

# 2024年上海大型餐饮设备展|2024上海酒店餐饮设备展览会（协会主办）

产品名称	2024年上海大型餐饮设备展 2024上海酒店餐饮设备展览会（协会主办）
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

### 产品服务介绍

展会规模 展览面积约400,000平方米，参展品牌将达到3000家以上。本次展览会将涉及到全球\*新的餐饮技术、装备、设备，以及一系列的品牌、产品展示、市场展示等领域。展会将提供一个既国际化又专业化的服务平台，为每一位到场的商家和买家提供更加现代化、全面化的商业服务。

展会主题 以“数字化餐饮、绿色餐饮、高端餐饮”为主题，展现全球餐饮设备行业的\*新发展趋势、创新成果与发展前景。

展会展品 本次展会将展示各类型餐饮设备，包括厨房烹饪设备、食物加工设备、酒店客房设备、餐饮家具、餐具等餐饮行业所需设备。

### 专业知识

#### 1、餐饮设备如何进行维护保养

餐饮设备是餐厅中的重要设备，定期进行维护保养任务重要。维护保养需要先了解设备使用说明，通过定期的清洁、润滑、检查和调整来保证设备运转正常且加快设备老化和损坏程度。

#### 2、如何选择适合自家餐饮业的餐饮设备

餐饮设备的选择应该基于餐厅的大小、设备功能、人流以及食品种类等因素来综合考虑，挑选出适合自家餐饮业的餐饮设备。同时也要注意购买设备的厂家品牌和售后服务。

#### 3、数字化餐饮在未来的市场占比将会如何

随着社会经济的发展，数字化餐饮将成为未来餐饮业的一个重要方向，并将带动餐饮设备行业的不断发

展。同时，数字化餐饮将会更好地满足消费者需求，提高餐饮服务质量，从而占据未来餐饮市场的核心地位。

本次2024年上海大型餐饮设备展|2024上海酒店餐饮设备展览会，将不仅仅是普通展览，同时也是各类科技、文化、体验、交流、分享的盛会。我们热烈欢迎国内外餐饮行业从业者、经销商、代理商、品牌商等相关机构参加本次盛会，共同探讨餐饮设备技术发展的新动向和新方向，为广大餐饮行业带来新的机遇和挑战。

从初的1万平米到如今40万平米的展出面积，30余年来，HOTELEX酒店及餐饮展汇聚了酒店、餐饮优质资源，塑造化交流平台，助力行业发展。

作为国内规模大、具影响力的酒店及餐饮展览会之一，HOTELEX吸引了来自世界各地的酒店、餐饮企业和人士参加，共同探讨行业内的创新发展和合作机会。

“三十年磨一剑”，HOTELEX酒店及餐饮展匠心依旧，用时间淬炼精品，2023上海国际酒店及餐饮业博览会整合内外优质资源，覆盖全产业链，以“食饮无界，播种未来”为主题，将为展商和观众呈现一场、高品质的行业上下游盛会。

本届HOTELEX上海展作为“十四五”期间重点打造的三大名片性活动之一——2023上海旅游产业博览会的重要组成部分，由上海市文化和旅游局指导，中国旅游饭店业协会和上海博华国际展览有限公司联合主办，将于2023年5月29日-6月1日在国家会展中心（上海浦西·虹桥）盛大开幕。

根据2023上海旅游产业博览会一期的展商反馈，景区景点方面的来宾和商务咨询比往年增加了30%~40%。今年5月底的旅博会二期展会今年继续引入旅游、大健康展览资源并建立了相应的新的优质观众渠道，搭建餐饮业与旅游产业和大健康产业的深度合作平台，为餐饮业的渠道发展以及基于地域特色的产品创新提供商贸交流途径。

2023上海国际酒店及餐饮业博览会规模将达到400,000+平米，预计将吸引250,000+名来自酒店餐饮、商超零售、休闲餐饮、文旅消费、大健康等行业的观众到场参观并与展商进行商贸交流。

展商数量预计将达3,000+，万款新品将在此亮相！展品类别涵盖厨房设备与用品、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、连锁加盟及连锁资源酒店与餐饮全产业链展品，努力为全球餐企创造一个更为开放和高效的交流空间。

近几年，咖啡和茶饮行业越来越热，整体呈现快速增长态势，市场规模快速扩大。2023HOTELEX上海展，也将带来咖啡与茶、饮品综合板块，为观众呈现时下新产品、新服务等。

展出类别包括：

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 | 茶用设备及技术

饮品原料：糖浆、果露、果酱 | 浓缩果汁 | 乳制品 | 其他饮品制作原料 饮品设备：果糖机 | 封口机 | 开水机 | 饮品自动售饮机 | 其他饮品设备

工业饮料及设备：软饮料 | 功能性饮料 | 高端饮用及瓶装水 | 工业饮料设备

厨房可以说是餐馆饭店的核心。2023HOTELEX上海展也将继续为大家带来厨房设备与用品板块，参展的产品新、齐、全，全面满足市场的需求，将成为酒店餐饮厨房用品行业风向标。

展出类别包括：

烹饪设备综合 | 洗消设备 | 制冷设备 | 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

在桌面用品的潮流中，现代人所追求的已经从单纯的餐具摆放，发展到现今注重美观实用兼具的盛器。HOTELEX桌面用品一直以其高端的市场定位及优质的现场服务吸引着众多世界\*\*品牌。桌面类展品从产品材质上区分有陶瓷、玻璃、不锈钢、金银器、亚克力塑料、水晶、密胺、竹木及绿色环保材质等，更是囊括当下酒店及中高端餐饮企业实际所需。

