

2024上海进口调味料展【2024中国（上海）国际高端调味品展览会】

产品名称	2024上海进口调味料展【2024中国（上海）国际高端调味品展览会】
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

2024上海冷冻烘焙展【2024中国（上海）国际冷冻烘焙原料及预制品展览会】

FHC上海环球食品展深耕二十六年，是食品餐饮业内的贸易展览会之一。经过两年蛰伏，这次以更加全球化、潮流化的崭新形象回归。

它不仅带来了食品产业的新动态，还以展、会、赛、集市活动相结合的丰富形式，探索行业发展新机遇。来自全国各地的数万名餐饮人都来现场找原料、找供应链、找趋势、找灵感、找人才。

找食材：

2500+展商集结，10万+特色产品亮相！

餐饮的终局在供应链，得优质食材者得天下！本届FHC上海环球食品展，集结了2500+展商，10万+特色产品，涵盖了肉类及水产品、休闲食品、乳制品、甜食及巧克力、餐饮供应链及食材、调味品及粮油、咖啡茶饮、烘焙轻餐、食品加工及包装、预制菜及中央厨房等10大板块，给餐饮人带来了一场食材采购

盛宴！

职餐记者现场走访了几家展商，一起来看看有哪些亮点吧！

1、国际化：30个国际展团携手亮相，环球美食齐聚

作为食品餐饮领域的综合性商贸展览平台，多年以来FHC始终是海内外食品饮料品牌入驻市场的平台之一。本次展会上，来自意大利、丹麦、日本、韩国、马来西亚、俄罗斯、泰国、英国、欧盟、比利时、土耳其、美国、西班牙、奥地利、德国、加拿大、澳大利亚、塞浦路斯等30个国家及地区的展团将携手亮相。“全球优选进口食品”意文EWEN食品，携意面、调味品、果汁饮料等产品来参展了。

意文深耕进口食品23年，旗下产品包括自有品牌意文、欧萨，和莫利等联营品牌，覆盖乳品、啤酒、果汁、粮油谷物、饼干、调味品、肉制品等食品品类。目前，其品牌销售网络辐射全国30多个省市及自治区，终端遍布永辉、大润发、盒马等多个大型连锁商超，以及天猫、京东、拼多多、douyin、小红书等电商平台，也和全国诸多连锁餐饮品牌达成合作。展会上意文食品特别邀请了调饮师以意文椰子水，果汁，咖啡等产品制作多款创意特调饮品，同时邀请了曾任职多家米其林餐厅的一位主厨摩根先生现场制作精美菜肴，引来众多观众驻足观看并品尝。

2、超：雨润、上海梅林、三元、蒙牛等一线品牌云集

来参展的展商们，各个来头都不小。除了国际展团，还不乏雨润、爱森、亿滋、正广和、王力、梅林、

蒙牛、三元、熊猫、等全国乃至世界一线品牌！雨润是中国大的肉食品生产商和供应商之一，它创立于1993年，雨润牌低温肉制品市占率连续24年位列，两次获得国家科技进步奖二等奖，是中国肉制品上市go ngsi。

目前，雨润创建了一条从源头到终端的安全食品链，实现全产业链经营，形成了冷鲜肉、冷冻肉、低温肉制品、高温肉制品等多个大类、上千个品种的全系列产品阵容。旗下拥有“雨润”、“雨润Pro”、“哈肉联”、“五洲”、“Beretta（中意合资）”等多个品牌。上海家喻户晓的上海梅林也来了。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。

这次，上海梅林携旗下4大高蛋白品牌——上海梅林、爱森、苏食、联豪，6大休闲食品品牌——大白兔、冠生园、正广和、佛手、华佗，以上市gongsi“上海梅林”的整体形象参展。

成立于2006年的麦康食品，已经与汉堡王、必胜客等40多个国内外品牌建立了合作关系。其产品涵盖多个品类：包括红薯制品、洋葱制品、黄油奶酪制品、海鲜制品等。它自主研发的品牌——“贝贝之星”和“海派渔府”不仅在备受推崇，还远销北美、日韩、欧洲等80多个国家和地区。

已经有25年历史的青岛圣诺食品，则是一家专注于高端冷冻糕点的青岛企业，主要有洋风系列大福、慕斯系列大福、卡通造型果子，冷冻蛋糕等上百品种。广州金南德生物科技有限gongsi，是植提行业赫赫有名的立达尔集团旗下的全资子gongsi，金南德已经连续6年参加FHC和Hotelex。

