

2025 中餐供应链出海大会 6 月 22 日将在广州举行

在全球文化与商业深度交融的当下，中餐出海正迎来前所未有的机遇与挑战。

为助力中餐行业从业者更好地把握海外市场脉搏，突破发展瓶颈，6 月 22 日，2025 第三届全球海鲜（对虾）贸易节在广州·中国进出口商品交易会展馆举办期间，同期将举办“2025 中餐供应链出海大会”，共同探讨未来中餐出海的路径与机遇，为海内外餐饮企业与食品供应链企业搭建一个可持续的交流展示及交易平台。

本次大会将汇聚国内外餐饮企业、出海连锁中资企业、供应链服务商、平台与资本方、政策研究机构、海外本土专家等各界人士，将围绕合规先行、成本把控、文化适配、中餐国际化、供应链与本土化策略等话题展开深入探讨，打破行业界限、集全产业智慧，为中餐出海贡献可操作、可落地有价值、有成效的策略和解决方案。

主题一：东南亚食品接触材料检测避坑指南

在进军东南亚市场时，食品接触材料的合规性至关重要。此类检测标准严格且复杂，企业稍有不慎就可能面临产品召回、罚款等风险。本次大会将邀请权威检测机构专家，详细解读接触材料检测各项指标，分享实际案例中的避坑经验。从材料选择到检测流程优化，为企业提供全方位指导，确保产品顺利进入国际市场。

主题二：海外预制菜中央厨房的选址与成本测算

预制菜在海外市场需求日益增长，而中央厨房的合理选址与成本测算直接关系到企业成本与利润。会上，行业资深顾问将结合不同国家地区的政策、劳动力成本、物流条件等因素，深入分析中央厨房选址策略，并通过实际数据和模型，教授企业如何科学进行成本测算，实现成本最小化与效益最大化。

主题三：如何改造中餐味道（辣度）适应欧洲 / 东南亚市场

“众口难调” 是中餐出海面临的一大难题。欧洲和东南亚市场对中餐味道偏好差异显著，辣度更是关键调整因素。本次大会将邀请专业美食研发团队，基于对当地饮食习惯和口味偏好的深入研究，分享如何巧妙调整中餐辣度及其他风味，在保留中餐特色基础上，满足当地消费者味蕾，为中餐味道的本地化提供切实可行的方案。

主题四：海外市场趋势分析，哪些国家适合中餐品牌落地？

并非所有海外国家都适合中餐品牌盲目落地，不同国家市场潜力、消费能力、文化包容度等差异巨大。大会将通过详实市场数据，深度分析不同国家餐饮市场现状与未来趋势。从发达国家成熟市场到新兴发展中国家潜力市场，为企业筛选出最具投资价值与发展空间的目标国家，助力企业精准布局。

主题五：供应链与本土化策略：克服食材、口味、法规挑战

供应链稳定与本土化策略是中餐出海成功的基石。面对海外食材供应难题、口味适应需求及复杂法规限制，企业需全方位应对。大会将邀请供应链管理专家、本地餐饮从业者，分享如何构建高效海外供应链，实现食材本地化采购；如何依据当地口味改良菜品，以及如何确保运营符合当地法规要求，化解重重挑战。

主题六：探访广东本土已成功走向全球的餐饮企业

广东作为餐饮大省，孕育了众多成功走向全球的餐饮企业。大会将邀请广东的这些标杆企业现身说法，分享其出海历程、品牌打造经验、市场拓展策略等，为其他欲出海的中餐企业提供可实战化的策略，让中餐出海少走弯路。

思想碰撞、智慧分享，助力中餐出海，中餐连锁品牌不可错过的一场干货满满的重要盛会。

6 月 22 日，邀您齐聚广州 “2025 中餐供应链出海大会”，与行业精英共话发展，
携手推动中餐在全球舞台绽放更加绚烂光彩，迈出出海关键的第一步。