

2024年上海第32届大规模酒店餐饮设备展览会（时间/地点/展馆）

产品名称	2024年上海第32届大规模酒店餐饮设备展览会（时间/地点/展馆）
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

展会现场，找订单、寻交流、寻信心的业内人士齐聚。历经4天展期，展会取得了圆满成功，收获了超245,202位海内外专业观众的参观和商贸洽谈，较上届增长15.6%，其中有6,055名来自119个国家和地区的海外观众。多方位的商贸洽谈，产生了许多不一样的跨界合作意向，也让行业人重新回流加入产业复苏大势。海量展商和专业观众的现场云集，呈现出了咖啡、美酒、美食等各类新颖的消费场景，构建了餐饮+旅游消费新生态，进一步推动了疫情后餐饮文旅市场的创新扩容。

颜值经济崛起，视觉效果对年轻人吸引力更甚。展会中桌面用品展区从产品材质、样式、文化渊源等划分细致，不仅有有荣膺**用品的本土品牌，也有来自欧洲拥有百年文化的，陶瓷、玻璃、金银器、水晶、密胺、竹木及绿色环保材质等品牌丰富。

全球优质食材汇聚，新鲜与便捷双向发展。全球优质食材跨越时间和空间限制来到了展会现场，展现出食材的稳定性和多样性，满足消费者对产品品质的追求。天然原料、食品配料和预包装食品等，食材供应链覆盖的广度和深度都在不断提升。品类愈加丰富的同时，垂直领域细分也更加显著。在追求食材新鲜度提升的同时，预制菜品类也成为各大展商追逐的重点。本届展会上也设立了预制菜和中央厨房专门的展区，吸引了包括味知香、千味央厨、众联中央厨房在内的等300多家预制菜及中央厨房企业参加，4场重磅预制菜产业论坛邀请了众多头部大咖，吸引了上千名观众参会。

咖啡茶饮赛道高速狂飙，健康创新势不可挡。艾媒咨询数据显示，2023年中国新式茶饮市场规模将达333.8亿元。资料显示，2022年中国现制咖啡总零售规模640亿元。两大市场规模均实现突破性增长，而且连锁率逐年上升。那么2023年内卷加剧的当下，涌现出哪些趋势需要咖啡茶饮品牌把握？本次展会参展品牌纵览下，新茶饮行业透露出“追香”、“更轻盈的基底乳”以及“自动化设备应用”将会是2023下半年行业的重点关注，且市场的主攻方向会将健康美味的饮品与经典元素巧妙融合。在咖啡品类展厅，从咖啡豆、设备、器具，均有新秀品牌和往届优质品牌展出。纵观全场，各个品牌带来丰富多彩的活动，纷纷带来品种、产地、处理法丰富的咖啡豆产品，精心策划了杯测、咖啡试饮等活动为现场咖啡势力注入一剂“强心针”。

后厨智能化的主题在2023年仍然离不开降本增效。2023年，智能化后厨仍然是餐饮业的核心发展趋势。采用智能设备和机器人进行食材加工、烹饪和装盘，大大提高了后厨的工作效率。这不仅减少了人力资

源需求，还降低了人为错误和食品浪费的风险，提升了菜品的一致性和质量。本次展会各大设备展商携带新品前来，智能炒菜机、新型洗杯机、制冷系统、恒温外送设备等让餐饮业更智能，涵盖餐饮制作设备、制冷、水净化等各个品类，助力餐饮供应链发展。

新店型，新服务，连锁加盟区人流爆满。超300+连锁加盟行业**代表和实力新锐，吸引专业观众蜂拥而至，这是对整个连锁加盟市场**的反馈。时隔1年半，历经一场不见硝烟的战役，难以阻挡市场的加盟投资热情和需求，展会带来的新产品、新服务，也是市场的强心剂。各大展商将*新的店型、产品和服务等搬到展会现场，为行业投资人和观众们呈现了一个集考察、体验、交流和商务洽谈为一体的投资加盟盛会。展会现场人头攒动，加盟投资热情空前高涨。本届展会云集众多行业**品牌与实力新锐如杨铭宇黄焖鸡米饭、正新鸡排、大鼓米线、书亦烧仙草、久久丫、紫燕百味鸡、和番井饭、DQ、阿香米线、棒约翰、天真蓝、挪瓦咖啡、好德便利店、逸刻便利店、七分甜、满米酸奶、小龙坎、冒大仙、玛尚诺、多乐之日等等历经突破蜕变的先锋品牌，将精心打磨的热点产品和单店盈利模型搬到了展会现场，方便观众集中考察体验，精准把握当下的市场热点和趋势。

引领产业互联互通，一展行业前沿姿态

现场的52场专业活动、国际赛事和高峰论坛，涉及咖啡、新茶饮、食品饮料、餐饮烹饪、烘焙甜点、预制菜、餐饮营销及设计、酒店餐饮摆台技能、文旅康养等行业大类。不仅丰富了展示多样性，更集聚了行业主流力量和企业***。展会同期的38场专业论坛上，400余位嘉宾与9,000多位听众进行了深度交流。展会上还决出了14项比赛的冠军选手。现场还举办了上海国际咖啡美食文化节和上海国际美酒美食文化节，以及形式丰富的各种活动约110场次。纵观整场展会在进行产品和服务展演展示、商贸洽谈的同时，更给出了解决行业人共同面临的难题思路，共谋未来破局之道。

