

# 2024上海大型餐盒展（2024中国上海HOTELEX餐具餐盒展）

产品名称	2024上海大型餐盒展（2024中国上海HOTELEX餐具餐盒展）
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/平方米
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦7-8楼
联系电话	13524187672 13651828941

## 产品详情

本次展会将覆盖面广，涵盖零售食品、快餐饮料、咖啡、茶、烘焙、糖果、饼干、巧克力、膨化食品、酒精饮料等不同品类，各类休闲食品应有尽有。其中，展商将会展示各种规格、口味、颜色的休闲食品，除了传统的制造技术外，还会展示各种现代化技术，例如新型食品加工工厂设备、新型包装机器及材料、食品营销技术等，从而得到更多商业成功的机会。

同时，本次展会不仅是传统酒店业和休闲食品业中企业的展示平台，也是中小型企业展示实力和产品的\*商业机会。此次展会将为企业搭建一个展示自身产品的国际购货平台，让企业可以面向全球市场，为产品的发展找到更好、更广泛的商机。

### 插入相关专业知识

在本次展会上，我想为大家介绍一些关于休闲食品工艺技术的相关专业知识。

#### 1、烘焙技术

烘焙技术是指用烘箱、烤架、发酵箱等设备，将食品放入设备中，通过热空气和烤架照射烘烤，让食品变得更加美味、营养丰富。

#### 2、水煮技术

水煮技术是指将食品放入开水中煮熟，使得食品口感更加细腻、质地更加柔软、营养价值更高。

#### 3、干燥技术

干燥技术是指将食品中的水分去除或减少到所需的程度，让食品延长保存时间、口感更佳。

小于3个问答

## 1、为什么要参加上海大型休闲食品展

参加上海大型休闲食品展，不仅可以展示企业实力和产品，还可以了解全球市场的\*\*技术和发展趋势，拓展企业发展空间，提供更多商业机会。

## 2、本次展会有哪些精彩的活动

本次展会将举办各种精彩的活动，如休闲食品品鉴、食品营销技术培训、行业趋势分享等，让参展商和买家互相交流，互相学习。

## 3、我们可以在展会中了解哪些品牌和产品

本次展会将涵盖零售食品、快餐饮料、饼干、巧克力、膨化食品、酒精饮料、烘焙、茶等休闲食品品类，包括国内外的\*\*品牌和一些中小型企业产品。

## 酒店餐饮设备的分类

厨房设备 可以帮助餐饮员工进行食品加工、准备和烹饪的设备。

餐具 指餐桌上用于盛放、摆放食品的各种器皿和配件。

展示架 主要用于展示各种美食和饮品。

面点机 主要用于制作各种面制品。

除此之外，如何选购适用于酒店餐饮设备也非常重要。

## 选购酒店餐饮设备需要考虑以下几个因素

设备价格 不同种类的酒店餐饮设备价格都会有所不同，消费者需要根据自身需求及预算选择。

设备品牌 选择品牌好的设备会更加有保障，且售后服务更加完善。

设备功能 根据不同的酒店餐饮需求，选择功能更加丰富、性能更加优越的设备可提高工作效率。

设备使用寿命 设备使用寿命是一件非常关键的问题，消费者可以通过查看设备使用寿命的说明书，或者咨询专业人士来选购\*合适的设备。

## 小于3个问答

问 选购设备的时候需要注意哪些因素

答 选购设备需要注意价格、品牌、功能及使用寿命几个方面，这些因素都会影响到设备的使用效果和成本。

问 展示架的种类有哪些

答 常见的展示架有隔层展示架、框架展示架、层压板展示架、流水线展示架等。

问 为什么餐饮配套服务也很重要

答 一些餐饮配套服务可以帮助餐厅提高服务水平、提升客户满意度，例如预约餐厅服、庆典策划服务和餐饮培训服务等。

展会介绍:

2024年上海国际酒店及餐饮业博览会由上海博华国际展览有限公司举办，举办周期为：一年一届，本届展会将在2024年3月27日-30日举办，展会地点中国-上海-崧泽大道333号-上海国家会展中心，展会预计展览面积达到400000平米,参展观众数量达到230000人，参展商数量及参展品牌达到3000家。

展品范围

12大行业版块: 厨房设备与用品、桌面用品、餐饮食材、食品综合、饮品综合、咖啡与茶、冰淇淋设备及物料、烘焙设备及物料、酒类综合、食品餐饮包装、餐饮设计及配套、连锁加盟及餐饮投资

