2023上海国际肉类食材展览会（FHC生鲜肉类展、加工肉类贸易展）

产品名称	2023上海国际肉类食材展览会（FHC生鲜肉类展、加工肉类贸易展）
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/平方米
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦7-8楼
联系电话	13524187672 13651828941

产品详情

2023年将会在上海举办一场旨在展示肉类食材、生鲜肉类以及加工肉类贸易的国际展览会。这场展览会将汇聚全球肉类食材、生鲜肉类和加工肉类的供应商、采购商、制造商、**的肉类加工技术供应商、设备制造商、政策制定者以及市场专业人士等各界代表，致力于提供*新*水平的肉类食材、产业趋势和业务交流平台。

展览会将展示全球*新、*优质的肉类和食材，并为肉类加工业提供高质量的技术、设备和服务。参观者可以了解到全球各国的肉类生产、加工、贸易的发展和趋势，同时也可以与参展商交流，并寻求新的合作机会。

此次展会的核心内容包括：展示全球各地的*新肉类和食材、生鲜肉类的加工和销售、肉类加工技术的*新进展和市场趋势分析、肉类产品的包装、质量控制和检测，以及国家政策和法规等。

2023第二十六届上海国际食品饮料及餐饮设备展览会

展会日期：2023年11月8 -10日

展馆名称：上海新国际博览中心（上海市浦东新区龙阳路2345号）

主办单位：上海博华国际展览有限公司

2023年11月8-10日，第二十六届FHC上海环球食品展将继续携手50+国家与地区展团，3,000+展商，100,000+展品，联同30+餐饮快消、咖啡茶饮、厨师烘焙等专业领域论坛赛事，潜心打造一场20万平米餐食行业高质量精彩盛会！

本次FHC精心打造预制菜板块，展示*新的预制菜产品，参观者现场可以品尝到各种不同类型的预制菜，

了解不同口味和风味，预制品的烹饪展示及配料讲解，举办预制品产业大会展望行业趋势，邀请众多头部品牌和行业代表介绍未来预制菜市场的发展方向。

预制菜行业作为一个具有潜力的新兴产业，需要在市场规模、发展模式、技术创新等方面不断寻求突破，以应对挑战并抓住机遇。在政策支持和企业创新的推动下，预制菜行业有望在未来取得更快更好的发展。

万亿级消费市场，仍在稳定增长中！

预制菜市场在全球范围内都呈现出了快速增长的趋势。在过去几年中，全球预制菜市场年复合增长率超过了10%。主要驱动因素包括消费者对健康食品的需求、生活方式的改变、时间压力、以及方便快捷的生活方式。在各个地区，预制菜市场的增长速度不尽相同。在发达国家，如美国、欧洲等地，预制菜市场占据了相当的市场份额，并且持续增长。在新兴市场，如中国、印度等地，预制菜市场也正在迅速发展。与此同时，一些新的预制菜品种也在不断涌现，如冷冻预制菜、烘焙预制菜等。

消费者需求多元化，

夯实品质、提升服务很重要

预制菜市场的未来发展方向主要有以下几个方面：

01

健康、有机、绿色。消费者越来越注重健康、有机、绿色的饮食需求，预制菜市场也需要顺应这一趋势，提供更加健康、有机、绿色的预制菜品种。

02

个性化定制。消费者对于个性化定制的需求越来越高，预制菜市场需要提供更多样化、更加个性化的产品，以满足消费者的需求。

03

智能化、自动化。随着科技的不断发展，预制菜市场也需要向智能化、自动化方向发展。自动化生产线、智能化设备的使用将会成为预制菜生产的趋势。

04

多元化渠道。预制菜市场需要在不同的渠道上扩展销售，如线上、线下、社交媒体等多元化销售渠道，以便更好地服务消费者。

图片

挑战和机遇并存，

关键词：创新、创新、再创新！

预制菜市场在未来发展过程中，面临着一些挑战和机遇。

01

价格竞争。预制菜市场存在着价格竞争的问题。随着市场的不断扩大，竞争也会日趋激烈。为了赢得更多的市场份额，预制菜企业需要保持价格的竞争力，同时提高产品质量和服务水平。

