

2024上海国际中西餐食材展、中餐配料、西餐配料、中西餐调味品展

产品名称	2024上海国际中西餐食材展、中餐配料、西餐配料、中西餐调味品展
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

1. 酒店和餐饮行业的发展趋势是什么？

随着人们生活水平和旅游需求的不断提高，酒店和餐饮行业正迎来更多的机遇和挑战。未来的发展趋势包括智能化和数字化的应用，个性化和定制化的服务，以及环保和可持续发展的实践。同时，人们对于健康、安全和食品质量的关注也将成为行业关注的重点。

2. 如何提升酒店和餐饮业的服务品质？

提升酒店和餐饮业的服务品质需要从多个方面入手。首先，注重员工培训和素质提升，确保员工具备专业知识和良好的服务态度。其次，注重细节和顾客体验，从室内装修到用餐环境都应精心设计和打理。另外，不断引入科技创新，提供更高效和便捷的服务方式。同时，与顾客保持沟通和反馈，不断改进和完善服务。

2024年，中国的酒店和餐饮行业将迎来一场盛会——第三十二届上海酒店及餐饮业博览会，也被称为2024中国上海酒店餐饮展。这是一场规模宏大的展会，吸引了来自全球各地的专业人士和企业参与。本文将为您介绍这场展会的重要性、专业知识和一些可能被忽视的细节。

作为一家主办方，上海博华国际展览有限公司将精心策划并组织整个展会的举办。该公司在展览行业拥有丰富的经验，致力于为企业搭建交流平台，并推动行业的进一步发展。

上海酒店及餐饮业博览会每年吸引了众多国内外**酒店及餐饮连锁企业参展，展示他们*新的产品、技术和解决方案。此次展会将于2024年在中国上海举行，届时将有来自全球的**品牌参与其中。参展商将有机会与来自酒店、餐饮、旅游及相关行业的专业买家建立联系，探讨业务合作和发掘商机。

此次展会还将提供各种主题研讨会、论坛和演讲，涵盖了酒店管理、食品安全、餐饮创新等热门话题。参会者可以通过聆听***的分享和经验交流，获取*新的行业动态和发展趋势。此外，展会还将举办各种比赛和演示活动，如烹饪比赛和酒品品尝，以展示酒店和餐饮行业的创新和风味。

在这个数字化时代，科技在酒店和餐饮行业的作用越来越重要。展会中，您将有机会了解*新的科技创新，例如智能餐饮设备、在线预订系统和移动支付解决方案。这些科技的引入将为企业提供更高效、便捷和个性化的服务方式，并提升顾客满意度。

除了展示*新产品和技术，此次展会还将聚焦一些可能被忽视的细节。酒店和餐饮业务的成功不仅取决于设备和技术，更需要注重细节和顾客体验。比如，员工培训和专业素养的提升、环保和可持续发展的实践、餐饮安全和卫生标准的确保等等。这些方面对于酒店和餐饮业的可持续发展和良好口碑至关重要。

在本次展会中，您将有机会与来自全球各地的专业人士进行交流和學習。无论您是从事酒店和餐饮业的从业人员，还是对这个行业感兴趣的观众，此次展会都将为您提供一个了解行业动态和未来趋势的平台。

总之，2024中国上海酒店餐饮展将是一个不容错过的盛会。作为展览行业的**企业，上海博华国际展览有限公司将竭尽全力为您打造一场专业、精彩的展会体验。参展商和观众都将在这里获得前所未有的商机和专业知識。展会将不仅仅是一个展示产品和技术的平台，更是一个交流、学习和创新的舞台。参与其中，您将感受到酒店和餐饮行业的热情和活力，同时也将为行业的未来发展做出积极贡献。

2024上海国际咖啡与茶饮展览会

2024上海国际酒店及餐饮业博览会

HOTELEX SHANGHAI2024

(咖啡茶饮及原料展区)

主办:中国旅游饭店业协会

承办:上海博华国际展览有限公司

地址:国家会展中心(上海)

2024 HOTELEX 上海展现场将再次集结餐饮业的先驱、投资者、创业人、新老品牌的、业界专家。现场的头脑风暴、名家论道，涵盖餐饮业的方方面面。为未来发展提供创想，为行业痛点发声思考，直达人心。智慧与经验将在这里碰撞开花，我们也将有机会在此见证餐饮业更宏伟蓝图的诞生。

2024 HOTELEX Shanghai

2024年3月27日-30日，2024上海国际酒店及餐饮业博览会(HOTELEX Shanghai)将在国家会展中心(上海浦西·虹桥)举办。

由上海市文化和旅游局指导的HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会作为“十四五”期间重点打造的三大名片性活动之一——上海旅游产业博览会的重要组成部分，2024年将在

