

生态主场 行业嘉年华

2024重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会暨第九届中国(重庆)国际火锅产业博览会

推动火锅产业链上下游资讯互通、产业“互链”、产销对接

2000多家参展商携6万多款展品亮相

15场行业生态沙龙举行 找寻产业发展“金钥匙”

□新重庆-重庆日报记者 周盈

10月25日,第九届中国(重庆)国际火锅产业博览会(以下简称重庆火锅博览会)在重庆国际博览中心开幕。作为全球火锅行业一年一度的产业盛会,本届重庆火锅博览会规模更大、品类更全、活动更专,汇聚了全球2000多家参展企业,携6万多款展品集中亮相,并整合火锅全产业链资源,同期举办30余场专业交流、交易活动,助力全球火锅产业链上下游资讯互通、产业“互链”、产销对接。

超2000家展商 共链火锅全产业链

据了解,本次展会展出面积约12万平方米,全球2000多家参展企业,携6万多款展品集中亮相,从上游农牧渔业食材原材料、水果蔬菜,到中游火锅食材、调味品、预制食材、粮油、酒类、甜品、饮品、肉蛋奶、休闲食品、食品机械及配套用品,到下游火锅餐饮门店、衍生新零售以及配套服务,全面展示了火锅产业链蓬勃发展的美好“丰”景。

其中,城市区县特色馆,集结了山西、贵州、西安、南昌、宁德、武都、渝北、九龙坡、大渡口、合川、彭水、梁平、綦江等全国省市、区县特色展馆,集中展示火锅产业相关的特色农产品、名特优品,各地展馆在现场火热交流,积极推进城市区县优势产业的协同发展与合作。

30多场火锅全产业链专业活动轮番亮相

本届重庆火锅博览会策划了“会、宴、赛、品”等30多场形式多样的专业活动。其中,作为本次展会的主峰会,2024中国火锅产业创新大会以“Keep Moving”为主题,邀请到中国工程院院士金征宇、德庄、刘一手、小龙坎、大龙燚、五斗米等火锅品牌创始人、专家学者、火锅供应链企业代表,从火锅产业发展态势、市场消费趋势、出海、下沉等热门议题进行了深入剖析和探讨,为火锅行业的高质量发展贡献智慧和力量。

同时,第六届火锅爆品食材优选会、彭水金丝苕粉·第四届国际火锅采购大会、2024火锅文创赛、2024川渝名店名厨流行菜烹饪邀请赛、彭水金丝苕粉·重庆火锅品鉴等专业活动也在开幕当日举行,为参会者提供了一个挖掘新品、了解趋势、学习交流的绝佳场景。

花式加盟

30多家全国火锅品牌齐聚

记者在现场看到,本次“火锅品牌连锁加盟展”中,德庄、刘一手、白乐天等30多家火锅品牌现场快闪开店、摆桌开烫,还有炒料展示、新品发布、抽奖、现炒等互动体验,向全国观众展示了自己的品牌特色与魅力,吸引全国观众品尝火锅、交流洽谈,现场参观寻找加盟项目的创业人士络绎不绝,也显示了火锅赛道的“吸金力”。

在刘一手展区,其展出了2024重

新品刘派九绝餐具。据介绍,该套餐具是联合荣获设计界奥斯卡“红点奖”设计团队打造,以重庆标志建筑洪崖洞为雏形,将洪崖洞的万千烟火搬上餐桌。同时,刘派九绝菜品以“鲜脆香爽嫩麻辣”为顺序设计,让吃火锅也充满仪式感。

不仅如此,展会现场创新打造百米直播长廊,3天开展100余场直播,为优质展商进行品牌宣传带货引流,打通线上线下平台交易联动,实现以展带销,并将现场盛况实时传递给全球观众。

348人同烫

“重庆火锅天下宴”热辣开锅

巨无霸大火锅区“重庆火锅天下宴”成为了室外火锅展区的瞩目焦点,吸引了数千人排队打卡。组委会特别定制了可60人同烫的超级大火锅,并围合36桌火锅宴,可容348人同时涮烫火锅,独特的氛围让现场热闹非凡。

