

2023中国餐饮服务展览会|广州展

产品名称	2023中国餐饮服务展览会 广州展
公司名称	广东品耀展览服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市海珠区新港东路980号广州琶洲展馆
联系电话	020-89857249 13902401844

产品详情

2023广州国际餐饮供应链展览会

同期举办：世界食品广州展（世食展）/广州国际餐饮连锁加盟展/世界高端米业大会

展会时间：2023年7月20-22日

展会地点：广州-琶洲保利世贸博览馆

主办单位：上海博华国际展览有限公司、广东省食文化研究会名厨委员会

【全球大会展集团主办方】

上海博华国际展览有限公司是国内的商贸展会,是亚洲博闻(UBM Asia)在中国的中外合作企业,于1998年组建而成,隶属于英富曼集团(Informa PLC)-的B2B资讯服务集团及全球大的展会主办单位。上海博华服务行业超过20年,共涉及60项国际性展览活动,2019年所有展会租馆面积突破135万平方米,并拥有9个B2B平台网站,每年为来自全球的超过90万采购人士创造贸易机会。公司总部位于上海,在北京和广州设有分公司,在广东中山市古镇镇设有合资展览公司,员工总数超过400人。

展会介绍

2023广州餐饮供应链展是上海博华国际展览有限公司和广东省食文化研究会名厨委员会联合主办,展会整合了餐饮行业全产业链的优势资源,致力于推动行业的快速发展、开拓华南餐饮业市场蓝海,为华南及全国餐饮业的发展注入强劲的新动能。

二、观众分析

1、来源分类

类别	占比
机关/学校/企业饭堂承包者	13.06
餐厅（采购/主厨）	24.85
酒店（采购/主厨）	11.05
市场/大渠道批发商	20.44
商超采购	8.47
中央厨房采购	12.33
产品研发人员	6.38
其他	3.42

2、观众参观目的

目的	占比
采购食材	49.74
寻找合作伙伴/代理品牌	15.65
收集市场&行业资讯	11.87
比较同行对手的情况	3.21
评估未来参展可能性	5.62
参加同期论坛/活动	2.12
拜访客户（供应商/销售商）	9.41
其他	2.38

三、展品类别

肉禽蛋类：植物肉、禽肉、冰鲜肉、冷冻食品食材、即食食品分割肉、禽类调理食品、蛋类

水产海鲜：海鲜冻品、干品、活品、水产调理食品及深加工制品

蔬菜水果：速冻蔬菜、调理菜、酱菜、泡菜、蔬菜制品、新鲜水果、水果制品

预制菜：速食、预制菜品、

机械设备/餐厨用品：烹饪设备、烘焙设备、食品包装设备、食品加工设备、食品检测设备、包装材料

餐饮服务：设计、培训、教育、顾问服务、管理系统/软件等

配餐调料：调味品、火锅底料等

为满足不同领域的需求，本次展会涵盖了食材批发商、贸易及分销商、星级酒店大厨及采购、餐饮连锁店、学校、航空公司、机关单位、大型商超及终端餐厅等领域的买家；展品包含了食材产业链的全线产品，如肉类水产、蔬菜水果、配餐调料、餐饮设备、餐饮服务、预制菜及中央厨房等，全力打造华南一站式餐饮全产业链供需平台。

展区介绍：

火锅食材及调味品展区

火锅市场在餐饮行业市场份额占比达到13.7%，成为占比高的类别。天眼查数据显示与火锅食材相关企业有3000多家，品牌门店已经突破5000家。

中国欧餐饮大数据报告中提到，“火锅依然是餐饮江湖中的，持续霸占热搜/热评C位。”足以见得火锅食材，正处于快速跑马圈地的阶段。

广州餐饮供应链展依据主办方上海博华的百万数据库，整合火锅食材行业上下游资源，打造火锅行业全产业链，全面提升企业的采购效率，保证采购商质量。

2.水产海鲜展区

2022年中国海水养殖产值达到了3553.6亿元、淡水养殖产值达到了6098亿元，总体来看水产产值近万亿元。目前所有形式的水产养殖业都出现了爆炸式增长，这不是一种新趋势，而是全球水产供应链的一次重大调整：过去10年来，全球水产供应链的发展速度一直在加快。粮农组织曾预测，在未来12年内，全球水产品产量将增长40%。

