

2024年上海大型商用厨具展|2024上海酒店厨房厨具展览会（协会主办）

产品名称	2024年上海大型商用厨具展 2024上海酒店厨房厨具展览会（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

2024年上海大型商用厨具展|2024上海酒店厨房厨具展览会（协会主办）

近年来，随着消费升级与旅游业的发展，酒店、餐饮业迅速崛起，成为经济发展的重要引擎之一。而大型商用厨具展也愈发显得重要，成为商家与消费者交流与合作的重要平台。2024年，上海博华国际展览有限公司与中**店商用厨具协会共同推出2024年上海大型商用厨具展与上海酒店厨房厨具展览会，为酒店、餐饮业提供更为专业的产品展示和服务。

关键词 上海3月商用厨具展，上海酒店厨房厨具展

产品服务介绍

展会期间，将展出各种高端商用厨房设备和器具，如燃气灶、烤箱、碗柜、蒸饭柜、电磁灶等。同时，展会还将展示多款便携式和家用厨房电器，洗碗机、冷柜、冰柜等设备，以及厨房配件、厨具等商品。展会展品丰富、规模大，将有众多国内外**厨具品牌参展，向商家、消费者展示*时尚、*实用的厨房设备和器具。

此次展会也将在智能化厨房设备和智能化厨房管理方面成为焦点。无论是酒店的大型厨房，还是餐厅的小型厨房，都可以通过智能化设备来提高管理和工作效率，带来更好的使用和体验。同时，展会也将推出“酒店厨房智能管理峰会”，邀请****和企业代表分享*新技术与**实践案例，为厨房管理带来启发。

展会期间还将配有配套活动，如商务洽谈、新品发布、比赛评选等，展示*新产品、技术与行业动态，搭建企业与客户互通有无的交流桥梁。

专业知识

为了更好地配合展览的举办，上海博华国际展览有限公司特意派发展策划与执行人员向各参展商提供完善的展览方案与服务支持。其中，展会设计团队依据参展商的需求，量身打造专属展台设计，取得**的

展示效果。同时，为保证顺利的展览运营，公司还将提供专业的现场布置与维护服务，提供现场实时数据反馈和管理咨询。

问答环节

1. 商用厨具展有哪些常见的推广方式

答 商用厨具展的推广方式主要有展览前线上宣传、广告投放、个性化营销、客户邀请等。这些方式都可以帮助展室吸引更多的目标客户，并加深与客户的合作关系。

2. 如何选择一款质量好的厨具

答 选择厨具时，需要从安全、健康、实用等方面进行判断。优选不锈钢、环保美观的厨具，可以更好地保障使用和食品安全。同时，也可参考其他用户的评价、口碑等，做好深入了解与比较。

3. 如何有效管理大型酒店厨房

答 大型酒店厨房管理需要严格规范化，充分利用现代化管理工具。可以尝试推广智能化的厨房设备和管理方案，加强员工综合素质培养、流程标准化等，提高效率与服务质量。同时，还要重视沟通与协调，在管理方案、团队聚集管理、技术资源上精心部署。

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、烘培设备及物料、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。

2024年上海大型食品饮品展（2024中国上海HOTELEX休闲食品饮品展）

作为中国**的展览品牌，HOTELEX休闲食品与饮品展近年来越来越受到行业的关注和认可。作为亚洲地区规模*大，展品*全面、涵盖面*广的餐饮与饮料展览会之一，HOTELEX休闲食品与饮品展为中国餐饮与饮料行业提供了广泛的服务。在2024年上海大型食品与饮品展中，将有无数的企业参加，届时亚太地区饮料与食品制造商、物流、销售渠道、餐饮门店等将汇聚于此，互相交流创造商机。

