

# 2024年上海第32届酒店洗消设备、洗碗机设备、净水设备展览会（3月27-30日举办）

产品名称	2024年上海第32届酒店洗消设备、洗碗机设备、净水设备展览会（3月27-30日举办）
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

可能被忽视的细节：除了展览会本身，我们也将组织一系列与会议、论坛、比赛等相关的活动。这些活动旨在为行业从业者提供更多的学习和交流机会，激发他们的创新思维和商业潜力。同时，我们将邀请行业内\*\*企业和专家进行演讲和分享，为您呈现具前瞻性和指导意义的内容。除此之外，我们还将致力于打造一个良好的互动平台，让参展商、参观者和专家能够自由交流、分享经验和建立联系。

后，我们真诚邀请您参加。通过与您的合作和支持，我们相信本次展览会将成为酒店餐饮行业的风向标和思想交流的重要平台。敬请关注我们的后续通知和更新，我们期待与您在2024年的上海相见！

作为中国大型酒店食材展会的重要组成部分，上海酒店食材配料展将集中展示各类高品质食材和酒店配料。参展商将展示新鲜食材、有机食材、特色食材以及进口食材等，满足酒店业对于品质与安全的高要求。同时，展会还将展示各类酒店食材配料，如调味料、调料酱、面粉、糖类等，帮助酒店企业打造更具创新性和个性化的菜品。

此外，上海预制菜展也是本次展览会的亮点之一。随着社会的快节奏和生活方式的改变，越来越多的酒店和餐饮企业选择使用预制菜品以提高工作效率和品质一致性。上海预制菜展将展示各类高品质、安全可靠的预制菜品，涵盖中式、西式、日式、韩式等多种菜系，为酒店业提供更多选择和灵感。

为了深入了\*\*店食材行业以及相关趋势，以下是一些与参展商和观众相关的常见问题和专业知识：

### 1. 酒店食材采购的注意事项有哪些？

酒店食材采购需要注意以下几个方面：

- 品质与安全：优先选择有机、无公害或认证的食材，并确保供应商的资质和食品安全管理体系。
- 季节性选择：根据不同季节选择当地或原产地的食材，以确保新鲜度和口感。

- 供应链可追溯性：了解供应商的供应链管理，追溯食材的来源及流通过程，保证食材的质量与安全。
- 灵活性：为了满足不同客人需求，保证采购范围广泛，并与供应商建立稳定的合作关系。

## 2. 预制菜品使用的好处是什么？

预制菜品使用具有以下好处：

- 提高效率：预制菜品可减少烹饪过程中的准备时间，提高餐饮企业的整体效率。
- 保证一致性：预制菜品经过标准化的加工，可以保证口感、味道和菜品质量的一致性。
- 节约成本：预制菜品的使用可以减少食材的浪费，降低人力成本和烹饪过程中的风险。

## 3. 酒店食材展览会如何帮助餐饮企业？

酒店食材展览会为餐饮企业提供了以下方面的帮助：

- 采购渠道：展览会汇聚了众多酒店食材供应商和配料商，提供了丰富的采购资源和选择。
- 行业趋势：了解当前行业的\*新趋势和发展动向，帮助企业进行产品和菜品创新。
- 商业合作：展览会为供应商和餐饮企业提供了一个面对面交流的平台，促进商业合作和沟通。

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、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。

博华联展：

上海酒店餐饮展：2024年3月27日-30日（展会地点 上海国家会展中心）

成都酒店餐饮展：2023年8月16日-18日（展会地点

成都国际会展中心）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）FHC环球食品展：2023年11月8-10日（上海新国际博览中心）

第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会同期举办/2024上海高端食品饮料展览会时间：2024年3月27日-30日展馆：国家会展中心（上海）主办单位：上海博华国际展览有限公司

第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会于今年5月完美落幕。HOTELEX向广大与会人士展出了全方位的展品类别。其可观的规模也再次吸引了海量专业观众和全球高端优质展商。

观众数量连年增长来自世界各地酒店及餐饮行业、咖啡、冰淇淋及烘焙行业、酒吧会所、商超零售业等行业的专业买家、经销商、代理商等共计159,267名专业观众参观展览会，同比增长8.89%，专业观众分别来自全球123个国家和地区，其中5,502名海外观众展商数量节节攀高2023年HOTELEX的展商及其展品来

自全球116个国家和地区，共计吸引2,567家优质餐饮服务类参展商，中国内地以华东、华南、华北、东北四个区域为主，港澳台及其他国际和地区产品占展品总数的42.37%。第三十二届上海国际酒店及餐饮博览会（2024 HOTELEX Shanghai）将于明年3月27日-30日在上海虹桥国家会展中心举办。上海博华国际展览有限公司作为展会唯一的主办方及销售方，将继续保持一贯的专业视角与卓越品质，同时充分依托行业协会背景，继续与中国旅游饭店业协会携手合作。2024上海国际酒店用品博览会将于明年3月27日-30日在国家会展中心（上海）举办。上海博华国际展览有限公司作为展会唯一的主办方及销售方，将继续保持一贯的专业视角与卓越品质，同时充分依托行业协会背景。

