

2024年上海酒店食品饮料包装展览会（饮品包装展览会）

产品名称	2024年上海酒店食品饮料包装展览会（饮品包装展览会）
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/件
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8楼
联系电话	17321018769 17321018769

产品详情

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+。

HOTELEX2024上海酒店及餐饮业展|2024上海餐饮设备展|2024上海酒店用品展|2024上海烘焙展|2024上海咖啡与茶展|2024

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

作为上海博华国际展览有限公司的一项重要举措，2024年上海酒店食品餐饮包装展览会将于不久的将来盛大开幕。这次展览会将聚焦于酒店餐饮行业的包装及相关设备，涵盖酒店食品包装展、酒店制冷设备展、酒店厨具展和酒店油烟净化展，为参展商与观众提供一个灵感迸发、技术交流、业务拓展的平台。

一、酒店食品包装展

酒店食品包装展将展示最新的食品包装材料和创新技术。包装是酒店餐饮行业不可或缺的环节，一个好的包装不仅可以提升产品的陈列效果，还可以延长食品的保鲜期，保证食品的安全和卫生。在这个展区，参展商将展示各种创新的包装设计和材料，包括环保包装、智能包装、防伪包装等，给观众带来全新的视觉和体验。

二、酒店制冷设备展

酒店制冷设备展将展示最新的酒店制冷设备及技术。酒店餐饮业需要大量的制冷设备来保证食材的新鲜和质量，而高效的制冷设备可以有效减少能源消耗和维护成本。在这个展区，参展商将展示各种先进的制冷设备，包括冷藏柜、冷冻柜、冷库等，同时还会有专业人士提供技术指导和解决方案。

三、酒店厨具展

酒店厨具展将展示最新的酒店厨具和烹饪技术。餐饮业的发展离不开高效的厨房设备和创新的烹饪技术，而优质的厨具可以提高烹饪效率和产品质量。在这个展区，参展商将展示各种高效节能的厨房设备，包括炉灶、炉具、蒸箱等，同时还会有专业厨师进行现场演示和技术培训。

四、酒店油烟净化展

酒店油烟净化展将展示最新的酒店油烟净化设备和技术。餐饮业的繁荣不可避免地伴随着油烟的产生，而高效的油烟净化设备可以有效减少对环境的污染和对人体的伤害。在这个展区，参展商将展示各种先进的油烟净化设备，包括油烟净化器、风机等，同时还会有环境专家提供解决方案和技术支持。

除了以上四个展区，本次展览会还将提供一系列的论坛和研讨会，邀请业内专家和学者分享行业热点和前沿技术。同时，通过展览会的电子平台和推广宣传，参展商和观众还可以提前预约和安排商务洽谈，制定个性化的参观路线和日程安排。

展览会将设有专业导览服务，协助观众寻找感兴趣的展区和参展商，提供参展商的详细资料和联系方式。此外，还将设置专业的技术指导区，为参展商和观众提供技术咨询和解答，帮助参展商在展会中更好地展示产品和技术。

展览会将持续三天，届时将有来自全球各地的参展商和观众相聚上海，共同分享最新的行业动态和技术发展趋势。无论是从事餐饮行业的企业家，还是对餐饮行业感兴趣的消费者，都能在这个展览会上找到所需，拓展商机，寻找合作伙伴，共同促进酒店餐饮行业的发展。

参展商们，预约您的展位，不要错过这个难得的商机！观众们，提前预约您的参观路线，掌握最新的行业信息和技术成果！2024年上海酒店食品餐饮包装展览会，期待您的光临！

【问答】

问：如何选择餐饮包装材料？

答：选择餐饮包装材料需要考虑多个因素。首先，要确保包装材料符合食品安全标准，防止食品受到污染或变质。其次，要根据具体食品的特性选择适合的材料，如易腐食品需要选择密封性好的包装材料，而易碎食品需要选择抗压性强的材料。此外，环保性也是选择的一个重要因素，可以优先考虑可降解或可回收利用的包装材料。

问：酒店制冷设备如何提高能源利用效率？

答：酒店制冷设备提高能源利用效率可以从多个方面入手。首先，选择节能型的制冷设备，如采用变频调速技术的压缩机可以根据实际需要调整制冷量，以减少能源消耗。其次，合理设计制冷系统，避免漏气和能量损失。还可以通过优化制冷设备的运行参数和运行策略，如控制温度、湿度等，减少能源浪费。

问：如何正确使用酒店厨具保证食品安全？

答：正确使用酒店厨具是确保食品安全的重要环节。首先，要做到严格的操作规范，包括正确使用和保养厨具，避免交叉污染。其次，要对厨具进行定期检查和维修，确保其正常运行并且符合卫生标准。此外，还需定期进行员工培训，提高员工的食品安全意识和操作技能，确保食品从原料到烹饪再到出品的全过程都符合卫生要求。

以上是2024年上海酒店食品