

2024冻立方-冷冻冷藏食品及预制菜展览会

产品名称	2024冻立方-冷冻冷藏食品及预制菜展览会
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市嘉定工业区叶城路912号J6686室（注册地址）
联系电话	13671856722 13661406349

产品详情

我们为什么要发展预制菜？赵欣表示：农产品不加工，等于一场空；产业不成链，风险大一半；一产是原生价值，二产是创造价值，三产是激活价值、传递价值；农民能增收、企业能增效、政府能增税；预制菜发展是大势所趋！但是预制菜产业发展迫切需求标准，制定标准要包含四个原则，分别是市场导向原则、公开透明原则、协商一致原则、协调原则，制定标准的目的就是获得佳——“获得佳秩序”和“获得佳社会效益”。这里所说的佳效益，就是要发挥出标准的佳系统效应，产生理想的效果。

开幕日期：2024-08-08

结束日期：2024-08-10展会地点：郑州国际会展中心

2024年郑州冷冻与冷藏食品展-2024年8月8日-10日举办

中国冷冻冷藏食品展历经16年资源和口碑沉淀，成为冷冻餐饮食材久负盛名的风向标。通过地域辐射和渠道下沉，区域经销商、商超运营商、餐饮、流通渠道商、电商平台等构成了展会观众的主体。展会立足冷冻冷藏食品，涵盖肉类食品、水产食品、米面制品、调理食品、预制菜品、调味品及配料、火锅食材及相关机械设备等品类，是冷冻餐饮食材厂商集中维护老客户、拓展新交易的高回报展会平台。

2024中国郑州冷冻冷藏食品展

第十七届中国冷冻食品和餐饮食材节

中国(郑州)预制菜展览会

2024年8月8-10日 郑州国际会展中心

上届回顾

参展商600余家 展览面积40000平方米

观众4316人 参观人次60000人次

- 1、15年冷冻餐饮食材行业展会经验
- 2、100+紧密合作的媒体及商协会组织
- 3、100000+的忠实观众
- 4、30000+冷冻餐饮食材生产及服务企业

覆盖冷冻餐饮食材行业全产业链，是集中会见供应商和同行的时机

展会现场主题活动（拟定）

展期将举办一系列行业前瞻性及内容丰富的活动，如千商大会、行业高峰论坛、技术沙龙、百企千品选品节等，邀请现场解读，聚焦行业热点，助力把握市场新热点、新趋势、新动向。

- 1、第十七届中国冷冻食品千商大会：大会将邀请冷冻食品行业经销商和厂家代表，业内实战营销专家及行业大咖，荟聚政府相关部门、投资人士等相关各方资源，探寻发展之路，分享经验和方法，碰撞创新转型，迈向新征程。
- 2、第三届中国预制菜行业全产业发展大会：大会搭建预制菜产业链沟通、交流和合作的平台。展优势、补短板、讲合作，共同努力打造中国预制菜产业的优质、高效、安全发展。
- 3、中国冷冻冷藏食品技术沙龙：届时将联合和企业代表举行线下技术沙龙，听先行者的经验，看未来的发展趋势，谋当下的应对策略，深度洞察分析与思维碰撞，助力企业提效增速领跑未来。
- 4、冻立方·百企千品选品节：百企千品项目链接媒体、展会、物流、销售、专家讲师团、资本等资源，旨在将具有爆款性质的企业单品推向各个渠道，促进中国冷冻冷藏食品行业各企业间的紧密合作。

展品类别

- 1、米面制品食材：饺子、馄饨、包子、粽子、汤圆、春卷、麻球、饼类、糕点等速冻预包装食材；
- 2、果蔬制品食材：冷冻/速冻蔬菜、预包装蔬菜、蔬菜调理食材等；
- 3、有机食材：各种新型有机食材、生态养殖、种植基地及豆制品、杂粮制品食材等；
- 4、肉类、禽蛋类：冷冻/冰鲜肉、家禽肉、分割肉、及肉制调理、禽蛋类食品等；
- 5、水产类品：冷冻/速冻水产，水产调理食品、深加工水产制品等；
- 6、原料辅料：冷冻食品原料、配料、馅料、调味料等；
- 7、配餐调料：火锅调料、食用油、味精、鸡精、酱油、食醋、调味酱、汤料等；
- 8、机械设备：冷冻食品加工机械、预制菜处理设备、冷藏冷冻设备、中央厨房全套及配套产品技术、智慧厨房设备、包装机械、食品杀菌设备、保鲜速冻制冷设备等；
- 9、包装材料：预制菜包装盒、包装袋、各种复合材料、金属材料、纸质材料、玻璃材料、防伪材料及各种材料与制品等；

10、冷链物流：生鲜及冷链配送技术、冷链物流、保温系统及材料、仓储及服务商、冷藏冷冻装备、食品保鲜设备、冷链仓储及搬运设备、冷链信息系统、冷链监控系统等；

11、连锁企业：餐饮加盟企业、火锅连锁企业、中餐、西餐连锁企业、快餐连锁企业及服务类企业等；

12、新零售：智慧餐厅（自动售餐机）、信息化服务商等。

标准展位

9平方米（3米*3米）9800元/9平方米

注：双面开口加收20%费用，每9平方米标准展位包括：一桌两椅、两只射灯、220V/5A电源插座一个

赞助计划

行业高峰论坛、经销商会、产品品鉴会、新品发布会、采购商洽谈会等。

我们为您提供不止于展会的价值，支持您在展会期间进行全方位营销。一次投入，多重效果回报，用小投入换取的宣传机会，具体方案请详询。

冻立方平台创立于2008年，根植速冻食品产业，立足冻品行业，服务餐饮。为原料供应商、设备供应商、生产企业，经销商，零售终端，终到消费者提供综合服务。

8万+平方米展会规模、十二馆齐开

8大主题展区、聚焦冷冻餐饮食材全产业链

上万款行业新品、数千款爆品呈现

头部品牌齐聚，覆盖行业上中下游产业

10万+数据库多渠道宣传，深化供需对接

360°全网营销，引爆行业关注

10+场全维度高质量发展行业论坛，年度大聚

展会同期也拟将举办多场全维度高质量发展行业论坛，解码市场趋势，赋能升级。聚焦冻品及预制菜食材行业热点问题，共讨发展新思路，为企业及上下游客商提供创新发展理念，共绘行业发展。

近年来，预制菜行业发展过热，大部分厂家只注重成本，质量较少关注，未来3—5年，90%预制菜工厂可能会被淘汰，将会出现一批有标准、品牌和规模的预制菜企业，对行业进行重塑。预制菜市场正式进入出清阶段，没有优势的企业将迅速淘汰。一些企业开始加码投入，打扫战场。例如，安井食品、海欣食品、莲花健康、千味央厨等上市公司通过收购和投资并购来扩大市场份额；上游养殖企业积极参与推出高质量水产预制菜产品；叮咚买菜、盒马等公司通过合作和自有品牌来布局预制菜市场；永辉等商超企业也加入市场，并推出多个品牌；餐饮企业涉足预制菜市场，推出自有特色菜肴。