

2024冻立方·中国预制菜展（2024郑州国际预制菜及冷藏餐饮食材展览会）

产品名称	2024冻立方·中国预制菜展（2024郑州国际预制菜及冷藏餐饮食材展览会）
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

中国预制菜全产业大会暨中国（郑州）预制菜展览会”由中国烹饪协会、中国食品报社指导，中国食品报社冷冻冷藏食品研究院主办，河南冻立方传媒有限公司承办。并且，本展会是更多头部企业选择的品牌展会，连续成功举办14年，累计服务企业超过30000家，先后孵化出100多个行业爆品。

往届展会盛况

本届展会参展范围涵盖：

01

品牌企业：各餐饮预制菜企业、肉类食材企业、水产品预制菜企业、调味品企业等。

02

预制食材：水产类、肉禽类、面点类、果蔬类。

03

机械设备：生产机械设备、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、保鲜速冻制冷设备等。

04

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。

05

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。

06

新零售：智慧餐厅(自动售餐机)、信息化fuwushang等。

07

冷链物流：冷链物流、仓储及fuwushang、冷藏冷冻运输装备、冷链仓储及搬运设备、冷链信息系统、冷链监控系统等智慧餐厅(自动售餐机)、信息化fuwushang等。

本届展会打通了预制菜行业整个产业链，可以促进行业上下游信息互通有无，让行业更加健康良性发展。

3同期活动，精彩纷呈

除了预制菜全产业链展览，同期活动还将举办第15届中国冷冻食品千商大会暨预制菜新零售峰会、中国预制菜行业全产业链发展大会、中国(郑州)冷冻冷藏食品展、第十五届中国冷冻食品和餐饮食材节。（延伸阅读：[新赛道、新机会、新突破、新发展：中国预制菜全产业链发展大会请你参加](#)）

此外，本届展会还将聚焦预制菜产业发展现状及未来趋势探讨，汇聚预制菜行业原材料供应商、渠道商、品牌餐饮、新零售企业等相关行业的大咖代表，多维度分析行业机遇，共同研讨预制菜面临的问题，探索发展趋势和方向。为广大从业者创建一个产品展示、信息交流、商业共享的高效、高价值平台！

汇集国内从事预制菜产业研发、技术、生产、销售、市场等上下游产业链的高端人才与行业，为您准备一场饕餮盛宴，解读产业格局与市场走势，分享业界智慧和视野。

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。

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。

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。

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。

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？

.....

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！

2024年，【冻立方】广州、厦门、郑州三城联动，继续服务行业。

#2024年5月16-18日，广州guangjiaohui展馆冻立方·中国米面产业展览会（第十五届广州酒店餐饮业博览会）

#2024年5月18-20日，厦门国际会展中心冻立方·中国（厦门）冷冻冷藏食品展（第十二届中国火锅料节）

#2024年8月8日-10日，郑州国际会展中心冻立方·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）

新品、爆品呈现、头部企业齐聚，更有解码行业趋势，探讨发展新思路，为参展企业与买家观众创造更、更高效的对接平台！

1全方位、深覆盖冻立方冷冻冷藏食品展三城联动

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。旗下包含媒体、展会、供应链、商业咨询等业务体系，是国内唯一服务于冷冻食材全产业链的综合平台。目前已形成以报纸、新媒体为线上媒介，展会、协会、供应链为线下交流渠道的综合性服务平台。