3、创意：一人食罐头礼盒，一肉多吃的午餐肉等新品齐亮相展会上，各大品牌纷纷拿出了自己的招牌产品和创意新品。梅林罐头不仅带来了四大经典系列产品，还迎合“宅经济”和“一人食”，推出了新开发的时下流行的一人食系列产品，如一城一菜的“咔嚓一下就吃菜”罐头礼盒等！

经过组委会的多轮评选，上海梅林罐头的“咔嚓一下就吃菜”系列礼盒还荣获了本届金苹果奖项中的具年度创新产品大奖。雨润则重点展示了供给B端的四大品类产品，包括浓香美味的酱卤制品、便捷高效的预制菜、风味独特的西式发酵类产品、renqi颇高的中式低温。值得一提的是，针对餐企，雨润开发了众多优质、美味的产品，如酥脆生香的小酥肉、肉感满满的午餐肉、风味十足的培根等。其中，雨润小酥肉，制作简单、耗时较短，高效地满足各种餐饮店快速上餐的需求。其全新开发的雨润黑猪皇午餐肉也惊喜亮相，一肉多吃，涮锅、油煎、配菜、即食都可以。在包装上，该款午餐肉采用的是切片大包装，可以减少传统罐装带来的边角食材的损耗，还可以减少食材处理的工序，进而tisheng后厨上餐效率。自上市后广受好评，该产品销量一直位居雨润销售榜前列。值得一提的是，雨润黑猪皇午餐肉片凭借出色的口味、口感、单片独立包装的创意等于斩获FHC金苹果之奖。贝贝之星带来的芝士类小食，在保留芝士原有的咸香丝滑的基础上，加入红椒、牛油果等新鲜元素，研发出了辣味、浓香以及牛油果风味等多种口味，口感层次丰富，馅料饱满，满足了不同消费者的多元化需求。

金南德带来了明星产品——美国“極和牛”：美国的和牛，奥斯卡晚宴、巴菲特午餐指定牛肉品牌，全美14家米其林餐厅选用；以及美国“黝沃牧场”黑安格斯牛、“赫希里”冷冻和牛汉堡等系列展品。

4、变革：预制化、品质化、健康化，是食品新发展方向春江水暖鸭先知，作为食品头部企业，它们对市场变化的感知或许更为宏观。“在后疫情时代，传统消费习惯已经逐渐改变，鉴于中国家庭对优质动物蛋白不断增长的需求，我们认为营养健康、便于操作的预加工、预熟制食品是新的发展方向。”金南德副总经理刘浩存认为。

雨润食品也同样认为预制菜将成为未来食品的新趋势。“快节奏时代，餐饮企业对出餐效率高、口感与质量稳定、人力&时间&原材料成本相对较低的美食有着庞大的市场需求。而方便快捷、美味可口的预制菜便能轻松满足上述要求。”为顺应食品行业发展趋势，雨润食品研发了多菜系、多品种的预制菜产品，高度还原地域美食的味道，极大地填补了预制菜产品的缺口，为消费者、餐饮企业提供速xiangmei食的解决方案，丰富了预制菜品类产品矩阵。健康化和品质化同样是大势所趋。“我认为今年食品和供应链领域有几个新趋势和新方向：首先，可持续性和健康成为主导；其次，供应链管理正在迎来数字化和智能化的时代；再者，多样化和个性化产品满足不同需求；后，食品安全和质量始终是不可忽视的关键。”麦康总裁高妍分析道。

圣诺食品则以“生产高品质甜品为己任，以传播健康美食”为宗旨，努力成为“高端冷冻甜品行业品牌

”。

“冷冻烘焙行业当下追求颜值、色泽、口感、风味，但终还是以健康为主。圣诺食品利用速冻技术，瞬间锁住水分，从而达到产品解冻后能保持现做风味。”

找趋势：18场高峰论坛，上百位餐饮大佬“头脑风暴”！本次展会不仅是找食材、找供应链的好渠道，更是一场餐饮人“头脑风暴”盛宴！1、餐饮逆势增长者齐聚，共探餐饮业新思维新机会3天展期，汇聚18场论坛，邀请到了上百位餐饮大佬，针对逆势增长、外卖、营销、流量、新趋势等“主题”做深度剖析，为餐饮老板们答疑解惑，也为餐企指点迷津！

举办的“第二届中国餐饮BOSS大会”，以《增长者说》为主题，邀请到了西贝、南城香、柠季、紫光园、陈香贵、兰湘子、喜姐炸串、挪瓦咖啡等20+在行业内围绕连锁餐饮、高端餐饮以及地方餐饮等三大板块，一起深度探讨和分享增长之道！本次大会通过douyin、kuaishou、视频hao等短视频平台渠道同步直播，突破500万+线上观众，线下1000+餐饮老板观众，800+餐饮品牌、100+行业媒体共同参与！

