

# 2024郑州（中国）预制菜展【主办及网站】冻立方·郑州预制菜加工及包装设备展会

产品名称	2024郑州（中国）预制菜展【主办及网站】冻立方·郑州预制菜加工及包装设备展会
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

近日，餐饮圈的预制菜堪称火爆。作为预制菜细分赛道预制烘焙行业，预制菜的风吹到了烘焙圈，使得预制烘焙成为新风口，目前也正处于下游需求暴发、上游产能快速扩张和整合的黄金时期。

同时预制烘焙随着新消费需求演变，成为具有商业潜力的一个新物种，未来两年国内预制烘焙赛道规模将会有10%-20%的增长。

1

### 预制菜细分赛道

#### 预制烘焙市场爆发

从全球范围来看，预制烘焙是整个烘焙领域的发展方向。近几年预制烘焙行业爆发式增长，预制烘焙产品的出现也反映出烘焙市场的多元化和升级趋势，新一代消费者生活方式的变革，催生了新的需求场景。

预制烘焙食品满足“+烘焙”消费者多消费场景。利于帮助厂家开拓新消费渠道，主要兴起因素有以下四点：

，家庭烘焙的兴起，随之带动了年轻消费者对于预制烘焙食品的需求。

90后消费群体在追求个性化的同时，同样也要求制作流程简单高效，因此烘焙预制半成品的需求量激增，在购物行为上也倾向于一站式购齐。

第二，近些年“餐饮+烘焙”、“茶饮+烘焙”等多业态的发展之风流行，消费场景愈发多元，餐饮店、酒店茶歇、咖啡门店、自助餐等各类餐饮下游终端等场景也逐步被开拓。

第三，消费人群从B端客户逐步下沉C端客户群体，中青年是烘焙食品的主要消费群体，顾客已经形成每周购买烘焙食品的习惯，且对品牌敏感度高，有助于品牌加速扩张，预制烘焙特有的优势带动市场需求旺盛。

第四，房租和人力成本不断上涨，工厂规模化及冷链配送推动产业发展，为预制烘焙食品未来发展提供了巨大的空间。

冷冻烘焙食品使得消费场景多元化，给行业提供了新增量空间，利于重塑烘焙店单店模型，同时健康、安全、效率与享受并重的产品，都是促使预制烘焙爆火的因素，越来越多的品牌进入预制烘焙市场，推动了市场的发展，预计在未来几年内，预制烘焙市场将保持高速增长。

2

烘焙界的“预制菜”

正成为黑马赛道

预制烘焙市场作为烘焙行业的新兴赛道，具有巨大的发展潜力。目前预制烘焙市场的竞争格局相对分散，主要以中小型企业为主，然而，随着市场规模的扩大，大型企业也开始进入预制烘焙市场，预制烘焙产业相关爆火。

细看当下的烘焙行业，满足家庭烘焙需求的半成品蛋挞皮、蛋挞预制液、披萨饼皮等颇受市场青睐。推动家庭烘焙潮流的兴起，随着人们的消费升级，烘焙行业不仅仅面临内部竞争，“茶饮+烘焙”、“茶饮+咖啡”等等融合模式的诞生。

家庭烘焙得益于上游生产中投用的蛋挞皮胚生产线集压面、擀面、分团、成形等功能于一体，仿手工的操作使得半成品蛋挞皮大小规格稳定，外观平整、光滑，消费者只需要购买好半成品蛋挞皮、蛋挞预制

液，就能轻松的使用空气炸锅或是烤箱，做出色香味俱全的蛋挞，烘焙变成了一件简单的事。

艾媒咨询分析指出，在锁鲜与冷链技术发展支持，量产冷冻面团与冷链物流的实现下，预制烘焙不断发展壮大，逐渐从B端走向C端，预制烘焙赛道火热。

虽然C端的家庭烘焙占据重要地位，但B端的预制烘焙食品供应于烘焙行业仍是重头戏。

预制烘焙市场目前主要是以B端销售为主，其产品对于烘焙门店来说，不仅可以节约其人力、房租、原材料等实际成本，还能节约时间、精力。

预制烘焙行业的创新驱动使得预制烘焙产品更具竞争力，也为行业的发展提供了动力。同时由中央厨房统一加工的各类半成品面团、预拌粉等本身就具备相对稳定的品质，冷藏冷冻技术的持续升级还使得它们在口感、质量上与手工制作并无过多差异，甚至更具有优势，B端发展有了更多的增量机会。

总的来说，预制烘焙的便捷性、多样性、健康因素、社交属性、创新驱动等多种因素，驱动着预制烘焙迅猛发展，在我国有着巨大的发展潜力。预制烘焙产品在B端和C端的发展空间正在不断扩大，随着技术的进一步发展和市场需求的增长，预制烘焙有望在未来几年内迎来更大的市场份额。

