

2024上海国际预制菜展、预制食材、预制食品、餐饮食品展

产品名称	2024上海国际预制菜展、预制食材、预制食品、餐饮食品展
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

2024年举办一场令人期待的盛会——2024上海国际预制菜展、上海预制食品食材展、上海餐饮食品展。这次展览将为行业内的专业人士和观众提供一个极好的平台，让他们深入了解预制菜、预制食材和预制食品的新动态，探索餐饮食品行业的创新和发展。

作为预制菜和食品行业的重要展览之一，2024上海国际预制菜展将汇聚全球**的预制菜、食材和食品供应商，展示他们的*新产品、技术和解决方案。展览将涉及各种预制食品，包括速冻食品、方便食品、半成品等，满足不同人群的口味和需求。同时，上海预制食品食材展将展示从预制菜到食材的整个供应链，包括各种食材、调味品、添加剂、包装材料等。

此次展览还将重点关注餐饮食品的发展趋势和创新引领。参展商将展示各种餐饮食品，展示他们的创新菜单、美食概念和餐饮技术。观众将有机会品尝到来自全球各地的特色美食，了解不同文化背景下的餐饮习惯和烹饪技巧。同时，展览还将举办各种研讨会和论坛，邀请行业内的专家分享经验和**实践，探讨未来餐饮食品趋势。

本次展览的目的不仅是促进预制菜、食材和食品行业的发展，也是推动餐饮食品行业的创新和升级。预制菜的崛起为餐饮行业带来了更多的便利和选择，同时也带来了质量和卫生方面的挑战。因此，预制菜展将重点关注食品安全、营养平衡和卫生标准的问题，推动行业标准和规范的制定和落实。

展览期间，参展商和观众还将有机会参加各种专业培训和技能展示活动。这些活动将提供行业内*新的技术和趋势，帮助餐饮从业人员提高技能和水平，为消费者提供更好的服务和体验。

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。

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识。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。

问答：

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。

作为上海博华国际展览有限公司，我们将于2024年举办上海国际商用厨具展，这是中国规模*大、*具影响力的厨具展之一。本次展览将聚焦不锈钢厨具、不锈钢餐车以及酒店厨具配件等领域，为参展商和观众提供一个交流合作的平台。

上海不锈钢餐车展将展示*新的不锈钢餐车产品和技术。不锈钢餐车是餐饮行业中必不可少的设备之一，其具有耐腐蚀、易清洁、结构稳固等优点，广泛应用于餐饮服务、快餐连锁、街头摊位等场所。展会上，参展商将展示各种款式、规格的不锈钢餐车，从传统的炒菜车到现代化的移动餐饮车，为观众提供了了解、选购*新不锈钢餐车的机会。

同时，上海酒店厨具配件展将汇集各类酒店厨具配件。酒店厨具配件在酒店及其他餐饮场所中扮演着重要的角色，它们可以提高厨房工作效率，增加菜品制作的多样性。参展商将展示各类酒店厨具配件，包括炉具、厨具、炊具、刀具等，为观众展示*新的产品设计、功能特点和使用方法。

此外，作为中国大型厨具展之一，我们倡导参展商与观众之间的深度交流和合作。在展览期间，我们将安排专家论坛和交流活动，邀请行业内**专家分享经验和技巧，并组织参观考察活动，让观众近距离体验不锈钢厨具的使用和操作。

专业知识：

1. 不锈钢餐车的优势：不锈钢餐车以其耐腐蚀、易清洁、结构稳固等特点受到广大餐饮从业者的青睐。不锈钢材质具有较高的耐热性和耐腐蚀性，能够在高温下长时间使用而不变形或损坏。此外，不锈钢餐车还具有良好的密封性能和防震性能，能够确保食品的质量和安。

2. 酒店厨具配件的重要性：酒店厨具配件在酒店及其他餐饮场所中起着至关重要的作用。它们能够提高厨房工作效率，增加厨师的操作便利性，并且能够提供多样化的菜品制作方式。酒店厨具配件的设计、材质和使用方法对于提高餐饮服务品质具有重要影响。

3. 不锈钢厨具的日常维护：不锈钢厨具的日常维护对于保证其使用寿命和功能完好非常重要。正确的清洁方法可以保持不锈钢表面的光洁度和防锈性能，避免细菌滋生。此外，对于不锈钢炉具等高温设备，正确的使用和保养可以延长其使用寿命，保证安全使用。

