

# 2023年上海第26届餐盒餐具展、快餐包装展、可降解快餐盒展览会（时间/地点/展馆）

产品名称	2023年上海第26届餐盒餐具展、快餐包装展、可降解快餐盒展览会（时间/地点/展馆）
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

随着人们生活水平的提高，人们对食品安全和质量的要求也越来越高，因此，对于餐饮行业来说，食材的质量和安全性是非常重要的。在这一领域，我们需要专业人士的指导和参与，才能够更好地保证食材的安全和质量。在此，我们向您介绍几个与食材有关的专业知识

### 1. 食材的仓储保管

食材的仓储保管是食材供应链中的重要一环，对于保证食材的质量和安全性起着至关重要的作用。食材仓储保管需要考虑到温度、湿度、通风等因素，并根据食材的性质和储存时长选用合适的保管方法和设备，提高食材的保鲜度和保存期限。

### 2. 食材检测技术

食材检测技术是保障食品安全的重要手段之一。通过食材检测，可以发现食材中存在的有害物质和不良微生物，保障消费者的健康。目前，食材检测技术的发展趋势是追求可靠性、快速性、高效性和自动化程度，未来将在革新检测方法以及检测技术方面探索更多的可能性。

### 3. 现代农业技术

现代农业技术是保障食材质量的关键环节之一。为了提高食材品质和生产效率，现代农业技术可以运用现代化的科技手段和管理方法，促进农业发展，提高农业生产的质量和效率。目前，我国正在加强现代农业技术的推广，通过科技创新提高农业生产的现代化水平。

随着人们生活水平的提高和餐饮文化的持续繁荣，食材供应链的质量和效率对于整个餐饮行业的发展起着至关重要的作用。作为中国食材供应链展的重要组成部分，2023年上海大型餐饮食材展|2023上海高端食材供应链展览会将于明年隆重举行，为广大业内人士提供展示、交流、合作的平台，将这场盛大的展会推向更高的高度。

## 2023上海高端食材供应链展

2023上海高端食材供应链展是一场汇聚了众多高端食材品牌和专业食材供应链企业的大型展会，旨在提高食材供应链的质量和效率，推进食品安全的发展。展会将涉及到各个方面的食材，包括生鲜食材、加工食材、功能性食材等。展商们将带来\*新的食材技术、\*全面的供应链方案、\*丰富的食材品种，为我们带来食材世界的新视角。

## 中国食材供应链展

中国食材供应链展旨在打造一场全国\*\*的食材供应链展会，为国内外高端食材品牌提供展示平台，展现中华美食文化的无限魅力。展会将邀请各种行业内的专业机构、研究机构、\*\*\*\*、食品企业、食材品牌等现场分享行业动态并探讨未来食材发展趋势，推动食材供应链的升级和发展。

## 协会主办，专业保障

作为本次展会的主办方，上海博华国际展览有限公司拥有多年丰富的国际展览经验和行业资源，本次展会还将特别邀请行业协会来共同组织，以更专业的视角推动行业发展。

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，预制菜的烹饪展示及配料讲解，举办预制菜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。

2023第二十六届上海国际食品饮料及餐饮设备展览会（简称FHC）

展会时间：2023年11月8日-10日

展会地点：上海新国际博览中心（上海市浦东新区龙阳路2345号）

规模：全馆(17个展馆)

主办单位：上海市餐饮烹饪行业协会 上海博华国际展览有限公司

ProWine China国际葡萄酒与烈酒贸易展览会

SFE第36届上海国际连锁加盟展览会

CBE上海国际烘焙甜点及轻餐展

Salon du Chocolat上海国际巧克力展

第十三届上海国际罐藏食品及原辅材料、机械设备博览会

亚洲果蔬产业博览会

第十七届SME中国(上海)国际肉类产业展

第十二届ABE上海国际现代农业品牌展览会

200,000平方米展示规模

3,000+国内外参展企业

12大产品分类主题展区

同期多场专业主题论坛及活动

烹饪烘焙、咖啡饮品等多项国际重磅赛事

升级扩容，紧跟食品行业趋势

历经二十六年的成长和发展，FHC上海环球食品展已经成为食品餐饮业内\*\*的贸易展览会之一。在中国食品餐饮行业巨大的市场需求下，FHC已成为各大跨国公司进驻中国市场的重要平台，本次展会由上海博华国际展览有限公司和上海餐饮烹饪行业协会主办，中国食品土畜进出口商会、中华全国工商业联合会烘焙业公会联合主办，将以更专业的商贸平台、优良的配套服务，将世界各地的前沿餐饮食品企业汇集到一年一度的展会现场。2023年，展会将进一步扩容，全方位覆盖食品餐饮和地方特色文化美食领域，各大主题展区和精彩纷呈的论坛即将拉开帷幕！

历年来 FHC 邀请了全球50余个国家和地区的优质参展企业，携世界各地臻选美食汇聚上海。回顾2021年 FHC上海环球食品展，我们迎接到来自比利时、丹麦、法国、西班牙、德国、意大利、加拿大、美国、俄罗斯、日本、韩国、马来西亚、南非、巴西、奥地利、中国台湾等15个国家及地区的展团，超过200家

海外企业莅临。25年来，得益于举办专业商贸展览积累的丰富经验与围盖全球的资源网络，FHC 致力于打造契合中国食品饮料市场需求的重要展示交流平台，为全行业提供品质卓越的展览服务。