重庆啤酒作为火锅宴现场唯一指定啤酒,派出“辣月飞行队”开展“辣月习俗”的创新体验,带领现场消费者一起摇辣签、玩辣子棋,送出一系列重庆啤酒专属定制“辣月好礼”,呈现一站式“吃喝玩乐”的消费体验。丰富的互动形式也加强了消费者对“火锅+啤酒”消费场景的创新感知。

重庆市火锅产业协会与25个单位集中签约

在产销对接集中签约环节中,重庆

市火锅产业协会与全国12个区县市政府、10家企业、3家商协会达成战略合作。

签约项目包括重庆火锅产业要素交易中心建设、联合打造火锅蓉粉之都、鲁渝火锅产业融合发展、牛羊肉销售及品牌使用、内黄辣椒销售及品牌使用、联合打造火锅节(火锅节)、境外牛羊肉及牛副产品供应等战略合作协议。

重庆市火锅产业协会有关负责人表示,合作协议的签署在推进农特产品进入火锅市场、企业数字化转型、农特产品宣传推广、火锅消费场景打造等方面达成共识,有助于推动火锅产业高质量发展迭代升级、迈上新台阶。

将辣度标准化 德庄全辣度火锅发布

开幕当日,市级“爆品”德庄全辣度火锅正式发布。

发布会上,德庄全辣度火锅共推出六个标准辣度产品,包括12度全民辣度(儿童辣度),是入门级辣度;36度安逸辣(低辣),辣得刚刚好;45度地道辣(中辣),辣得正宗;52度耿直辣(高辣),辣得够味;65度重庆过把瘾(特辣),辣得够爽;75度火锅英雄辣(暴辣),勇敢者的挑战。

中国工程院院士、教育部食品科学与工程专业教学指导委员会主任委员金征宇认为,辣度标准的量化会带来麻辣消费新风尚,全辣度火锅的创新推动了麻辣火锅发展。

□新重庆-重庆日报记者 赵伟平 实习生 吴金楷

10月26日,在2024重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会暨第九届中国(重庆)国际火锅产业博览会期间,15场行业生态沙龙举行。各行业各领域专家结合自身研究领域,就行业发展的痛点、难点建言献策。

记者选取茶叶、花椒、预制菜三场生态沙龙,试图梳理归纳专家们的观点,找寻产业发展“金钥匙”。

茶叶 “三茶统筹”是根本出路

中国农科院茶叶研究所首席专家、二级研究员、博士生导师林智说,近年来,我国茶叶结构不断优化,一个非常鲜明的体现就是茶叶品种在绿茶基础上增加了白茶、红茶、黑茶等。消费选择的多样化,直接导致近年来绿茶价格持续走低,这给以绿茶为主的产区带来了挑战,永川便是其中之一。

怎么突围?“三茶统筹”是永川绿茶实现提质增效的根本出路。”林智说,具体而言,就是要着力构建茶产业、茶科技、茶文化三茶融合现代茶产业体系。

茶产业方面,要坚持适度规模经营,开展低效茶园改造,推广绿色低碳生产方式以及绿色防控新技术,保证茶叶品种;茶文化方面,要讲好茶叶故事,以文为媒,践行茶旅融合发展思路,走茶产业+教育、茶产业+旅游、茶产业+研学、茶产业+餐饮等多元发展模式;茶科技方面,要践行产业创新发展理念,提升茶园智能化、科技化水平,助力茶产业向标准化发展。最后,通过精深加工,开发更多茶产品。

花椒 向医药、化妆品精深加工求突破

江津花椒种植有600多年历史,目前江津花椒种植面积达53万亩,是全国县域面积最大的青花椒种植区域,有花椒产业相关的市场主体3000余家,花椒及调味品加工加工企业20余家,椒农28万户,62万人,花椒全产业链综合产值55亿元。

