



第33届中国厨师节 暨2024中国厨师节博览会

邀请函

主办单位：中国烹饪协会

2024年10月25日 - 27日

四川·宜宾

中国厨师节介绍

中国厨师节，是中国烹饪协会主办的高规格大型餐饮业厨界盛会，被誉为 " 中国厨师峰会 "，" 世界厨师的奥林匹克 " 和 " 餐饮行业的广交会 "，中国厨师节始于 1990 年，每年一届，由各省市政府申办，已在济南、北京、上海、广州、杭州、南京、长沙、武汉、西安等多个城市连续举办了 32 届。旨在为弘扬中华饮食文化，展示主办城市风貌，推动地方餐饮发展，促进各地餐饮烹饪技艺交流，提升中餐在世界餐饮界地位，为中国餐饮业同仁们提供展示成果、交流经验、互相学习的平台。

中国厨师节博览会介绍

中国厨师节博览会（简称厨博会，CCFE），是“中国厨师节”衍生的国家级、高规格、全链条、新业态博览会，是全新打造的餐饮产业链采购对接平台。厨博会以全国千万专业厨师及餐饮企业管理者为基础，围绕餐饮企业和厨师采购需求设展，参展产品涵盖食材、调味品、厨具等餐饮全产业链，是全国首个以餐饮人主场开设的博览会。厨博会的设立让已成功举办过 32 届的中国厨师节，不再只是全国餐饮行业交流会、全国顶级名厨技艺比赛场，更是餐饮企业管理者直采贸易会。

2024 中国厨师节博览会将于 10 月 25 -27 日在四川宜宾国际会展中心举办，展览面积近 20000 平，作为中国餐饮行业管理者和领军人物最集中、专业度最高的交流盛会，厨博会将促进参展商与专业买家的融合共赢，推动餐饮高质量发展，开创餐饮行业新纪元！



2024 中国厨师节博览会亮点

一展看遍全国登峰厨艺，一站式餐饮供应采购新模式

新格局

以全新格局展望中国餐饮业发展现状及未来趋势。厨博会着眼于全餐饮领域，提升中餐的世界影响力，让中国美食与世界共享。

新业态

中国首个以终端餐饮企业买家为主场的博览会，以餐饮企业需求为基础，优化传统供应采购模式，为餐饮企业提供全供应链产品，打造中国餐饮行业供应与采购的大型综合贸易展会。

新机会

借助国家级比赛、专业论坛等系列活动，全国餐饮企业决策者、顶级烹饪大师及优秀厨师，可直接品尝、试用参展产品，参展商亦可参与赛事活动，更可直接与全国餐饮业管理者洽谈合作机会，厨博会为参展商和终端专业买家搭建最高效交流平台。



展品范围



餐饮食材



调味品



原辅料



预制菜



餐饮信息化



餐饮设备



烹饪厨具



餐厅用品



非遗及地方美食

专业观众

☐ 餐厅 ☐ 酒店 ☐ 超市 ☐ 厨师 ☐ 采购商 ☐ 经销商

往届合作媒体

人民网、光明网、央广网、环球网、国际在线、凤凰网、中国网、中华网、中国日报网、中国青年网、未来网、中国经济网、千龙网、北青网、人民日报、工人日报、中新社、抖音、腾讯新闻、百度、今日头条、新浪微博、每日新报、搜狐网、网易新闻、中国食品信息网、中国农业快报、餐饮新闻网、绿色食品资讯网、中华食品日报、华夏食品网、食品资讯网、中国食品日报、世界食品新闻网、餐饮界、职业餐饮网、餐创学堂服务号

往届合作企业

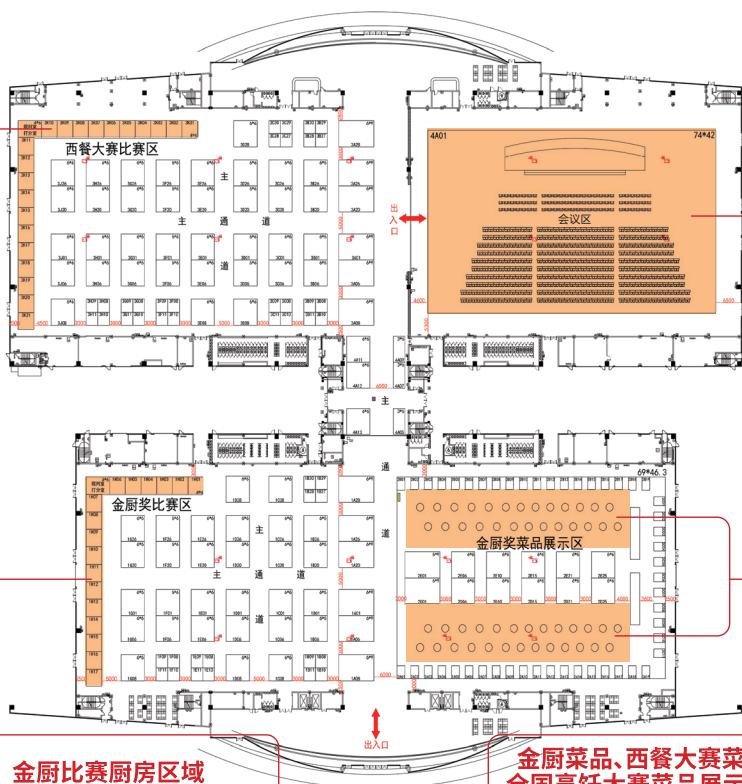


第33届中国厨师节 暨2024中国厨师节博览会

展位图

西餐比赛、全国烹饪大赛
厨房区域

开幕式、盛典、论坛、
大型活动举办区



室内光地：
面积 36m² 起订



标准展位：
面积 3m x 3m / 个



围展展位：
面积 3m x 2m / 个

联系方式

中国烹饪协会会展部

张媛 18618295191 线晶磊 15801256880

康乐 13801370145 李斯琦 13311012886

同期活动

会议论坛

- ⊙ 第 33 届中国厨师节开幕式
- ⊙ 首届川菜产业发展大会
- ⊙ 2024 中国烹饪大师名人堂师徒传承鉴证盛典
- ⊙ 2024 餐饮供应链经销商发展论坛
- ⊙ 金厨赛、西餐赛、九届大赛、年度最美厨师等活动颁奖典礼
- ⊙ 第 33 届中国厨师节闭幕式暨第 34 届中国厨师节交接旗仪式

烹饪赛事

- ⊙ 2024 全国西餐烹饪大赛
- ⊙ 2024 全国金厨菜品交流邀请赛
- ⊙ 第九届全国烹饪技能竞赛（西南赛区）

其他活动

- ⊙ 第 33 届中国厨师节金厨菜品交流展
- ⊙ 首届宜宾美食节及特色宴席展
- ⊙ 第 33 届中国厨师节宜宾市餐厅线下联动
- ⊙ 第 33 届中国厨师节欢迎晚宴
- ⊙ 宜宾龙头企业考察行
- ⊙ 宜宾特色美食品鉴会



第 33 届中国厨师节
暨 2024 中国厨师节博览会

欢迎您



中国厨师节微信公众号