## 同期多场专业主题论坛及活动

今年，FHC全面整合食品餐饮行业的焦点与需求，从行业规模，产业形态，市场渠道，

科技创新等各个角度，并针对婴幼儿、青少年、中产阶级和老年人四大食品消费主体，进行从宏观“大趋势”到微观“微观察”进行剖析预测。

\*终将展会产品进行有机划分，在原有产品板块主题上新增饮料、婴童食品、外卖产业链及包装等主题馆，以更加专业的内容迎接来自全球各地的专业观众。

## 展品范围：

### 休闲零食、甜食、巧克力

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·冰激凌·巧克力·可可制品·豆制品·熟食·蔬果·果冻·果脯蜜饯·西式甜点派·膨化食品·肉禽类零食·海产品类零食

### 烘焙轻餐、咖啡茶饮

家用咖啡机及器具·咖啡生豆·熟豆·咖啡烘焙设计及技术·精品茶·传统茶·茶饮加盟·烘焙原料·预包装食品·烘焙设备·烘焙包装·家庭烘焙·烘焙加盟

### 乳制品

·豆奶·牛奶·羊奶·椰奶·奶油·奶酪·奶酒·奶粉·奶茶·炼乳·冻乳·乳清粉·消毒乳·发酵乳(酸乳)·乳粉·乳品添加剂·设施设备

### 婴童食品

·奶粉·休闲食品·辅食·保健及营养品·奶粉·零食·药品·原辅料·天然及有机食品·天然及有机饮品·营养品·素食产品·天然及邮寄调味·天然及有机用品·特色产品

### 酒类

低温发酵啤酒·麦酒黑啤酒·烈性黑啤酒·小麦啤酒·精酿啤酒·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

### 饮料

·酒花·麦芽·添加剂·防腐剂·酶制剂·酵母·高端水·碳酸饮料·功能饮料·果蔬饮料·

果醋饮料 · 固体饮料 · 植物蛋白饮料 · 瓶装或袋装含水饮料 · 果汁 · 蔬菜汁 · 包装容器 · 加工设备

## 肉制品

肉食及成品 · 保鲜分割肉 · 生态有机肉食品 · 高端肉羊肉 · 家禽和禽蛋类产品 · 冷冻食品 · 生鲜肉系列 · 调味加工肉系列 · 肉类切割 · 肉类保鲜 · 肉类烹饪设备

## 海鲜

· 鱼类 · 贝壳 · 海鲜类 · 其他水产品 · 深加工类水产品 · 养殖技术和设备 · 冷冻冷藏设备 · 鱼机鱼具

## 调味品及油品

花生油 · 大豆油 · 芝麻油 · 橄榄油 · 核桃油 · 杏仁油 · 椰子油 · 米糠油 · 亚麻油 · 芥蓝油 · 山茶油 · 菜籽油 · 葵花籽油 · 葡萄籽油 · 玉米胚芽油 · 小麦胚芽油 · 食盐 · 食醋 · 味精 · 鸡精 · 酱油 · 耗油 · 鱼露 · 豆豉 · 调味料酒 · 复合调味料 · 西餐调味料 · 香辛料 · 火锅底料

## 高端食材供应链

· 即食肉制品 · 食品原辅料 · 冷冻半成品 · 预制菜肴 · 速食食品 · 餐饮调味品 · 技术类添加剂 · 食品加工包装 · 冷库设备 · 冷链物流 · 信息化服务商 · 成品供应链园区 · 交易市场

## 外卖产业链及包装

· 快餐外卖食材 · 餐饮配送 · 团餐食品 · 中央厨房 · 铝箔餐盒 · 快餐包装 · 可降解快餐盒 · 快餐餐具 · 保温盒 · 外卖包装机 · 封口机 · 加热杀菌设备

## 火锅食材及用品

· 火锅调理制品 · 火锅底料 · 鱼糜及肉糜制品 · 肉类食材 · 水产海鲜 · 配餐调料 · 食品配料 · 禽类食品 · 速冻面点 · 蔬菜菌菜 · 餐具 · 火锅相关设备 · 品牌火锅及餐饮连锁加盟物流服务

2023年上海大型餐饮食材展|2023上海高端食材供应链展览会（协会主办）

2023上海高端食材供应链展

中国食材供应链展

协会主办，专业保障

专业知识

1. 食材的仓储保管

## 2. 食材检测技术

## 3. 现代农业技术

### 问答

#### 1. 食材供应链包括哪些环节

食材供应链包括生产、加工、运输、仓储、销售等各个环节，其中每个环节都有着不同的质量控制要求。食材供应链的好坏对于终端消费者的健康和安全来说至关重要，因此，食材供应链需要通过专业的管理和技术手段，保障食材质量。

#### 2. 如何保障食材质量

保障食材质量需要采取各种措施，包括选择优质的原材料、精细化的生产工艺、严格的质量监管和专业的检测技术等。同时，对于食材供应链中的每一个环节都应该进行严格的管理，从而\*大限度地保障食材的安全和质量。

#### 3. 食材供应链管理中存在哪些问题

在食材供应链管理中，存在的问题主要包括食品农药残留、食品添加剂检测不到位、食品安全标准缺乏统一等。这些问题都需要各个环节的管理者共同努力，以完善管理措施、提高检测技术和加强监管力度为重点，逐步解决存在的问题。