

# 2024第32届中国上海酒店餐饮展览会（3月国际酒店及餐饮业展）

产品名称	2024第32届中国上海酒店餐饮展览会（3月国际酒店及餐饮业展）
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第32届中国上海酒店餐饮展览会（3月国际酒店及餐饮业展）上海博华国际展览有限公司将于2024年3月举办第32届中国上海酒店餐饮展览会（3月国际酒店及餐饮业展）。本次展览会将为广大酒店和餐饮业从业者提供一个难得的机会，实现互动交流，了解\*新的行业趋势与技术，并寻求合作与发展的机会。

本次展览会将在上海国家会展中心举办，展览面积将达到观展者前所未见的规模。届时，将有来自全球的酒店和餐饮业供应商、服务提供商、\*\*\*\*以及采购商齐聚一堂，共同探讨行业中的挑战与机遇。

专业知识：

- 酒店和餐饮业趋势：**随着人们生活水平的提高和旅游业的发展，酒店和餐饮业也一直保持着快速增长。然而，随之而来的是更高的标准和要求。在本次展览会上，参展商将展示\*新的酒店管理软件、智能餐饮设备以及独特的餐饮服务理念，以满足客户对于个性化和高品质的需求。
- 绿色环保与可持续发展：**随着全球环境问题的加剧，绿色环保和可持续发展已成为酒店和餐饮业的热门话题。在展览会期间，专家们将就如何减少能源和水的消耗，推广可再生能源，提供环保的包装和餐具等方面的经验和\*\*实践进行讨论。同时，参展商还将展示各类环保产品和服务，以帮助行业实现可持续发展。
- 新技术在酒店餐饮业中的应用：**人工智能、大数据、无人店铺等新技术的出现，正在改变酒店和餐饮业的运营方式和用户体验。在展览会期间，专家们将分享创新的技术解决方案，包括智能客房控制系统、智能酒店管理系统、在线点餐平台等，以提高酒店和餐饮业的效率和便利性。

2024年上海国际酒店及餐饮业博览会HOTELX

上海酒店餐饮展2024年3月27-3月30日（展览地址：上海国家会展中心）

深圳酒店餐饮展：2023年12月14日-16日（展会地点 深圳国际会展中心）

成都酒店餐饮展：2023年8月16-18日（成都世纪城国际会展中心）

FHC环球食品展：2023年11月8-10日（上海新国际博览中心）

## 展会介绍:

2024年上海国际酒店及餐饮业博览会由上海博华国际展览有限公司举办，举办周期为：一年一届，本届展会将在2024年3月29-4月1日举办，展会地点中国-上海-崧泽大道333号-上海国家会展中心，展会预计展览面积达到400000平米,参展观众数量达到230000人，参展商数量及参展品牌达到3000家。

## 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

4大特色专区: 中央厨房精品展区、自有品牌展区、火锅食材展区、工业饮品及生产设备展区

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、方便食品、罐头食品、及功能食品、清真食品、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、食品包装设计及其解决方案

上海博华国际展览有限公司将于2024年3月举办第32届中国上海酒店餐饮展览会（3月国际酒店及餐饮业展）。本次展览会将为广大酒店和餐饮业从业者提供一个难得的机会，实现互动交流，了解\*新的行业趋势与技术，并寻求合作与发展的机会。

本次展览会将在上海国家会展中心举办，展览面积将达到观展者前所未有的规模。届时，将有来自全球的酒店和餐饮业供应商、服务提供商、\*\*\*\*以及采购商齐聚一堂，共同探讨行业中的挑战与机遇。

专业知识：

1. 酒店和餐饮业趋势：随着人们生活水平的提高和旅游业的发展，酒店和餐饮业也一直保持着快速增长。然而，随之而来的是更高的标准和要求。在本次展览会上，参展商将展示\*新的酒店管理软件、智能餐饮设备以及独特的餐饮服务理念，以满足客户对于个性化和高品质的需求。
2. 绿色环保与可持续发展：随着全球环境问题的加剧，绿色环保和可持续发展已成为酒店和餐饮业的热门话题。在展览会期间，专家们将就如何减少能源和水的消耗，推广可再生能源，提供环保的包装和餐具等方面的经验和\*\*实践进行讨论。同时，参展商还将展示各类环保产品和服务，以帮助行业实现可持续发展。
3. 新技术在酒店餐饮业中的应用：人工智能、大数据、无人店铺等新技术的出现，正在改变酒店和餐饮业的运营方式和用户体验。在展览会期间，专家们将分享创新的技术解决方案，包括智能客房控制系统、智能酒店管理系统、在线点餐平台等，以提高酒店和餐饮业的效率和便利性。

细节和指导：

1. 参展商与参观者之间的互动：在展览会期间，参展商将有机会与参观者进行深入的交流和合作，了解市场需求，并推广自身的产品和服务。同时，参观者也可以通过参观展览和参加专业论坛等活动来获取\*新的行业信息和技术动态，以提升自身的竞争力。
2. 商务洽谈和合作机会：展览会为酒店和餐饮业从业者提供了一个宝贵的商务洽谈和合作的平台。参展商将可以与潜在的合作伙伴、供应商和采购商进行面对面的洽谈，以建立长期合作关系和拓展业务。
3. 品鉴和学习的机会：在展览会期间，还将举办各类酒品和美食的品鉴活动，参展商将展示各类国内外独特的美食和酒品，为参观者提供丰富多样的味觉体验。同时，还将举办专业的培训课程和讲座，向参观者介绍\*新的行业动态和管理经验。

本次展览会的目的是为了促进酒店和餐饮业的发展，推动行业的创新和变革。无论您是业内专业人士、供应商还是采购商，本次展览会都将为您提供一个交流、合作和学习的良机。敬请届时莅临上海国家会展中心，共同见证酒店和餐饮业的未来发展，相信此次盛会将给您带来一次难忘的体验！