

# 天津预制菜展|2024亚洲国际餐饮展览会【亚餐会】

产品名称	天津预制菜展 2024亚洲国际餐饮展览会【亚餐会】
公司名称	盛励
价格	.00/件
规格参数	展会时间:2024年11月8-10日 展览地点:天津国家会展中心
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

## 产品详情

### 2024亚洲国际餐饮展览会（亚餐会）邀请函

上海展：2024年8月21-23日 · 上海虹桥国家会展中心

天津展：2024年11月8-10日 · 天津国家会展中心

深圳展：2025年2月23-25日 · 深圳国际会展中心

2024亚洲国际餐饮展览会(亚餐会), 将于2024年8月21-23日, 在国家会展中心(上海)举行。预计展出规模8万平方米, 1200余家参展企业, 12万人次观众。同期举办第23届全球高端食品展览会(全食展)、第17届中国冰淇淋冷食展览会(中冰展)等。

本届亚餐会由中国副食流通协会支持, 龙品锡展览承办, 旨在为餐饮行业打造一个务实高效的交流交易平台, 有望解决餐饮企业不能更快更好的caigou食材、调味品和饮品等供应链产品与服务的难题。

展览会同期将举办, 2024亚洲餐饮发展大会(上海)、2024中国冰淇淋、餐饮食材、冷冻食品与预制菜年度新品发布会(秋季)、2024中国高端食品饮料营销论坛(秋季)、2024中国冰淇淋与冷冻食品营销论坛(秋季)、2024全食展金销商大奖颁奖礼(秋季)、2024全食展高端食品新品发布会(秋季)等数十场精彩的配套活动。

今年3月1-3日，2024亚洲国际餐饮展览会(深圳)在深圳国际会展中心(宝安)成功举办。亚餐会与第22届全球高端食品展览会(全食展)同期同馆举行，共计展出面积12万平米，2200家展商，联合发布了近两万款年度新品，迎来171289人次观众和买家。其中，金荣泰、上官弘禄、朱老大、海底捞、大娘水饺、澎昱、豪尔利、袁记味享、小萨牛牛、大笑、蟹状元、合口味、云海阁、白小乐、大锡家、来发记、汀福、永昌顺、聚顺祥、好聚、钰香泽、香探花、一统香、三好快厨、莱滋润、丹若尔、三里镇、岐品福等有着高品质保障的品牌，纷纷携年度新品，以精美的特装展位重磅亮相亚餐会。

本届亚餐会落地上海，届时百胜、海底捞、霸王茶姬、呷哺呷哺、东来顺、西贝、鹿港小镇、小龙坎、老乡鸡、真功夫、京东生鲜、盒马、美团买菜、锅圈食汇等来自国内外餐饮企业及餐饮食材渠道商的企业家和高管，将与海底捞捞派、国联水产、惠发、大娘水饺、蟹状元、金荣泰等360余家餐饮及食材、预制菜、冷冻食品参展企业，共同打造一场、高效的亚洲国际餐饮行业盛会。

## 同期活动

2024亚洲餐饮发展论坛

2024中国预制菜营销大会

2024中国冰淇淋、餐饮食材、冷冻食品与预制菜年度新品发布会

2024中国高端食品饮料营销论坛（春季）

2024中国冰淇淋与冷冻食品营销论坛（春季）

2024全食展“金销商大奖”颁奖礼（春季）

2024全食展高端食品新品发布会（春季）

2024国际食品商务配对会（春季）

2024中国饮品经销商大会（深圳）

## 展区规划

速冻食品、预制菜与餐饮食材、火锅与烧烤食材、调味品及复合调味料、食材加工与包装等。？

## 4.展品范围

速冻米面制品；水产、肉禽类预制菜，酒店预制菜以及调理食品；肉类及肉类制品；水产及海鲜产品、海鲜调理食品；调味品及复合调味料；火锅、烧烤食材；西餐食材；果蔬制品及各种食用菌；进口及日料食材；各类特色食材；各类食材加工设备与包装、中央厨房设备、仓储及冷链物流设备等。

## 观众构成

各大连锁餐饮品牌负责人、高管；各大渠道冻品、餐饮食材经销商；线上及线下代理商；食材供应链平台；餐饮连锁机构；团餐渠道、企事业单位及星级酒店caigou商；社区团购、直播带货等达人及平台；商

场、超市、大卖场等零售终端caigou负责人；食品及餐饮行业协会；zhengfu机构及其他。

餐饮店进货品种是指餐饮店在开业前需要准备的各种食材、饮品、食品等。下面介绍一些常见的餐饮店进货品种。

1. 蔬菜：包括青菜、西红柿、黄瓜、胡萝卜、洋葱、土豆等，可以用来制作各种蔬菜沙拉、炒菜等。

2. 水果：包括苹果、香蕉、橙子、芒果、西瓜等，可以用来制作各种水果沙拉、果汁等。

3. 肉类：包括猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉等，可以用来制作各种烤肉、汉堡等。

4. 海鲜：包括虾、蟹、贝类、鱼等，可以用来制作各种海鲜沙拉、海鲜炒饭等。

5. 乳制品：包括牛奶、酸奶、奶酪等，可以用来制作各种甜点、饮品等。

6. 饮料：包括矿泉水、果汁、碳酸饮料、咖啡等，可以满足客人的饮

料需求。

7. 酒水：包括啤酒、葡萄酒、烈酒等，可以满足客人的饮酒需求。

8. 食品：包括面包、饼干、糖果等，可以作为小吃或甜点。

9. 其他：包括食用油、调味料、厨房用具等，是餐饮店经营所必需的物品。

以上是常见的一些餐饮店进货品种，每个餐饮店可以根据自己的经营需求和预算，选择适合自己的进货品种。在选择时，应该考虑到成本、质量、供应商信誉等因素，以确保食材的品质和价格的合理性。