如何持续提升花椒产业附加值?“花椒产业可以在医药和化妆品上寻求突破。”江南大学化妆品功效评价中心主任杨井国教授说。

他解释,青花椒是川渝地区广泛种植的经济作物,其实在药品领域它也是一个药食同源的产品,花椒提取物可以广泛运用于化妆品上。

以日用品花椒精油为例,经过研究,花椒精油有除螨、抑菌等作用,目前产品正通过验证,有望推出一款青花椒精油产品。

同时,花椒提取物也是今后青花椒开发利用的一个方向。经过专家验证,花椒在抗衰老上有明显的功效,同时有舒缓、止痛镇痛等功效,这对提升江津青花椒的提质增效,产业的迭代升级有重要意义。

预制菜 加强源头把控和冷链物流建设

预制菜产业一头连着田间地头,一头连着消费者餐桌,是推动三产融合发展的有力抓手。近年来,随着预制菜行业的快速发展,如何推动预制菜产业规范化发展成为成为了产业发展亟待解决的新课题。

“根本就是要解决好食品安全问题。”山东新和盛集团有限公司集团董事、总裁温海涛建议,一方面,要从源头种植养殖端加强食材品质的把控,同时在生产加工端也要做好食品安全检测;另一方面要做好冷链物流配套设施建设,“冷链物流是产品新鲜度和质量的重要保证,不断升级完善冷链物流配套,才能最大限度保证食品的安全。”

潜心做爆品 打造大单品

龙头企业头脑风暴碰撞发展“火花”

□新重庆-重庆日报记者 菜园园

10月26日,在2024重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会期间,粮油、果蔬茶、中医药、预制菜等行业的7家龙头企业,就行业趋势、品牌战略、重庆区域特色产业发展等问题展开了热烈讨论,就相关问题给出意见建议。

“重庆坐落于中国的白酒黄金产区,也是白酒的消费大区,但是在白酒品牌以及产业的发展上,为何比起相邻的四川和贵州差距很大,请问陶总怎么看?”会议一开始,主持人、一乡一品(重庆)数字经济技术有限公司董事长李卓就抛出问题。

“我们酒厂跟茅台酒厂、五粮液酒厂距离分别都是90公里,三家正好画一个三角形,虽然离这么近,但是差距确实很大。”重庆江小白酒业有限公司总裁陶石泉直言不讳,去年国内白酒全行业收入为7500亿元,四川、贵州分别是3500亿元、2200亿元,而重庆仅为50亿元。

陶石泉表示,重庆白酒产业必须在资金、人才、品牌影响力这三个方面下功夫,奋起直追,打造白酒品牌爆品。

重庆道地中药材品类丰富,但产业集群缺乏核心竞争力;奉节脐橙、巫山脆李、潼南柠檬享誉全球,但水果精深加工产业发展相对缓慢……相关企业负责人分别从产业布局、产业链条构建等方面进行了客观分析,为相关企业理清思路。

中国轻工企业投资发展协会副理事长刘旭表示,重庆有水源优势,产出的白酒品质是优良的,可以重点发展清香型白酒。他说,我们有一个会员企业是做泡菜,他测试过很多白酒,说只能用江津地区的白酒,别的都用了,这也说明重庆白酒产业有独特的地缘优势。

重庆食品及农产品加工产业发展也有独特优势。佳沃北大荒农业控股有限公司副总经理孙晓娜表示,经过最近的考察后,该公司已决定将其西南总部落在重庆。孙晓娜说,该公司与远东地区有较大粮油贸易往来,重庆是中欧班列的起点,涪陵地区的龙头港又是长江龙头港,在陆运、海运上都有很强的运输优势。

青岛飞熊领鲜科技有限公司投融资副总裁李晓彤也表示,重庆是西部陆海新通道的重要节点,有国际物流枢纽园区,冷链物流基础设施建设也比较完善,完全可以建设中国西部或者整个中国进口冻品的集散中心。

研讨会期间,企业代表们为重庆相关产业发展给出了自己的建议。

绝味食品旗下的深圳网聚投资有限责任公司副总裁郑波提到了丰都麻辣鸡,并就地方性美食如何做成全国性大单品提出两点建议:其一,向深加工方向发展,依托冷链技术、速冻技术等,通过电商新零售等新渠道,实现市场拓展;其二,通过做强餐饮品牌向全国扩张。



