

# 预制菜展|2024中国国际餐饮博览会

产品名称	预制菜展 2024中国国际餐饮博览会
公司名称	博旭展会 ~ 谭生
价格	12000.00/个
规格参数	标准展位:3*3 展出时间:2024年7月25-27日 展出地址:深圳会展中心(福田)
公司地址	展会咨询 参展联系
联系电话	19866917289

## 产品详情

### 展览会组织结构

指导单位：工商联餐馆联合会 广东省农业农村厅

深圳市商务局 深圳乡村振兴发展和合作沟通交流局

主办方：深圳国商嘉美展览有限公司

共同主办：广东厨房用品研究会、深圳商用厨房设备产业协会、深圳团餐市场研究会、杭州市饮食搭配服务业研究会

协办单位：深圳餐馆总商会、深圳酒类行业研究会、

深圳农业产业行业龙头研究会、

深圳日式美食产业协会、深圳食品工业协会、

深圳连锁经营协会、深圳食品行业协会 广东地区饮食搭配产业协会、

三亚市烹制餐饮行业协会

战略合作伙伴：我国食品企业生产力促进中心、中央大厨房国际商学院、

中膳国际性团队餐产业创新联盟 中央大厨房产业科技创新经营战略

深圳商业服务艺术设计研究会

媒体支持：广东广播电视台、深圳电视台、惠州市广播电台、东莞市广播电台、河源市广播电台  
磁力引擎

深圳市餐饮博览会立足于深圳市，已经连续举行6届，6年以来深圳市餐博会总计展览会总面积超100000平方米，超2000家参展商，20数万人参观考察。2021-2022年疫情之下，第三&四届餐博会更加是积极主动顺从销售市场需要，积极主动调节展览会整体规划，在推进商业服务餐馆更新跑道与此同时，以乡村振兴发展盛典专馆促使深圳餐饮和地方食物供求成交额达到20亿人民币。展览会每一年通过开展餐馆上游客户，包含餐饮连锁品牌、食物、供应链管理、智能终端设备、中央大厨房产业链、餐余机器设备、配套方案等参展商，与以深圳东进战略为中心的餐饮业责任人所组成的80000好几个技术专业顾客对接工作，变成餐馆上游供应链进到深圳东进战略餐饮渠道的重要平台及体量的餐饮专业展览会个人名片之一，对推动国内餐饮的高速发展起到了非常大的助推功效。

第7届深圳市餐饮博览会展览总面积预估30000平米，预计展商500，顾客观众们180000。根据第6届深圳市餐博会原8大专题展示区资源及餐馆发展趋势趋势，为了满足餐馆产业链一站式更加深入要求，第7届深圳市餐博会紧紧围绕身心健康新主题将加设预制菜、冷链物流与派送展示区，并把关键发布6大精品区6大产业论坛，在积极推进食物从“田里到餐桌”的转变的前提下，根据扩张智能化、智能的技术咨询，增加餐馆情景多样化的要求配套设施\*\*品牌引入，顺从深圳市场的整合性，也推动深圳市做为高新科技创新之城在餐饮发展趋势行业展现出来的榜样能量。

展示区主题分类：

【食物原材料】【酒水、健康饮品、现磨咖啡】【中央大厨房及餐余机器设备】【预制品及调味品】【冷链物流与派送】  
【数智化转型餐馆】【餐馆配套设施及服务】【乡村振兴发展合作商品】【塑料包装制品】