如果您是展商，恰巧已经报名参展，我们这里提供一些专业知识，帮助您掌握展会细节。

1.如何提高参展成功率

参展成功要点 准确把握客户需求、产品展示精致、展台布局合理、活动互动设计巧妙、售前售后服务细致。在参展之前，确定好参展目的、参展计划以及参展预算。此外，还要利用多种平台进行展前宣传，吸引目标客户群体的到访。

2.如何安排展台布局

展台的布局要遵循人流线路、露出面积、产品展示区等多种因素。展示产品时，参考消费者感官体验，如用鲜艳的颜色制造视觉冲击力，运用气味、声音、质感等刺激消费者，同时设置重点产品展示区，吸引消费者目光。

3.如何有效开展展会后的业务

展会后建立友好的企业关系，维护客户的声誉和积极性。同时，把握客户需求，迅速跟进，确定合理的

价格和服务合同。因为客户对商业合同的完成时间、服务成效和样品质量都给予高度评价，所以开展展会后业务的关键在于有效、快速回应客户的需求。

总而言之，参加2024中国上海HOTELEX休闲食品与饮品展将是一个提升品牌形象、拓展商业机会、与行业高端人士互动的过程，助力品牌更上一层楼。

2024年上海大型商用厨具展|2024上海酒店厨房厨具展览会（协会主办）

近年来，随着消费升级与旅游业的发展，酒店、餐饮业迅速崛起，成为经济发展的重要引擎之一。而大型商用厨具展也愈发显得重要，成为商家与消费者交流与合作的重要平台。2024年，上海博华国际展览有限公司与中**店商用厨具协会共同推出2024年上海大型商用厨具展与上海酒店厨房厨具展览会，为酒店、餐饮业提供更为专业的产品展示和服务。

关键词 上海3月商用厨具展，上海酒店厨房厨具展

产品服务介绍

展会期间，将展出各种高端商用厨房设备和器具，如燃气灶、烘箱、碗柜、蒸饭柜、电磁灶等。同时，展会还将展示多款便携式和家用厨房电器，洗碗机、冷柜、冰柜等设备，以及厨房配件、厨具等商品。展会展品丰富、规模大，将有众多国内外**厨具品牌参展，向商家、消费者展示*时尚、*实用的厨房设备和器具。

此次展会也将在智能化厨房设备和智能化厨房管理方面成为焦点。无论是酒店的大型厨房，还是餐厅的小型厨房，都可以通过智能化设备来提高管理和工作效率，带来更好的使用和体验。同时，展会也将推出“酒店厨房智能管理峰会”，邀请****和企业代表分享*新技术与**实践案例，为厨房管理带来启发。

展会期间还将配有配套活动，如商务洽谈、新品发布、比赛评选等，展示*新产品、技术与行业动态，搭建企业与客户互通有无的交流桥梁。

专业知识

为了更好地配合展览的举办，上海博华国际展览有限公司特意派发展策划与执行人员向各参展商提供完善的展览方案与服务支持。其中，展会设计团队依据参展商的需求，量身打造专属展台设计，取得**的展示效果。同时，为保证顺利的展览运营，公司还将提供专业的现场布置与维护服务，提供现场实时数据反馈和管理咨询。

问答环节

1. 商用厨具展有哪些常见的推广方式

答 商用厨具展的推广方式主要有展览前线上宣传、广告投放、个性化营销、客户邀请等。这些方式都可以帮助展室吸引更多的目标客户，并加深与客户的合作关系。

2. 如何选择一款质量好的厨具

答 选择厨具时，需要从安全、健康、实用等方面进行判断。优选不锈钢、环保美观的厨具，可以更好地保障使用和食品安全。同时，也可参考其他用户的评价、口碑等，做好深入了解与比较。

3. 如何有效管理大型酒店厨房

答 大型酒店厨房管理需要严格规范化，充分利用现代化管理工具。可以尝试推广智能化的厨房设备和管理方案，加强员工综合素质培养、流程标准化等，提高效率与服务质量。同时，还要重视沟通与协调，在管理方案、团队聚集管理、技术资源上精心部署。