

2024年上海预制菜展览会-11月12日-14日

产品名称	2024年上海预制菜展览会-11月12日-14日
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/件
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8楼
联系电话	17321018769 17321018769

产品详情

11月9日，第三届中国预制菜产业创新发展大会暨首届长三角年夜饭金奖评选与中国预制菜产业园联盟成立大会在上海国际博览中心第二十六届FHC上海环球食品展上隆重开幕。

大会由中国农科院农产品加工所、国家农产品加工产业科技创新联盟预制菜专业委员会指导，中国预制菜产业园创新发展工程、上海博华国际展览有限公司主办，十几个协会与产业联盟作为支持单位参与。

嘉宾致辞

第二十六届FHC上海环球食品展

上海市食品协会常务副会长高克敏作大会致辞，他指出，预制菜是现代农业和食品产业融合的发展的新兴产业是延伸食品产业链、提升价值链的一次产业革命。预制菜产业的健康发展，需要以推进预制菜产业建设为重点，培育发展区域品牌和企业品牌，推进产业品牌的竞争发展，提升品牌内在的价值，构建品牌营销战略体系，多方位推介品牌，多途径展示品牌，多形式彰显品牌，提升预制菜品牌的知名度和美誉度。

上海市食品协会常务副会长 高克敏

主题分享环节

第二十六届FHC上海环球食品展

主题分享环节，首先由中国农科院加工所创新团队首席科学家张春晖作主题为《预制菜的过去、现在与未来》的报告。张春晖研究员分析了预制菜发展的必然性及技术、政策支撑，梳理了预制菜的定义和发展模式，并提出了“三转一保”的概念。他表示，希望能够围绕预制菜产业布局创新链，和企业家一起打造价值链，形成一个企业家出题、科学家答题、市场判卷的合作模式。

中国农科院加工所创新团队首席科学家 张春晖

随后，元一智库农研中心主任、农参总编辑铁丁以《中央一号文件“预制菜”与预制菜产业园品牌建设》为主题发表演讲。铁丁老师指出，要充分认识中央一号文件中对预制菜的定义和发展战略，从乡村振兴全局发展和产业兴旺的高度来理解预制菜的深刻含义。开发预制菜产业园应当抓住机遇，将地标农产品与功能性食品作为突破方向，促进农业降本增效、提质增效、营销增效。

元一智库农研中心主任、农参总编辑 铁丁以

大会第三部分为中国预制菜产业园联盟成立环节。上海市食品协会常务副会长高克敏、中国农科院加工所创新团队首席科学家张春晖、元一智库农研中心主任/农参总编辑铁丁、中国烹饪大师/上海总厨联盟创始会长叶卓坚、中国预制菜产业园创新发展工程中心主任张科、中农现代投资股份有限公司副总裁王振宇、佛山市众口味华南味谷控股有限公司董事长李丽、西南（自贡）食品产业园总经理梁莹共同启动联盟成立仪式。紧接着颁发了联盟理事长、副理事长及理事证书。其中联盟理事长由中国预制菜产业园创新发展工程主任张科担任。

中国预制菜产业园创新发展工程主任 张科

联盟副理事长单位及理事单位分别是，中农现代投资股份有限公司，光华农参（北京）科技发展有限公司；眉山“中国泡菜城”管理委员会；四川麦金地餐饮管理有限公司；广州雪印食品股份有限公司；佛山市华南味谷控股有限公司；贵州云之端置业有限责任公司；南宁市龙光生鲜是食品科技有限公司；广东瞬识科技有限公司；珠海市横琴赛威云供应链有限公司；南京雨润食品有限公司；铁骑力士优食谷食品有限公司；澄明食品工业园；苏州天环冻品市场；山东济南预制菜产业园；信良记预制菜产业园；南阳产投食品产业园；中辉食品工业园；蒙城县城市骨干冷链物流产业园；大连农渔产业集团；浙江三农食品科技创新产业园；辽宁供销供应链管理集团有限公司；盐边乡村振兴示范园；江苏灌南农业示范区管委会；海南省万宁市兴隆镇小洋桥咖啡综合产业园；天图资本；上海甄一科技等等。