展出类别包括：

桌面餐具与器皿 | 陶瓷餐具 | 玻璃及水晶器皿 | 不锈钢餐具 | 金银器 | 密胺餐具 | 竹木餐具 | 塑料、亚克力餐具 | 综合类材质餐具 | 桌面辅助用品 | 餐布 | 餐桌椅 | 餐台 | 餐具艺术品 | 自助餐设备与用品 | 自助餐炉、餐台、餐架 | 保温设备 | 自助餐台装饰品

食材是餐饮经营的生命线。一直以来，食材原料、房租、人工成本一直是压在餐饮企业头上的“三座大山”。而这其中，食材成本的占比是大的。同时，面对市场竞争，产品创新、产品研发的基础是什么？其实就是强大的食材原料供应链。

2023HOTELEX上海展也将继续带来餐饮食材、食品综合板块展品，通过食材企业与餐饮企业的深度链接，带动整个餐饮生态系统的全面升级。

展出类别包括：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

在行业、品牌、消费者眼里，冰淇淋、烘焙都是极具讨论热度的品类。行业趋势报告指出，2021年中国冰淇淋市场规模仍稳居全球；据相关数据显示，2016-2021年，我国烘焙行业市场规模从 1700 亿元增加至 2652 亿元，年均复合增速为 9.30%。

2023HOTELEX上海展带着冰淇淋设备及物料、烘焙设备及物料的优质供应链展商，再次去往上海浦西·虹桥国家会展中心。

展出类别包括：烘焙设备 | 烘焙配件 | 烘焙制冷设备 | 烘焙原辅料 | 烘焙半成品 |

烘焙成品冰淇淋机械及相关设备 | 冰淇淋制冷设备 | 冰淇淋原辅料 | 冰淇淋成品 | 冰淇淋模具

酒类深入中国新一代的年轻消费者，作为酒类消费的超级大国，各项增长的消费数据都表现出了中类市场的巨大潜力，酒类综合板块带入了海外优质品牌的同时，更将掀起消费者们追捧酒类文化和时尚生活方式的旋风。

展出类别包括：酒精类饮品：葡萄酒 | 烈酒 | 啤酒 | 白酒 | 果酒 | 米酒 |  
其他酒精类饮品酒类配套：酒类器具 | 酒柜 | 酒窖 | 酒类包装 | 其他酒类配套产品

近年来，人们对待餐饮的需求已经从解决温饱进阶到对食材质量、健康饮食再到用餐体验、社交需求，餐饮设计在餐饮品牌经营及品牌价值方面占据的地位越来越明显，餐饮与设计界的联系也越来越紧密！其中包括包装、餐饮空间设计、IP设计等。

酒店、餐饮老板们该如何选择？来2023HOTELEX上海展参观食品餐饮包装、餐饮设计及配套板块展品和服务，或许你会有收获~

展出类别包括：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 餐饮设计服务：餐饮全案设计 | 餐饮空间设计 | 餐饮 VI 设计 |  
其他餐饮设计 餐饮配套产品：餐饮休闲餐桌椅 | 智慧餐饮及解决方案 | 餐饮布草及制服 | 餐饮装饰及照明 |  
大堂用品及运营设备 | 餐饮清洁及防疫用品 | 其他配套产品

上海博华国际展览有限公司，将于2024年举办的上海大型餐饮设备展和上海酒店餐饮设备展览会，是中国乃至全球规模\*大，\*具有影响力的餐饮设备展览会之一，向全球餐饮行业提供了一个交流、沟通、合作和发展的平台。

## 产品服务介绍

展会规模 展览面积约400,000平方米，参展品牌将达到3000家以上。本次展览会将涉及到全球\*新的餐饮技术、装备、设备，以及一系列的品牌、产品展示、市场展示等领域。展会将提供一个既国际化又专业化的服务平台，为每一位到场的商家和买家提供更加现代化、全面化的商业服务。

展会主题 以“数字化餐饮、绿色餐饮、高端餐饮”为主题，展现全球餐饮设备行业的\*新发展趋势、创新成果与发展前景。

展会展品 本次展会将展示各类型餐饮设备，包括厨房烹饪设备、食物加工设备、酒店客房设备、餐饮家具、餐具等餐饮行业所需设备。

## 专业知识

### 1、餐饮设备如何进行维护保养

餐饮设备是餐厅中的重要设备，定期进行维护保养任务重要。维护保养需要先了解设备使用说明，通过定期的清洁、润滑、检查和调整来保证设备运转正常且加快设备老化和损坏程度。

### 2、如何选择适合自家餐饮业的餐饮设备

餐饮设备的选择应该基于餐厅的大小、设备功能、人流以及食品种类等因素来综合考虑，挑选出适合自家餐饮业的餐饮设备。同时也要注意购买设备的厂家品牌和售后服务。

### 3、数字化餐饮在未来的市场占比将会如何

随着社会经济的发展，数字化餐饮将成为未来餐饮业的一个重要方向，并将带动餐饮设备行业的不断发展。同时，数字化餐饮将会更好地满足消费者需求，提高餐饮服务质量，从而占据未来餐饮市场的核心地位。

本次2024年上海大型餐饮设备展|2024上海酒店餐饮设备展览会，将不仅仅是普通展览，同时也是各类科技、文化、体验、交流、分享的盛会。我们热烈欢迎国内外餐饮行业从业者、经销商、代理商、品牌商等相关机构参加本次盛会，共同探讨餐饮设备技术发展的新动向和新方向，为广大餐饮行业带来新的机遇和挑战。