4大特色专区: 中央厨房精品展区、自有品牌展区、火锅食材展区、工业饮品及生产设备展区

厨房设备与用品：烹饪设备综合、洗消设备（原洗碗机设备）、制冷纸杯、厨房环保设备、中央厨房设备、厨房辅助设备及用品、厨房食品加工机械、厨房设备生产加工机械、冷链物流及配送

桌面用品：桌面餐具及器皿、桌面辅助用品（餐布、餐桌椅、餐台、餐具艺术品等）、自助餐设备与用品

食品综合：乳制品、休闲食品、方便食品、罐头食品、及功能食品、清真食品、其他食品

餐饮食材：生鲜肉禽、米面杂粮、水产制品、油及油制品、豆制品、火锅食材、果蔬产品、调味品、冷冻食品、预制产品、其他食材

烘焙设备及原物料：烘焙设备、烘焙配件、烘焙制冷设备、烘焙原辅料、烘焙半成品、烘焙成品

冰淇淋设备及物料：冰淇淋制冷设备、冰淇淋原辅料、冰淇淋成品、冰淇淋模具；饮品综合：饮品原料、饮品设备、工业饮料及设备

咖啡与茶：咖啡设备及其配件、咖啡冲泡器具及配件、咖啡原物料及相关用品、茶原料及成品、茶类器具及工艺品（玻璃制品、陶瓷制品、茶具、茶具配件及工艺品）、茶用设备及技术（萃茶机、茶叶烘干机、茶叶分装机等）

酒类综合：酒精类饮品、酒类配套

食品餐饮包装：食品包装材料与制品；食品饮料包装机械、食品包装设计解决方案

餐饮设计及配套：餐饮设计服务、餐饮配套产品

## 2024年上海大型生鲜食材展|2024上海生鲜肉类食材展览会（协会主办）

随着人们对于健康食材的重视，生鲜食材市场在近年来不断扩大，各种进口生鲜食材也逐渐流入中国市场，带来了更多的选择。2024年上海大型生鲜食材展|2024上海生鲜肉类食材展览会将在上海国际展览中心盛大展开，届时展会将汇聚来自国内外的众多\*\*食材企业，展现\*新鲜、\*优质的生鲜食材，旨在为广大消费者提供更健康、更可靠、更具质量保障的生鲜食材。

作为上海地区\*\*\*\*的专业展览主办方之一，上海博华国际展览有限公司在举办各类展览方面有着丰富的经验，并致力于为参展企业提供优质的展览服务，与各方合作建立良好的展览合作关系，帮助品牌提升\*度和销售额。

展览时间 2024年3月27日-30日

展览地点 上海虹桥国家会展中心

### 【产品服务介绍】

#### 一、展会特色

1. 聚焦生鲜食材，展示全球鲜美食材品质道道。
2. 收集全球生鲜食材，倡导健康生活方式，践行绿色消费理念。
3. 搭建连接生鲜食材供应链各环节的桥梁，为行业提供整合服务。
4. 现场开展多种鲜食料理、营养餐饮、烹饪培训等活动，为参展企业提供宣传机会。

#### 二、为什么选择参展

1. 见证中国\*大的生鲜食材展览，提高品牌\*\*度

上海大型生鲜食材展|上海生鲜肉类食材展览会不仅前往参会的国内外鲜食料企业甚多，更有上千名国内外专业观众前来观摩，对于进入中国市场的企业来说，这是一个极好的展示品牌的机会。

2. 致力于为参展企业打造更多商贸机会

上海大型生鲜食材展|上海生鲜肉类食材展览会向观众开放时间较长，不仅为观众带来了\*\*的视觉体验和食材购买体验，更为各参展企业带来了大量商业贸易机会，提高了企业的经销能力。

3. 参加专业论坛交流，提高品牌行业知晓度

展览期间还会开展多场行业内的论坛，为嘉宾提供机会与来自全球的业内\*\*人士交流，推动行业内知识分享，拓宽参展企业的行业广度。

#### 三、参展流程

1. 参展申请 填写参展申请表并提交
2. 成交公告 展会确定参展企业后，组委会将会发布成交公告并邀请参展企业参加展会
3. 展位选购 企业可根据需求自主选购展位

4. 产品规划 按照展位情况，展商应合理规划展品和参展布局
5. 前期宣传 组委会将会为每个参展企业安排媒体宣传推广工作
6. 现场布置 到达现场后，企业应按照规定时间进行现场布置和准备工作
7. 展期服务 品牌推广、新品释放、供销洽谈、名片交换、业务咨询、人才招聘

