

# 2024中国国际预制菜展【协会主办】2024上海酒店预制菜展览会

产品名称	2024中国国际预制菜展【协会主办】2024上海酒店预制菜展览会
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

2024年，中国国际预制菜展将在上海隆重开幕。本次展会得到了协会的大力支持，是展示国际\*\*预制菜技术与食材的重要平台之一。同时，展会还提供了上海酒店预制菜展览服务，让酒店业务能够深入了解预制菜的好处。对于展商而言，参加此展会则可以扩展客户人群，增加了解新市场的机会，不容错过！

### 产品服务介绍

本次展会主要涵盖以下三大服务

#### 1. 2024中国国际预制菜展

预制菜对于现代社会而言已经不再是陌生的事物，随着科技的发展，预制菜不仅能够保持食材的营养成分，还可以受到更好的保存，更快的制作，更高的口感满足度等优势。本次展会将聚焦于全球\*新\*前沿的预制菜技术和产品，展商将集体亮相，展示\*具特色和创新的预制菜，力图为买家带来不一样的采购感受。

#### 2. 上海酒店预制菜展览会

酒店业务可谓是囊括了众多的行业，为了节省功夫制菜的时间，预制菜制造能够带来更高的效率，也更贴合消费者需求。上海酒店预制菜展览会专为酒店业务人员设计而成，旨在提供一切预制菜相关技术及工具，让酒店以更好的方式优化生产过程，增强食品品质。

#### 3. 上海预制食品食材展

配套食材对于预制菜的味道和口感有着直接影响。上海预制食品食材展将集中展示来自全球范围内的高品质、新型、可持续的食材以及原材料、原料技术和集中剂等配套产品。

### 专业知识

## 1. 预制菜的好处

预制菜可以带来很多的好处，例如更高的效率、节省时间、更好的食品品质、更高的利润、与众不同的菜品，等等。预制菜可以满足许多要求，例如策划快速餐饮活动、增强生产能力、扩展业务、优化营养烹饪等等。

## 2. 如何判断预制菜的品质和新鲜程度

预制菜的品质和新鲜程度直接影响到食品的口感和味道。首先，可以通过预制菜的真空包装、密封、防腐等方法来确保菜品的质量。其次，不同类别的预制菜应在不同时间内食用，以确保食品的风味和口感。此外，鉴定预制菜的新鲜度可以从颜色、气味、湿度等角度来判断。

## 3. 如何选择适合的预制菜

不同的预制菜类型有其自身的特点和专业知识，因此在选购时应该根据实际需要和业务需求进行选择。首先要根据企业自身的业务大小、数量和预算来确定产品种类和价格。其次，还要考虑菜品新鲜程度、质量保证、菜品口味、包装方式、质量控制等许多因素。

上海酒店餐饮展：2024年3月27日-30日（展览地址：上海国家会展中心）

深圳酒店餐饮展：2023年12月14日-16日（展会地点 深圳国际会展中心）

成都酒店餐饮展：2023年8月16-8月18日（成都世纪城国际会展中心）

FHC环球食品展：2023年11月8-10日（上海新国际博览中心）

### 展会介绍:

2024年上海国际酒店及餐饮业博览会由上海博华国际展览有限公司举办，举办周期为：一年一届，本届展会将在2024年3月27日-30日举办，展会地点中国-上海-崧泽大道333号-上海国家会展中心，展会预计展览面积达到400000平米,参展观众数量达到230000人，参展商数量及参展品牌达到3000家。

### 展品范围

厨房设备与用品：烹饪设备综合、洗消设备（原洗碗机设备）、制冷纸杯、厨房环保设备、中央厨房设备、厨房辅助设备及用品、厨房食品加工机械、厨房设备生产加工机械、冷链物流及配送

桌面用品：桌面餐具及器皿、桌面辅助用品（餐布、餐桌椅、餐台、餐具艺术品等）、自助餐设备与用品

食品综合：乳制品、休闲食品、方便食品、罐头食品、及功能食品、清真食品、其他食品

餐饮食材：生鲜肉禽、米面杂粮、水产制品、油及油制品、豆制品、火锅食材、果蔬产品、调味品、冷冻食品、预制产品、其他食材

烘焙设备及原物料：烘焙设备、烘焙配件、烘焙制冷设备、烘焙原辅料、烘焙半成品、烘焙成品

冰淇淋设备及物料：冰淇淋制冷设备、冰淇淋原辅料、冰淇淋成品、冰淇淋模具；饮品综合：饮品原料

## 、 饮品设备、工业饮料及设备

咖啡与茶：咖啡设备及其配件、咖啡冲泡器具及配件、咖啡原物料及相关用品、茶原料及成品、茶类器具及工艺品（玻璃制品、陶瓷制品、茶具、茶具配件及工艺品）、茶用设备及技术（萃茶机、茶叶烘干机、茶叶分装机等）

