德区农业农村局指导，振威国际会展集团主办，全国工商联餐饮业委员会、广东省食品流通协会、佛山市顺德区预制菜产业发展联合会、佛山市顺德区饮食协会联合主办，广东潭洲振威会展有限公司、广州振威国际展览有限公司承办的“2022广东（佛山）预制菜产业博览会”将于2022年12月1日-3日在佛山潭洲国际会展中心举办。

博览会以“品牌+交易”为目标，促进行业的交流与合作，致力提升预制菜产业的创新力、影响力，以佛山为出发点，广东为核心，逐渐辐射到全国乃至全球的预制菜行业。本届博览会预期展览面积50000m<sup>2</sup>

，\*\*观众60000人次，广东省21个地级市、预制菜产业园区、全国预制菜领域\*\*企业及产业链相关企业悉数参展。将全方位展示预制菜上游原材料、中游食品企业、下游各大平台，及包装、机械、冷链物流等预制菜全产业链，打造生态闭环，形成一个集产、学、研、销为一体的预制菜产业展示及交易新平台。为全国乃至世界提供预制菜高质量发展、“三农”工作高质量发展的广东经验、湾区经验、中国经验。

展馆分布|潭洲国际会展中心6、7、8、9号馆，开设4个馆，展示面积50000平方米，参展企业350家，特装面积占比80%。设有预制菜食材展区、预制菜食材展区、预制菜成品展区、预制菜包装配套展区、预制菜食品机械展区、预制菜冷链物流展区

展会范围：

### 预制菜食材展区

水产类、肉禽类、面点类、果蔬类、蛋类、速冻类、干品类、泡菜类等。包括冷冻/冰鲜肉、肉卷、肉丸、火腿等；速冻家禽、分割禽、禽肉调理食品、禽肉深加工食品等；海鲜冻品、水产调理食品及深加工制品等；有机蔬菜、速冻蔬菜各种食用菌菜等

### 预制菜调味品展区

火锅料、酱料、卤料、汤料、鸡精、鸡汁、味精、腌料、香辛料、油料、调味包、西餐调料、佐餐料、食品添加剂、复合调味料罐头等。

### 预制菜成品展区

肉类预制菜、水产品预制菜、蔬果预制菜、餐饮自有品牌方便菜肴、料理包、微波菜肴、调理包、方便主食、速冻食品、自热食品、即食食品、代餐食品等。

### 预制菜包装配套展区

铝箔餐盒、快餐盒、方便纸碗、纸杯、可降解快餐盒、方便餐具、木片盒、氧化铝涂膜盒、全生物降解餐包等包装、发热包、通用包装、品牌策划等。

### 预制菜食品机械展区

食材加工生产设备、中央厨房全套及配套产品技术、智慧厨房设备、生产机械设备、包装机械设备、真空机、智能炒菜设备、灌装设备、清洁设备、灭菌设备、封口设备、喷码设备、保鲜速冻制冷设备等。

### 预制菜冷链物流展区

冷藏冷冻设备、冷藏冷冻运输装备、预冷及净化工程、冷库及冷库工程、冷链仓储及搬运设备、冷链信息系统、冷链监控系统、冷冻冷藏柜陈列柜、综合制冷材料及配件；货运服务、多式联运服务、物流园区、电动物流车、快递专用车、冷藏车；电商平台、新零售平台、连锁餐饮企业、连锁商超便利企业等。

预制菜风口之下，众多资本相继入场，如何以产品为基，走出一条突破同质化的特色路？

广东省农业科学院党委书记、顺德美食工业研究院院长廖森泰表示，该研究院正通过充分挖掘乡土美食材，以科技创新和工业化手段，将顺德美食菜品标准化生产并进入流通市场。

据了解，顺德美食工业化研究院成立于2020年，研究院建立顺德美食食材加工数据库，并开展顺德特色

美食的工业化加工共性关键技术研究，研发预制菜新品。