

2023中国(山东)团餐食材博览会开幕

万余家采购单位推来“购物车”

□最泰安全媒体记者 徐文莉 马晓艺

东风洒雨露，会入天地春。4月14日，2023中国(山东)团餐食材博览会暨现代食品产业博览会·2023第五届中国农业创富大会在泰山脚下开幕。泰山国际会展中心敞开怀抱，迎八方宾客，谋合作共赢。

博览会现场，省内外团餐行业精英、专家学者共聚一堂，畅谈行业趋势，把脉市场新机遇。本届博览会把优质展商资源带到泰安，既把泰安开放形象展示在嘉宾面前，又为泰安与知名食品供应链企业开展交流合作提供了难得机遇、带来了新的商机。

集吃、喝、玩、购于一体 广大宾客既饱口福又饱眼福

作为我国北方举办的首次团餐食材博览会，2023中国(山东)团餐食材博览会吸引了全国团餐行业前300强企业以及近万家公司餐饮企业、食品生产企业等到会观展、采购，为广大消费者献上了一场符合多层次饮食需求与文化享受的美食盛宴。

泰山茶、泰山板栗、宁阳大枣、东平湖鸭蛋……在“好品山东”展区，我市6个县(市、区)展出的各类美食，吸引了大量前来观展的嘉宾驻足品尝，进一步提升了我市食品产业的知名度和美誉度。

在预制菜、肉禽、水产海鲜等11个专区，千余展位带来5万多种展品，全面展示了山东、北京、上海等参展商优质农产品、餐饮设备、餐饮服务等方面的丰富资源。

展会现场，全国各地的采购人员手持产品目录册，在一个个展台和新产品前驻足观摩。作为一个集新食材、优质农产品、展示、采购、招标洽谈、订货于一体的专业团餐、餐饮食材全产业链展会，各参展商也摆放出了美味的食物、前沿的产品，希望能与更多的企业家相识、交流，寻找合作的空间。

“博览会既饱口福又饱眼福，很

多美食让我印象深刻。”来自北京的观展嘉宾刘慕阳说，章丘的鲍芹清洗之后就能直接入口，口感清脆甘甜，无丝无渣。泰安宏博时代教育服务有限公司用西红柿、西兰花、小米等食材精心制作的美食集可爱造型和营养于一体，让人耳目一新。

济南市南郊宾馆推出的国宾宴展示区，吸引了一群群观展人员前来拍照。“本以为是模具展示品呢，完全没想到是厨师们亲手制作的，整套宴席用荤素食物搭配成一幅美丽的画卷，这样一席鲁菜让人赞叹。”65岁的观展宾客刘曙东对厨师长石怀宁竖起大拇指。

“国宾宴是招待国宾及其他贵宾的宴席，展示了山东独特的餐饮文化。为了此次参展，我们提前一周备菜，最后由12名厨师共同完成全部菜品。我们精心选择食材，其中最受大家瞩目的黄河大鲤鱼重达15斤。国宾宴里每道菜都在考究的烹饪中体现了高超的技术含量，我们希望通过这套宴席来高水平展示鲁菜形象，受到观展宾客的认可。”石怀宁说。

满足一站式采购需求 客户纷纷抛出橄榄枝

积极交流、介绍产品、洽谈业务……博览会期间，各参展企业马不停蹄，力争在博览会上开拓更大的市场。各展台前，前来参观了解的人络绎不绝。

山东伊立浦商用智能厨房有限公司是一家来自广东佛山的企业，他们带来的自动分饭机设备一经亮相，就受到了中央厨房行业观展人员的欢迎。“我们的机器能有效替代人工，解决中央厨房配餐时打米饭环节人工劳动强度较大的问题。”公司销售总监滕浩向记者介绍，在流水线打饭过程中，热腾腾的米饭温度高、分量重，这个环节的工人很辛苦。但自动分饭机只需要投入蒸熟的米饭，机器会自动把米饭分到相应餐盘，再由下