02

供应链管理。预制菜需要大量的原材料，包括蔬菜、肉类、水果等。如何管理好供应链，保证原材料的质量和供应稳定，是预制菜企业需要解决的问题。

03

产品创新。预制菜市场需要不断推出新品种，以满足消费者的需求。产品创新需要投入大量的人力、财力和物力，同时还需要考虑到产品的市场适应性和可行性。

04

机遇。预制菜市场还存在着很大的机遇。随着生活节奏的加快和消费者需求的不断提高，预制菜市场的市场空间还很大。同时，随着科技的不断发展，预制菜市场也将面临着智能化、自动化、数字化等多种机遇。

面对市场的机遇需求和变化，千味央厨、新雅轩食品、无厨供应链、朕宅等**品牌入驻FHC，利用平台行业资源，了解市场趋势和竞争对手，建立多渠道业务联系增加商业机会，企业展示*新的产品和技术，提升品牌**度吸引更多的客户和合作伙伴。

展品范围：

食品：休闲食品、进口食品、营养健康食品、有机食品及儿童食品 巧克力、冰激凌、糖果、饼干、蜂蜜、板栗、甘栗仁、糕点、蜜饯、果脯、甜食、膨化食品、坚果、乳制品、烘焙类、面包糕点、罐装食品、冷藏食品、调味品及果酱、风干食品、冷冻食品、水果、蔬菜、美味食品、绿色及保健食品、橄榄油、意大利面制品等

农业＆生鲜食材：果蔬、绿色农产品、有机农产品、观赏型农产品、粗加工农产品、鱼、蟹、贝壳、龙虾、三文鱼、牛肉、羊肉、猪肉、家禽、清真肉、加工肉制品、加工海洋制品、火锅食材等

酒咖啡饮品：乳制品、功能性饮品、碳酸饮料、茶叶及茶饮品、凉茶、植物蛋白饮料、矿泉水、果汁、软饮料、糖浆、白咖啡、速溶咖啡、咖啡豆、咖啡机、烘豆机、低温发酵啤酒、麦酒黑啤酒 / 烈性黑啤酒 小麦啤酒 手工啤酒 葡萄酒

威士忌、白兰地、鸡尾酒、洋酒烈性酒、传统白酒、及其他含酒类精饮品和酒配套、酒包装、酒器皿等

餐饮供应链＆冷链：连锁加盟、水产、肉类、果蔬、清真食品、冷冻冷鲜食品、果蔬保鲜食品、半成品、即食方便食品、预制菜肴、调味品、可食用油、生鲜等其它餐饮供应链配送食品食材

冷链仓储设施及装备设备、冷链运输技术及设备、冷链信息技术及设备、商用冷柜、保鲜技术及包装材料等

包装＆设备：包装材料、专用标签产品、食品餐饮设备、比萨饼设备、餐具及配件、展示及储藏、冷冻＆冷藏设备、咖啡及饮料服务设备、工业用面包及糖果设备、配料、 防腐剂、
香精、面包糕点及糖果制成品、零售用面包及糖果设备等

2023上海国际肉类食材展览会、生鲜肉类展、加工肉类贸易展

2023年将会在上海举办一场旨在展示肉类食材、生鲜肉类以及加工肉类贸易的国际展览会。这场展览会将汇聚全球肉类食材、生鲜肉类和加工肉类的供应商、采购商、制造商、**的肉类加工技术供应商、设备制造商、政策制定者以及市场专业人士等各界代表，致力于提供*新*水平的肉类食材、产业趋势和业务交流平台。

展览会将展示全球*新、*优质的肉类和食材，并为肉类加工业提供高质量的技术、设备和服务。参观者可以了解到全球各国的肉类生产、加工、贸易的发展和趋势，同时也可以与参展商交流，并寻求新的合作机会。

此次展会的核心内容包括：展示全球各地的*新肉类和食材、生鲜肉类的加工和销售、肉类加工技术的*新进展和市场趋势分析、肉类产品的包装、质量控制和检测，以及国家政策和法规等。

此次展会预计将吸引来自国内外的近千家品牌供应商和20万名专业买家，是肉类和食品行业人士交流和展示的重要平台，是在全球尤其是亚太地区*具影响力的肉类行业展览会之一。当然，也是展示中国肉类产业现状、提升肉类行业国际竞争力的一次盛会。