

2024中国（重庆）国际火锅食材用品展览会

产品名称	2024中国（重庆）国际火锅食材用品展览会
公司名称	盛励
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

产品详情

2024第11届重庆国际火锅食材用品展览会

展会时间：2024年5月-

展会地点：重庆市渝北区悦来大道66号/重庆国际博览中心

展会介绍

作为“世界火锅之都-重庆”火锅业发展的风向标-重庆国际火锅食材用品展览会乃是目前国内火锅餐饮行业盛会。上届展会总展出面积达到30,000平方米,共吸引到全球650家展商与19个国家及地区的45,000位专业观众参加此次盛会。

与此同时,由多方联手共同打造的-重庆国际火锅食材用品展览会将于2023年5月8-10日在重庆国际博览中心再次上演。投动和北交活动,成品富就国示与资高流整合,是会以品火镇及冬你连教、火损用品及相关备、火绿食材房装示流于一,首在是步整个火产业品牌家,建设供应,信息交流、加盟介的高端交流合作平台。为业内人士传递前沿资讯、发展趋势报告、大咖经营思维、盈利秘笈等精彩内容。

参展范围

火锅底料及调味料

火锅底料、蘸料、豆瓣酱、骨汤清汤、油脂麻酱、辣椒油、花椒油等

火锅特色食材涮品

牛羊肉、毛肚、百叶、黄喉、鸭鹅肠、鸭血、**粉条、蔬菜、丸子、虾滑鱼滑、火锅面、豆制品等

火锅相关设备

牛羊肉切片机、电磁炉、火锅桌椅、调汤机、制冷设备、火锅去味机、洗碗机、火锅炒料设备等火锅配套设备

火锅饮品

现调饮品、果汁果酱、茶饮、咖啡、奶茶、甜品及速溶饮品等

火锅配套服务

火锅店装修、收银终端、点菜系统等

品牌火锅及餐饮连锁加盟

火锅连锁企业、中餐连锁企业、西餐连锁企业、快餐连锁企业、冰品连锁企业及服务类、调味品类、厨具类、餐厅装修等相关配套行业。

参展联络：余经理(手机号看联系栏)

说到中国美食，火锅是绕不过去的品类。火锅在国内美食版图中的地位，绝非运气，从色香味来看，火锅恰好是那个可以从视觉、嗅觉以及味觉表达美食精髓的**载体。

几十年来，火锅行业持续增长，随着火锅外卖业务的成熟，行业规模也逐年上*。有数据显示，2021年中国火锅的市场规模已经达到4998亿元，预计2025年市场规模将达到6689亿元。

不仅是市场规模的持续放大，火锅的品类也越来越丰富。虽然目前全国火锅门店中，川渝火锅门店占比超过六成，也就是说重口味的火锅仍是主流，但剩下近四成的市场份额正在被新涌现的各类细分而特色的火锅占领。

比如老北京铜火锅，潮汕鲜牛肉，广东打边炉，云贵石锅鱼，江浙豆捞锅，台式小火锅，以及这两年开始流行的椰子鸡火锅，等等。

对比主流的川渝火锅，这些“非主流”火锅有一个共性——口味相对清淡。它们试图在鲜香麻辣的重口味之外，为消费者带来汤底与食材融合后诞生的一种关于“鲜”的体验。

图片来源：摄图网

针对火锅行业的这一现状，业内人士杨洒（化名）表示有三个主要原因：

一是年轻一代的消费者不喜欢从众，尤其是在吃这件事情上，他们拒绝口味上的千篇一律。一些新的口味和小众化的美食出圈后，他们会有较强的打卡和猎奇心理，尤其是一线城市的消费者。

二是在好吃和健康这两件事情上，消费者不要二选一，而是全都要。川渝火锅的重口味固然可以给味蕾带来强烈的刺激，但很难高频次去吃，相反，鲜火锅对肠胃的刺激小得多，养生锅更是打出了“滋补牌”，吸引了一批“朋克养生党”。

三是火锅产业本身也在升级，在食材上，“冻品为王”的时代让火锅成为*容易复制的行业，火锅赛道的持续扩张，它功不可没。如今，随着供应链的进一步成熟，鲜品食材成为可能，火锅行业开始关注“本味”这一特色。