随后中农现代投资股份有限公司王振宇作为代表进行了分享；淘天集团食品生鲜行业商家成长负责人黄磊进行了《穿越周期 向新出发》的分享。

中农现代投资股份有限公司 王振宇

联盟理事长张科给大家带来《前台是消费，后台是产业，预制菜+双轮驱动持续创新》的主题分享。他指出，预制菜不是一道菜，它是一个产业、一种生活方式、一个食物选择，意义非常重大。未来，一定是预制菜+场景去制定相应的标准和供应链体系，这个体系的建设要有预制菜+的思维方式和模型。预制菜+场景是消费，预制菜+产业园是产业，联盟将通过前后台双轮驱动模型，做落地实践和探索。在消费端积极与地方餐饮协会，行业协会，烹饪大师，商超卖场，新零售，及社区团购等渠道合作，推出“年夜饭”，“春夏秋冬”等四时八节的促消费活动，以产业园+预制菜品牌和精选预制菜产品为后台，双轮联动，打通采，产，供，销四大环节，打造样板工程与双轮驱动的成功案例。

联盟理事长 张科

评选活动

第二十六届FHC上海环球食品展

分享环节结束，叶卓坚、铁丁、张科、中国烹饪协会国际委副秘书长牛铁柱、上海市食品协会施伟俊、浙江省食品工业协会副秘书长孙长彦、南京食品工业协会副会长兼秘书长/原江苏省食品工业协会副秘书长周孝梅、安徽省食品行业协会副秘书长范吉亮、盒马（中国）有限公司预制菜部总监王军平、上海博华国际展览有限公司业务总监王瑛共同启动“长三角年夜饭金奖”评选活动。并由叶卓坚大师介绍了本次评选的主要内容及安排。随后入围预制菜企业上台领取参赛牌，并进行了评审团的授牌环节，由牛铁柱老师宣读了评审规则。

下午，大会进入紧张的评选环节。12位以中国烹饪大师为首带领的专家评审团队分为4组，对30多个参选品牌做了详尽的评判。现场非常热烈，大师们不但重点关注色、香、味、气、形等菜品的体验，还增加了包装与产品故事等美食文化传播的加分项。

参赛品牌纷纷准备好陈列、试吃和讲解的环节。12位专家在评选结束后，经过紧张详细的打分评判环节，最终确定了本届评选的获奖品牌与产品。

颁奖典礼

第二十六届FHC上海环球食品展

在第二天上午的颁奖典礼上，水天堂（人间烟火味年夜饭礼盒）、真滋味（幸福时光礼盒）、盘点美味（2024春节礼盒套）、味知香（知味福瑞礼盒）、锦大师（锦味荟萃）、东园食品（东园年菜礼盒）、珍味小梅园（大师年夜饭礼盒）、惠发（泰山炒鸡）、金陵食品（干烧鳊鱼）、避风塘（鲍鱼花胶鸡）、恒兴（壹品海鲜煲）、德叔鲍鱼（团圆盛宴大盆菜）、香尚香（香尚香八宝鸭）、新希望美好（农家小酥肉）利口福（广州酒家豉油鸡）、百珍堂（晨曦鲍鱼饭）、桑秋（七彩玲珑饭）、好煮夫（佛跳墙）、昆仑食品（腌笃鲜）分别获得不同类型的年夜饭金奖；朕宅（意式和牛肉酱石炉披萨）、老盛昌（母油船鸭）、优鲜多歌（老太原八大碗）以它们独具特色的优点获得创意金奖。

至此大会圆满结束，大会邀请政府代表、科研领袖、大学与科研院所专家、龙头餐饮企业创始人、预制菜品牌代表、农业、冷链、食品、央厨、预制菜产业园领导及代表、名厨大师等共计200余人参与。本届创新发展大会之前已经举办过两届，是中国预制菜产业园创新发展大会的升级版，旨在更好地贯彻落实党中央国务院关于预制菜产业的决策部署，探索预制菜高质量发展路径。

ENDFHC上海环球食品展2024年11月12-14日上海新国际博览中心（浦东新区龙阳路2345号）