

# 2024北京国际餐饮食材展览会

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 2024北京国际餐饮食材展览会          |
| 公司名称 | 广州富文展览服务有限公司             |
| 价格   | 13800.00/个               |
| 规格参数 |                          |
| 公司地址 | 广州市海珠区琶洲阅江中路382号琶洲展馆     |
| 联系电话 | 020-38917430 18011965259 |

## 产品详情

2024北京餐饮食材展览会于2024年5月24日-26日在北京中国国际展览中心召开。

BCFE 2024中国（北京）餐饮食材展览会

预制菜 | 海鲜水产 | 火锅食材 | 肉类食品 | 配餐调料

同期举办：北京预制菜展览会

时间：2024年05月24日-26日

地点：北京中国国际展览中心

展会组委会：黎经理

### 【展会介绍】

中国(北京)餐饮食材展览会立足于餐饮行业的顶端，掌握着餐饮行业前沿的态势，拥有庞大的资源体系。致力于搭建全渠道整合、高效交流平台，高效整合餐饮全产业链，共同促进餐饮行业的良性发展，帮助展商获取新采购信息和投标机会、认识新的供应商和合作伙伴，以及调查各地市场需求和潜力。在这

里，品牌餐饮商齐聚一堂，共同研讨攻克难题，开拓餐饮发展新机遇。展会通过扩大数字化、智能化的技术产品展示，加大餐饮场景多元化的需求配套品牌引进，贴合北方市场的融合性，同时紧跟当前国内消费趋势和国家战略，借势“互联网+”大潮，集十几年之力，将为餐饮行业的饕餮盛宴开创新篇章！

### 【多元买家】

- 1、有实力、有销售网络终端的经销商、代理商、分销商、零售商、连锁加盟商、餐饮食材中心、餐饮食材电子商务销售网站平台等。
- 2、全国大型酒店及各类连锁酒店、商贸公司、食品贸易商、食品采购商、食品批发商、食品进商、中餐店、西餐店、快餐店、团餐、火锅店、旅游景点、度假村、娱乐场所、中央厨房、大型餐饮机构、酒店投资管理机构、餐饮服务企业等。
- 3、诚邀国内连锁超市采购负责人参与此次订货会活动，吸引了沃尔玛、家乐福、普尔斯马特、大润发、麦德龙、华联、物美、世纪联华、京客隆、欧尚、卜蜂莲花、乐购等数百家超市采购商、全国百余个大型批发市场及农副产品交易中心千家商户，尽在我们重点邀请名单中。餐饮食材配送连锁店和专柜、社区连锁超市和便利店、市场等。
- 4、医院、高校、部队、航空、铁路、船舶、邮轮公司、政府机构及企事业单位、大型企业集团高层采购人士；金融机构、商业地产开发商、业主方、物业管理公司、酒店运营商、培训机构、酒店设计事务所等进场参观采购，帮助展商建立行业高端人脉圈，提高业务拓展效率，降低合作交易成本。
- 5、各国驻华等以及通过与各行业协会合作，国内外食品深加工生产企业、食品生产加工基地、企业技术人员及管理者等、协助组织前来观展的买家。
- 6、为餐饮食材界搭建展示平台和实效交易环境，协助展商拓展蓬勃发展的中国餐饮市场。

### 【展览范围】

肉类食材：冷冻/冰鲜肉、肉卷、肉丸、火腿、香肠、调理食品及即食产品等；

速食食品：速食米饭、速食汤、速食快餐、方便粥、调理包西式料理、汤圆等速食食品；

自热食品：自热火锅、自热烧烤、自热米饭、自热米线、自热米粉、自热酸辣粉、自热混沌等；

即食食品：肉类熟食(卤制品、火腿肠、午餐肉、热狗肠等)、代餐食品(奶昔、鸡胸肉、能量棒、代餐肠等)；

食盐产品：绿色低钠盐、天然海盐、低钠深井盐、深井盐、低钠竹盐、自然晶盐、加碘精制盐、加碘竹盐

、海藻加碘盐、低钠盐、等各种食盐产品等。

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；

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：速冻蔬菜、调理菜、酱菜、泡菜、蔬菜制品及各种食用菌菜等；

其他食材：酒水饮料、乳制品、豆制品、米/面粉汤料，西餐调味品、火锅调味料等；

预制食材：水产类、肉禽类、面点类、果蔬类；

配餐调料：食用油、酱油、醋、腐乳鸡精、鸡粉、鸡汁、味精、酱料、复合调味料罐头等；

机械设备：烹饪设备、食品生产加工机械设备、厨房用品、餐饮家具、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；