广州餐饮供应链展凭借十年的积累，致力于连接水产养殖源头与水产终点——餐桌，缩短水产供应链的长度，帮助客户降低供应成本的同时提高采购效率。

3、肉类展区

经过几十年的经济高速发展，中国居民肉类耗量逐年上涨，但供给量依然存在较为明显的缺口。随着冷链基础设施的提升和居民生活习惯的变化，未来肉类的终端流通模式、餐饮行业态势、加工肉制品都可能出现改变或新的增长点。

餐饮市场不断扩大，肉类供应链的需求也水涨船高，为此广州餐饮供应链展推出特色肉类展区，集合国内外**肉类供应商，从源头控制肉类质量，帮助采购商更好的控制采购成本与质量。

4.餐饮设备及配套展区

清洗、处理、调味、烹煮、装盘。一道佳肴的背后总是离不开这些环节的严谨配合，也离不开一系列厨房设备，它们是展区的主角。

随着日益增长的需求，人们对于食物的期待从饱腹转向为对美食的追求，因此餐饮人对于设备用品的要求也越来越高。

广州餐饮供应链展作为华南地区食材展会的领头人，深入全国各地挖掘地区餐饮设备的**品牌，为餐饮买卖双方搭建一个高效的贸易交流平台。

5.预制菜及中央厨房产品展区

随着餐饮连锁化程度的不断提高，中央厨房产品受到越来越多人的关注。中央厨房不仅能够帮助实现产品标准化、还能降低投资与人力成本，这使得中央厨房成为连锁餐饮必不可少的法宝。

针对中西快餐、企业、学校、医院团餐对餐品供应需求、为解决客户没有中央厨房及出品不稳定的难题，广州餐饮供应链展推出“预制菜及中央厨房产品展区”，展区覆盖预制菜品以及中央厨房等各类产品。

6.点心产业链展区

中华经典点心比赛由广州日报、粤传媒、广东省粤菜产业发展促进会、上海博华国际展览有限公司、广粤文化?美食导报联合主办。比赛将以创新点心?融合发展为主题，鼓励更多厨师通过创新的方式展现广东的特色点心文化，创新致敬经典。届时将汇聚全国各地点心师傅，齐聚展区现场

依托于中华经典点心比赛与中华点心高峰论坛，广州餐饮供应链展推出其系列展区：点心产业链展区，

展区涵盖点心行业的食材、设备器械等。

媒体宣传

1. 传统媒体渠道

广东广播电视台、羊城晚报、南方都市报、广州日报、中国日报等30+省市主流媒体跟踪报道，阅读总量达到629,237次

2. 新媒体渠道

头条、腾讯网、搜狐网等20家大众媒体渠道

红餐网、餐饮老板内参、美食导报、食妞广州等行业KOL

组委会官方媒体渠道

阅读总量达到400,458次

抖音连锁品牌节活动累计曝光量1.5亿次

多平台直播，展会三天累计观看人数超过20万，互动数超过50万

3. 户外媒体渠道

天河区、海珠区等大型商圈及展会周边地铁站投放广告

投放时间：一个月

曝光量：300万

四、精选参展品牌

五、精彩活动

比赛系列

- 1、2023“鲍之源杯”食尚国际粤菜星厨烹饪大赛总决赛
- 2、2023食尚国际星厨表演赛
- 3、第5届广东烧腊大赛

4、2023中华经典点心比赛

会议/论坛/颁奖

2023广东省食文化研究会名厨委员会年会

2023食尚国际餐饮发展趋势论坛

2023广东烹饪协会烧腊委员会年会

2023中华点心高峰论坛

2022食在广东邮你做主 | 广东杰出餐饮品牌企业颁奖典礼

2023食安大讲堂第四站暨数字零售食品发展高峰论坛

【展位价格及配置说明】

标准展位:

单开口标准展位：RMB10800元/个；

双开口标准展位：RMB11800元/个；

豪华展位：（3*3=9平米）

国内企业：单开口展位：RMB15000元/个；双开口展位：16500元/个

海外企业：单开口展位：USD2800美元/个；双开口展位：USD3280美元/个

光地展位:

国内企业：RMB1000元/m²；

海外企业：USD280美元/m²

展位配置:

标准展位：中、英文楣板及摊位围板、展位内地毯、500瓦插座1个、射灯2支、折椅2把、咨询桌1张、废纸篓1个

豪华展位：灯箱片广告（可自行设计）、摊位围板、地毯、500瓦插座1个、射灯2支、折椅2把、展示柜1

个、咨询桌1张、废纸篓1个

光地展位：36平米起租，须自行设计和布置展位,不含任何展具设施、水电、及展馆方收取的特装管理费

规模：展出面积：60000+平方米；观众：60000+人次；品牌展商：1800+

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。