

2023中国速冻食材展|冷冻食材展|冷藏食材展

产品名称	2023中国速冻食材展 冷冻食材展 冷藏食材展
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:2023中国食材展览会
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

中国2023上海华食展-2023年CFIE中国国际食材展(上海)

华食展|火锅冻品调味展|餐饮预制菜|渔博会供应链|中央厨房设备展

展会时间：2023年6月16-18日

展会地点：国家会展中心（上海）

展会介绍：

我国食材市场早已进入万亿级规模，然而对许多食材上下游企业来说，蛋糕大，渗透率低，撬动难等问题依然普遍存在。近2年，疫情让本来就竞争激烈的食材市场更是雪上加霜，只专注固有的市场蛋糕已让企业主们感觉吃力。如何扩大市场总量，提升市场占比，成为食材上下游企业亟需解决的重中之重。在消费升级和营销模式迭代的时代背景下，只有兼具展会经验并洞察市场发展趋势，才能真正把*高效的营销方式落地实践。

华食展是由商务部外贸发展事务局及华墨集团主办，以全新模式打造的B2B餐饮食材展，通过数字化新会展模式重塑中国餐饮食材会展，为连锁餐饮酒店、食材流通批发、新零售平台等搭建高效率的食材订货通道，是中国食材供应链发展水平和前沿信息的国际化窗口，同时也是华东地区及全国食材全产业链*新产品集中展示平台。2021年华食展，同期成功举办618食材订货节，共吸引全球1000余家品牌企业，涵盖：预制菜及调理品、水产、肉禽、调味品、火锅食材、冷冻食品、米面粮油、食品机械等食材全产业链产品，展出总面积近60000平米，参观人数达到54550人/次。2023年6月，国家会展中心(上海)，华食展将继续肩负使命，依托长三角庞大的市场需求和得天独厚的经济地位，华食展将成为国内*大的**食材展之一。

展品范围：

水产品：鱼类、贝类、虾类、海鲜、高端滋补等；

预制菜品：预制荤菜类、预制素菜类、预包装食品；

肉禽类食品：牛羊肉类、猪肉类、禽肉类、肉卷、肉丸、火腿、调理食品及即食产品；

冷冻速冻食品：速食米饭、速食汤、速食快餐、方便粥、调理包等速食食品；

果蔬农副食品：速冻蔬菜、调理菜、酱菜、泡菜、蔬菜制品及各种食用菌等；

火锅烧烤材料：火锅底料及调味品、特色食材涮品、火锅饮品、火锅相关设备；

米面粮油及调味品：米面制品、食用油、味精、鸡精、酱油、食醋、调味酱、汤料、火锅调料等；

食品设备及包装机械：食材加工设备、食品包装设备及冷链物流设备等；

上届回顾：

2021CFIE华食展618食材订货节作为行业年度最大的节点营销活动，本届食材大展，以展览面积60000平方的规模在国家会展中心（上海）成功打响第一战！

1000+展位、20000+展品、5大主题论坛、3大精彩赛事、10余场品牌推介会，将食材业首个618食材订货节这个节日氛围拉满！为期3天的展会，共接待专业观众达54550人次！

展会优势：

营销前置，1*0%爆品预约，领跑展前预订

基于华墨集团与阿里1688数次成功合作经验，华食展将继续深化与1688的合作，推出线上618中国食材订货节旗舰展，将获客前置到营销端，引领行业展前线上火爆预定。华食展与数百家食材企业签订价格承诺书，以“年度*低价”的重磅策略打造4000+爆款食材，于线上618中国食材订货节旗舰展发布，依托阿里大数据**匹配，渠道分发，实现10*0%爆品预约。

80000+**采购商，解锁万亿级市场

华食展拥有80人数字化研究团队和380席智能呼叫中心，能够线上线下双管齐下：华东80%户外广告覆盖，线上锁定食材范畴关键词上亿次曝光，**触达阿里、腾讯、字节、百度等顶流平台的千万买家，多维度、多场景融合的营销新玩法刷爆目标人群的生活圈，确保高转化，打通关注、获客、采购等行为的全数字化交易闭环，确保80000+**采购商共襄618中国食材订货节。同时，华食展重磅推出现场订货返订5%的采购政策，以及提供住宿一晚和VIP尊享服务等暖心福利，助力展商解锁万亿级市场。

全国连锁，把区域市场拓展至全国市场

深耕展会行业18年，华墨集团不断探索市场趋势，率先提出以中国连锁产业展的逻辑改造展会价值的理念，成功打造了华夏家博会和华机展，至今已布局全国45城，年办展会105余场。同样，CFIE中国食材展·618中国食材订货节将被打造成中国食材展会行业的经典盛会，并以上海为起点，迅速全国复制，形成全国联动品牌效应，为食材企业带来更大的增长空间。

当前传统的餐饮企业，都普遍面临着高人工成本、高房租成本、高原材料成本、低毛利率的“三高一低”经营困境。据中国饭店协会的数据，我国餐饮店的平均寿命只有约500天，行业集中度低于5%，抗风险能力较差。

此背景下，餐饮业不断通过去厨师化、去厨房化，来缓解成本压力和提升效率。预制菜菜品标准化、作业集约化、味道稳定、饮食安全的特点，有效解决了传统餐饮店高度依赖厨师的痛点，减少后厨面积同时大幅削减人工成本。