2020膨化食品展|2020果蔬食品展|2020上海休闲食品展|2020植物基食品展

产品名称	2020膨化食品展|2020果蔬食品展|2020上海休闲食品展|2020植物基食品展
公司名称	展会咨询预定黄丹
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	国际博览中心
联系电话	13726786560 13726786560

产品详情

2020年预定2020年第24届环球食品展

欲订速从。

更多详情，请咨询：廖小姐 15920547574

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，本届展会规模更大，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。

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。

参展商表示在为期仅三天的展会上取得丰硕成果，这也印证了国内市场对进口美食的需求度正在不断上升。

展商说

“ 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

FHC作为优质全球高端食品贸易盛会，超过半数以上的买家来自上海阜外，FHC是真正服务于中国市场的国际性展会。

本届展会同期集聚了近20场专业论坛，15场国际性赛事，与8场贸易对接会，为整个食品餐饮行业输送潮流产品和新思想。

国际顶尖赛事，燃爆新国际

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。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，该项赛事已然成为含金量最高的烹饪比赛赛事。

2019FHC中国国际青年厨师挑战赛

2019 FHC CHINA INTERNATIONAL YOUNG CHEFS COMPETITION

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12个国家和地区的参赛小组，在限时内为12个人预备烹饪。主办方上海博华国际展览有限公司邀请了来自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（其中分数最高的依次为：韩国队，中国台湾队和中国队）。

第七届上海国际潮流饮品创意制作大赛-上海分赛区

THE 7TH SHANGHAI FASHION DRINKS COMPETITION-SH DIVISION

在为期3天的赛期内，分为初赛和决赛，初赛为指定原料创意饮品，决赛为主题创意饮品。选手需要在十分钟内制作同一款饮品五杯。主办方邀请了5位来自行业知名品牌的创始人及研发总监，现场品鉴并打分，从中评选出优胜选手。本届大赛共有20位选手。其中，三位选手成功晋级明年的全国总决赛。

行业大咖齐聚一堂，探索行业新风潮

第十二届餐饮界创新创业高峰论坛

THE 12TH INNOVATION AND ENTREPRENEURSHIP CATERING INDUSTRY FORUM

2019年11月13日，餐饮界新媒体集结全国20多位餐饮行业大咖齐聚上海，来自全国600多位餐饮从业者汇聚一堂，这是餐饮界第12届“ 餐创新未来 ”系列论坛。一场以“ 餐创新未来：升级认知，构建核心竞争力 ”为主题的餐饮产业升级盛宴，在当天于魔都成功落下帷幕。

2019中国餐饮产业潮流峰会

2019 CHINA CATERING INDUSTRY TRENDS SUMMIT

餐饮行业在过去几年的消费升级浪潮中裹挟前进，以震惊的速度在迭代与创新，餐饮经营者们既是机遇的所得者同时也面临着动荡带来的巨大挑战。不到十年的时间里餐饮业完成了从顶层到底层的全面革新，从厨师思维向产品思维发展，从粗放式的开店向精益化管理发展，从夫妻老婆店模式全面进阶品牌化发展，行业发展百花齐放、百家争鸣。中国餐饮产业潮流峰会寄生于这样的现状，期望立足上海的创新优势和宏观视野，与全国餐饮同行建立链接，共探未来。

2019FHC环球食品创新设计与营销高峰论坛

A NEW FUTURE FOR CATRING INNOVATION SUMMIT

优秀的包装设计
可以深度洞察市场趋势和消费者心理,捕捉消费者的兴奋点,激发购买欲，运用好的计帮助产品凸显价值。

让作品赋予最佳的表达方式为产品赋能通过原创设计影响品牌，整合商品卖点。创造激活新的热销可能。协助客户在零售市场创造价值。最优秀的设计师聚在一起激荡设计思潮，共同探讨设计改变的价值。不断发掘与激励新生创意力量，推动食品包装设计的发展。

餐饮品牌营销裂变峰会

CATERING BRAND DESIGN & FISSION MARKETING SUMMIT

本次峰会邀请具备实践经验、增长成效、深邃洞见和未来潜力的行业专家，分享最鲜活的案例，碰撞最深刻的观点，与800位餐饮人齐聚一堂从品牌升级、视觉呈现、环境设计、裂变营销四个维度同时发声，帮助更多餐饮人成长，一道探寻行业的答案，共同感受未来的脉搏。

2019 FHC非遗与上海餐饮发展高峰论坛

2019 FHC INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE AND SHANGHAI CATERING DEVELOPMENT SUMMIT

在FHC开幕式当天，上海市餐饮烹饪行业协会和上海博华国际展览有限公司共同举办了“ 非遗与上海餐饮发展 ”高峰论坛，300多位行业人士与上海知名大咖和美食家面对面，共同探讨上海餐饮非物质文化遗产的保护、传承与发展及上海餐饮的发展，共筑上海餐饮发展蓝图。

