

2024年中国第27届上海调味品及粮油展、FHC食用油及橄榄油展览会 (时间/地点/展馆)

产品名称	2024年中国第27届上海调味品及粮油展、FHC食用油及橄榄油展览会(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

The third quarter is nearing its end. Looking back at the first half of the year, the Chinese catering industry experienced an explosive growth. According to data released by the National Bureau of Statistics, the national catering revenue in the first half of the year reached 2432.9 billion yuan, a year-on-year increase of 21.4%. The catering and food industry is accelerating its recovery, and while various enterprises are vigorously recovering, it is also very important to look up and see the way, understand consumer demand, grasp the dynamics of the catering industry, seize industry development opportunities, and help themselves stand out from the fierce competitive environment.

For example, attending the annual domestic catering and food industry exhibition - FHC Shanghai Global Food Exhibition, FHC gathers global food and ingredient supply chains, while closely monitoring the development trends of various fields in the food industry.

第三季度已接近尾声，回顾上半年，中国餐饮行业迎来了一波爆发式增长，根据国家统计局发布的数据，上半年全国餐饮收入达到了24329亿元，同比增长21.4%。餐饮食品行业加速回暖，各企业铆劲复苏的同时，抬头看路也十分重要，洞察消费者需求，掌握餐饮产业动态，抓住行业发展机遇，助力自身从激烈的竞争环境中脱颖而出。

比如，来参加国内的一年一度餐饮、食品行业大展——FHC上海环球食品展，FHC汇聚环球美食、食材上下游供应链，同时，FHC密切关注餐食行业各领域的发展动向。

@往届FHC现场

展会同期举办第二十四届FHC中国国际烹饪艺术比赛，至今成功举办了23届，是国内唯一获得世界厨师联合会（WACS）A级国际赛事官方认证的烹饪比赛。

为促进产业链上的供需双方达成合作，FHC不仅搭建了线上B2B餐饮采购平台，还集合行业资源，携手行业协会、媒体等各方资源，打造多场高规格行业高峰论坛、商贸配对会等。

互联

创新

应用

CONFERENCE

FHC国际餐饮烹饪产业大会

@FHC上海环球食品展

2023FHC国际餐饮烹饪产业大会是由FHC上海环球食品展主办方-上海博华国际展览有限公司重磅打造，首届将于2023年11月9日在上海新国际博览中心N2馆举办。

升级+革新，重磅推出大会IP

为充分地展示食材魅力与餐饮端应用，打通与消费者的联系，2023FHC重磅推出“FHC国际餐饮烹饪产业大会”IP，大会以“互联·创新·应用”为主题，面向餐饮、餐厅、厨师等行业领域人士，从溯源到应用，旨在打通优质食材培育、选品、采购、烹饪等一系列环节。

CCIC of FHC

本届大会突破传统行业论坛边界，结合餐饮端、厨师端、食材端资源，围绕乳制品、肉制品、水产海鲜、名厨、餐厅运营等为餐饮行业创新话题，碰撞更多火花。

三大话题，探讨食材烹饪之魅力

Part 01.

乳制品话题

乳制品话题将聚焦乳制品创新与应用，联合上下游乳企，从奶源供应到下游渠道，在新的消费趋势下，如何从“内卷”中突围，赋能乳企创新并持续发展。

Part 02.

肉制品话题

肉制品话题将聚焦进出口肉类产品、水产品及其供应链发展，围绕稳产提质、技术创新、供应链完善等关键词展开讨论。

Part 03.

名厨讨论及互动

菜品开发、食品安全、餐厅运营等一直是海内外名厨大咖们备受关注的热点话题，特别是近几年对于国内餐饮连锁店及网红品牌店的运营状况，让更多餐饮业主、餐厅主理人、厨师等有了更多的思考，对他们的应变能力来说更具挑战。

名厨讨论及互动环节将充分体现FHC国际餐饮烹饪产业大会中的“应用”主题，邀请来自国内外的名厨，其中不乏众多米其林大厨，围绕餐饮行业现状，探讨厨师行业的发展趋势。

交流+分享+展示，不虚此行

为期的大会，主办方将邀约、国内外行业协会、餐饮食品领域企业、媒体等，通过主题演讲、圆桌讨论、名厨对话等方式，与与会者共同探讨行业趋势，交流技术、研发心得等。

产品展示

往届

主题演讲

除此之外，若作为本次大会的赞助商，您还可以获得充分曝光的机会。开展前，FHC将通过公众号、社群、电子邮件等为您做品牌宣发，大会上，您可以获得产品展示、主题演讲、品牌露出等机会。席位有限，先到先得~