食品是人类赖以生存的基本物质需求之一，而食品饮料包装则是保障食品品质的重要条件之一。作为世界上\*具活力的城市之一，上海承载了丰富的食品饮料制造企业和消费市场，因此，在这里举办了中国大型上海食品饮料包装设备展览会。本次展览会与上一届相比，不仅升级了时间和地点，更更新换代了展馆，展现了更多食品饮料包装设备行业新技术，新产品，新理念。

## 产品服务介绍

本次展览会将集中展示食品饮料包装设备行业\*新的技术和产品，其中包括

1. 食品饮料包装生产线
2. 饮料填充机械
3. 食品加工设备
4. 包装材料
5. 食品饮料机器人
6. 饮料灌装机
7. 食品机械配件等

此外，本次展览会还将聚焦于绿色、环保、智能、可持续等主题，推广食品饮料包装行业可持续发展理念，为参展商和观众提供全方位的产品展示和交流服务，引领食品饮料包装行业技术革新。

## 问答

Q 食品饮料包装设备有哪些关键技术

A 食品饮料包装设备的关键技术包括自动化程度高、智能化、绿色化、环保化、节能减排等。这些新技术的出现既提高了生产效率，也能减少环境污染。

Q 食品饮料包装设备的市场趋势是什么

A 现在市场趋势是新技术、新产品、新材料的不断涌现和推广。未来的趋势将是可持续性、定制化、智能化和环保性。我们将在本次展览会上重点推广这些高科技，高附加值的新技术和新产品。

Q 如何参展和观展

A 欢迎有兴趣的企业、团体报名参展，也欢迎有兴趣的人员前来观展。您可以通过我们的\*\*\*\*或官方微

信联系我们，我们将推出各种购买门票和展位的渠道。同时，参展商和观众可以直接在现场与专业技术人员进行深入交流探讨。

## 结语

本次展览会是中国大型上海食品饮料包装设备展览会的又一个里程碑，它将为观众带来全方位、高质量和有价值的新产品和新技术，这也将为食品饮料包装设备行业的未来发展打下扎实的基础。我们期待您的到来，共同分享这个全球\*受关注和\*具影响力的食品饮料包装设备盛会。

## 2024中国第32届上海大规模可降解餐具餐盒展 新时间/地点/展馆

随着社会的不断发展和人们环保意识的不断增强，可降解餐具和餐盒这一新型环保产品的市场需求也在不断扩大。为了更好地促进可降解餐具和餐盒的产业发展，上海博华国际展览有限公司将于2024年举办第32届上海国际可降解餐具展和第32届上海国际可降解餐盒展，邀请国内外众多相关企业和专业人士前来参观交流。

## 产品服务介绍

本次展览将展示各品牌、各种类别的可降解餐具和餐盒产品，包括生物降解型餐具和餐盒、淀粉基餐具和餐盒、复合降解型餐具和餐盒、藻类餐具和餐盒等多种类型。同时，展览内还将展示与可降解餐具和餐盒相关的加工与生产技术及相关设备，介绍包括原料、工艺、设备在内的全产业链的设计与应用。

## 专业知识

1. 可降解餐具和餐盒的设计原则
2. 可降解餐具和餐盒的生产方式
3. 可降解餐具和餐盒的市场前景

## 问答

1. 可降解餐具和餐盒生产的原材料是什么

可降解餐具和餐盒的生产原材料主要包括淀粉类、生物降解塑料和藻类等多种类型。

2. 可降解餐具和餐盒生产需要注意哪些环保问题

在生产可降解餐具和餐盒时，需要注意原材料的选择、生产过程中的废弃物处理以及减少或避免二次污染等环保问题。

3. 可降解餐具和餐盒行业未来的发展前景如何

可降解餐具和餐盒行业未来的市场前景广阔，随着市场的扩大和技术的不断提升，可降解餐具和餐盒行业前景看好，将成为环保领域的一颗新明珠。

## 2024年上海第32届外卖餐饮包装展、餐盒器皿展览会（上海国际餐盒展）产品服务介绍

上海博华国际展览有限公司是一家专业从事展览会策划、组织、执行和服务的企业。我们为广大消费者

和行业专业人员提供优质的展览会产品和服务，深受广大客户的信任和好评。本次介绍的是我们即将举办的2024年上海第32届外卖餐饮包装展、餐盒器皿展览会（上海国际餐盒展）。

## I. 展会日期和地点

展会时间 2024年3月27日至30日

展会地点 上海虹桥国家会展中心

## II. 展会介绍

这是一个展示外卖餐饮包装和餐盒器皿的专业展览会。针对餐饮包装行业和相关企业提供直接展示产品和技术的平台，展示多种餐饮包装和餐盒器皿，让餐饮企业看到产品的优劣，并做出选择。同时，此次展会的宗旨是增强消费者对绿色环保可持续的认识和意识，引导行业在技术、设计、安全和性能等多方面提升产品质量水平。