3

## 预制烘焙的机遇与挑战

对于国内的预制烘焙市场来说，机遇与挑战并存，主要集中在产品上。

首先，越来越多的品牌进入预制烘焙市场，产品同质化逐步显现。

在预制烘焙产品出现爆款之后，很容易被复制、模仿，以至于品牌无法形成稳定的竞争力，产品壁垒还需要进一步打造。

其次是预制烘焙产品面临的稳定性、口感、风味等问题。

毕竟可能需要经过较长时间的冷冻或常温保存，在使用时依旧需要保持好的状态，才能受到认可和欢迎。对于这一问题，可能还需要在技术上提升。

还有一点比较重要的是，预制烘焙产品是否具备营养、健康、品质等属性。

如今消费者对于食品的要求越来越高，再加上健康需求较为突出，所以在预制烘焙发展的过程中可能还要向健康、安全等方向前进，要更好地符合当下的消费需求。

4

## 冻立方助力烘焙食品行业发展

随着社会发展带来人力成本上升，以及大众对烘焙食品的接受度提高，冷冻烘焙食品的需求注定会快速膨胀。相信预制烘焙这条赛道能够走的更加长远，成为市场的新蓝海。

烘焙食品行业的企业如何才能在市场上分得更大的蛋糕，获得更多的收益，占领更大的市场？如何选择战略与制定战略，关系到烘焙食品公司未来五年甚至十年的发展。

在中国（郑州）预制菜展览会成功举办的铺垫下，应展商观众需求，从预制菜细分赛道开拓预制烘焙食品领域，开辟预制烘焙食品精品展，打造满足“+烘焙”消费者多消费场景，帮助厂家开拓新消费渠道，打造更细分、更、更全面、更高效的全产业链服务平台。

未来烘焙产业的“焙”点在哪里，冻立方·中国（郑州）预制烘焙食品精品展等着你！

展会同期也将举办中国预制烘焙食品行业发展论坛，从多种角度解读预制烘焙行业发展，旨在为企业提供有针对性的发展建议，促进行业内交流与合作：

中国预制烘焙行业市场发展报告解读

预制烘焙下一个增量机会在B端还是C端？

家庭烘焙会成为未来市场中的主力军吗？

新国潮崛起，预制烘焙的创意破局的点在哪里？

新媒体时代，怎样打造爆款ip？

.....

重多你关注的热点话题，这里都有！

你有哪些想要解答的困惑呢

欢迎在文章下方评论区留言

与我们一同讨论

中国（郑州）预制烘焙食品精品展作为发展烘焙产业链的重要窗口，为企业的发展提供了便利，为行业之间的交互搭建了桥梁。2024年8月8-10日、郑州国际会展中心，让我们一起期待中国（郑州）预制烘焙食品精品展，一同连接未来烘焙产业“焙”点！

冻立方·第十七届中国冷冻冷藏食品展、第三届中国预制菜展览会、第十七届中国餐饮食材展将于2024年8月8日-10日在郑州国际会展中心召开。

自9月初项目启动以来，团队伙伴开启一些列地域行，拜访客户，走访市场。山东行、福建行、湖南行、浙江沪地区专访先后成行。展位预定、赞助合作等事项均如火如荼进行。

经过3个月努力，2024冻立方·第十七届中国冷冻冷藏食品展、第三届中国预制菜展览会、第十七届中国餐饮食材展 一号展厅展位已售出60%，二号展厅（五楼）品牌馆、预制菜馆均有大厂相继入驻。

为提高展会规格、展会参展效果，拓宽国内企业信息路径，增加国际企业互动交流贸易往来，组委会特邀请Canada-ChinaMeatExporterCouncil加拿大-中国肉类出口协会作为本届展会协办单位，组织加方乃至北美地区相关企业来华参展、参观。

加拿大-中国肉类出口协会是一家经加拿大联邦政府批准注册的非盈利性国际行业组织。旨在务实并创新地促进加拿大肉类食品出口输华,同时协会也提供与食用动物相关的基因育种、饲料添加、屠宰生产、加工包装、行业标准与规范、物流冷链、商标与知识产权、商业纠纷的仲裁调解、产品研发与质量保障体系、国际认证及鉴定等多项相关配套的服务与咨询。

2020年末，协会启动的加拿大与中国双边肉类行业民间的“北斗星链计划”。这个计划将通过探索、加强非官方的肉类行业渠道来经商养商，促进加拿大与中国两国之间，乃至整个北美肉类行业与中国同行们在共同的领域内开展经贸合作与科技交流。

（加拿大-中国肉类出口协会 加拿大展团2024链博会现场）

加拿大-中国肉类出口协会的加入，将促进加拿大与中国肉类行业在养殖、生产、加工、包装等众多领域内实现互通信息、寻找商机，谋求贸易合作、商业分工和协同并进。

除2024年8月郑州冻立方·第十七届中国冷冻冷藏食品展、第三届中国预制菜展览会、第十七届中国餐饮食材展以外，2024年5月中国（厦门）冷冻冷藏食品展、第十二届中国火锅料节、中国（厦门）预制菜展览会，冻立方预制食品大会将分别在厦门和广州举行。