一个环节的工人分菜即可。

“看，这是一台我们已经在北大餐厅投入使用的智能设备，只需轻轻一推，机器就能自动分出260克米饭装入盘中，每份分量一致，顾客可以自己端着米饭继续取用喜欢的食物。”滕浩说，这些智能产品已经能实现双头出餐，能有效提高团餐、中央厨房等供应单位的配餐效率，“此次博览会让更多人了解了我们的企业 and 产品，我们也以此为契机，大力宣传了伊立浦品牌，助推企业打开更多市场”。

“在家门口能参加这样一场博览会，真是太难得了。”泰安绿厨商贸批发有限公司的采购商说，他们公司主打产品是鸡汤，因此想来找一些高品质的材质包装盒供应商，目前看博览会现场有很多合适的产品，他们也希望能与更多的企业家进一步联系，建立合作。

“这个盒子可以装汤吗？会不会洒？有没有异味？”在山东澳强包装科技有限公司展台前，观展人员的询问十分细致。企业销售人员做足了准备，拿出了PP材质、玉米淀粉材质等不同材质的包装材料，让对方选择。参展商告诉记者，此次企业带来了打包盒、无纺布手提袋、奶茶杯、吸管等用于餐饮的包装产品，满足客户一站式采购需求。目前，已经有很多采购商前来咨询了解，达成初步意向，广东等外地客户也向企业抛来橄榄枝，寻找合作空间。

企业不断扩大“朋友圈” 做强合作“商业圈”

借展会平台，各企业不断扩大“朋友圈”，做强合作“商业圈”。在这片热土上寻求合作，成为参展商的心声和行动。

“这次博览会带给我很多惊喜，让我感受到了泰安企业的热情与诚意。感谢这次博览会，帮助我们寻找更多的行业合作伙伴。”山东鲁花

集团大包装餐饮中心餐饮业务部部长陈巧华说，鲁花集团在零售端已经家喻户晓，但企业也希望与更多团餐、酒店等供应商开展合作，并研发了大包装食用油、调味品、面粉、米等系列产品，希望更多客户关注鲁花。博览会首日，鲁花集团与“老朋友”泰安腾达文化餐饮管理有限公司继续签订了合作协议，另一家专供学校的团餐供应商也与鲁花建立合作，两项合作交易额累计8000万元。

刚过7时，威海市秋阳绿色食品有限公司展台已经开张了。“我们的花饽饽一摆出来，就有人来选购，一上午已经有100多个意向客户添加了联系方式。这一趟，果然不虚此行。”企业负责人曹燕青高兴地说，本次博览会，企业带来了祝寿款、儿童款、日常款的蛋糕以及早餐系列、零食系列的花饽饽产品，吸引了很多餐饮公司的关注。公司也与山东鲁花集团签订了战略合作协议，目前秋阳食品的面粉、花生油全部来自鲁花，食品调色都是用纯天然果蔬粉完成，绿色的产品加上创新设计，让胶东花饽饽有了新时代的崭新面貌，也收获了更大的市场。

山东凤翔食品发展有限公司带来的狮子头、马蹄木耳肉丸、鸡排等菜品前，一直有团餐客户询问。凤翔食品销售总监胡新茂说：“今天既有老客户，又有新客户，我们会在博览会后一一拜访，与大家共话发展、共谋合作、共赢未来。”

“准备团餐往往时间紧、任务重，需要在最短的时间内保质保量完成供餐，因此团餐企业希望前端食材能尽量预制化，以提高备餐时效性。”山东邦泽盛世供应链管理有限公司总经理张乐介绍，本届团餐食材博览会吸引了大量企业参展，为团餐企业搭建了一个沟通交流的平台，如果有厂家及时了解到店餐企业的需求，就能生产出更多好的产品，有利于推动整个行业更好更快发展。

经过紧张激烈的角逐，个人奖——“润达杯2023”厨类拔萃·巅峰对决”美食大赛中烹调热菜特金奖；团体奖——2023中国(山东)团餐食材博览会营养配餐十佳铂金奖、金奖，宴席展示大奖，宴席美食展示大奖，美食展示大奖，特殊贡献奖一一揭晓。