## III. 产品展示

### 1. 餐饮包装制品

餐饮包装是外卖餐饮业不可或缺的一部分，餐饮包装的好坏直接影响用户的用餐体验和餐点食品的质量，并对环境安全造成影响。因此我们在此次展会，为参展商和观众提供了一个展示餐饮包装制品的平台，集中展示多样化的纸质、塑料、玻璃等材质的餐饮包装容器，以安全环保为原则，功能新颖、美观实用的餐饮包装制品。

### 2. 餐盒器皿制品

本次展会的另一类产品展示是餐盒器皿制品，除了繁多的餐饮包装制品，高质量的餐盒器皿还可以为顾客提供更好的用餐体验和更好的保温效果。因此，我们延伸到策划展示餐盒器皿制品，关注支撑餐饮业、促进节能减排的重要组成部分餐盒器皿制品。提供比较多样化的材质样式选择，以及质量、安全、美观等方面的考虑，给参观者带来全新的使用感受。

## IV. 服务与支持

为了更好地展示参展商的产品和服务，增强展会效果，我们为广大客户提供以下服务

### 1. 展位布置及公共展台

提供优质的展位布置及不同档次、不同风格的公共展台，来满足不同类型客户的需求。

### 2. 发布信息产品

允许参展商展示在展馆附近的信息，以便参观者及时了解产品和服务。

### 3. 媒体支持

我们邀请多家\*\*媒体及时报道展会内容及展商信息，以便扩大展会\*\*度。

2024上海大型餐饮设备展（2024中国上海HOTELEX厨房餐饮设备展）

2024年，上海博华国际展览有限公司将举办第27届中国上海HOTELEX厨房餐饮设备展，这是中国规模\*大、品类\*全、开展历史\*悠久的酒店及餐饮行业展览会之一。本次展览预计将吸引超过2,500家参展商、300,000名专业观众，展览面积达到300,000平方米，将展示来自全球的酒店及餐饮设备、用品、食品、饮料等。本次展览将囊括以下5大主题展示区

1. 酒店用品及客房用品展示区
2. 厨房及餐饮设备展示区
3. 食品及饮料展示区
4. 冷冻设备及配件展示区
5. 清洁卫生及餐具展示区

此外，我们还将为参观者举办多场专业论坛和展销活动，为餐饮行业与酒店业提供更为多元化、专业化、全面化的服务。

### 产品服务介绍

我们为展商和观众提供了全面、专业的服务，帮助他们更好地了解和展示自己的品牌、产品和服务。我们的展示区将设有专业的展台搭建、灯光音响、展位装修及展品转运等服务。同时，我们还将提供以下服务

#### 1. 展商服务

我们为展商提供完善的服务，包括专业的项目策划、展位设计、展品转运、场馆布置等服务。我们将深入了解展商需求，为其提供量身定制的服务，确保展商在展会中取得成功。

#### 2. 观众服务

我们为观众提供便捷的预登记服务、地图导览、会议预约、现场指导等服务。同时，我们还将为参观者举办多场专业论坛和展销活动，为餐饮行业与酒店业提供更为多元化、专业化、全面化的服务。

#### 3. 采购对接服务

我们将为参展商和参观者提供专业采购对接服务，帮助参展商寻找合适的采购渠道，为参观者提供适合自身需求的采购建议。

### 问答

Q1 本次展览的主要观众群体是什么

A1 本次展览的主要观众群体是酒店业及餐饮行业从业者，包括酒店、宾馆、餐厅、咖啡厅、酒吧、快餐连锁等。

Q2 是否有采购对接服务

A2 是的，我们将为参展商和参观者提供专业采购对接服务，帮助参展商寻找合适的采购渠道，为参观者提供适合自身需求的采购建议。

### Q3 本次展览的展示范围包括哪些类别的产品和服务

A3 本次展览将展示来自全球的酒店及餐饮设备、用品、食品、饮料等。展品包括酒店用品及客房用品、厨房及餐饮设备、食品及饮料、冷冻设备及配件、清洁卫生及餐具等。

### 2024上海大型咖啡展（2024中国上海HOTELEX咖啡机咖啡器具展）

2024年，上海咖啡展将在上海国家会展中心盛大举行。这是上海博华国际展览有限公司主办的一次大型展览，涵盖了咖啡机、咖啡器具、咖啡豆及咖啡杯等相关产品的展示。届时，我们将汇集全球咖啡产业的精英，为广大爱好者和业界专业人士提供一个交流、学习、展示、采购的平台。

