

# 2024北京餐饮预制菜展-中国北京餐饮食材及预制菜博览会

产品名称	2024北京餐饮预制菜展- 中国北京餐饮食材及预制菜博览会
公司名称	盛励
价格	.00/件
规格参数	展会时间:2024年6月4-6日 展览地点:中国国际展览中心(顺义馆)
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

## 产品详情

2024第七届北京餐饮采购展览会|北京预制菜展|北京火锅烧烤展|北京预制菜加工及包装设备展

展会时间：2024年6月4-6日

展会地点：中国国际展览中心(顺义馆)

主办单位：

北京市中华厨艺研究会

北京市调味品协会

北京市豆制品协会

华餐会-世界餐饮企业家俱乐部

中国烹饪大师名厨俱乐部

冻品到家

华源甄选

北京箬福展览有限公司

承办单位：

山东思创国际会展有限公司

特邀支持单位：

北京超市供应企业协会

北京冷冻冷藏食品经销商协会

展会背景

市场风头正劲：

预制菜产业：

数据显示，2022年中国预制菜市场规模达4196亿元，同比增长21.3%，作为餐饮行业目前热度高的赛道，“预制菜”被写入中央一号文件，明确培育乡村产业新业态，提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业。这是预制菜被写入中央一号文件，是产业走向更加规范化、标准化健康发展的重要信号，为国内预制菜产业发展提供坚实基础，行业有望迎来全新发展机遇。

预制菜产业链涉及面广，可挖掘空间大。鉴于我国饮食文化历史悠久、底蕴深厚，全国各地菜系种类极为丰富，预制菜行业作为食品工业化趋势下的一种新饮食方式，在下游日益多样化的需求拉动下，其产业链各环节将大有可为。

坚持7年“会展+”的服务理念：

北京箬福展览有限公司，坚持沉淀7年服务餐饮行业、创造北京5万平行业大展、成立“华餐会世界餐饮家俱乐部”每年服务餐饮行业400万人次，形成了“展”+“会”+“赛”+“奖”+“直播”的新型会展模式。

箬福·2024第七届北京餐饮采购展览会(以下简称“北京餐饮采购展”)--北方地区餐饮行业旗舰展，北方地区餐饮全产业链，全品类行业大展，箬福-2024第七届北京餐饮采购展览会”以“采购诚信好产品为主题，为企业搭建交友、学习、交流、宣传、销售为目的的平台”。专注经销、订货、电商、创新、论坛及烹饪大赛，依托主办单位客户资源，立足北京，覆盖全国餐饮行业贸易的盛会。

“重拾烟火气，见面谈生意”，作为全面开放后的首场餐饮行业全产业链、全品类展会，2023年4月24-26日，北京餐饮采购展在北京首钢会展中心成功举办，本届展会展出规模达50000m<sup>2</sup>，携手1200多家参展商参展，参展产品涵盖：预制菜、食材、冷冻食品、火锅、烧烤、调味品、水产、面点、饮品、包装、餐饮设备等。

展期三天吸引了来自全国31个省（市、自治区）的120000余名观众参观，创历史新高。缔造了北方地区餐饮行业旗舰展会的新姿，也为北方地区的餐饮行业振兴发展提供了“新引擎”！

助推餐饮业新时期新发展！2024第七届北京餐饮采购展，展出面积将扩大至80000m<sup>2</sup>，启用中国国际展览中心（顺义馆），设置预制菜、火锅、烧烤、包装、机械五大主题展区，预计参观人数突破120000。同期还将举办十余场赛事活动，相约北京，不见不散！

同期活动

- 1.中国预制菜产业大会
- 2.华餐会-中国餐饮产业发展大会
- 3.2024第六届行政总厨邀请赛
- 4.2024第四届中华厨艺新京菜创新大赛
- 5.2024中国烤鸭技能烹饪大赛
- 6.第三届“华星奖”颁奖典礼
- 7.中国优质预制菜企业颁奖典礼
- 8.中国冷冻冷藏食品产业发展大会
- 9.冷冻食品产业经销商大会
- 10.中国(北京)预制菜产业赋能大会
- 11.中国(北京)预制菜新零售论坛暨预制菜电商直播大赛
- 12.冷链物流圆桌论坛
- 13.冷食经销商圆桌论坛

## 展品范围

### 一、食材原料版块

肉类食材:冷冻/冰鲜肉、分割肉及肉制调理食材；

水产食材:冷冻/速冻水产、水产调理食材及深加工制品；

禽类食材:冷冻/速冻家禽、分割禽及禽肉调理食材；

速冻面点:汤圆、水饺、春卷、麻球、饼类、糕点等；

果蔬制品:冷冻/速冻蔬菜、预包装蔬菜及蔬菜调理食材；

原辅料及调味品:速冻食品原料、配料、调味料等；

### 二、预制菜版块

水产预制菜、肉禽预制菜、预制面点、料理包等。

### 三、供应链服务版块

供应链园区、交易市场、冷库建设设备、冷链物流及信息化服务商、预制菜产业园等。

CHEFARTIST2024第六届行政总厨艺术邀请赛全国烹饪联赛旨在发掘精英厨师，促进行业发展，增进不同饮食地域间的交流与融合。大赛以展示行政总厨全方位技能为宗旨，促进选手之间的烹饪交流与借鉴。大赛倡导的竞赛精神，以振兴烹饪事业为目的，肯定厨师所创造价值，彰显行政总厨风采!