泰安腾达文化餐饮管理有限公司行政总厨王公兵、运营总监江焕武获得中式烹调热菜特金奖。“有幸获奖，对我来说，既是一份荣誉，也是一份责任，更是一份激励。”二人均表示，通过此次参赛，他们在同行那里学习到很多新的烹饪技巧，对他们有了新的启发，以后会继续研发新的菜品，把好的创意带给大家。

暖心志愿服务 传递泰安温度

本报4月14日讯(最泰安全媒体记者 刘明荟)“从这里往前走100米左右，在您的左手边，就能看到卫生间。”14日上午，在泰山国际会展中心，来自泰山职业技术学院的志愿者正耐心细致地为参加2023中国(山东)团餐食材博览会暨现代食品产业博览会的展商提供引导服务。除了场馆内部道路引导，他们还还对参展商及观展人员咨询的问题进行耐心解答。

12时许，在展馆服务台，穿着红马甲的志愿者们正在为参展商及工作人员发放热腾腾的午餐盒饭。“这是您的午餐，一共4份，请您核对一下。”面对每一位取餐者，志愿者们都很细心，小心翼翼地帮他们从保温箱里取出盒饭，核对好数量后递到他们手中。“很多来自外地的参展商对环境 and 活动细节不是很清楚，由于口音的问题，交流不是很顺畅，不过没关系，我们多解释几遍，直到他们听明白、弄清楚。我们要让每一个来到泰安的客人都能感受到泰安这座城市温度。”一名志愿者说。

据了解，这次展会期间，约有130位志愿者参与其中，为展会的顺利开展提供暖心、贴

心的志愿服务。“我们共组织了100多位大一、大二的学生来做志愿者。组织学生参加志愿服务，既能给他们提供宝贵的社会实践机会，也能让他们有机会为社会发展贡献一份力量。”参加此次志愿服务的泰山职业技术学院财经系团总支书记安然说。

除了大学生志愿者，还有机关单位的工作人员加入了志愿者队伍。“2023中国(山东)团餐食材博览会暨现代食品产业博览会是我市继北京泰山优品推介会后打造泰安‘泰好吃’农产品区域公用品牌的又一有力举措。作为此次展会的承办企业，腾达文化承担了很多保障和服务方面的工作。此次活动参与人数多，服务人员相对紧缺。面对这个困难，作为省人大代表的腾达文化董事长宋超向市人大提出申请，希望得到帮助。得知这一消息，市人大帮助宋超出主意、想办法，要求市人大农委靠上工作，排忧解难，协调有关部门共同做好食博会筹备工作，并组织机关工作人员前来开展志愿服务。”带队参与此次志愿服务的市人大工作人员表示。

美食大赛争“香”斗“宴” “厨”类拔萃尽显风采

本报4月14日讯(最泰安全媒体记者 马晓艺 徐文莉)“春江花暖鸭、啤酒鸭、灵芝老鸭汤、珍菌老鸭佛跳墙、御府鸭块……”同样的食材，在不同厨师的烹饪下，经过火候的淬炼，犹如一件件鲜活的艺术品，冒着腾腾热气，散发着诱人的香味。14日下午，“润达杯”“厨”类拔萃·巅峰对决”厨艺大师赛总决赛在泰山国际会展中心一层A馆开启。

来自全省优秀团餐企业的20多支代表队、100多名厨艺大咖参赛，为大家带来了一场视觉和味蕾的双重享受。在预制菜争霸赛(中烹热菜)现场，参赛厨师们纷纷拿出看家本领，大显身手，普通的食材在技艺高超的厨

师手中成为美味佳肴，再配以不同餐碟以及雕花等点缀装饰，一盘盘“舌尖上的美味”惊艳亮相。在团队展台大比拼、“盛世中华·国泰民安”名菜名宴荟萃展览、烹饪大师厨艺表演、预制菜品鉴汇等项目中，精美菜品展示吸引了众多驻足观赏。