酒类综合：酒精类饮品、酒类配套

食品餐饮包装：食品包装材料与制品；食品饮料包装机械、食品包装设计及其解决方案

餐饮设计及配套：餐饮设计服务、餐饮配套产品

12大行业版块: 厨房设备与用品、桌面用品、餐饮食材、食品综合、饮品综合、咖啡与茶、冰淇淋设备及物料、烘焙设备及物料、酒类综合、食品餐饮包装、餐饮设计及配套、连锁加盟及餐饮投资

4大特色专区: 中央厨房精品展区、自有品牌展区、火锅食材展区、工业饮品及生产设备展区

展会招商火热进行中，如有意参展，还望您尽快联系我们。

作为国际餐饮设备行业的\*\*展会，2024中国国际餐饮设备展和上海酒店餐饮设备展览会将带给参展商和观展者无数商机，并提供了一个展示企业产品和服务的平台。本次展会由中国饭店协会和上海市餐饮商会共同主办，将于2024年在上海举办。

## 产品和服务介绍

作为本次展览会的组织方之一，上海博华国际展览有限公司将为参展商提供全方位的支持和服务。我们将帮助参展商实现展品的有效展示和推广，并帮助他们与行业内的潜在顾客及合作伙伴进行有效交流和洽谈。

我们的展位设计和制作团队将根据参展商的需求和特点量身定制展位，并提供一系列专业服务，例如

### 1. 场馆安排和布局设计

我们的设计团队根据展品的属性和展出面积，为参展商提供\*\*的场馆安排和展位布局。我们将根据客户需求精心规划展位，以确保参展商在展示产品和服务方面具备\*\*优势。

### 2. 展位设计和装饰

我们的展位设计和装饰团队将把展位设计到完美的状态，提高展品的观赏性，让产品更具吸引力和竞争力。

### 3. 人员培训和支持

我们将为参展商派遣专业人员，指导和支持其在展会中与创业者和顾客进行沟通和洽谈。我们将为参展商提供充足的培训和支持，以确保您的产品在展览中获得\*大的回报和利益。

### 4. 营销和推广活动

我们将帮助参展商扩大网络曝光度，采取一系列营销和推广活动，以提升品牌\*\*度和产品的知晓度。我们将为参展商量身定制营销策略，确保他们能够与目标客户群沟通和进行合作。

我们的专业团队将全力支持和服务于参展商，并为他们带来\*大化的效益。我们希望这次展览会成为参展商在商场获得成功和竞争优势的平台。

## 常见问题

### 1. 展会期间我应该如何促销我的产品

您可以在展会期间自行开展宣传和推广活动。我们还会为参展商提供一个网络推广平台，以便参展商真正的利用展览场地和规模，提高客户方面的关注度，并确保参展商能够获得更多有价值的商业机会。

### 2. 参展商在展会期间有备选方案吗

当然，我们也会根据参展商的需求量身定制合理的方案。我们为参展商提供一些备选方案，以便参展商进行选择。同时，我们也为客户提供更加贴心、个性化的服务和支持。

### 3. 您有提供展览报名支援服务吗

我们将在展位设备和制作团队的改进和提升过程中，为客户提供展览报名相关的服务。我们的服务团队将为您提供展览资料、指导申请过程和尽可能降低您的展会成本。

上海博华国际展览有限公司很荣幸为您介绍2024中国国际咖啡展【协会主办】2024上海咖啡饮品饮料展览会，让我们一起来了解咖啡行业的\*新发展动态，了解展览会的产品服务。

## 一. 关于2024中国国际咖啡展

2024中国国际咖啡展是由咖啡行业协会主办的一年一度的国际咖啡行业盛会，旨在展示\*新的咖啡技术和设备、促进咖啡行业与相关行业的交流和合作。自2015年起，展会已成功举办多届，参展商和专业观众来自全球各地，展区面积、参展规模不断扩大，受到了业界人士的高度认可和好评。

## 二. 关于2024上海咖啡饮品饮料展览会

2024上海咖啡饮品饮料展览会是作为2024中国国际咖啡展的一部分，由上海博华国际展览有限公司策划组织的专业展览会，致力于打造一个全球咖啡、饮品、饮料企业展示交流合作的平台，为行业发展提供强有力的支持。展会将涵盖咖啡、茶叶、饮品、饮料等领域，吸引国内外众多品牌商、经销商、采购商、餐饮企业、\*\*\*\*和媒体报导等前来参会。

## 三. 产品服务介绍

### 1. 展品范围

本届展会涉及的展品范围广泛，将展出各种新产品和新技术，如咖啡豆、咖啡制品、咖啡机、饮品、饮料、茶叶、调味品、奶制品、装备等，同时还包括相关配套设备和服务。

### 2. 展会亮点

本届展会的亮点在于以现场演示、会议讨论、品牌推介、竞赛表演等形式呈现各个环节，充分满足了参展商和观众们不同的需求。比如，设计师新品发布、技术培训、茶艺表演等活动都将为咖啡行业及相关