粮油和调味品作为食品行业的重要组成部分，在国民经济中占有重要地位。iiMedia Research（艾媒咨询）发布的《2023年中国调味品行业产品创新专题研究报告》数据显示，2022年中国调味品行业市场规模达5133亿元，预计2027年市场规模将达10028亿元。

健康化趋势给调味品行业带来新的发展机遇，庞大的市场蓝海吸引着更多企业入局。随着人们生活水平的提高，对食品品质和安全的要求也在不断提高，粮油和调味品行业正面临着新的挑战 and 机遇。

调味品板块作为FHC上海环球食品展的重要板块之一，创味厨、海乐、意文、曾味、大多福、天禾、中企华业、康赢等众多国内外粮油调味品牌将亮相2023现场，小编就来带大家提前体验各个品牌代表产品的魅力！

@往届FHC现场

跟随小编一睹展商风采~

Custom Culinary创味厨

Custom Culinary创味厨 在品牌75多年的历史中，所做的一切都是用心为了食物，在这个行业内保持激情。融合市场洞察和烹饪艺术，一直致力于为食品人士提供高品质的产品和风味解决方案。帮助餐饮人士创造属于自己的招牌菜肴。

随着Custom Culinary创味厨品牌在世界范围的拓展，我们把探索和发现本地消费者的趋势，结合地道风味的产品，帮助餐饮人士创造属于自己的招牌菜肴，保持菜单新鲜有吸引力。研发的荆楚风味披萨酱以湖北卤辣鸭为灵感，由多种地域特色辛香料调配，带来中西结合的鲜辣滋味。还推出了特色风味沙拉酱系列、国潮披萨酱系列、以及西式酱汁底料等。为西式休闲餐厅和酒店西餐厅带来更多灵感和创意。

HELA海乐

德国海乐调味厂海尔曼-乐尔有限责任公司始创于1905年，位于世界三大香辛料枢纽之一的汉堡市郊-阿伦斯堡，致力于天然香辛料的研发和应用。

主要经营天然香辛料、复合香辛料、冻干香草、汤类调味汁、沙司调味酱等系列化调味品，海乐以不断创新的理念和高质量产品进军肉类工业、餐饮业、乳制品业、烘焙业、零售业、海产品以及饮料配料等食品工业的各个领域。

海乐香辛料（济南）有限公司是德国海乐调味厂海尔曼-乐尔有限责任公司在中国创建的全资子公司，负责向世界及亚洲地区提供海乐产品和服务。

公司全面推行FSSC22000食品安全管理体系，采用德国先进技术和规范的工艺配方，面对中国客户的要求，研发和生产系列中式和中西结合的复合香辛料、精美调味品和食品添加剂，满足不同客户开发美食新产品的愿望，并提供西餐及肉类加工技术培训，产品质量卓越。

意文

上海意文食品科技有限公司总部位于上海，自2000年初进军中国进口食品行业。创立十多年以来，意文食品专注于优选全球进口食品，前往全球甄选产品，深挖全球各地的供应基地，不断为中国消费者开发甄选更多优质的进口产品，传递全球美食文化。

意文产品种类颇多，覆盖调味品类、饮品类、乳制品类、意面类、罐头类等等。精选优质进口原料，美味营养，无论家庭应用还是餐厅，都积累了良好的口碑，是各类餐食的理想调味品。

品牌旨在“进口食品平民化”整合全球优质食品资源，亲民的价格优势，实现从餐厅到餐桌，都可以看到意文的身影。未来将持续探索，进一步优化丰富产品线，让更多中国消费者足不出国门，尽享舌尖上的异国风情。

曾味Sumerians

Sumerians，即苏美人——已知早的松露发现者，以此为名，承载了曾味“曾经的味道”、“为餐桌增添美味”、“曾经与未来”之意。

曾味Sumerians作为国际的松露lingdaopinpai，以珍稀野生菌——松露为原料，专注于研发天然健康的松露风味产品，包括松露调味品，松露风味零食、预制品等；曾味Sumerians严选5大产区、8个品种的珍品松露，低于27%过筛率作为松露原料，掌握上下游全产业链技术，24道工序精制而成松露新型调味品，是超百家国内外米其林、黑珍珠餐厅，国际餐饮、食品巨头的信任之选。

曾味35松露酱

曾味松露粉

曾味营养均衡白松露调味油

曾味营养均衡黑松露调味油

曾味Sumerians在云南投资建成现代、智能化松露生产加工工厂，通过多年的努力把上游原料经过天然提取的工艺，标准化生产成不同的产品形态，可应用到各食品领域。现在围绕极具特性的松露风味产品为主，同时也储备了众多复合调味产品和配方。主要服务渠道包括餐调餐批和餐饮连锁供应链和零售端家用调味品，并提供零售预包装食品、工业产品生产开发，应用上包含但不限制中西日韩餐饮主流、烘焙零食、米面制品、肉制品加工等维度。