国家会展中心（上海浦西·虹桥）举办。

2024 HOTELEX 上海展将继续为观众带来一场、高品质的行业盛会；为酒店、餐饮人汇聚优质的资源，打造化的交流平台，助力于行业发展。

展会规模将达到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+。

HOTELEX 咖啡与茶范围：

咖啡：咖啡生豆/熟豆、胶囊咖啡、速溶咖啡、瓶/罐装咖啡等；

饮品：果蔬汁、果奶昔、植物茶饮、鸡尾酒、功能/酵素饮品、高端水、混合酒等；

配料：咖啡伴侣、牛奶、糖浆、果酱、可可、芝士、油、冲饮粉等；

甜点：巧克力、蛋糕、面包、饼干、冰淇淋、布丁等；

咖啡机/设备：商用/办公/家用咖啡机、咖啡生产/加工设备、自动贩卖机等；

器具/设备：咖啡专用器具、茶具、饮品器具、相关道具等；

包装/制服/装饰：咖啡包装、纸杯、吸管、职业服装、饰品、照明、咖啡家具、装潢设计方案等；

特许/培训/咨询：咖啡馆、果汁店、冰淇淋店、烘焙店、甜品店、巧克力店、培训机构、创业咨询等。

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

8大特殊展区：中央厨房精品展区|自由品牌展区|餐饮设计展区|SFE上海国际连锁加盟展区|火锅食材展区|餐饮包装联合展区|咖啡美食文化节|美酒文化节上海国际精品巧克力文化节

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、高端食品、方便食品、罐头食品、及功能食品、清真食品、绿色食品、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、食品包装设计及解决方案

餐饮设计及配套：餐饮设计服务、餐饮配套产品

目标观众

****/咨询公司/教育机构/投资机构/商务服务

咖啡与饮料生产商/进口商/出口商/渠道商/经销商/零售商

咖啡馆/茶坊/面包房/餐厅

饭店/餐馆/快餐店/小食店/外卖

酒店/度假村/旅馆/酒店式住宅单位/乡村俱乐部

烹饪机构/酒店和餐饮服务咨询公司

大型连锁企业/加盟商

出版机构/媒体等其他渠道

国际赛事专业论坛轮番秀

现场预计将呈现众多国际专业赛事、高峰论坛。展品将更全面地涵盖酒店与餐饮产业整个供应链的各个环节，努力为全球餐企创造一个更为开放和高效的交流空间。

/ 咖啡类竞赛 /

世界咖啡师大赛中国区选拔赛 | 世界拉花艺术大赛中国区选拔赛 | 世界咖啡冲煮大赛中国区选拔赛 | 世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛 | 世界咖啡杯测大赛中国区选拔赛 | 世界咖啡与烈酒大赛中国区选拔赛

/ 烘焙类竞赛 /

世界面包大赛中国队选拔赛 | 上海国际手工冰淇淋大师赛 | 上海国际披萨大师赛 | CLW烘焙甜点精英赛

/ 饮品类竞赛 /

上海国际潮流饮品创意制作大赛 | 中国国际调酒大师赛

/ 烹饪类竞赛 /

HOTELEX ”明日之星” 厨师大赛 | 中国传承与创新中餐厨艺挑战赛 | 上海奢厨国际美食峰会

/现场论坛活动一览/

中国饭店行业发展论坛 | 智慧商厨高峰论坛 | 2024 餐饮设计高峰论坛暨 ID 星级设计榜(餐饮类)揭晓 | 星厨美食高峰论坛 | 上海咖啡产业论坛 | 中国餐饮BOSS大会 | 中国餐饮产业生态峰会暨中国餐饮产业红牛奖盛典 | HOTELEX 中国国际新潮流食品饮料大会 | 2024 中国新烘焙影响力峰会 | 年轻化大会 & 新消费创新趋势论坛 | 2024餐饮边界趋势论坛 | 2024中国新餐饮产业大会暨中国餐饮红黑榜颁奖典礼 | 【民宿+】论坛市集 | 国际美食发展论坛 | 中国商业特许经营春季峰会 | 餐饮营销新生力大会

2024中国上海酒店餐饮展【2024第三十二届上海酒店及餐饮业博览会】

2024年，中国的酒店和餐饮行业将迎来一场盛会——第三十二届上海酒店及餐饮业博览会，也被称为2024中国上海酒店餐饮展。这是一场规模宏大的展会，吸引了来自全球各地的专业人士和企业参与。本文将为您介绍这场展会的重要性、专业知识和一些可能被忽视的细节。

问答：

1. 酒店和餐饮行业的发展趋势是什么？
2. 如何提升酒店和餐饮业的服务品质？