

2024日本园艺设施及植物工厂展览会

产品名称	2024日本园艺设施及植物工厂展览会
公司名称	展会销售部经理-胡甜甜
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市莲花南路1951号格兰大厦403室
联系电话	17891916299 17891916299

产品详情

2024日本园艺设施及植物工厂展览会

GPEC 2024

展会时间：2024年07月24-26日

展会地点：日本东京有明国际展览馆

主办单位：日本设施园艺协会

展会规模：200家国内外参展商，预计35000观众到场

组展单位：上海贸升展览服务有限公司—日本展专业服务商

不参展人员，我司可提供组团观展服务，提供签证，机票，酒店，接送机，入场证办理等服务

另我司可代办日本签证（商务，旅游，三年多次，5年多次）材料简单，出签快

展会简介：

本次设施园艺及植物工厂展览/会议 (Greenhouse Horticulture & Plant Factory Exhibition / conference) 在日本东京国际展示场举行, 参展单位超过200家。其中95%以上为日本本土企业, 另有约5%来自中国、欧洲等国家的企业。本次展览中的企业均聚焦于植物工厂和新型温室园艺建设, 涉及面主要包含温室建设、植物照明、自动化、农业产品、新能源等方面。

展览会吸引了日本从事设施园艺的科研机构, 大学以及企业。展览会内容丰富, 涵盖了设施园艺生产的每个领域, 包括植物工厂, LED节能补光光源, 二氧化碳温湿度监测控制, 日本式日光温室, 新型温室钢构件, 静电喷雾叶面施药, 高低多段密植技术, 营养液杀菌净化, 太阳能发电和风能发电利用, 用于降低覆盖材料透光率的涂料, F—clear膜, 作物嫁接用卡件, 机器人西红柿采收设备, 热风炉, 降温风机湿帘, 喷雾降温, x射线识别蔬菜水果分选, 蔬菜产品精确测量包装等设备和技術。

展品范围:

温室/太阳能利用型植物工厂:

温室主体、构成部件、外张、内张薄膜 (农用PO、氟薄膜、硬质板等)、保温、遮光材料、防虫、防风、防兽网、防草片、被覆材料构成部件、部件

园艺设施设备机器:

窗帘装置、自然换气强制换气装置 (天窗、侧窗、谷窗、妻窗、换气扇、循环扇等)、局部加温装置、冷暖气装置、太阳能发电系统、生物质技术、SDGs对应、节能对策、光合促进装置 (二氧化碳发生装置等)、灌水洒水装置、防除土壤消毒装置 (动力喷雾机、无人防除机等)、养液栽培液土壤栽培装置、栽培床、果树棚装置、栽培长椅装置 (移动长椅等)、补光装置 (包括电照装置)、收获机器搬运材料、精细气泡发生装置、住宅清扫用品清洗机、其他附带设备机器装置

植物工厂设备机器:

光环境装置 (LED、荧光/冷阴极/无电极灯等)、给排水处理成套设备装置、太阳能发电系统、生物质技术、SDGs对应、节能对策、空调系统、栽培床、栽培长椅装置 (移动长椅等)、收获机器·搬运材料、其他附带设备机器装置

生产管理机器材料:

种子、种苗、嫁接、育苗相关材料、生长状况观察系统、播种机、盆等;

有机质无机质肥料、液体肥料、植物活性剂、除草剂、土壤改良剂、杀虫剂、消毒剂;

物联网、AI、云服务、生产管理系统、种植管理系统、远程监控系统、终端设备、大数据解析技术等;

光量、温度、湿度、CO₂、风量传感器、土壤成分测量系统、养液管理系统、其他各种传感器、计时器

、测量、控制系统、自动机器等

流通加工包装：

计量机、捆包机、选果机、选别机、洗净机、异物检出除去装置、包装机器材料、搬送器具、搬送机械、温度管、集出荷施設、集出荷机器材料、予冷设施机器、贮藏库设施、干燥机、加工施設、加工机器材料；

包装机械、食品容器、薄膜袋、网、包、托盘、标签密封剂、标签剥离机、包装材料等

展会补贴

凡参加我司团组并符合中小企业条件的参展企业，均有机会获得国家中小企业国际市场开拓资金补贴。补贴额度不同省份不同，具体额度来电咨询。

我司组展优势：

- 1、多年来专注日本展会，可为客户解决突发及疑难问题。
- 2、良好的摊位位置和价格优势。
- 3、境外行程和酒店食宿等安排一向优惠合理便捷，得到广大参展商和商务考察企业单位的一致好评！
- 4、常年操作日本展经验和熟悉当地国家情况的专业带团人员。
- 5、从摊位确认到展台搭建及展览品运输和商务签证培训与补贴办理，公司一条龙的专业服务理念，打造展览服务行业第一品牌！
- 6、在日本设有公司办事处和仓库，可提供展会服务以外的其它相关服务。（如：租车，样品寄存，个人定制旅游等）

听过最多的就是寿司了，虽然我是素食主义者，但是我也挺喜欢吃寿司的。了解了日本饮食文化才知道，原来日本寿司种类有箱寿司、卷寿司、押寿司、握寿司、稻荷寿司、散寿司、江户前散寿司。寿司是一种日本传统美食。日本古代时候的寿司，是用盐和米腌制的咸鱼，后来又逐渐演变。现在一般指在放了寿司醋的米饭上面铺上鱼类薄片揉捏之后的料理。