

2023广州（国际）火锅&预制菜展览会

产品名称	2023广州（国际）火锅&预制菜展览会
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

BCFE 2023中国（广州）餐饮食材预制菜博览会

预制菜 | 海鲜水产 | 火锅食材 | 肉类食品 | 配餐调料

中国餐饮业年度盛宴, 搭建餐饮界一站式采购

时间：2023年9月8日-10日

地点：广州--琶洲广交会展馆

主办单位: 北京柏威展览有限公司 广州佰威国际展览有限公司

【市场概况】

随着消费的不断升级，我国餐饮行业呈现出新的发展趋势。相关数据显示，2026年餐饮收入预计将达到81650亿元左右。

在互联网时代的大背景下，新技术、新潮流、新趋势将会成为新消费、新零售的主导方式。餐饮行业借助互联网+的东风将开启一个全新的市场探索模式，利用互联、共享的思维，为企业的发展提供更多市场推广的可行性和无限性。

餐饮业被称为“永无止境的黄金产业”，居民餐饮消费的强烈需求、政策支持以及预制菜产业、数字化应用的发展都促使着餐饮行业一路向阳，在同质化竞争日益激烈的背景下，如何创造自己的差异化优势

成为餐饮企业的翘楚成为业内共同关注的话题。

【展会介绍】

为进一步推进餐饮行业的快速发展和创新升级，2023中国（广州）餐饮食材暨预制菜产业博览会将于2023年9月8日-10日在广州·琶洲展馆举办。“食在广州”是广州的城市名片，作为华南地区的经济、文化、信息中心，广州具有高度的商业聚合能力和辐射能力，常驻外贸机构达上万家、采购外商达数十万人。同时，广东预制菜产业爆发的背后，离不开强大产品力以及精细化运营，展会借助粤港澳大湾区的广阔经济腹地及全球具核心竞争力的大都市圈-

珠三角的区位优势，构建预制菜一二三产业联动融合发展的完备生态链，掌握发展主动权。

2023中国（广州）餐饮食材暨预制菜产业博览会以“搭建交流合作平台，引导行业升级发展”为主题，为海内外生产商、经销商、零售商、消费者等群体提供面对面的经销洽谈、商贸合作、经验交流的直接有效平台，致力于打造餐饮及预制菜全产业链一站式采购盛会。为实现餐饮行业上下游产业链贯通、推动行业供给侧改革发挥积极作用。集十几年之力，为餐饮行业的饕餮盛宴开创新篇章！

