

# 2020植物基发酵饮料产品展暨第24届FHC休闲食品展览会

产品名称	2020植物基发酵饮料产品展暨第24届FHC休闲食品展览会
公司名称	中汇（广州）国际会展有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市越秀区水荫路117号
联系电话	13026876846

## 产品详情

展会预告：

2020年11月10-12日

FHC第24届休闲食品展览会

参展咨询：廖女士 15920547574

FHC 2019实力总结，2020精彩继续升级！

2019年11月14日，为期三天的第二十三届FHC上海环球食品展在上海新国际博览中心完美落下帷幕！

相比往届，今年的展会规模更大，参展商更多元，来自全球49个国家和地区的3500家展商同台亮相，土耳其、法国、西班牙、美国、加拿大、英国、比利时、俄罗斯、泰国、韩国、日本等悉数到场，以超大规模进行本国优质食品的展览展出。

与此同时，四面八方的餐饮人和美食家们接踵而至，谁都不想错过这场一年一次的高水平展会。三天时间内，共计吸引了来自133751位贸易观众莅临参观，观众数量同比增长13%，其中40%的专业观众来自进出口和进销商，79%的专业买家匹配了欲购目标产品，观众的满意度达到96%。FHC无疑已成长为众多海外企业进军中国市场的领先贸易盛会。

3,500+家品牌展商

（海外占比43%，同比2018年涨幅16%）

15个展厅，全方位覆盖18万平方米

49个国家和地区参展

15,000个展品展示

来自110个国家的133,751位观众

( 同比2018年涨幅13% )

40%的专业观众来自进出口和经销商

79%的专业买家匹配了欲购目标产品

观众满意度达到96%

观众综合数据

TOP 10 VISITORS ' COUNTRIES

- 1、 China中国
- 2、 Korea韩国
- 3、 Japan日本
- 4、 Malaysia马来西亚
- 5、 USA美国
- 6、 Italy意大利
- 7、 France法国
- 8、 Singapore新加坡
- 9、 Thailand泰国
- 10、 Australia澳大利亚

今年展会充分体现了全球美食在国内市场的重要性。对此我们收获了如下展商评论：

“ FHC是我们公司在中国的绝佳平台。FHC一直代表着行业顶尖，我们在FHC的现场有机会与重要的买家见面，可以与他们讨论商机。我们已经确认了我们参加下一届展会的希望，希望更多的公司参加德国馆！”——Mr. Jens Urban

德国粮食与农业部联邦贸易展览部部长

众多行业协会和专业买家也将FHC展会作为国内首选的全球美食盛会，他们给出了以下评论：

很高兴能参加FHC展会。不仅有各种类别的展区还有多个专业的峰会论坛，丰富的现场活动满足食品行业中的各种需求。我们团队在专业的论坛中了解到新技术，与同行交流经验。希望在未来我们与FHC长期合作，明年会再次参加，期待更加完美的FHC。”

## 第二十一届FHC中国国际烹饪艺术比赛

### FHC CHINA INTERNATIONAL CULINARY

#### ARTS COMPETITION

第二十一届中国国际烹饪艺术比赛在的目的是培养年轻厨师、加强中国西餐的发展。本届中国国际烹饪艺术比赛，有538位选手报名参与，比赛人次754次，于18个中西餐比赛项目中，产生40枚金牌、209枚银牌和259枚铜牌。这也意味着该项赛事已然成为含金量的烹饪比赛赛事。主办方上海博华国际展览有限公司共邀请了80位裁判莅临指导，品鉴打分：西餐裁判47位、中餐裁判33位，其中具有WACS认证的裁判老师有63位。

