

# 2024年上海大型国际餐饮食品展览会-FHC餐饮包装展

产品名称	2024年上海大型国际餐饮食品展览会-FHC餐饮包装展
公司名称	沈家坤
价格	.00/件
规格参数	FHC:FHC
公司地址	上海市徐汇区
联系电话	18217757251 18217757251

## 产品详情

### 上海国际食品饮料及餐饮设备展览会

历时二十余年的成长发展，FHC已经成为业内的贸易展览。在中国餐饮行业巨大的市场需求下，FHC致力于为各大跨国公司打造进驻中国食品饮料市场的重要平台。2019年FHC上海环球食品展的整体面积达到18万平方米，到场观众133,751位，较上届增长13%，参展厂商共计3,500家，打破往届展会各项记录。

展望2023年，FHC上海环球食品展将继续扩大展示规模，达到前所未有的20万平方米。展会期间各大高端展区和一年一度的重磅国际赛事以及新颖的特色活动将吸引来自全球各地的海量观众齐聚一堂，届时现场将会迸发出无限的生机与活力！

### 展品范围：

#### 肉类展区：

肉食及成品 | 保鲜分割肉 | 生态有机肉食品 | 高端牛羊肉 | 家禽和禽蛋类产品 | 冷冻食品 | 生鲜肉系列 | 休闲食品系列 | 酱卤系列 | 腌腊肉系列 | 低温系列；肉类切割 | 肉类保鲜 | 肉类烹饪设备等。

#### 乳制品展区：

巴氏杀菌乳灭菌乳 | 调制乳及其他消毒乳 | 发酵乳（酸乳） | 发酵风味乳（风味酸乳）等 | 全脂乳粉 | 部分脱脂乳粉 | 全脂加糖乳粉 | 脱脂乳粉 | 调味乳粉（全脂/脱脂） | 牛初乳粉 | 配方乳粉 | 营养强化配方乳粉及其他乳粉等。

#### 酒类展区：

啤酒品牌厂商 | 自酿产品 | 麦芽 | 酵母 | 酒花及酒花制品 | 添加剂等 | 小型精酿设备 | 糖化系统 | 发酵系统 | 过滤系统 | 酵母扩培系统 | 啤酒酿造辅助系统 | 包装系统 | 售酒及配套系统等。

海产展区：

鱼类 | 贝类 | 其他水产类 | 深加工类水产品 | 养殖技术和设备 | 服务 | 产品包装包装设备 | 加工设备用料 | 质量控制 | 冷冻冷藏设备 | 渔机渔具。

油产品展区：

玉米胚芽油 | 橄榄油 | 葵花籽油 | 山茶油 | 茶籽油 | 核桃油 | 葡萄籽油 | 米糠油 | 花生油 | 大豆油 | 亚麻油 | 芝麻油 | 椰子油 | 菜籽油 | 芥蓝油 | 杏仁油 | 小麦胚芽油等食用油等。

餐饮设备包装展区：

材料、食品餐饮设备、比萨饼设备、餐具及配件、展示及储藏、冷冻、冷藏设备、咖啡及饮料服务设备、工业用面包及糖果设备、配料、防腐剂、香精、面包糕点、糖果制成品、零售用面包及糖果设备。

食品展区：

休闲食品、进口食品、营养健康食品、及儿童食品 巧克力、冰激凌、糖果、饼干、糕点、蜜饯、果脯、甜食、膨化食品、坚果、乳制品、面包糕点、罐装食品、冷藏食品、调味品及果酱、风干食品、冷冻食品、水果、蔬菜、美味食品、绿色及保健食品、橄榄油、意大利面制品等。

上届展会回顾：一年一度的全球食品盛会，2019FHC交出满分答卷

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，FHC携手Prowine China国际葡萄酒和烈酒展、SFE连锁加盟展、Ifresh果蔬展、SME主题展，总体展出面积达到18万平方米，展出类别也更丰富，超过15000种食品由全球49个国家和地区的3500家展商倾情呈现。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。四面八方的食客和美食家们接踵而至，谁都不想错过这场一年一次的食品行业盛会。三天时间内，共计吸引了133,751位观众莅临参观，数量同比增长13%。

