

# 2024上海酒店餐饮展【协会主办】中国HOTELEX酒店及餐饮业博览会

产品名称	2024上海酒店餐饮展【协会主办】中国HOTELEX酒店及餐饮业博览会
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

### 常见问题解答

问酒柜的保藏温度和湿度有什么要求

答一般来说，红酒的保藏温度应控制在14°C至18°C之间，湿度应保持在50%至80%的范围内。

问如何选择适合自己的酒柜

答在选择酒柜时，需考虑到自身饮酒习惯、使用空间和收藏量等因素，并注意选购具备保温、防潮和抗震功能的产品。

问酒柜的维护有哪些注意事项

答酒柜的维护包括定期清洁、通风保养和定期检查等，避免灰尘积累和机械故障。

参加2024年上海第32届酒店红酒柜展和酒窖酒柜展览会，将为您提供一个全面了解和选择酒柜的机会。不仅展示了全球\*\*品牌的\*新产品和技术，还有专业的讲座、培训和品鉴活动，帮助您更好地选择适合自己的酒柜。期待您的光临！

### 亲爱的读者

2024年3月27日至30日，上海将举办第32届酒店红酒柜展和酒窖酒柜展览会，这将是一场中\*\*柜展览会的盛会。作为上海博华国际展览有限公司的举办方，我们非常荣幸地为您带来这一专业、全面的红酒柜和酒窖酒柜展览会。本次展览将集结全球\*\*的酒柜品牌和专业机构，为您带来一场前所未有的酒柜盛宴。

为什么选择上海酒店红酒柜展

1. 集中展示本次展览将汇聚全球\*\*品牌的红酒柜和酒窖酒柜，为您提供一个全面了解市场\*新产品和趋势的机会。
2. 专业指导作为展览的举办方，上海博华国际展览有限公司将提供专业的知识、细节和指导，确保您对酒柜的选择和使用有准确的了解。
3. 综合体验展览期间将有大量的展示、演示和体验活动，让您更加全面地了解红酒柜和酒窖酒柜的功能和性能。

## 展览亮点

\*\*品牌的展示本次展览将邀请国内外\*\*品牌，包括XXX、XXX等，展示他们\*新的产品和技术。

专业讲座和培训在展览期间，我们将组织一系列专业讲座和培训，涵盖红酒柜和酒窖酒柜的选购、使用和维护等方面的知识。

品鉴活动展览期间将设有红酒品鉴活动，让您亲身感受红酒的醇香和酒柜的保藏功效。

## 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+。

## 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

亲爱的读者

品鉴活动展览期间将设有红酒品鉴活动，让您亲身感受红酒的醇香和酒柜的保藏功效。

常见问题解答

问酒柜的保藏温度和湿度有什么要求

答一般来说，红酒的保藏温度应控制在14 ° C至18 ° C之间，湿度应保持在50%至80%的范围内。

问如何选择适合自己的酒柜

问酒柜的维护有哪些注意事项

答酒柜的维护包括定期清洁、通风保养和定期检查等，避免灰尘积累和机械故障。