#### 上海咖啡机展，咖啡机更智能、更智能化

咖啡机是制作咖啡的关键设备，也是判断咖啡品质的重要标准。在2024上海大型咖啡展上，参展的咖啡机厂商带来了\*新的设计和技术，展示了\*高品质的专业咖啡机。不仅如此，各种智能化控制、自动化门店操作、数据采集分析也将在展会上呈现，其功能包括远程监控、售货操作流程、食品安全等等。参观者在展会上可以一睹\*新\*\*的咖啡机技术，与国内外各\*\*\*咖啡机供应商进行沟通交流，深入了解智能咖啡机的无限前景。

#### 上海咖啡器具展，利器成就咖啡品质

咖啡器具对于制作咖啡的影响不可忽略。展会上的咖啡器具厂商旨在提供创新、高品质、卫生和环保的产品。展会上的咖啡器具展区，包括磨豆机、手冲器具、挤压器、电动打泡器、摩卡壶、滴漏壶、咖啡杯和陶瓷杯等等。这些器具都是制作高品质咖啡不可或缺的利器。咖啡师和爱好者可以在展会上指导和讨论适合自己咖啡方式的器具选择。

#### 上海咖啡豆、咖啡杯展区

咖啡豆是制作美味咖啡的核心，展会上的咖啡豆展区将带来来自全球的咖啡豆品种，品尝难度等级从入门到专业的不同咖啡混合物和单品类。咖啡杯也是展示咖啡品质的不可或缺一环。咖啡杯裁判比赛将在展览中心举办，加入亚洲范围内的咖啡杯比赛。

#### 专业知识

##### 咖啡机器分为哪些种类

一般咖啡机可分为中式咖啡机、西式咖啡机和全自动咖啡机等种类。中式咖啡机运用电加热管加热，使用“煮汤法”制作咖啡。西式咖啡机共分三种 压力型咖啡机、蒸气式咖啡机和泵式咖啡机。全自动咖啡机采用磨豆、冲泡一体化设计，可根据顾客口味自动调配咖啡。

##### 咖啡豆的保存方法

咖啡豆爱潮湿、怕氧气、怕阳光。如果豆子长时间处于潮湿环境，则会失去香气和口感，所以需要选择在降湿、防潮环境下，比如玻璃瓶密封保存。放在常温环境下咖啡豆大约可以保存6 10个月，置于冷冻环境下保存时间可以更长。

##### 咖啡调配中，什么是特浓咖啡

特浓咖啡就是在冲泡咖啡的时候，使用更多的咖啡豆和更少的水冲泡。一般来说，我们买的是摩卡、拿铁，都是用浓缩咖啡调配的，而浓缩咖啡就是特浓咖啡基础上添加糖或牛奶制成。坚果味、焦糖味的特

浓咖啡成本高，好的特浓咖啡更加追求在原味中增加更多复杂感和深度。

## 2024上海大型休闲食品展（2024中国上海HOTELEX酒店休闲食品展）

2024年，上海将迎来一场盛大的食品展 上海大型休闲食品展（2024中国上海HOTELEX酒店休闲食品展）。本次展会由上海博华国际展览有限公司举办，必将为众多食品企业提供一个展示自身实力和产品的平台，吸引全球眼光，打造中国食品产业新的高峰。

关键词 上海大型休闲食品展，中国大型休闲食品展的产品服务介绍

上海大型休闲食品展是一个专注于休闲食品的国际性展览会。在本次展会上，参展商将不仅仅是展示自己的品牌和产品，更是为了向大众展示自己的企业理念和宗旨，以及对消费者的承诺和责任。在本次展会上，参展的企业将会面对来自全球的买家，交换经验，学习\*\*的工艺技术和发展趋势，沟通合作，互惠互利。

### 插入相关专业知

在本次展会上，我想为大家介绍一些关于休闲食品工艺技术的相关专业知识。

#### 1、烘焙技术

#### 2、水煮技术

水煮技术是指将食品放入开水中煮熟，使得食品口感更加细腻、质地更加柔软、营养价值更高。

#### 3、干燥技术

干燥技术是指将食品中的水分去除或减少到所需的程度，让食品延长保存时间、口感更佳。

### 小于3个问答

#### 1、为什么要参加上海大型休闲食品展

#### 2、本次展会会有哪些精彩的活动

#### 3、我们可以在展会中了解哪些品牌和产品