16年冷冻餐饮食材行业办展、办会经验

30000+ 家的冷冻餐饮食材企业达成合作，助力品牌打造渠道拓展

100+爆品先后孵化引爆行业

10万+观众数据库，全面高效邀约，高效商务匹配

成熟自媒体矩阵，为企业全媒体、全网络曝光

360°全网络、全媒体营销，引爆行业关注

行业大咖亲情助力

线下展会成为更多头部企业都选择的品牌展会

2024冻立方·中国冷冻冷藏食品系列展，三城联动，覆盖区域更广，时间贯穿上下半年黄金档期，是便捷、高效地拓展渠道，实现企业和产品双升级的时机和平台！

冻立方·第15届广州餐博会暨中国米面食品产业展览会将于2024年5月16-18日，在广州广交所展馆B区盛大揭幕。展会聚焦米面食品全产业链发展，邀请、行业企业还有相关部门一起共同搭建发展交流平台，为参会者带来全方位的行业信息和商贸机会。2024年5月18日-20日厦门国际会展中心，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）预制菜展览会强势回归。展出面积约20000+m²，覆盖火锅烧烤食材、预制食材及冷冻冷藏食品全产业链，锁定5月市场采购旺季黄金档期，为参展企业与买家观众创造更、更高效的对接平台。同期还将举办多场全维度高质量发展行业论坛，聚焦火锅食材行业热点问题，解码市场趋势，共讨发展新思路。第17届冷冻冷藏食品展今年将再次相约郑州，同期还将举办第三届中国预制菜展览会、第十七届中国餐饮食材展。2024年8月8日-10日，郑州国际会展中心80000+m²展厅，十二馆齐开；预计届时将有上万款行业新品，数千款爆品呈现；头部品牌齐聚，覆盖行业上中下游...一年一度的冻品人年中大party，你不容错过！

2汇聚各方资源，线上线下齐发力

全网展会信息曝光

展会项目启动以来，主办方线上线下同步发力，借助成熟自媒体矩阵，为企业全媒体、全网络曝光，引爆行业关注。

同时在douyin、toutiao、朋友圈等平台投放广告，匹配用户画像，投入大量经费进行展会信息植入，并利用百家号，搜狐号，toutiao号、企鹅号、知乎等平台建立自媒体矩阵，吸引大批高质量高观众，拓宽优质观众，整合100+媒体以及行业媒体资源，扩大展会影响力。

昆山、福州两地线下推介

去年10月20-22日，江苏昆山第三届中国团餐博览会、福建福州第32届中国厨师节期间，冻立方应邀参展

。活动现场与各企业、经销商、参会嘉宾、参观采购商沟通交流，了解市场动态，介绍平台资源，并与多家企业达成初步合作意向。通过本次路演宣传，在积极整合各方力量和优势的同时，冻立方三大业务板块（媒体、展会、供应链），品牌宣传推广，企业市场认知度等都有所提升。

厦门、佛山、潍坊三地举办发布会

为了推动华南、华北冷冻冷藏食品行业(特别是火锅料和预制菜产业)的发展和交流，方便企业了解冷冻冷藏食品行业的新发展趋势和技术创新，与和企业代表进行深入交流，探讨合作机会，冻立方分别在厦门、佛山、潍坊三地举办了2024冻立方·中国冷冻冷藏食品系列展发布会。

现场百余家企业云集，覆盖冷冻水产、火锅料、米面、机械设备、原料辅料等全产业链，还有分享精彩观点，交流气氛热烈。

3

参展这件事，随大流就对了

连续十几年深耕食材行业，线下先后成功举办中国冷冻冷藏食品展、中国冷冻食品和餐饮食材节、中国团餐博览会、中国牛羊肉产业大会、中国火锅料节、中国调理食品节、中国预制菜展览会、中国火锅烧烤食材节等。累计展览面积超60万m²，展品百万余种，服务企业超40000家，先后孵化100多个行业爆品，为千万从业人士提供商机对接，成为更多头部企业都xinlai选择的平台。

安井、升隆、源香、千味央厨、津津、增运、懒人央厨、温生记、仲景、研霖、安琪、瑞普华、恒元、博世达、诚淘等部分企业已抢订2024年心仪黄金zhanwei，届时将携上万余款优质产品亮相展会！

展览同期，针对行业发展痛点、难点，趋势，案例，政策等多维度、全方位举办多场行业论坛，解码市场趋势，赋能行业发展，助力企业升级。