展览品细分化：

食物原材料:粮油米面、食品类干货知识、肉类食品禽蛋、火锅材料、水产海鲜、冷冻品原材料、身心健康蔬菜水果、农土特产品等；

酒水、健康饮品、现磨咖啡:纯粮酒、白酒、啤酒、果汁饮料类、奶制品、多功能性健康饮品、茶及奶茶饮品，植物蛋白饮料，咖啡等；

中央大厨房及餐余机器设备:餐厅厨房规范化供货、团队餐生产加工、净菜配送供应链管理、央厨设备生产及总体处理技术和方案和餐余自然环境用具和设备；

预制品及调味品:食物生产加工规范化制成品及半成品加工、冷藏速食食品、调料配料等；

冷链物流与派送:冷链物流配送机器设备、系统软件与服务，生鲜产品、餐饮采购派送一体化物流配送服务等；

数智化转型餐馆：餐饮新零售、互联网技术及智能化餐馆、餐厅机器人、智能收银系统和设备、餐饮管理软件、智慧餐厅技术和解决方法等；

餐馆配套设施及服务:外卖送餐系统软件、食品安全检测、餐饮店面设计、品牌营销策划、餐饮管理软件、餐饮配送、集采平台及信息化管理等供应链服务等；

乡村振兴发展合作商品:产业帮扶产业基地以及国家乡村振兴重点地域的高品质农副食品；

塑料包装制品:食品包装材料、酒水/健康饮品外包装、化妆品包装盒、电子器件健康保健包装等；

精典展示区

【餐饮机器人集群式展示区】【产业链直播间集群式区】

【预制菜展示区】【功能性食品集群式展示区】

【我国汤粉产业链展示区】【乡村振兴发展合作展示区】

总体目标观众们

餐饮食材经销商/分销商/贸易公司，酒店餐厅餐饮配送、食物分销商等渠道商；

肉类食品、水产海鲜、冷冻产品、粮油调味了解干货知识、餐余机器设备等大型市场责任人，大中型食品冷藏物流中心、农贸批发及农副食品交易市场责任人；

大型酒店、连锁加盟餐企、中/西式餐厅、中式快餐、团队餐、火锅店、休闲度假旅游景点、夜店、咖啡厅、KTV等\*\*\*所购置责任人；

餐饮连锁品牌老总、创业者、创业人、风险投资机构及国内外餐馆项目投资入；

中央大厨房类大型餐饮组织、大型超市、养老院及高校食堂、工业区、医院门诊\*\*\*等饭堂组织；

生鲜品牌及农产优食物类社区超市运营负责人；

行业专业人士以及相关产业协会、单位、组织。

地区食物品牌代言及直播卖货机构与意味着

预制菜展|2024深圳市餐饮博览会

2024年7月25日至27日，深圳市将举办一场隆重的餐饮博览会 2024深圳市餐饮博览会，在其中重中之重之一就是预制菜展。相信很多人都是有试过预制菜的遭遇，毕竟这种便捷又好吃的食材早已渗入我们自己的日常生活当中。而这次预制菜展览会使我们更加深入掌握这一行业，并体会到其潜质所属。

预制菜展览会简述

作为一项非常方便又方便餐饮业务流程，预制菜在不久的将来内即将迎来非常明显的发展机会。因而，2024深圳市餐饮博览会可能尤其开设预制菜展示区，以展现各种类型预制菜商品。主要包括冷藏、常温下、真空包装袋、热成型等各种类型的预制菜，及其他与预制菜有关的食材、机器设备、技术以及服务项目。预制菜展示区开设在深圳会展中心，总共6,000平方米展览总面积，可能吸引许多与预制菜有关的产业链人员、餐馆从业人员及其顾客来参观。

预制菜展会目地

根据展现这类产品，预制菜展示区致力于帮助行专业人士交流互动，讨论一些一同关注的问题，同时又是向社会普及化预制菜这个概念和自身的优点一个机会。这里将给予所有信息，包含产品简介、标准及规格型号、供应商和消费者需求。展现的与此同时，都将展现新技术和专业设备供货，以推动研究和发展，真真正正促进预制菜市场的发展。

## 预制菜展会展览品

1.冷冻品预制菜 简单的说，便是在食材降至一定环境温度后，通过一定的营养物质分离出来解决，然后将裹特定面包糠或鲜面条中炸制而成。

2.常温下预制菜 包含自加热、水果罐头预制菜等

3.真空包装袋预制菜 通过高温消毒处理之后，将食物装进自封袋中，可以有效地增加保存期，同时保证食品类口味和营养成分

4.热成型预制菜 一般运用高温环境高压的专业技术，将食物成型为固态、软片、片状、裁切成片等样子，具备激光切割便捷、调料成分大、味儿清香特性。

## 展台信息内容

2024深圳市餐饮博览会预制菜展示区标摊为3\*3米，费用为12000元/个。

## 专业技能

### 1.预制菜有什么优点

预制菜具备如下所示优势

#### a.便捷

预制菜的便携式和保存期比较长，特别适合在工作上，为快节奏大家提供了一种便捷的餐饮解决方案。

#### b.节省时间精力

因为预制菜已生产过程中进行，无需再出门选购所需资料和调料，也不需要繁杂地生产加工。

c.便捷存储 许多预制菜经历了独特技术性解决，已可储存在冰箱里面在12月，即便不能使用不会有什么难题。

d.改进生活质量 预制菜适合所有年龄层次群体，味儿漂亮爽口、口感细腻、有利于丰富多彩餐馆选择与口感变动，更加是能够轻松提升饮食搭配享有。

### 2.预制构件菜有哪些可用场所

预制菜能够适用下列场所

a.聚会/酒宴 提前准备形形色色的预制菜类型，不但色香味俱全，用时都不会耗费比较多时间和精力。

#### b.餐厅厨房亟待解决的问题

迅速且容易地烹制在推动一家人准时有餐、更具控制地用餐与摄取也有帮助。

c.外出旅游/幽会 不在家 outdoor 必须品。非常方便又能够省时省力、精力和支出。

## 互动问答

### 1.预制菜能够热量高不高

答 预制菜的热量大多数不容易非常高，尤其是那些对于营养食品生产制造制作出来的预制菜。可是，和

其它餐饮产品一样，预制菜的热量成分依旧是需要考虑的。

## 2.如何保障预制菜口感和味儿

答 制做高品质预制菜务必关心食材品质、新鲜程度，与技术的娴熟程度上，选用适宜的包装设计等。除此之外，有待大家留意加温后的方式 不一样预制菜特别是冷藏的需求采用不同的方式向其加温。

## 3.是不是务必热处理处理食品安全事件

答 在适宜的贮存条件下，特别是真空泵或气密性密闭容器中储存的预制菜，能够在保证原味的与此同时，也维持了该营养成分总数。假如是到要服用的时候要加温，提升环境温度可能杀掉食品类里的发病体。除此之外,因为有关食品类制作中对食品杀菌处理特殊实际效果，所以呢已经比较安全了。自然，主要的还是是选择值得xinlai品牌预制菜。