

# 2024青岛国际食材展|火锅食材|冷冻食材|预制菜展

产品名称	2024青岛国际食材展 火锅食材 冷冻食材 预制菜展
公司名称	盛励
价格	.00/件
规格参数	展会时间:2024年5月29-31日 展览时间:青岛·红岛国际会议展览中心
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

## 产品详情

2024山东火锅食材展，2024青岛冷冻食品展，2024青岛菌类蔬菜展

2024第9届中国(青岛)国际食材暨预制菜展览会

火锅烧烤食材|禽类肉类水产|冷冻冷藏食品|预制菜|餐饮加盟|调味品|食品添加剂及配料

展会时间: 2024年5月29-31日

展会地点: 青岛·红岛国际会议展览中心

展会预计规模

展出面积：120000平方米

观众：10万+

参展商：3000+

展会概况

近年来，预制菜产业快速发展，已成为延长食品产业链条、提高产品加工增值、促进行业增收、满足消费者多元化消费需求的新兴产业。相关数据显示，2021年中国预制菜行业规模为3459亿元，预计未来中国预制菜市场保持在20%左右的高速增长，2023年底预制菜市场规模将达5165亿元，未来5年我国预制菜

行业有望实现上万亿元以上规模，成为下一个万亿餐饮市场。中国预制菜产业发展前景广阔，未来可期。山东省是农业大省，也是农产品加工大省，具有发展预制菜的基础和条件，预制菜产业发展起步较早，原料供应有保障，农产品加工企业多，配送能力强大，预制菜企业数量多，达到4964家，排在位。为搭建中国预制菜产业链互通交流平台，进一步推动中国预制菜产业的高质量发展。2024第九届中国（青岛）国际食材暨预制菜展览会定于2024年5月29日-31日在青岛·红岛国际会议展览中心举办。展会将依托强大的产业优势和市场需求，通过产品展示、技术交流和贸易洽谈等活动形式的结合在青岛打造预制菜行业交易盛会。展会的目的主要是帮助更多预制菜供应企业打通餐饮品牌、食材基地到院校、研发机构乃至相关设备、生产企业间交流壁垒，重点打造具有未来巨大潜力的重点预制菜产业集群。展会规划12大展厅，展出面积120000平方米，四大主题板块：火锅烧烤食材板块、预制菜板块、调味品及食品添加剂配料板块，相关加工和包装配套板块，涉及行业产业链前沿的新产品、新技术、新资讯。

## 上届回顾

2023第八届中国（青岛）国际食材展览会6月2日-4日青岛·红岛国际会议展览中心圆满闭幕，本届展会采取线上、线下同步展示的新会展模式，展会三天共接待了来自20多个省份及地区的采购商103,658人次莅临参观，90%以上客户表示非常满意，来年要继续参加，49%的客户现场就敲定了2024年的展位。

## 参展范围

预制菜展区：预制菜、调理食品、半成品食材、料理包；

火锅食材展区：火锅底料、蘸料、汤料、调味料；火锅冷冻调理食品、火锅配料、火锅涮品及特色新食材等；

肉类展区：冷冻/冰鲜肉、肉卷、肉丸、火腿、香肠、调理食品及即食产品等；

水产海鲜展区：海鲜冻品、干品、活品、水产调理食品及深加工制品等；

禽类展区：冷冻/速冻家禽、分割禽、禽肉调理食品、禽肉深加工食品、蛋品等；

蔬菜菌菜展区：冷冻/速冻蔬菜、调理菜、酱菜、泡菜、蔬菜制品及各种食用菌菜等；

速冻面点展区：汤圆、水饺、春卷、麻球、饼类、糕点、冰淇淋等；

配餐调料展区：食用油、酱油、醋、腐乳鸡精、鸡粉、鸡汁、味精、料酒、香辛料、酱腌菜、酱、复合调味料（汁）、鱼露、食糖、食盐等；

特色食材展区：豆制品、米面制品、杂粮制品、配餐、快餐、中餐及酒店半成品食材，农特食材等；

相关设备展区：加工机械、冷冻冷藏设备、食品冷链物流运输、中央厨房、餐饮配送、各类餐厨用具等

## 覆盖买家行业

- 餐饮供应领域有实力、有营销网络终端的经销商、贸易商；速冻食品供应配送商；团购机构。
- 食材类、餐饮类大型市场（水产海鲜、调味料及干货、速冻冷冻食品/调理食品等），大型食品冷藏物流基地、农贸批发及农副产品交易中心等。

- 火锅连锁、火锅店、火锅供应链配送商，火锅品牌运营及管理机构。
- 大型酒店、酒楼、连锁餐企、烧烤、自助餐、西餐厅、旅游景点、渡假村、各大美食集中区域中小餐企、大型餐企一对一邀请。
- 中央厨房、团体配餐企业、餐饮服务企业等。
- 大型超市、商场、学校食堂、家庭厨房等，行业内人士及相关机构、协会、部门。
- 行业内媒体、微商、电商平台。

调味品产业，作为民生产业，尽管也受到了一些冲击，但是依然保持了稳健发展的态势。近十年，调味品行业品牌企业日益强大，越来越多的企业进入资本市场，借助资本市场的力量快速发展，品牌企业的市场份额进一步提高，产业集中度也有了明显的变化。行业正处于产品不断细分、市场不断集中的成长阶段。调味品企业随着科研，技术、设备，工艺的不断投入，产品品质更加稳定，产品技术含量日益提升。

未来几年，品牌企业将开发出更多新产品以满足消费者日益提升的烹饪需求，行业也将在中国人口红利、经济发展、等多方面的影响下，继续保持稳定而健康的发展。