

2025上海中央厨房设备、预制菜加工与包装设备展览会（上海浦西国家会展中心）

产品名称	2025上海中央厨房设备、预制菜加工与包装设备展览会（上海浦西国家会展中心）
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

近年来，国内中式快餐行业发展开始进入快车道。2月22日，老娘舅正式挂牌全国中小企业股转系统（新三板）；老乡鸡、乡村基分别实现了千店规模；另外，以山东的超意兴为代表的区域性品牌，也开始走出本地市场，进驻北京。一直以来困扰中式快餐的规模化、全国化难题，借助中央厨房的普及，已经迎刃而解。

不仅仅是中式快餐，在餐饮行业各个细分品类中，千店、万店品牌的诞生速度正在变得越来越快，可以说，中央厨房已经成为餐饮品牌实现规模化发展的必备先决条件。

2024年3月27日-30日，第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会现场，上海博华连续第9年携手众联中央厨房研究院、中国烹饪协会中央厨房技术研究院、中国安全食品中央厨房研究院和中国安全食品推广办公室，精心打造第十四届众联中央厨房精品展区，头部展商汇聚，产业链条集中展示，国际化视野无缝接轨，满足主流餐饮业态中央厨房从规划到建设到运营到升级的各个阶段的不同需求，助力餐饮人带来降本、增效、提质的多维度提升！

模块化搭建

一站式中央厨房解决方案

第十四届众联中央厨房精品展移师至北登陆大厅（NH馆）核心展区，占地面积达2000多平，汇聚20多家战略合作伙伴共同参展，并在过去13届的基础上再增新看点，打造与国际接轨的国际展区，从前端食材到终端产品，从前处理设备到加热调理设备，从保温箱餐盒到调味品，从辅材到耗材，进一步完善了中央厨房的整体产业链，将产业链的创新模式应用到展会中，集中呈现新面貌、新特点、新内容、新知识、新设备、新技术、新模式，打造差异化，突出众联创新与特色！展会展出范围包括：覆盖荤素切配前处理区、米饭加工区、加热调理展区、清洗消毒展区、面食装备展区、中西面点展区、醒发蒸煮设备展区、冷库净化装修展区、包装设备展区、保温系列展区、洁净排水和油脂管理展区、蛋品加工设备展区、保鲜系列展区、地坪施工展区、智能化清洁消毒展区、调味品展区、厨余垃圾处理设备展区、抽排水沟钢具展区、包装检测设备展区、地坪墙面工程展区、节能模块锅炉展区、中央厨房配套耗材展区、中央厨房食材展区、国际联合展区、中央厨房规划设计、中央厨房全过程咨询服务、中央厨房运营管理模块，凭借国内、国际中央厨房的各种资源和先进的应用技术与国内外专家资源，技术资源、信息资源、运营资源的综合赋能，助力客户持续提升产能，稳定产品质量，降低运营成本，提高投入产出回报比，一站式满足主流餐饮业态中央厨房从规划到建设到运营到升级的各个阶段的不同需求。

与此同时，展会还将于3月27日13：30-17：00在7.2 L论坛区举行2024第十五届中央厨房（预制菜）建设与发展高峰论坛，围绕2023年的“中央一号文件”，将预制菜写入其中，提出“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业”，预制菜产业迎来发展新机遇。广东省拥有庞大的消费市场和强大的经济实力，预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式，对促进创业就业、消费升级和带动乡村产业振兴具有积极意义。近年来，广东企业在全产业链建设上发力，为发展预制菜打下了坚实的基础。广东消费市场庞大，经济市场化程度高、改革开放创新成分高，拥有体系机制优势，无疑是预制菜产业发展的沃土。

中央厨房是食品原材料集中加工，统一配送到终端网点的生产加工服务模式统称。近10年来，伴随着中国餐饮业高速发展，近年来全国各地掀起中央厨房建设热潮。但存在中央厨房由于规划建设的不合理，运营管理的低效率，高成本的运营管理模式，导致业绩连年下滑甚至暂停营业。如何在市场高度饱和，各行业都健全发展的，有“降维打击”的产品或者管理模式，使得企业在竞争白热化的市场中脱颖而出，拔得头筹，非但要有过硬的产品还要有科学的管理，同时还要借助先进的硬件设备和软件程序来为企业的发展增加活力和动力。

立足当下，放眼未来策展理念紧跟行业趋势中央厨房作为当下国内餐饮行业能够持续快速增长的底座，其未来的发展趋势，对餐饮行业影响深远。

众联中央厨房研究院副院长毛文星在阐述策展理念时谈到，目前国内中央厨房从总量上来看，还是相对不足，大有可为的状态。但也存在着相对过剩的状态，这种相对过剩主要体现在两个方面，一是中央厨房建设的时候，会有一些程度上的产能的放大，表现为满产之前的过剩。一种是某些区域内存在一定程度的相对过剩。因此，在投入之前，还是需要分析市场的具体情况，结合自身优劣势，不盲目跟风，避免高大上，一步到位。另外，国内餐饮行业普遍面对着产品同质化的现象，中央厨房同样如此。对于头部企业而言，必须要不断创新，加大产品研发投入，要根据消费需求的变化，做好食品创新，方能实现

长久，持续发展。

中央厨房作为上承供应链，下接物流的中间产业，其自身规模的大小和标准化的建设程度，决定了其市场的话语权。目前，越来越多的中央厨房规模不断扩大，同时联合同行或者自身产业布局，开始重视供应链，提升自身的话语权，甚至到一定规模，都自建物流体系，这将进一步有利于头部品牌的产生，带来更高的效率和更加丰富的创新。在未来的发展趋势上，中央厨房要结合自身优势，扬长避短，做产品的“减法”，聚焦突破，同时要培养消费市场的嗅觉敏锐性，注重消费人群的变化，消费习惯的改变，消费方式的革新，加大创新力度，无论是产品，还是模式都应该能够适应新人群，做到“新食尚”。