参展商们好评如潮：

法国的Jean-Claude来自GOURMET AND CO，他说到：我们遇到很多新的买家，发现了很多贸易机会。我们非常感谢这个展会

中企华业的郭总表示：本次FHC给我们带来了许多的招商资源，不少来自国内一线，二线的采购商在展会现场与我们洽谈合作。

新雅轩的负责人说道：FHC展会现场客户资源共享丰富，展会人数较多，我们十分期待与FHC来年的合作。

来自日本展团的松谷屋的负责人表示：FHC是一个全世界的食品跨采盛会，是我们高端、优质食品的大舞台，我们想借助这个国际性平台加深老朋友情感，结识新朋友；了解市场、同行新消息、发展趋势。

在主办方的悉心策划下，今年的FHC各个展馆都有着明确规划的主题，提供了更的食材分类，休闲食品、肉类、乳制品、果蔬、水产、烘焙、巧克力、冰淇淋、茶与咖啡、啤酒、油品等十几个品类，呈现出

更深具灵感启发的样貌，以符合买家期待。

N系列馆（N1-N5环球美食精品馆）一直是FHC的重头戏，今年也不负观众的期望，来自全球的IN美食汇聚于此，不出国门便能览尽全球美食新风潮。

展会现场比赛精彩纷呈。第二十一届FHC中国国际烹饪艺术比赛、2019 FHC中国国际青年厨师挑战赛、第二十一届FHC中国国际甜品烘焙比赛等系列国际赛事在现场展开激烈角逐，中国选手们与来自美国、马来西亚、越南、澳大利亚、南非、马来西亚槟城、韩国、新加坡、菲律宾等国家和地区的厨师们一决高下。三天的赛事共有59名金奖，233名银奖，275名铜奖诞生。

在2019 FHC国际进出口肉类论坛、2019 FHC生鲜市集-生鲜论坛、中国餐饮产业潮流峰会等行业高峰论坛上，美国肉类进出口协会的首席代表梁明、荷兰牛肉协会的Richard Brown等业内大咖们作为嘉宾，针对中国食品、餐饮行业新市场机遇，未来发展趋势进行探讨与分享。

除了沟通交流之外，行业展会的精髓更在于买家与卖家之间的磋商洽谈，面对面将商机牢牢把握，实现行业间的双赢互动。展会期间，主办方筹办了多场针对性极强的行业配对会。配对会邀请了300多名有采购需求的买家，这些买家来自协会会员、各地区采购团、超市卖场、便利连锁、专卖店、电商等不同渠道。会议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，使贸易过程更具有针对性和有效性。现场有上千位展商参与了配对活动，进行了高效的洽谈和商贸对接，当日成交的订单络绎不绝。

E系列馆（E5-美食生活体验馆，E6-烘焙甜点生活馆，E7-咖啡茶饮潮流馆）作为FHC今年全新打造的沉浸式美食体验展区，也是惊喜满满。

在与上海市餐饮烹饪行业协会合作的上海餐饮非物质文化遗产展区内，高老庄、南翔包子铺、留溪楼、上海老饭店、乐满家、凯司令、功德林、古猗园南翔小笼、大富贵、杏花楼、王家沙、东泰祥、沈大成等25家百年餐饮品牌纷纷亮相，为观众展示上海有名的非遗餐饮店。除此之外，协会专家、各非遗餐饮企业家以及手艺继承人作为演讲嘉宾出席上海餐饮协会峰会，就上海餐饮非物质文化遗产的保护、传承与发展等问题进行深入讨论，一同规划上海餐饮非物质文化遗产的发展蓝图。

中国首届薯业产业高峰论坛、新餐饮.新洞察—中国餐饮"新变量"论坛、2019 FHC环球食品创新设计与营销高峰论坛、2019美国蔓越莓饮品论坛等新开设的主题论坛上，康福莱控股集团有限公司董事长薛平先生、富士康智慧农业董事长白佩玉女士、中国科学院博士杨俊等等多位行业围绕诸多行业热点展开讨论。

咖啡展区内，FHC咖啡小镇及上海国际咖啡美食文化节为咖啡爱好者们带来了全新的体验。咖啡小镇，通过路径式的探索和活动设计，将咖啡产业链展现在观众面前，观众可以亲身体验每个环节带来的不同乐趣。而咖啡美食文化节集结了近100家咖啡店，其中包括Black sleep、SOE COFFEE、MO+、PHILOCOFFEE、TRUNK COFFEE、AKIMBO、有容乃大等网红咖啡店，以集市的形式聚集咖啡爱好者和咖啡界的人士，以“咖”会友，进行交流沟通。

主办单位：

上海博华国际展览有限公司

上海市餐饮烹饪行业协会

合作单位