领域的专业人士带来非常丰富的学术和商业信息。

### 3.展会优势

上海是全球咖啡行业的重要城市之一，作为本次展会的承办地，它有着良好的国际交通和物流网络，拥有广泛而忠实的消费基础。同时，有着强大的经济企业集群和产品服务支持，打造了一个完善的咖啡产业链和经济生态系统。我们有理由相信，未来的咖啡市场将在上海得到更全面、更快速的发展。

## 四. 专业知识

### 1.咖啡的选购

在咖啡行业展会上，如何为自己的餐厅、饮品店、零售商选择一款优质的咖啡显得非常重要。在选择咖啡时，需要考虑到原产地、产量、品种、价格等诸多因素。

### 2.咖啡的烘焙

烘豆是咖啡制作的重要一步，烘焙度的程度、时间和温度等因素会对咖啡的味道产生深远的影响。在咖啡烘焙技术领域，现代科技的应用和全球文化的交流，使得烘焙技术越来越\*\*，咖啡的口味越来越鲜美多样。

### 3.咖啡的萃取

咖啡的萃取是制作咖啡的\*后一步，也是\*关键的一步。萃取的技术和方法有很多种，对于不同的咖啡，需要采用不同的萃取方式，来保证咖啡的味道和品质。

## 五. 问答环节

1. 问 参展是否需要缴纳费用 答 市场主流通常是缴纳参展费用，2024中国国际咖啡展【协会主办】2024上海咖啡饮品饮料展览会同样需要参展费用。

2. 问 展会是否有展示、推广服务 答 是的，展商可以通过展会宣传推广品牌、推介产品和服务、寻找代理商、拓展合作伙伴、与同行交流合作等。

3. 问 展会是否对观众开放 答 是的，展会对从业者、企业、媒体和公众都是开放的。观众可以前往现场参观交流，了解咖啡业的\*新趋势和技术进展，增进行业交流互动，促进合作共赢。

## 2024中国国际预制菜展【协会主办】2024上海酒店预制菜展览会

2024年，中国国际预制菜展将在上海隆重开幕。本次展会得到了协会的大力支持，是展示国际\*\*预制菜技术与食材的重要平台之一。同时，展会还提供了上海酒店预制菜展览服务，让酒店业务能够深入了解预制菜的好处。对于展商而言，参加此展会则可以扩展客户人群，增加了解新市场的机会，不容错过！

### 产品服务介绍

本次展会主要涵盖以下三大服务

#### 1. 2024中国国际预制菜展

预制菜对于现代社会而言已经不再是陌生的事物，随着科技的发展，预制菜不仅能够保持食材的营养成

分，还可以受到更好的保存，更快的制作，更高的口感满足度等优势。本次展会将聚焦于全球\*新\*前沿的预制菜技术和产品，展商将集体亮相，展示\*具特色和创新的预制菜，力图为买家带来不一样的采购感受。

## 2. 上海酒店预制菜展览会

酒店业务可谓是囊括了众多的行业，为了节省功夫制菜的时间，预制菜制造能够带来更高的效率，也更贴合消费者需求。上海酒店预制菜展览会专为酒店业务人员设计而成，旨在提供一切预制菜相关技术及工具，让酒店以更好的方式优化生产过程，增强食品品质。

## 3. 上海预制食品食材展

配套食材对于预制菜的味道和口感有着直接影响。上海预制食品食材展将集中展示来自全球范围内的高品质、新型、可持续的食材以及原材料、原料技术和集中剂等配套产品。

## 专业知识

### 1. 预制菜的好处

预制菜可以带来很多的好处，例如更高的效率、节省时间、更好的食品品质、更高的利润、与众不同的菜品，等等。预制菜可以满足许多要求，例如策划快速餐饮活动、增强生产能力、扩展业务、优化营养烹饪等等。

### 2. 如何判断预制菜的品质和新鲜程度

预制菜的品质和新鲜程度直接影响到食品的口感和味道。首先，可以通过预制菜的真空包装、密封、防腐等方法来确保菜品的质量。其次，不同类别的预制菜应在不同时间内食用，以确保食品的风味和口感。此外，鉴定预制菜的新鲜度可以从颜色、气味、湿度等角度来判断。

### 3. 如何选择适合的预制菜

不同的预制菜类型有其自身的特点和专业知识，因此在选购时应该根据实际需要和业务需求进行选择。首先要根据企业自身的业务大小、数量和预算来确定产品种类和价格。其次，还要考虑菜品新鲜程度、质量保证、菜品口味、包装方式、质量控制等许多因素。

## 总结

2024中国国际预制菜展【协会主办】2024上海酒店预制菜展览会，将会成为预制菜行业规模\*大、影响\*广、\*为\*\*的盛会之一。展会内部将汇聚全球预制菜行业的\*新技术、\*新产品以及\*\*的食品配件。不仅能够展商扩大市场，增加品牌曝光度，还能够让买家了解行业\*新技术，达成进一步合作。本次展会，我们诚挚邀请来自全球范围内的专业人士和预制菜行业的业务人士参加。