图①:10月26日,在重庆国际博览中心举行的重庆火锅博览会上,火锅食材参展商展出的食材引来客商洽谈。
图②:客商正在选购餐具。
图③:参展火锅企业正在进行火锅底料炒制展示。

记者 张锦辉 摄/视觉重庆

□新重庆-重庆日报记者 周盈

10月25日下午,第九届中国(重庆)国际火锅产业大会主峰会2024中国火锅产业创新大会在重庆国际博览中心成功举办。本次大会汇聚了全球火锅行业300余位专家学者、业界精英,展开了一场精彩纷呈的思想碰撞,共探火锅行业发展趋势,共话火锅产业创新前景。

向外看——

揭秘火锅行业发展新趋势

中国工程院院士、江南大学食品学院教授、博士生导师金征宇以“火锅产业创新对餐饮生态的影响分析”为主题进行分享。他指出,单品类火锅店逐渐成为主流,聚焦小而美的细分品类发展迅速,数字化智能化转型升级是当前企业发展的重要趋势,行业规范化、标准化不断提升,对火锅产业的从业者以及相关研究者进一步研究火锅产业的发展方向和重点具有重要的指导意义。

艾媒咨询CEO兼首席分析师张毅重磅发布了《2024中国火锅产业发展与

300余位专家学者、业界精英共话火锅产业发展前景

重庆火锅何以向“新”而行

消费行为大数据报告》,并从产业规模、地域发展、消费者口味偏好、营销创新案例等方面进行了深入解读。通过大数据的科学分析,精准洞察消费群体,为业界把握市场状况与未来趋势提供重要的参考和决策支持。

向内求——

制造火锅行业创新动能

五斗米餐饮集团董事长王顺海,以“站在产业的高度探索品牌组合的广度”为主题进行分享。从产业认知、实践经验入手,阐述了五斗米横向多元化+纵向多元化的发展战略,打造品牌多元化与产业多元化的强强组合,灵活应对市场变化,实现品牌协同效应,让品牌定位更精准,营销更精准,再向百年餐饮企业的目标迈进。

重庆牧哥生物科技有限公司董事长

颜超,从供应链视角出发,进行了“增长型产品逻辑与新增长案例”主题分享。他表示,面对市场的激烈竞争,只有坚持产品的不断创新与优化,才是供应链企业立足市场、开拓市场的不二法门。

走出去——

开拓火锅世界新版图

随后,针对2024年火锅行业两大热门议题开展了两场圆桌分享。

其中聚焦火锅品牌海外布局,以“火锅‘排头兵’的‘出海经’”为主题展开圆桌对话,德庄餐饮公司总经理王峰、刘一手集团总裁尹伊、小龙坎火锅联合创始人陈刚、大龙燚火锅联合创始人王文军、弗若斯特沙利文咨询有限公司执行董事谢书勤、善志品牌战略创始人朱明军从火锅出海的地域选择策略,到异国团队组建及文化融合等各方面进行了分享和

中药材“渝十味”目录正式发布

了重庆道地中药材目录共43种,重庆优势药材目录共18种,并从中遴选上述十种药材进入“渝十味”目录。

市农业农村委数据显示,截至去年底,重庆中药材种植面积达300万亩,产量104万吨,其中“渝十味”道地优势中

药材种植面积为104万亩,产量达45万吨,分别占全市34.5%和43.1%,拥有规模以上中药材加工企业70家,年加工产值191亿元。

“从单个药材来讲,我市道地优势中药材在全国同类药材中优势明显。”市农

本报讯(新重庆-重庆日报记者苏畅)10月25日,重庆“渝十味”中药材产业高质量发展研讨会举行,会上公布了中药材“渝十味”目录。

这十种中药材分别是:黄连、黄精、党参、枳壳、独活、青蒿、山银花、佛手、木香、淫羊藿。

从2019年起,我市组织专家组成了“渝十味”学术委员会,经过充分调研、论证、咨询并广泛征求社会各界意见,形成