

ข้อมูลการจัดงาน

ระยะเวลาจัดงาน : **19 -21 สิงหาคม 2560**
 สถานที่จัดงาน : Shanghai New International Expo Center
 ผู้จัดงาน : Shanghai Gehua Exhibition Service Co., Ltd.
 รูปแบบงาน : งานแสดงสินค้าอาหารทะเลและอาหารแช่แข็งนานาชาติ (เพื่อการเจรจาธุรกิจเท่านั้น)
 เว็บไซต์ : <http://www.sifse.com>
 วันรับสมัคร : ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป
 ค่าใช้จ่าย : **Equipped Space: USD3,497/9 SQM**

สามารถยื่นเอกสาร
SMEs Pro-Active
 เพื่อของบค่าบูทได้
ภายใน 17 ก.พ. 60
 (ผลการพิจารณาขึ้นอยู่กับกรมฯ)

USD3,767/9 SQM (Corner)

(Includes: rear & side walls, fascia panel with company name, carpet, 1 table ,2 chairs , 1 plug socket, 1 spotlight per each 3sqm, electricity (220v) aisle cleaning and pavilion security.)

ข้อมูลงานแสดงสินค้าและสถิติ

- สินค้าที่จัดแสดง :
- ★ Fresh, frozen, live, processed and value-added seafood and aquatic products
 - ★ Aquaculture technology and equipment
 - ★ Processing, packaging, preservation technology and equipment
 - ★ Fishing tools and technologies
 - ★ Aquatic feed and drugs
 - ★ Media, associations and others

พื้นที่ในการแสดงสินค้า : **37,500 sqm**
 จำนวนบริษัทที่เข้าร่วม : **859 บริษัท**
 จำนวนผู้เข้าชมงาน : **31,441 คน จาก 39 ประเทศทั่วโลก**

Country/ Region Pavilion



ข้อมูลทางการตลาด

- **เซี่ยงไฮ้**นำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากไทยรวมทั้งสิ้น **2,453 ล็อต คิดเป็นมูลค่า 22.04 ล้านดอลลาร์สหรัฐ** โดยสินค้าสำคัญ ได้แก่ กุ้งกุลาดำ ปลาตัว กุ้งแม่น้ำ และปลาน้ำ เป็นต้น
- **อาหารสดจากทะเลอ่าวไทยและอันดามันยังเป็นที่ต้องการของตลาดซีฟู้ดทั่วโลกโดยเฉพาะจีน** ซึ่งเป็นตลาดผู้ซื้ออาหารทะเลใหญ่ที่สุดในโลก สร้างรายได้ปีละหลายหมื่นล้านบาท
- ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลยังมีไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคของประชากรจีน ที่มีจำนวนกว่า 1,300 ล้านคน ประกอบกับเศรษฐกิจจีนที่ขยายตัวในระดับสูงอย่างต่อเนื่อง ทำให้**ชาวจีนเริ่มมีกำลังซื้อเพิ่มขึ้น** และมีการนำเข้าอาหารทะเลเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตามไปด้วย นับเป็น**โอกาสของไทยในการขยายการส่งออกอาหารทะเลไปจีนได้อีกมาก**
- **อาหารแช่แข็งพร้อมรับประทาน** เป็นสินค้าที่มีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ด้วยมูลค่าจำหน่ายที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 30 สาเหตุหลักมาจากรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันที่เร่งรีบมากขึ้นของชาวจีน โดยเฉพาะในเมืองสำคัญทางธุรกิจ อีกทั้งรสนิยมการบริโภคของชาวจีนที่นิยมอาหารแบบตะวันตกมากขึ้น
- ชาวจีนส่วนใหญ่นิยมบริโภคอาหารทะเลประเภทปลาชนิดต่าง ๆ โดยเฉพาะปลาทะเลลึกมีชีวิตร ซึ่งจะนำมาทั้งตัว (ไม่ตัดหัวและหาง) ทั้งนี้ผู้บริโภคในพื้นที่แถบชายฝั่งทะเล อาทิ ผู้เจียน **เซี่ยงไฮ้** เจ้อเจียง เป็นต้น (เป็นพื้นที่ที่มีการใช้จ่ายเพื่อบริโภคสัตว์น้ำมากที่สุด) ผู้บริโภคแถบนี้นิยมรับประทานอาหารทะเลที่มีคุณภาพและราคาสูง อาทิ ปลาแซลมอน ปลาเก๋า กุ้งล็อบสเตอร์ หอยนางรม ปลาค็อด ปลาหมึก และปู เนื่องจากประชากรมีกำลังซื้อสูง และให้ความสำคัญกับการรักษาสุขภาพ

ที่มา คมชัดลึก ก.พ 2559 / ข่าวเศรษฐกิจ ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้า



ติดต่อ บริษัท บิแอลไอ (ประเทศไทย) จำกัด

คุณหยก, คุณบอม, คุณทิพย์ โทร. 02 204 2580-5 Ext. 103, 104, 114

Email: coordinate2@blithailand.com, pakkasid@blithailand.com, coordinate3@blithailand.com

We would like to Exhibit Visit

Company Name: _____

Address: _____

Contact Person: _____ Position: _____

Tel: _____ Mobile: _____ Fax: _____

Email: _____ Website: _____

Product: _____