

2024上海冻品及罐藏食品展（2024中国2024上海速冻水饺、炸鸡、冷冻蔬菜展）

产品名称	2024上海冻品及罐藏食品展（2024中国2024上海速冻水饺、炸鸡、冷冻蔬菜展）
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

A themed exhibition area will be established for "Prefabricated Dishes, Central Kitchen, and Catering Integration", bringing together numerous high-quality exhibitors, including food production and research and development enterprises such as Shanghai Meilin Zhengguanghe Co., Ltd., Shanghai Otsuka Food Co., Ltd., and Shanghai Tuanding Food Co., Ltd., as well as service-oriented enterprises such as food packaging and supply chain, to participate in the exhibition.

Recently, there has been constant controversy over pre made meals. For students, the idea of "pre made meals on campus" has faced widespread resistance from parents. For office workers, the price and hygiene of takeout are worrying, and the safety and nutrition of pre made meals are not trusted. Being sandwiched between them and having a nutritious, convenient, and cost-effective meal seems to be the top priority.

In fact, people are not unfamiliar with pre made dishes, frozen products, or canned foods, such as frozen dumplings, fried chicken, frozen vegetables, etc., which have already appeared on our dining tables. But with the rapid development of the industry, controversies have also arisen.

将设立“预制菜、中央厨房及餐饮综合”主题展区，聚合众多优质展商，包括上海梅林正广和股份有限公司、上海大塚食品有限公司、上海团鼎食品有限公司等食品生产研发企业，以及食品包装、供应链等服务型企业参展。

近日，人们对预制菜的争议不断，对学生群体来说，“预制菜进校园”遭到了家长的普遍抵制，对上班族来说，外卖的价格、卫生情况令人担忧，预制菜的安全营养又不受信任，夹在当中，能吃上一顿营养、便捷、高性价比的饭似乎成了头等难题。

其实人们对预制菜、冻品或罐藏食品并不陌生，例如速冻水饺、炸鸡、冷冻蔬菜等，早已出现在我们的餐桌上。但随着行业的迅速发展，争议也随之而来。

FHC上海环球食品展是食品餐饮业内lingxian的贸易展览会之一，也是各大跨国公司进驻中国市场的重要平台。整体展出规模20万+平方米，积累了50+国家及地区展团，3,000+展商参展，专业观众超过150,000位。

本届展会由上海市餐饮烹饪行业协会和上海博华国际展览有限公司主办，中国食品土畜进出口商会、全联烘焙业公会联合主办，通过提供更专业的商贸平台、优良的配套服务，汇聚更多世界各地的优质餐饮食品企业。FHC以专业的商贸平台、优良的配套服务，将世界各地的前沿餐饮食品企业汇集到一年一度的展会现场。

预制菜行业概览

PREFABRICATED DISHES

1

1920年世界上第一台快速冷冻机研制成功，速冻食品随即问世。上世纪80年代、90年代，进口连锁品牌进入中国，预制餐品、冻品逐步融入人们的生活。

2

随着互联网+生活场景的丰富，外卖兴起，预制菜种类丰富、方便快捷，搭乘外卖的快车迅速崛起。

3

2020年，受疫情影响，人们防范意识增强，减少外出就餐，预制菜成为人们的shouxuan；堂食餐饮行业也遭遇寒冬，为缩减经营成本，更多餐厅采购品质口味稳定，成本较低的半成品菜。

4

2023年中央一号文件首次将预制菜写入其中，明确“培育发展预制菜产业”。7月28日，国家发展改革委发布的《关于恢复和扩大消费的措施》再次提及预制菜，进一步明确培育“种养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店”模式，挖掘预制菜市场潜力，加快推进预制菜基地建设。

5

随着国家政策利好，多地也纷纷推进响应。新兴事物的出现也伴随争议，一则“预制菜进校园”的讨论

登上热搜，不少家长担心预制菜的营养、安全、添加剂等可能对学生健康造成影响。

6

一方面，有专家表示，当天现制餐品受制于采购食材、食堂环境、厨师水平等，反而不如预制菜具有规划性和标准性，更有利于提前指定营养计划。另一方面，各地着手布局预制菜产业发展，相关标准和规范也在探索制定。

8

2023年，上海市市场监督管理局发布全国首个真正意义上的预制菜领域生产许可审查规范性文件——《上海市预制菜生产许可审查方案》，梳理了预制菜产品类别，明确非即食冷藏预制菜类产品生产条件要求，重点强调了冷链管理要求和食品添加剂使用要求。

国家层面也非常重视预制菜的发展。今年中央一号文件在提出“培育发展预制菜产业”的同时，也提出了要“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平”。