厨艺大赛用色香味俱全的美食佳酿掀起了本次食博会的高潮。“预制菜争霸赛(中烹热菜)”的题目是以2公斤预制菜鸭块为食材，由选手现场制作两款8人量菜品，口味、餐具不限，具体怎么做由选手自己发挥。”本次大赛裁判组组长、山东省烹饪协会副秘书长宗世忠介绍，通过菜品来看，参赛选手们烹调方法多样，雕刻、摆盘精

美，都很用心。大家做出了各式各样的菜品，既展现了高档特征，又适合大众口味，非常适合团餐。比如，灵芝老鸭汤、鸭肉狮子头等作品都很让裁判意外，做得非常有特色，灵芝老鸭汤融入了泰安特色泰山灵芝，味道浓郁。

“今天的题目有些难度，因为鸭块处理不好就有腥味。我准备了香菇焖鸭和黑椒鸭块两道菜。”来自滨州的山东花园食品有限公司经理李振江说。济南禾苗餐饮有限公司厨师郭旭做的两道菜是板栗啤酒鸭和香酥鸭。“每个场地每次菜品不同，比较考验厨师的随机应变能力，但每次比赛都有新的收获，对自己也是一个提升。”郭旭说。

经过紧张激烈的角逐，个人奖——“润达杯2023”厨类拔萃·巅峰对决”美食大赛中烹调热菜特金奖；团体奖——2023中国(山东)团餐食材博览会营养配餐十佳铂金奖、金奖，宴席展示大奖，宴席美食展示大奖，美食展示大奖，特殊贡献奖一一揭晓。

泰安腾达文化餐饮管理有限公司行政总厨王公兵、运营总监江焕武获得中式烹调热菜特金奖。“有幸获奖，对我来说，既是一份荣誉，也是一份责任，更是一份激励。”二人均表示，通过此次参赛，他们在同行那里学习到很多新的烹饪技巧，对他们有了新的启发，以后会继续研发新的菜品，把好的创意带给大家。

泰安腾达文化餐饮管理有限公司董事长宋超：

以食为媒，为泰安发展贡献腾达力量

本报4月14日讯(最泰安全媒体记者 刘明荟)13日下午，在2023中国(山东)食材博览会筹备现场，泰安腾达文化餐饮管理有限公司董事长宋超忙里忙外，一会儿和主持人商议巡展路线，一会儿调度大会的筹备情况，头发很快被汗水浸湿了。作为此次展会的承办商，腾达文化承担了很多保障及服务方面的工作。

“能承办这次盛大的行业展会，

我们非常荣幸。2023中国(山东)食材博览会是北方首次举办的食材博览会，展会落实泰安市委发展现代服务业的要求，以食为媒，推动行业发展，助力泰安新型工业化强市建设和现代服务业转型升级。这次展会搭建起了一个推介和交流的平台，让企业可以得到更多的资源和发展机遇。通过这次展会可以把泰安及山东的名优产品推广出去，把泰安的供应优势与

兄弟省市的需求结合到一起，形成全国的供应体系，让山东好品、泰安好物走出山东、走向全国。同时，也可以把泰安的‘泰好吃’区域品牌效应继续扩大化，让更多的人认识、体验泰安的特色产品，感受泰安的‘好’。”宋超说。

“我们公司上下全力支持这次展会，从协调、筹备、招展到顺利开幕，付出了很多的努力。”宋超说。为了保障这次展会的顺利开展，腾

达文化在用车服务、志愿服务、餐饮服务等方面也提供了极大的支持。“我们公司这次为展会提供全程用车服务，调用60多辆大巴车、商务车等接送参展商，随时为他们提供便利的交通服务。”在展会现场服务的腾达文化工作人员告诉记者，为了让现场服务贴心到位，公司还向志愿服务组织申请了百余名志愿者，为展会提供现场引导及咨询服务。



□本版图片由最泰安全媒体记者 隋翔 拍摄