

博华深圳酒店餐饮展|HOTELEX酒店用品展览会|12月14日举办

产品名称	博华深圳酒店餐饮展 HOTELEX酒店用品展览会 12月14日举办
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/件
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8楼
联系电话	17321018769 17321018769

产品详情

HOTELEX作为酒店及餐饮产业链的标杆品牌展会，2023年HOTELEX将迈入全新发展阶段，本着立足大上海，深入粤港澳大湾区的品牌战略，HOTELEX母展由一年一届调整为每年两届，轮番于上海和深圳召开，以便更好地发挥标杆引领作用，发挥创造市场价值。2023深圳国际酒店及餐饮业博览会将于2023年12月14日-16日在深圳国际会展中心荣耀绽放！

展品类别：

咖啡与茶

饮品综合

食品综合

餐饮食材

厨房设备与用品

冰淇淋与烘焙

餐饮设计及配套

连锁加盟及餐饮投资

酒类综合

桌面用品

配套行业活动：

2024世界咖啡师大赛中国区选拔赛深圳分赛区

2024世界拉花艺术大赛中国区选拔赛华南分赛区

2024世界咖啡冲煮大赛中国区选拔赛深圳分赛区

2024世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛华南分赛区

第十届上海国际潮流饮品创意制作大赛深圳分赛区

ALL STAR中国冠军表演秀

CFCA中国精品巧克力大赛-深圳赛区

2024上海国际披萨大师赛-华南赛区

2023HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）

2023华南国际休闲食品及饮品高峰论坛

第17届中华餐饮双创论坛暨饮品创新大会

2023“探·界”中国预制烘焙发展峰会

同期举办：

第八届深圳国际酒店用品及餐饮博览会

2023深圳国际烘焙甜品及轻餐展

2023深圳国际连锁加盟展

2023粤港澳国际农产品食品博览会(深圳)

2023中国(深圳)预制菜展览会

HOTELEX深圳国际茶饮咖啡文化节

2023深圳国际美酒美食文化节

加入HOTELEX 深圳展

华南地区首屈一指高端餐饮食品展会共享HOTELEX系列展品牌传播矩阵：新媒体：公众号、**、微博；
：餐饮研究社间，上百万次播放量；**媒体：展会现场、地铁站、火车站、**大众/行业垂直媒体推广；

采购商资源丰富：共享Hotelex及FHC 500,000+专业采购商资源；

行业风向标：展会集聚行业各大品牌，产品动向，营销模式...快速获取。

2000+参展企业，优选产品一站配齐；10+场赛事论坛，顶尖人才汇集，顶尖思维碰撞，行业技能趋势率先领略。

2023深圳国际酒店及餐饮业博览会

时间：2023年12月14日-16日

地点：深圳国际会展中心（广东省深圳市宝安区展城路1号）

主办：上海博华国际展览有限公司

展出面积：20万平方米

专业观众：200,000

优质展商：2000家+

展位类型与价格：

光地展位：27m²起租 900元/m²

标准展位：9m² 1100元/m²

展位附加费：双面开口10%，三面开口15%，独立展位20%

博华深圳酒店餐饮展|HOTELEX酒店用品展览会|12月14日举办

2019年即将结束，各大行业的盘点也正逐渐展开。对于酒店行业的从业者来说，完美的服务不能缺少高品质的酒店用品。作为国内酒店用品行业的专业展览，HOTELEX将于12月14日在深圳举办，本次展览旨在为广大酒店从业者提供最优秀的酒店用品，提升酒店服务质量，满足不同酒店的需求。博华深圳酒店餐饮展将呈现丰富的产品内容，包括酒店桌面用品展、酒店厨房设备展、酒店餐饮食材展、高端食品展、咖啡与茶展等，让酒店从业人员可以一站式了解最新的酒店用品和服务情况。

本届展览将包含以下精彩内容

1.酒店桌面用品展

展会期间，我们将为您呈现最新款的酒店桌面用品产品，包括餐具、餐缸、酒杯、水杯等。我们将展示不同材质和风格的产品，包括陶瓷、玻璃和不锈钢等。您不仅可以了解到各类餐具的最新设计和质量，也可以学习使用不同餐具的技巧。

2.酒店厨房设备展

展会将展示各种最新的酒店厨房设备，包括烤箱、炸锅、蒸箱、切丝机、切片机等。通过展览，您可以了解到如何选择和使用不同的厨房设备，提高酒店菜品质量。

3.酒店餐饮食材展

在酒店菜品的烹饪中，食材的选择至关重要。为此，本届展览将为大家呈现最新的餐饮食材。我们将展示各种新鲜的蔬菜、水果、肉类和海鲜等，并且还会进行现场试食。

4.高端食品展

回归自然的潮流已经在食品界盛行多年，为了更好地满足广大消费者对健康食品的需求，本届展览将为您呈现最新的高端食品。我们将展示各种有机食品、天然食品和环保食品，让您了解健康食品的制作和消费。

5.咖啡与茶展

咖啡与茶作为最受欢迎的饮品之一，也是酒店行业中不可缺少的。为了让从业者更好地学习咖啡和茶的知识，本届展览带来了最新的咖啡和茶制作设备和材料，让您可以品尝到最优质的咖啡和茶。

本次展览由上海博华国际展览有限公司主办，作为国内知名的会展公司，我们一直以“专业、创新、服务”的理念，打造各种专业展览，为广大行业从业者提供更好的展示和交流平台。我们将邀请来自全球的供应商和买家到场，共同探寻酒店用品行业的最新趋势和机遇。

如果您是酒店从业人员，博华深圳酒店餐饮展是不容错过的盛会。期待您的到来，让我们一起探讨酒店用品行业的未来。

以下是部分专业知识

1.餐具的选择

餐具是餐桌布置中不可或缺的一部分，选择合适的餐具不仅可以美化餐桌，还可以让顾客感受到高质量的用餐体验。在选择餐具时，需要考虑到材质、造型和功能等方面。如选择陶瓷餐具可以让餐桌更雅致，不锈钢餐具则更加实用耐用，根据不同的餐厅类型和风格，选择不同材质的餐具会更有利于营销。

2.健康食品的选择

在时下“健康饮食”的潮流下，消费者越来越注重食品的健康性。为迎合市场需求，餐厅需要选择健康且绿色的食材和食品，这样可以提升顾客的就餐体验，并给餐厅带来好评。健康食品需要全程质量控制，从采购到烹饪、呈现都需要严格的管理。选择合适的供应商和食品加工厂是非常重要的环节。

以下为部分问答

问 HOTELEX酒店用品展览会面向哪些行业人士

答 HOTELEX酒店用品展览面向酒店及餐饮业全体从业人员，特别是在采购、运营方面的相关负责人。

问 餐具的品质管理是如何实现的

答 餐厅管理者可以建立标准化的采购流程，明确供应商的资质和统一制定的餐具标准。在餐具生产过程中，可以采取CCP等质量管理控制，确保餐具品质符合餐厅标准。同时，餐厅还可以进行定期检测，确保餐具的质量始终符合食品安全要求。

问 高端食品的消费人群是怎样的

答 高端食品的消费人群通常是高收入群体和具有较高文化素养的人群。他们注重优质生活，有一定购买力，愿意投入较多的资金享受高品质的食物和服务。高端食品还可以作为餐厅产品升级的重要方向，为品牌形象的提升做出贡献。