生鲜电商：

互联网+餐饮食材供应链B2B、生鲜O2O采购平台，团餐供应商、农副产品电商及物流配送服务等；

特许经营：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/饮品等；

## 【展会优势】

食材集采：多年积累了丰富的供应商及买家团资源，致力于为海内外“高、精、专、新、奇、特”餐饮食材提供一站式展示交易平台，全面落实内外双循环国家战略。

首都驱动：北京作为全国的经济政治中心，华北地区的核心城市，推动餐饮食材共融共生，用大市场大时代赋能行业将优质的食材产品和华北地区的餐饮渠道对接。

终端应用：覆盖星级酒店、料理店、商超、餐饮企业等行业，实现食材和解决方案与细分客户需求的快速对接。

产业联动：展与展之间的高度契合与观众之间的灵活互通，实现跨界贸易的合作共赢。

论坛峰会：无论是行业趋势、政策解读，还是技术探究、解决方案，都可在BCFE中国(北京)餐饮食材博览会上找到全面前沿、火爆的干货分享，共襄一场知识、分享、社交的狂欢盛会。

大数据库：2009年至今，累计吸引了115个国家、地区及商协会展团代表参展，拥有数以万计的采购团及供应商核心数据;国内餐饮协会等组织建立了长期的战略同盟合作关系。

【媒体宣传】

1．大会组委会将联合百余家行业网站、线上线下同步宣传报道，打造“媒体团”“新闻会客”及时快捷地将会议信息传达。

2．大会组委会设立大会信息推广部、客服服务部、企划部、展前展中展后同步宣传。开展前20天，通过建立的数据库，找到确切的负责人快递直邮门票，确保观众如期参观，开展前5天，通过数据中心发布展会参观提醒信息，以免误时参观。开展期间还将邀约五十余家媒体对展会现场实时报道，增加展会的互动性和后期效应。

3．组团参观：专门团队对接各省市及地区组团参观参展的团体，展前拜访，展中接待，引领参观和跟参展商接洽交流合作，省内及周边城市集中市场大巴车接送。

4．户外广告：在城市交通要道、市场、公交站、地铁站悬挂户外广告、条幅、LED显示屏、户外楼宇电梯广告等，进行大规模的室外宣传扩大展会在行业中的渲染力。

5．通过微信公众平台等自媒体在各大网站上发布展会信息，在大众场地派发宣传资料，宣传本会。

【同期活动】

国际烹饪创艺大赛—————

2024美味“大厨”烹饪大赛

2024中国好食材评选和表彰活动

2024全国分子厨艺烹饪大赛

2024北京火锅产品出品大赛

2024新食材、新技术、新营销、新产地专场路演

峰会论坛—————

火锅产业国际峰会

中餐标准化高峰对话会

2024中国餐饮数字化发展大会

中国新餐饮预制菜发展论坛

连锁商超食品、食材采购对接会

全国品牌餐饮食材采购对接会

名优食材推介会

餐饮新零售创业大会

中国餐饮行业发展趋势高峰论坛

酒店及餐饮行业采购商配对洽谈会

中国餐饮冷链物流供应论坛

中国餐饮设计高峰论坛

北京餐饮名厨与餐饮供货商联谊会

餐饮好食材、好设备、好餐具、好饮品新品发布会

培训考察—————

餐饮行业经营管理、商业模式连锁开发、厨艺技术、厨务管理等培训

特色食材、品质厂家、网红旺店、中央厨房等考察

### 【展览时间】

布展时间：5月22-23日（9：00-17：30）

展览时间：5月24-26日（9：00-17：30）

撤展时间：5月26日下午（14：30-16：30）

参展程序：

1. 参展单位应具备生产和经营有效期内的《营业执照》及合法的批准文件等。
2. 参展单位在选定展位后认真填写《参展申请及合约表》，加盖公章后传真或邮寄至大会组委会。
3. 组委会坚持先申请、先付款、先确认的原则。在签定合同3个工作日内，将参展费用转入大会组委会指定银行账户，过期不付款者，组委会有权变更原定展位或取消其参展资格。

伴随消费的不断升级，餐饮行业呈现加速变化的趋势。我国餐饮业坚持以人为本、服务民生的基本原则，从自主创新、信息化经营管理、节能低碳、绿色发展、品牌战略等层面推动发展转型，优化发展结构，创新发展模式，提升服务质量。2020-2026年中国餐饮收入增速将保持在8.0%-9.0%之间，到2026年餐饮收入预计将达到81650亿元左右。

目前我国正处于数据化、网络化时代，因此对于餐饮业来说也应当用互联、共享的思维模式考虑企业的发展问题。同时新技术、互联网的应用也会成为引流新消费、发展新零售的有效方式，未来餐饮行业将会向着联网化、零售化、数字化方向发展。

餐饮行业发展过程中正在遭遇的瓶颈，行业竞争加剧，新手光环褪去，客流下滑?如何持续营销，营销过后，客流不稳定?规模发展缓慢，大环境艰难，盈利不长?研发出的新品如何能在线下得到大幅度的曝光呢?国内国外市场有局限，急需拓展新的渠道?缺乏强大的品牌供应链，高度的标准化和快速的复制能力?还有许多餐饮店铺面临品牌老化、模式陈旧、定位模糊、营销手段不够新颖，吸引不到消费者等亟待解决的疑难问题。