2019FHC国际橄榄油高峰论坛

2019 FHC INTERNATIONAL OLIVE OIL SUMMIT

2019FHC国际橄榄油高峰论坛在众多国际油赛评委的关注下圆满结束，他们是分别来自意大利的EVOIOOC主席Antonio G. Lauro和NYIOOC国际评委Eleftheria Germanaki等9位国内外嘉宾，现场传授油品知识与品鉴方法。在品鉴环节中，嘉宾对展商提供的13种油样都进行了品鉴，并表示认可，油样分别来自意大利、西班牙、希腊和中国等国家和地区

2019FHC全球乳制品论坛

2019 FHC GLOBAL DAIRY FORUM

2019FHC全球乳制品论坛顺利结束，非常感谢业内顶尖专家的分享及指导，为仍处于蓬勃发展中的乳业又提出新的方向，促进了乳品行业在全球的良性发展；天猫国际大食品居家行业负责人及数据威资深数据分析师为当前乳制品行业电商平台进行了详细的阐述，场下观众受益颇深。

另外，由中国颇具行业影响力的西点大师叶卫以及我国西点行业一批年轻有为的西点师发起成立的中国西点顶厨俱乐部在本次论坛中成功举办成立仪式，为中国西点行业献出一份微薄之力。

全新体验美食生活，吃喝玩乐一键打卡

2019 FHC 咖啡小镇

2019 FHC COFFEE TOWN CHINA

2019FHC咖啡小镇 - 咖啡冠军表演秀邀请了国内9位嘉宾，每天出品1,500杯咖啡。不但带来精彩的现场表演，更加咖啡美学传递给所有观众。而 趣味杯测邀请了7家生豆贸易商，分享了近50款咖啡豆 ，其中不妨有世界竞标豆种。带来独具特色的咖啡豆产品，传播从咖啡豆种植技术至成品咖啡豆的点滴过程。

上海餐饮非物质文化遗产展区

SHANGHAI CATERING INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE EXPO

由上海市餐饮烹饪行业协会和上海博华国际展览有限公司主办的上海餐饮非物质文化遗产展区于11月12日在上海新国际博览中心盛大开幕。

现场共计有26家来自上海餐饮的、市级、区级和香港的非遗企业进行相关技艺与成果展示。通过非遗菜点、图片展示，非遗传承人现场表演讲解等形式，让观摩者走进上海餐饮非遗，了解餐饮非遗文化。

新年新气象，FHC 2020亮点抢先看

FHC 2020 将进一步扩张至200,000平方米，同期举办上海国际连锁加盟展览会（SFE）、国际葡萄酒与烈酒贸易展览会（ProWine）、亚洲果蔬展（iFresh）、上海罐藏食品展（CCMF）。

FHC 2020将以更加丰富的内容，为行业带来更高品质的食品贸易展览会。

地图持续更新中

FHC 2020全新设立七大板块，分别是：肉制品、海鲜、休闲食品、糖果及巧克力、高端乳制品及油品、国际高端食材及供应链、咖啡茶饮、烘培及冰淇淋、餐饮设计及店装。

2

随着我国人口的不断增长，以及消费者收入水平的不断提高，人们对肉类食品和海鲜水产的购买支出也不断增加，使得肉类行业和海鲜水产行业始终保持了多年的稳健增长。近年来，两个高增长行业已经由基本的供需平衡逐渐转变为供不应求，且供不应求的现象开始逐年增加，相关热点话题高居不下。

故本次论坛将保留肉类论坛，并新增海鲜水产论坛部分，且将邀请来自全球肉产品和海鲜水产产品主产国的企业代表、商超、协会机构等该行业专家代表共聚一堂，深入分析目前全球肉类、海鲜两大产业进出口端现状及发展趋势。现场更有专业媒体聚焦现场烹饪转播，展商产品展示等环节。

论坛拟邀嘉宾如下：世界肉类组织主席Guillaume Roue、英国农业与园艺委员会市场准入事务主任Phil Hadley、澳洲肉类行业理事会(AMIC)CEO Patrick Hutchinson、联邦粮食和农业部长Julia Klckner。

3

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，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2019年的比赛中，各位参赛选手呈现出比赛精神和其优秀的作品，期待在2020的比赛中，各位选手大放异彩。

4

FHC未来餐饮设计样板房是 FHC 携手子然设计共同推出的全新活动。在FHC 2020现场，将展示各种最新设计的餐饮样板房，引 领行业趋势，触动设计灵感。感受餐饮设计的未来。

5

商贸配对会是FHC为展商特设的免费增值服务，现场邀请近数百位专业买家（来自协会会员、各地区采购团、超市卖场、便利连锁、专卖店、电商、餐饮等不同渠道）。配对会为买家和展商提供了一个业务匹配平台，通过这种供需一体化，可以使贸易过程更具有针对性和有效性。

更多精彩尽在FHC 2020现场，还不快快行动！

2020美食无国界，精彩持续升级！

2020年11月10-12日，我们不见不散！