值得一提的是，今年的HOTELEX上海展不仅在酒店、餐饮行业引领发展，同期也引入了文旅行业、大健康行业、连锁加盟行业、投资行业等行业多触点的交互和交流平台，并通过会议、活动等促进展商与专业观众之间的交流，构建酒店及餐饮业、连锁加盟等渠道平台以拓展市场，开展形式多样的现场活动传播餐饮美食、旅游、非遗等文化。

致谢每位参与者，2024再续新征程

2024上海国际酒店及餐饮业博览会

HOTELEX SHANGHAI2024

同期举办：2024上海高端食品与饮料展

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，直抵人心。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+。

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、食品包装设计及其解决方案

餐饮设计及配套：餐饮设计服务、餐饮配套产品

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

HOTELEX2024上海酒店餐饮展|2024上海餐饮设备展|2024上海酒店用品展|2024上海烘焙展|2024上海咖啡展|2024上海食品展|2024上海乳品展|2024上海食品饮料展|2024上海国际巧克力展|2024上海高端食品展|2024上海自由品牌展|2024上海餐饮食材展|2024上海预制菜展|2024上海食品机械展|2024上海食品包装展|2024上海餐饮设计展|2024上海连锁加盟展|2024上海厨房设备与用品展|2024上海烘焙冰淇淋展|2024上海葡萄酒

展|2024上海火锅食材展|2024上海餐饮加盟展

2024年上海预制菜及餐饮食材展览会（上海浦西国家会展中心）

上海博华国际展览有限公司荣幸地宣布，2024年上海预制菜及餐饮食材展览会即将在上海浦西国家会展中心盛大举行。本次展览会将为参展商和观众提供一个全面的平台，展示*新的预制菜和餐饮食材技术、产品和解决方案。以下是有关展览会的一些重要信息和相关专业信息。

展览详情：

- 日期：2024年3月27日至30日
- 地点：上海浦西国家会展中心
- 主办方：上海博华国际展览有限公司

展览亮点：

- 预制菜品展示：**展会将汇集****的预制菜品品牌和厂商，展示他们*新的产品和解决方案。参观者将有机会品尝到各种口味丰富、经过精心制作的预制菜品。同时，还将展示创新的包装设计和环保的包装材料。
- 餐饮食材供应链：**展览会将聚焦于餐饮食材的供应链管理，包括采购、质量控制、配送和储存等方面的**实践。参展商将展示各种先进的食材加工技术和设备，以及与食材相关的新兴技术和解决方案。
- 餐饮业务创新：**展览会将展示餐饮业务的*新创新，在智能化、自动化、数字化等方面提供启发和指导。参展商将展示*新的餐饮设备、系统和平台，以帮助餐饮企业提高效率、降低成本、提升客户体验。
- 专业交流和研讨：**展览会将设有各类专业研讨会和交流活动，邀请****和企业代表分享*新的行业趋势、技术和经验。参展商和观众将有机会深入了解行业的*新动态，拓展业务网络，并与****企业密切互动。

相关专业信息：

- 预制菜的发展趋势：**预制菜作为一种便捷、快速的餐饮解决方案，受到越来越多消费者的欢迎。随着人们生活节奏的加快和对品质和营养的要求提高，预制菜市场呈现出快速增长的势头。展览会将展示各种预制菜品的新鲜、美味和创新，为餐饮企业提供更多选择和发展机遇。
- 餐饮食材的品质和安全：**在餐饮业中，食材的品质和安全是至关重要的。展览会将关注食材的采购、检测和质量控制等环节，展示*新的食材安全技术和解决方案。参展商将介绍他们的食材采购渠道、质量检测标准和食材溯源系统等，帮助餐饮企业确保食材的品质和安全。
- 餐饮业务的可持续发展：**随着社会对环境保护和可持续发展的关注增加，餐饮业也在积极探索更加环保和可持续的经营模式。展览会将展示各种环保的餐饮设备、包装材料和能源管理方案，以及餐饮企业的环保实践案例。参展商将分享他们的环保经验和成果，为餐饮企业提供可持续发展的指导和启示。

提供细节和指导：

- 参展申请：欲参展商可通过上海博华国际展览有限公司提交参展申请，包括参展产品、展位需求等信息。

- 参观注册：参观者可在展览会现场进行注册，也可提前在预注册，以节省时间。

问答：

1. 预制菜有哪些优势？

预制菜具有快捷、方便、省时省力的优势，适合现代快节奏的生活方式。同时，预制菜还可以保证菜品的稳定性和一致性，确保食材的新鲜和口感的品质。

2. 如何确保餐饮食材的质量？

餐饮食材的质量可以通过严格的采购和供应链管理来保证。餐饮企业应该选择可靠的供应商，并建立食材的质量检测标准和流程。此外，采用先进的食材追溯系统可以帮助企业更好地管理供应链，并跟踪食材的来源和加工过程。

3. 餐饮业如何实现可持续发展？

餐饮业可以通过多种方式实现可持续发展。首先，使用环保的餐饮设备和包装材料，减少对环境的影响。其次，开展节能减排和资源回收利用等环保措施，降低经营成本的同时保护环境。此外，推广本地食材和餐饮文化，减少食材运输和食品浪费，也是可持续发展的重要方向。