Q&A:

Q1: 不锈钢餐车相对其他材质的餐车有何优势？

A1: 不锈钢餐车相对于其他材质的餐车，具有耐腐蚀、易清洁、结构稳固的优势。不锈钢材质具有较高的耐热性和耐腐蚀性，能够在高温下长时间使用而不变形或损坏。此外，不锈钢餐车还具有良好的密封性能和防震性能，能够确保食品的质量和安​​全。

Q2: 酒店厨具配件在酒店厨房中有何作用？

A2: 酒店厨具配件在酒店厨房中起着重要的作用。它们能够提高厨房工作效率，增加厨师的操作便利性，并且能够提供多样化的菜品制作方式。酒店厨具配件的设计、材质和使用方法对于提高餐饮服务质量具有重要影响。

Q3: 如何正确保养不锈钢厨具？

A3: 不锈钢厨具的日常保养非常重要。正确的清洁方法可以保持不锈钢表面的光洁度和防锈性能，避免细菌滋生。建议使用中性清洁剂和软布进行清洁，避免使用含有酸、氯等腐蚀性物质的清洁剂。对于不锈钢炉具等高温设备，正确的使用和保养可以延长其使用寿命，保证安全使用。

上海博华国际展览有限公司即将在2024年举办一场令人期待的盛会——2024上海国际预制菜展、上海预制食品食材展、上海餐饮食品展。这次展览将为行业内的专业人士和观众提供一个极好的平台，让他们深入了解预制菜、预制食材和预制食品的新动态，探索餐饮食品行业的创新和发展。

作为预制菜和食品行业的重要展览之一，2024上海国际预制菜展将汇聚全球**的预制菜、食材和食品供应商，展示他们的*新产品、技术和解决方案。展览将涉及各种预制食品，包括速冻食品、方便食品、半成品等，满足不同人群的口味和需求。同时，上海预制食品食材展将展示从预制菜到食材的整个供应链，包括各种食材、调味品、添加剂、包装材料等。

此次展览还将重点关注餐饮食品的发展趋势和创新引领。参展商将展示各种餐饮食品，展示他们的创新菜单、美食概念和餐饮技术。观众将有机会品尝到来自全球各地的特色美食，了解不同文化背景下的餐饮习惯和烹饪技巧。同时，展览还将举办各种研讨会和论坛，邀请行业内的专家分享经验和**实践，探讨未来餐饮食品趋势。

本次展览的目的不仅是促进预制菜、食材和食品行业的发展，也是推动餐饮食品行业的创新和升级。预制菜的崛起为餐饮行业带来了更多的便利和选择，同时也带来了质量和卫生方面的挑战。因此，预制菜展将重点关注食品安全、营养平衡和卫生标准的问题，推动行业标准和规范的制定和落实。

展览期间，参展商和观众还将有机会参加各种专业培训和技能展示活动。这些活动将提供行业内*新的技术和趋势，帮助餐饮从业人员提高技能和水平，为消费者提供更好的服务和体验。

三个专业问题解答如下：

1. 预制菜能否保证食品的营养和口感？

预制菜的制作过程经过精心设计，旨在保留原材料的营养成分和口感。预制菜通常在新鲜材料采摘后迅速加工，然后通过速冻或真空包装等方式保鲜。这种处理方式可确保菜品的口感和营养被*大限度地保留，让消费者在品尝时能够享受到原汁原味的美食。

2. 餐饮食品的创新趋势是什么？

随着消费者对餐饮食品的需求不断演变，创新已成为餐饮行业的重要动力。例如，日益增长的健康意识使得餐厅提供更多的健康餐点和有机食材；同时，环保和可持续发展也催生了餐饮行业的绿色餐饮概念，如减少食品浪费、循环利用食材等。此外，技术的发展也带来了许多新的创新趋势，比如智能点餐系统、无人机配送等。

3. 餐饮食品展中有哪些相关的行业软件或设备？

在餐饮食品展上，观众将有机会了解并接触到许多相关的行业软件和设备。例如，智能点餐系统可以提高餐厅的效率和准确性；食品安全检测设备可用于检测食品中的物理、化学和微生物污染等；无人机配送系统可以帮助餐饮企业提供更快捷的配送服务。这些软件 and 设备的引入将为餐饮行业带来新的机遇和挑战。