曾味Sumerians与世界先进生产管理体系同步，目前已通过ISO9001及HACCP体系认证，并具备全套产品出口资质。公司还成立了自主研发团队，掌握沿生产技术，获取众多发明专利。

塞维利斯

塞维利斯（山东）食品有限公司，是西班牙欧维斯国际指定中国合作方。SERVILIUS的成立，始终站在消费者的权益角度，在引进和推广高品质橄榄油的同时，亦积极为中国消费者提供营养、健康、美味、优质的食品。

致力于传播健康饮食文化，努力倡导和追求绿色健康自然的生活理念。让更多中国消费者吃上营养、健康、放心的优质橄榄油，是SERVILIUS始终不变的愿景。

/section>

吨桶IBC装

1000升

京日

泰安京日丸善食品工业有限公司是由日本 TTC 食品株式会社、日本丸善食品工业株式会社、北京京日东大食品有限公司共同投资兴建的天然调味料生产企业，1995 年在泰安岱岳区投资建设，是早来泰投资的外资食品企业之一，是中国天然调味料工业化生产的建设者（推进者）。

京日产品近 100 余种，以畜禽类、海鲜类、蔬菜类、香辛料类等的天然食材为原料，采用日本、美国、欧洲的新式设备，以标准化、规模化、工业化的工艺生产各种复合天然液体调味料、半固体调味料、食用调味油、食用动物油脂、速冻食品、调理食品、罐头类产品等。

天禾

天禾食品，公司初创于1997年，拥有珠海天禾食品有限公司、天禾（沈阳）食品有限公司、珠海一统实业有限公司，天之泰生物技术研究院（珠海）有限公司，其中三家被认定为国家高新技术企业。天禾食品以特色高端调味品的研发和生产为主。

天禾食品拥有四大产品系列：日韩餐饮系列、中式餐饮系列、西式餐饮系列、烘焙冷饮系列，有生鲜芥辣、鱼生寿司本味鲜、黑松露酱、新奥尔良腌料、榴莲酱、沙拉汁等主推产品。天禾食品全线产品通过欧盟广泛认可的BRCGS认证，出口历史已达20多年，成为国家认监委首批认定的“三同”企业。

迄今，天禾食品直接出口至65个国家及地区，转口国家和地区众多。同时，国内各大中城市均设有办事处，服务网络遍布全国。

中企华业

北京中企华业食品有限公司是一家经营以地中海橄榄油产业为核心的食品进出口贸易公司，成立于2001年，凭借在进口食品领域的运作水平和过硬的产品质量，在业界享有很高赞誉，销售网络遍及全国，销售量常年稳居行业前列。

企业旗下明星产品：

佰多力

特级初榨橄榄油

意大利BONO公司旗下“包诺”牌欧盟有机认证橄榄油

欧盟原产地保护认证

PDO橄榄油

特级初榨橄榄油

公司始终坚持“健康生活每，为国人健康加油”的理念，不断为消费者提供安全，健康，美味的食品，为中国加油！

大多福

“大多福”品牌始创于1922年，至今已有101年的历史，拥有4家海外子公司，产品78个国家和地区；大多福食品（青岛）有限公司成立于2012年2月，位于山东省青岛市，是一家研发、生产、销售复合调味酱、复合调味醋等复合调味调味料企业，同时推广健康时尚的喜好烧、章鱼烧饮食文化。公司占地2万平方米，年生产能力2万余吨。

大多福产品线非常丰富，在餐饮渠道我们有铁板料理日本经典系列：78个国家和地区长达71年的喜好酱汁，海外59年的章鱼烧酱汁，63年的炒面酱汁，68年的快速泡菜用爽口调味醋等。

另外，还有拉面汤系列，烧肉酱系列，火锅汤料、蘸料系列，轻食沙拉系列，中式快餐系列，预制菜配套系列等；在流通和电商渠道我们有喜好烧、章鱼烧系列，火锅面汤系列，沙拉系列，经典酱汁和调味醋系列，同时今年针对2B和2C市场同步推出了冷冻喜好烧（大阪烧），冷冻章鱼烧产品；同时还推出了喜好烧DIY套装和章鱼烧DIY套装产品。

END

@往届FHC现场

FHC同时发挥环球美食平台力量，汇集了众多海外资源，更多欧洲进口相关产品也将在FHC现场展出，11月08-10日来上海新国际博览中心，感受这场全球美食集合的盛宴吧！FHC紧跟行业发展的脚步，2023升级焕新，也欢迎更多品牌入驻FHC！