在接下来的两天里，有找寻新亮点的追光者·FHC休闲食品论坛，更有流量升级、挖掘爆品的第18届中华餐饮双创论坛，都将汇聚FHC上海环球食品展，与您一同共寻商机！

除此之外，还有面向餐饮、餐厅、厨师等行业领域人士的互联·创新·应用——FHC国际餐饮烹饪产业大会、更有听风者流量说2023第四届新餐饮产业大会等更多精彩论坛活动，等你去现场看！

2、七大国际国内同期展会，探索产业融合下的潜在商机本届展会还将同期举办以酒类、肉类、果蔬、罐藏食品及原辅材料和设备、烘焙甜点及轻餐、巧克力、连锁加盟等为主题的众多国内国际展会。

其中就有2023年末压轴加盟投资盛会——SFE第36届上海国际连锁加盟展览会！此次展会涵盖餐饮、零售

、服务、连锁资源等四大板块，120+主流细分业态，既有市场度高、模式成熟收益稳定的成熟品牌，也有发展迅速占据C位的新锐品牌，包括来伊份、满记甜品、多乐之日、白大师、久久丫、桂桂茶、廖记棒棒鸡等。FHC上海环球食品展一直致力于以更加全面和宏观的平台视野，为广大参展企业和现场观众带来多元化的产品展示、商贸资源和前沿资讯，启发产业融合创新的新洞察、新思考，助力探索其中隐藏的潜在商机。

找灵感：咖啡+巧克力市集，近距离感受年轻人的新理念、新玩法！年轻人在哪里，餐饮品牌就应该在哪里。这两年，年轻人中刮起“市集风”，而这一模式的出现，也吸引众多餐企跟风入局“摆摊”。本次展会现场，涵盖“国际咖啡”、“环球巧克力”两大市集！以当下消费主力年轻人喜闻乐见的集市形式，一方面是吸引咖啡和巧克力爱好者齐聚展会，另一方面也是让餐饮老板们能够近距离去感受年轻人喜欢的新模式、新理念、新玩法。其中，咖啡市集——FHC上海国际咖啡美食文化节预计吸引了瑞幸咖啡、王力咖啡、捷辉、必如、Coffee buff、明谦、观树等近70家咖啡上下游及关联业态企业入驻，展现时下“咖啡”业态新趋势。巧克力市集——则携手Salon du Chocolat上海国际巧克力展倾情打造环球巧克力市集Choco Village区域，汇集超过50家国际国内巧克力品牌，展示精品巧克力、巧克力甜品、bean-to-bar巧克力及巧克力潮流饮品等。

找人才：烹饪、咖啡、潮饮、糕点等8大国际赛事，高手同台对决！在餐饮内卷的当下，餐企们“求贤若渴”。这次展会，FHC不仅为食品餐饮行业提供采购、学习、同行交流的平台，更致力于挖掘和培养技能人才。作为FHC的经典赛事——FHC中国国际烹饪艺术比赛国际含金量十足，不仅有世界厨师联合会赛事组委会主席Rick Stephen加入指导赛事规则和规范流程，更诚邀了WACS赛事组委会成员强强加入FHC，同时还邀请了意大利、澳大利亚和韩国的三支国际厨师队伍，与中国队一起同台竞技，互补短长。此外，更有近120位来自国内外以及港澳台地区的中西餐和烘焙甜品裁判品鉴打分，相信对全球各地的赛事参赛者和烹饪爱好者而言，这场赛事一定能够带来突破已有认知的视觉震撼和思维碰撞！同时，展会现场还将引入烹饪、咖啡、潮饮、糕点等多场市场热点品类的重磅赛事。shouquan于世界咖啡竞赛组委（WCE）的世界咖啡师大赛中国区选拔赛（CBC）和世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛（CCRC）；

经历10届的深耕与发展，成为行业饮品竞技赛事佼佼者的上海国际潮流饮品创意制作大赛；将中式糕点的传承和创新作为比赛的核心主旨，设置中秋月饼、中式茶点、桃酥、地方特色中点、中西匠制五项极具文化属性的赛事内容的“南侨杯”中华糕点国际锦标赛总决赛……餐饮老板不仅可以观看精彩的对决，还能够在赛事上，挖掘和培养更多技能选手。

逛不够、学不够、看不够！还有后两天，没去现场打卡的餐饮人，不要再错过了！