正是基于以上对行业现状的清晰认知，第十四届众联中央厨房精品展在策展理念上，既立足当下，集合了当下国内中央厨房的精髓；更放眼未来，以现代、智能、数字、多元、组配、绿色为主题，引领中国餐饮中央厨房的建设与发展。展会通过全产业链的资源整合优化、三产融合、强强联合、共享经济，实现经济效益、社会效益与战略合作伙伴品牌相结合的多元化发展。研发新技术、新设备、新产品、新工艺、新耗材等新的商业盈利模式，保持强劲的市场竞争力，打造全过程服务全国中央厨房设计、项目管理、施工、运营管理的行业品牌，助推国内中央厨房建设的数字化、绿色化、品牌化、多样化发展。

头部展商汇聚提供个性化解决方案输出

中央厨房为餐饮行业带来了降本、增效、提质等各方面的赋能，称得上是推动餐饮行业未来发展的新质生产力。本届展会现场，众多头部展商汇聚，提供个性化的、拥有成熟实践应用的解决方案，满足不同品类餐厅的个性化需求。中央厨房所引发的效率革命，助推了餐饮连锁行业的快速发展，无论是自建或是共享，中央厨房都已经成为餐饮连锁品牌的必选项目。

国内净菜智能化加工设备领域的开创者，引领者，同时也是行业标准制定者的天烨食品机械，20年来，积累了2万多家为食材供应链的食材加工配送中心、预制菜工厂、食品工厂、团餐企业的中央厨房和食堂、餐饮连锁的中央工厂及门店，提供净菜净肉加工的整体解决方案，包含洗、切、腌、包设备，及净菜工厂/中央厨房一站式的服务案例。中央厨房的市场需求之巨大，由此可见一斑。

此外，近些年来，团餐需求的爆发，也与中央厨房的技术进步息息相关——正是基于中央厨房的技术进步，让众多餐饮企业具备了满足团餐品质、规模和个性化需求的能力。

比如起步于2001年的上海枫雷科技集团有限公司，拥有20多年的团餐行业管理经验，具备为世界500强企业、科技园区、zhengfujiguan单位、学校、医院等，提供厨房托管、营养餐配送、菜肴成品/半成品等后勤一体化配套服务。能够服务如此众多不同画像的客群，也验证了中央厨房满足个性化、特色化需求的能力。

在推动市场前端提质增效的同时，中央厨房对后端的节能降本同样效果效果显著。

佛山市顺德区浅野电器有限公司推出的Kaida凯大蒸汽源系列产品，比传统设备节能30—60%，不仅节能效果明显，而且安全，体积小，大功率，使用方便，目前国内已经拥有10000多家应用案例。

成立于2015年的上海斯熠环保科技有限公司，是一家科创型高新企业，其在南京丽思卡尔顿项目中，首创使用了国内超高层酒店真空垃圾处理系统，能够将厨余垃圾自动由38、39楼输送至负二层，进行存储、脱水、生物降解处理，终转化为有机肥料。不仅降低了企业的运营成本，提升了工作效率，也践行着绿色环保的企业精神。

包装技术的进步，尤其是气调保鲜、真空包装等技术的应用，为扩大中央厨房的覆盖半径，进一步保障产品品质提供了强大的助力。

江苏大江智能装备有限公司是从事气调保鲜包装、真空贴体包装、真空包装及自动化系统集成智能生产线的国家高新技术企业，在生鲜肉、熟食、禽类、水产、果蔬、中央厨房等领域丰富的应用经验，不仅在国内拥有着良好的市场基础，更出口欧洲及北美地区。

在监管和标准层面，中央厨房在持续完善自身体系建设的同时，也在积极导入第三方检测机构进行自检自纠，以响应消费者日益提高的食品健康和安全需求。

本届展会参展商上海奥兹凯检测技术有限公司是拥有百年历史的大塚集团在华成立的，专门从事食品安全领域的技术服务公司，公司建筑面积达1500平方米，仪器设备先进完备，具备17年实验室实际运营经验，并且拥有CMA、CNAS资质的第三方检测实验室。

国内中央厨房不仅在助推国内餐饮行业的加速发展，在国际市场同样崭露头角。

始创于1991年的南京乐鹰科技股份有限公司，自主研发、设计、制造了国内首条“无菌米饭智能包装生产线”成套装备，不仅打破了日本企业对该产品的垄断局面，填补了国内空白，并且还反向出口进入日本市场。目前为止，乐鹰科技已向2000多家企业、690多家高校和学生营养餐企业、53家连锁超市及便利店、30多家高铁航空后勤机构提供中央厨房交钥匙服务，产品远销几十个国家和地区。对于正处于“出海浪潮”下的中国餐饮，与具备国际视野和运营经验的供应商、服务商合作，无疑能够起到更加可靠的保驾护航的效果。

2024HOTELEX上海展众联中央厨房特色展区拥抱更加高效的增长

中央厨房是餐饮连锁做大做强的基础，已经成为餐饮发展的主流形式。拥抱更加高效的增长，2024HOTELEX上海展携众联中央厨房特色精品展区，将于3月27日—30日在上海浦西虹桥·国家会展中心精彩亮相，为您提供先进且全面的中央厨房展品服务展示体验，以及中央厨房规划、建设、运营、升级的标准化和定制化解决方案，在愈演愈烈的“质价比”时代，拥抱更具颠覆性的效率变革机遇！