展会介绍上海国际酒店用品展览会（HOTELEX Shanghai）作为酒店餐饮行业全球规模大、影响力强、水平高的博览会之一。一如既往关注酒店用品行业的创新元素与绿色理念的实践，HOTELEX始终从专业角度出发，旗下包含十三个主题展区：餐饮设备综合、桌面用品、酒店布草及纺织品、客房电器及用品、酒店IT及安防设备、康体健身与休闲娱乐、食品与饮料、咖啡与茶、烘焙及冰激凌、葡萄酒与烈酒、酒店设计、酒店建筑、酒店工程等主题展区，为酒店餐饮人士提供一站式采购的平台各项专业赛事活动及行业论坛将悉数亮相。涉及行业种类包括：咖啡（涵盖六大赛事）、披萨、烹饪、烘焙、饮品、调酒、冰淇淋、酒店制服、酒店技能、自助餐摆台、样板房品鉴以及汇聚行业高端人士的论坛与贸易对接会等。上届展会总面积210000平方米，参展企业3000家，参展人数达175000人。来自全球多个国家及地区数千家展商入驻其中，更有遍及世界各地星级酒店、酒吧、餐厅、经销商等专业买家莅临现场参观洽谈，悉数网罗全球酒店餐饮及高端食品饮料资源。展会将继续注重展品的创新与绿色理念，锁定全球酒店业发展方向，以更国际化的专业姿态领跑酒店用品市场。

## 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

2024中国茶叶茶包展【协会主办】2024上海国际茶叶茶包展览会将于2024年3月27日至30日举行。此次展览会持续4天，为期短暂但紧凑，意在为参展企业和专业观众提供的参观和合作机会。

地点：

本次展览会将于上海国际博览中心举办。上海国际博览中心位于中国上海市浦东新区，是的展览场馆，拥有先进的设施和完善的服务，为展商和观众提供一个极具专业性和国际化水准的展览体验。

展馆：

上海国际博览中心为本次展览会提供的场地。总面积达到40平方米，拥有先进的展示设施和专业的场地规划，能够满足多种需求。在展馆内，参展企业将有充分的空间展示新的产品和技术，与专业观众进行深度交流。

此次展览会将汇集全球茶叶和茶包行业的重要参与者，包括茶庄、茶企、茶农、茶艺师、茶文化研究者等。作为中国\*具规模和影响力的茶叶茶包展览会之一，本届展览会将为参展企业和专业观众提供丰富的商业机会和合作平台。

为了保证展览会的专业性和有效性，本次展览会将设立多个专业论坛、研讨会和培训课程。与此同时，展会还将举办现场茶艺表演和茶文化体验活动，让观众近距离感受茶文化的博大精深。

专业知识：在茶叶茶包展览会上，参展企业和专业观众将密切关注\*新的科技应用、制茶工艺、茶叶品质改良等方面的专业知识。例如，茶叶的制作过程包括采摘、炒青、揉捻、烘干等多个环节，每个环节都对茶叶的品质产生重要影响。而茶包则涉及到茶叶的融合、包装和保存等工艺。展览会将提供专业人士分享这些知识的机会，促进行业交流和技术进步。

细节和指导：参展企业应提前进行展会策划和准备工作。他们可以通过展台设计和布置来体现品牌形象和产品特色，提高展示效果。此外，参展企业还应积极与观众进行互动交流，了解市场需求，并通过展会上的洽谈会等活动寻求合作机会。专业观众应提前做好参观计划，获取展会平面图和参展商名录，确保高效参观。

亲爱的读者，很高兴向您介绍。我是上海博华国际展览有限公司，作为本次展会的主办方，我们将为您带来行业内\*新的专业知识、细节和指导。本次展览会将为酒店餐饮行业带来一场视觉盛宴和智慧结晶，我们期待您的光临！

专业知识：酒店餐饮行业是中国旅游业中不可或缺的一环。随着中国消费升级和旅游文化发展，酒店餐饮服务已经成为吸引游客和提升旅游体验的关键因素。本次展览会将聚焦于行业前沿的技术与趋势，展示\*新的酒店餐饮设备、供应链解决方案、创新餐饮理念等。通过参观展览、与交流和思想碰撞，您将深入了解行业的\*新发展动态，为自己的事业积累更多的智慧和灵感。

细节和指导：本次展览会将于2024年在上海举行，地点将在稍后公布。届时，您将有机会与来自全国乃至全球的酒店餐饮行业从业者、供应商和专家进行面对面的交流。您可以通过参观展览、参加行业研讨会、参与主题活动等方式，探索新的酒店餐饮技术和趋势，了解行业先进经验，拓展商业合作机会。作为展览会的主办方，我们将提供周到的服务和指导，确保您获得的参展体验和商业收益。