近年来，由于疫情的影响和冷链技术的逐步完善，预制菜行业在餐饮变革和居家消费的推动下迎来行业风口。据公开数据显示，去年我国预制菜市场规模达3459亿元，同比增长18.1%。从《中国烹饪协会五年（2021-2025）工作规划》可以看到，目前国内预制菜渗透率只有10%-15%，未来的预制菜市场具有极大潜力。

国内国际环境利好

预制菜赛道热度持续

随着速冻技术的发展和冷链物流成本的降低，外卖行业的驱动以及连锁餐饮标准化带来的市场需求，使得预制菜在B端加速渗透。

一方面，国内政策利好，2023年中央一号文件中提到，要推动乡村产业高质量发展，培育乡村新产业新业态。其中，培育发展预制菜产业被纳入其中。

另一方面，在国际环境中，多个RCEP（《区域全面经济伙伴关系协定》）成员国对预制菜需求增大。随着2022年1月份RCEP的生效实施，预制菜企业有了更广阔的市场和更优惠的政策，在海外发展的空间巨大。

FHC海外展团盛况

02

稳中求变

传统企业玩新花样

上海梅林正广和股份有限公司是国内最大的食品生产、销售企业之一，主要从事猪肉类食品、牛羊肉类食品及品牌休闲食品行业，在肉类罐头食品、牛羊肉、蜂蜜、奶糖等细分行业居行业龙头，在生鲜肉品和深加工肉制品销售及流通领域在长三角地区占据重要地位。

本届FHC上海环球食品展，上海梅林正广和股份有限公司携旗下“梅林、爱森、苏食、联豪、冠生园、大白兔、正广和、佛手、华佗”等一批国内外zhuming品牌入驻，共同开启美味新生活！展位号：E3P10
欢迎新老朋友莅临展会参观交流！

FHC携手上海梅林邀您看展！

[点我领票 限时免费！](#)

旗下高蛋白品牌一览

BRAND INTRODUCTION

上海梅林

上海梅林，从生产番茄沙司、辣酱油开始，现已发展成为有肉、禽、水产、水果、蔬菜、调味品等各种类型的罐头食品生产企业，在国内外享有盛誉。

着眼于“宅经济”和“一人食”，梅林罐头产品也向年轻化群体靠近，推出加热即食的预制菜罐头，八宝饭罐头和糯米饭罐头等。

“一地一道家乡菜”系列预制菜罐头

预制菜罐头礼盒装

苏食肉品

江苏省苏食肉品有限公司简称苏食，公司为屠宰、深加工、物流、销售一体化企业，主要产品为猪肉、禽类、牛羊肉和肉制品等。

苏食黄豆小嫩脚

苏食狮子头

苏食炖炖养·鸡汤狮子头

老母鸡汤菌菇鸡丝面

苏食炖炖养单盅

苏食实力肉肠

马蹄狮子头

联豪食品

联豪食品于2010年成立，是一家以生产速冻肉制品为主导，集加工、销售、服务于一体的综合型现代化生产企业。

秉承“做更好的牛排”的宗旨，在继承传统西餐菜品的基础上，致力于新菜品的研究与开发，推出中餐系列、西餐系列、火锅烧烤系列、商超系列和儿童系列等产品。

生鲜肉类及调理肉制品

上海爱森

上海爱森肉食品有限公司成立于2001年，公司拥有屠宰能力70万头的花园式屠宰加工厂，坚持24小时0-4℃冷却排酸工艺和爱森11道质量标准，从牧场、生产、物流、销售全程质量控制。“爱森”牌冷鲜肉和以爱森冷鲜肉为原料的半成品在上海市场赢得盛誉，深得广大消费者青睐。

爱森肉类及面点预制菜

03

好吃，才是王道

竞争力要回归产品

近年来，预制菜的热度与争议并存。“种养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店”的全链路模式，不仅节约成本，也让餐品更加规范化、标准化，但在方便快捷的背后，预制菜的用料、营养价值、钠含量和热量也为人们所顾虑，“营养成分和热量数据可视化”、“低卡减脂”、“少油控糖”，正在成为预制菜的新标签。

不可忽视的是，预制菜产业虽发展迅速，但低端产品在中市场中仍然占很大比重，常见的料理包产品良莠不齐。如果产品只是处于“能吃”阶段，做不到“好吃”，也会影响消费者对预制菜的认知，把预制菜当作一种更次级的选择和消费，不仅自身的消费频次不高，还会对部分餐厅使用预制菜包持反感态度。这势必会影响预制菜行业未来的增速和长远发展。

FHC关注行业动态和政策解读，汇集国内外优质品牌，搭设沟通桥梁，更多行业干货，尽在FHC上海环球食品展！观展门票限时免费，快来领取吧！