## 第二十一届FHC中国国际甜品烘焙比赛

### 21ST FHC CHINA

#### PASTRY & BAKERY COMPETITION

FHC中国国际甜品烘焙大赛是隶属于FHC中国国际烹饪艺术比赛中的一个比赛大类，根据世界厨师联合会赛事规则评判，有别于FHC中国国际烹饪艺术比赛，FHC中国国际甜品烘焙大赛由国际西点裁判评分，并颁发由WACS认证的烘焙大赛奖牌及证书。在为期3天的赛期内，竞逐7个参赛类别，分为现场制作LIVE和展评DISPLAY两个大类，其中现场制作项目有3个、展评项目有4个。主办方上海博华国际展览有限公司，邀请46位来自世界各地的甜品烘焙裁判，现场品鉴并打分，从中评选出优胜选手。

本届中国国际甜品烘焙大赛共有106位选手报名参赛，共达122人次。其中，产生19枚金牌，24枚银牌，以及16枚铜牌。

## 2019FHC中国国际青年厨师挑战赛

### 2019 FHC CHINA INTERNATIONAL

#### YOUNG CHEFS COMPETITION

12个国家和地区的参赛小组，在限时内为12个人预备烹饪。每个厨房团队由4名员工组成，1名团队经理，3名专业厨师组成。

每个团队将为12人准备主题自助餐桌，热食和一款甜品，单独盆装。配菜及装饰符合现代营养标准，由主办方提供上菜服务。每天将有4支参赛队伍进入赛场比赛。菜单必须包括适当的酱汁，沙司和调味品（不用上胶）。必须在菜单选项中反映出独特的主题。

2019FHC中国国际青年厨师挑战赛，邀请了来自美国，南非，韩国，台湾地区，中国香港，菲律宾，马来西亚，马来西亚槟城，澳大利亚，新加坡，越南和中国的团队。主办方上海博华国际展览有限公司更邀请了来自WACS的4位出色资深的裁判。本届赛事获得金牌的团队分别是韩国队，中国台湾队，中国队，中国香港队，马来西亚槟城队和马来西亚队（其中分数的依次为：韩国队，中国台湾队和中国队）。

一到年末，一波年度盘点向我们袭来。对于食品饮料行业来说，一定绕不过“植物基”的话题。许多研究机构也在持续的关注这一市场，Innova Market Insights在2017年就发布趋势

“植物的突破”，再到2019年的“植物王国”，并且预测到2020年整个行业将掀起“植物基革命”。

可以看出，植物成分的力量正在为大健康产业提供前所未有的活力。尼尔森报告也显示，2018年植物基食品销售额超过33亿美元，预计到2020年这一数字将有望突破50亿大关。

--1--

从牛奶到植物奶，

植物蛋白正在延生至乳制品周边领域

蛋白质一直是人体重要的营养素之一。人们通常都从动物食品、肉类、奶制品和鱼类获取蛋白质。由于畜牧业对环境不友好、消费者乳糖不耐受症状、牛奶的其他健康隐患等都让消费者试图选择其他替代型产品。

图示：英国不同年龄段的消费者的蛋白来源

在过去，牛奶为代表的动物奶也常被作为蛋白的重要来源。而现在，乳品企业也开始开发植物基代乳产品作为新的方向，例如蒙牛旗下有美式豆奶、伊利的植选、达利的豆本豆等在乳制品领域掀起一场植物奶革命，希望给素食主义者、健康爱好者带来“福音”。

图源：蒙牛、伊利、达利

植物性食品协会和美食研究所的最新数据预测，到2020年全球奶类替代品市场规模将达到195亿美元。此外，不仅仅是牛奶替代品，还有冷冻甜点、奶酪、酸奶、和蘸酱等周边的

乳制品行业也将引领植物基的增长。

《营养商业杂志》报道显示，随着新兴植物基乳制品进入市场，植物性酸奶增长了39%，而传统酸奶则下降了3%。植物性奶酪增长了19%，而传统奶酪销售平平；植物性冰淇淋和冷冻新型产品增长了27%，而传统冰淇淋和冷冻新型产品仅增长了1%。目前以植物基饮食为基础的家庭渗透率可能只有1%-1.5%，因此在2020年相关产品仍然会继续增长。