可能被忽视的细节：除了展览会本身，我们也将组织一系列与会议、论坛、比赛等相关的活动。这些活动旨在为行业从业者提供更多的学习和交流机会，激发他们的创新思维和商业潜力。同时，我们将邀请行业内\*\*企业和专家进行演讲和分享，为您呈现具前瞻性和指导意义的内容。除此之外，我们还将致力于打造一个良好的互动平台，让参展商、参观者和专家能够自由交流、分享经验和建立联系。

谢谢阅读。

上海博华国际展览有限公司荣幸地宣布，2024中国速品食品展将于明年在上海举办。这是一场以速品食品为主题的国际性展览会，旨在促进食品行业的创新和发展。本届展会由行业协会主办，将于2024年3月在上海国际会议中心举办。

以下是一些与速品食品相关的专业知识和几个常见的问答：

专业知识：

### 1. 速品食品的市场趋势和发展前景

- 近年来，速品食品市场规模不断扩大，尤其是在快节奏的都市生活中更受欢迎。
- 越来越多的消费者追求方便、高品质、健康的速品食品产品。
- 技术的不断进步使得速品食品的质量和口感愈发出色，满足了消费者对美食的需求。

### 2. 速品食品的创新和可持续发展

- 制造商不断进行研发和创新，推出更加健康、营养和生态友好的速品食品产品。
- 利用新技术，如冷冻、真空包装和保鲜技术，延长速品食品的保质期，保持食品的新鲜度和口感。
- 加强供应链管理，确保速品食品的质量和安全性。

常见问答：

### 1. 速品食品与传统食品有何区别？

速品食品是指那些便于准备和食用的食品，可以迅速满足人们的快捷食品需求。与传统食品相比，速品食品通常具有快速冷冻、方便携带、易于加热和食用的特点。

### 2. 速品食品的营养价值如何？

速品食品的营养价值因产品种类而异。一些速品食品可能富含蛋白质、碳水化合物、维生素和矿物质，但也有一些速品食品在制作过程中会添加过多的盐和糖，因此消费者在选择时需要注意。

### 3. 如何选择高质量的速品食品？

选择高质量的速品食品可以从以下几个方面入手：

- 查看产品的成分表和营养信息，了解其营养价值。
- 选择生产工艺先进、质量管理严格的制造商。
- 关注产品的口碑和用户评价，了解其他消费者的使用体验。

通过展览会这个平台，我们相信将有更多的机会与专业人士和企业进行深入交流，分享\*新的产品和技术，推动中国速品食品行业的创新和发展。欢迎您莅临2024中国速品食品展，共同探索并开创这一行业的未来！

上海酒店食材配料展、上海预制菜展、中国大型酒店食材展会即将于2024年3月27日至30日在上海举行。本次展览会由上海博华国际展览有限公司主办，旨在为酒店业供应商和采购商提供一个交流、合作的平台。展览会将展示\*新的酒店食材、食材配料和预制菜品，为参展商和观众带来丰富的商机和交流机会。

为了深入了\*\*店食材行业以及相关趋势，以下是一些与参展商和观众相关的常见问题和专业知识：

### 1. 酒店食材采购的注意事项有哪些？

酒店食材采购需要注意以下几个方面：

- 品质与安全：优先选择有机、无公害或认证的食材，并确保供应商的资质和食品安全管理体系。
- 季节性选择：根据不同季节选择当地或原产地的食材，以确保新鲜度和口感。
- 供应链可追溯性：了解供应商的供应链管理，追溯食材的来源及流通过程，保证食材的质量与安全。
- 灵活性：为了满足不同客人需求，保证采购范围广泛，并与供应商建立稳定的合作关系。

### 2. 预制菜品使用的好处是什么？

预制菜品使用具有以下好处：

- 提高效率：预制菜品可减少烹饪过程中的准备时间，提高餐饮企业的整体效率。
- 保证一致性：预制菜品经过标准化的加工，可以保证口感、味道和菜品质量的一致性。
- 节约成本：预制菜品的使用可以减少食材的浪费，降低人力成本和烹饪过程中的风险。

### 3. 酒店食材展览会如何帮助餐饮企业？

酒店食材展览会为餐饮企业提供了以下方面的帮助：

- 采购渠道：展览会汇聚了众多酒店食材供应商和配料商，提供了丰富的采购资源和选择。
- 行业趋势：了解当前行业的\*新趋势和发展动向，帮助企业进行产品和菜品创新。
- 商业合作：展览会为供应商和餐饮企业提供了一个面对面交流的平台，促进商业合作和沟通。

2024上海国际酒店食材、食材配料、预制菜展览会是一个不容错过的盛会。参观展览会将有机会与国内

外\*\*\*\*的供应商建立合作关系，了解\*新的酒店食材和预制菜品趋势，为酒店业的发展带来新的机遇。届时，欢迎各位业内人士莅临展会，共同分享和探讨酒店食材行业的发展。