【展览范围】

肉类食材：冷冻/冰鲜肉、肉卷、肉丸、火腿、香肠、调理食品及即食产品等；

速食食品：速食米饭、速食汤、速食快餐、方便粥、调理包西式料理、汤圆等速食食品；

自热食品：自热火锅、自热烧烤、自热米饭、自热米线、自热米粉、自热酸辣粉、自热混沌等；

即食食品：肉类熟食(卤制品、火腿肠、午餐肉、热狗肠等)、代餐食品(奶昔、鸡胸肉、能量棒、代餐肠等)；

食盐产品：绿色低钠盐、天然海盐、低钠深井盐、深井盐、低钠竹盐、自然晶盐、加碘精制盐、加碘竹盐、海藻加碘盐、低钠盐、等各种食盐产品等。

水产海鲜：海鲜冻品、干品、活品、水产调理食品及深加工制品等；

禽类食品：速冻家禽、分割禽、禽肉调理食品、禽肉深加工食品、蛋品等；

火锅食材：汤料、火锅底料、调料、蘸料、火锅调理制品及鱼糜制品、速冻米面制品、裹面制品、菜肴制品、果蔬制品、烧烤制品等；

蔬菜菌菜：速冻蔬菜、调理菜、酱菜、泡菜、蔬菜制品及各种食用菌菜等；

食材：酒水饮料、乳制品、豆制品、米/面粉汤料，西餐调味品、火锅调味料等；

预制食材：水产类、肉禽类、面点类、果蔬类；

配餐调料：食用油、酱油、醋、腐乳鸡精、鸡粉、鸡汁、味精、酱料、复合调味料罐头等；

机械设备：烹饪设备、食品生产加工机械设备、厨房用品、餐饮家具、杀菌设备、速冻设备、包装设备、冷冻冷藏保鲜柜、低温冷库及食品冷链物流服务等；

生鲜电商：

互联网+餐饮食材供应链B2B、生鲜O2O采购平台，团餐供应商、农副产品电商及物流配送服务等；

连锁加盟：中式正餐/中式快餐、西式正餐/西式快餐、火锅、咖啡店/休闲食品/饮品等；

【参展费用】

【价格标准】：

一、海外企业区 9m² \$ 4000

配置：楣板制作、接待桌一张、二把椅子、一套洽谈桌、5a电源插座一个、日光灯二支、地毯；赠送图片广告位（可向组委会索取效果图）展位高3.5米。

二、国内企业：

标准展位：

单开口标准展位：3m × 3m ¥ 13800/个

双开口标准展位：3m × 3m ¥ 15800/个

配置：楣板字二块、接待桌一张、椅子二把，5a电源插座一个，日光灯二支、地毯；展位高为2.5米。

豪华标摊：3m × 3m ¥ 16800/个

配置：楣板制作、接待桌一张、二把椅子、一套洽谈桌、5a电源插座一个、日光灯二支、地毯；赠送图片广告位（可向组委会索取效果图）展位高3.5米，双开加10%角位费。

特装光地：36m²起租 ¥ 1300/m² 无任何配置，自行搭建

【展会优势】

食材集采

展会经验丰富、供应商和买家团资源完备，致力于为海内外“高、精、专、新、奇、特”餐饮食材提供一站式展示交易平台，全面落实内外双循环国家战略。

一线驱动

广州作为中国通往世界的南大门及华南地区海陆空交通中心，毗邻港澳，势必推动餐饮市场共融共生，优势赋能，实现优质食材产品与华南市场餐饮渠道对接。

终端应用

覆盖星级酒店、餐饮门店、速食小吃门店、生鲜电商、线下商超等行业，实现餐饮产品销售渠道的全面对接，细化市场，配备供需，快速对接资源。

产业联动

搭建展会间的信息沟通平台，实现行业间的信息共享、跨界贸易的合作枢纽，促进合作共赢。

论坛峰会

打造一场集知识性、趣味性为一体的化社交狂欢盛宴，确保餐饮产业下的政策解读、行业趋势、技术探究、解决方案都可在展会中找到全面前沿、火爆的干货分享。

大数据库

十余年的展会经验，积累了来自115个国家、地区及商协会展团代表参展，拥有数以万计的采购团及供应商核心数据；国内餐饮协会等组织建立了长期的战略合作关系。

【同期活动】

峰会论坛

中国餐饮创新发展峰会

2023中国预制菜产业高峰论坛

“一带一路”美食文化发展论坛

酒店及餐饮行业采购商配对洽谈会

2023（广州）好食材大会

“舌尖上的海味”水鲜产品品鉴会

冷冻食品技术应用与市场研讨论坛

2023国际餐饮经营管理圆桌对话会议

中国烘焙业发展大会

中国创意饮品新零售营销突围对话

配套活动

2023全国分子厨艺烹饪大赛

中国预制菜产业布局创新引领推介会

广州火锅美食文化节

创意菜烹饪大赛暨酒店特色食材推介会

2023粤菜厨师节暨创新美食烹饪大赛

CHINA FOOD 广州潮流创意饮品大赛

2023预制烘焙&休闲生活主题秀

国际烘焙大师创意茶点大赛

2023烘焙供应链市场拓展沙龙

培训考察

餐饮行业经营管理、商业模式连锁开发、厨艺技术、厨务管理等培训

特色食材、品质厂家、网红旺店、中央厨房等考察

【展览时间】

布展时间；9月6-7日（9:00-17:30）

展览时间：9月8-10日（9:00-17:30）

撤展时间：9月10日下午（14:30-16:30）

【参展程序】

1. 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。
2. 组委会坚持先申请、先付款、先确认的原则。在签定合同七个工作日内，将参展费用全款或50%汇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。
3. 组委会根据会场的整体效果和安全消防的需要，将有权调整部分已确认展位。