

2024年上海酒店餐饮食材/高端食品展览会（上海浦西国家会展中心）

产品名称	2024年上海酒店餐饮食材/高端食品展览会（上海浦西国家会展中心）
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

尊敬的顾客朋友们，你们好！

我是上海博华国际展览有限公司的代表，很高兴向大家推荐一场即将在2024年举办的盛大展览——上海酒店餐饮食材/高端食品展览会。本次展览将在上海浦西国家会展中心隆重举行，届时将为您带来令人期待已久的多元化美食体验和高端食材品鉴。

展览会将以全新的形态呈现，涵盖全球精选食材、创新餐饮科技、烹饪技法及海内外zhiming厨师大师们的精彩演示，让您在现场感受到无与伦比的美食盛宴。以下是我为您精心整理的一些展览亮点和值得关注的细节：

1. 高端食材品种繁多

展览会将展示来自全球的高端食材，包括但不限于稀有水果、进口海鲜、珍稀蘑菇等。现场会有专业导购人员为您介绍每种食材的独特之处以及如何选购和保存，让您更加了解各种食材的用途和搭配方式，并为您解答任何疑问。

展示的高端食材包括：新西兰产鲍鱼、北欧扇贝、法国黑松露、南美瓜拉那白虾、日本神户牛肉等

专业导购人员将为您介绍如何辨别食材的新鲜程度、储存方法以及烹饪技巧

2. 现场演示及品尝

展览会现场将有一系列烹饪大师为您现场演示精湛的烹饪技法，并提供品尝机会。您将亲眼目睹如何将高端食材转化为令人垂涎的美食，并能亲自尝试他们的dujia创意菜肴。参与品尝后您可以更加了解食材的特点，为您的菜谱创新提供灵感。

烹饪大师将现场展示精湛的烹饪技巧，包括但不限于烹饪法、搭配技巧、刀工展示等

展会提供多种精心准备的小食品尝机会，您可以品尝到来自世界各地的美食佳肴

3. 行业交流与资源对接

展览会不仅提供了饮食界的盛宴，还为业内人士提供了一个难得的交流和资源对接平台。您将有机会与来自全球的酒店、餐饮业从业者以及食材供应商进行面对面的交流与合作洽谈，拓宽业务范围，寻找优质合作伙伴。

与全球zhiming的酒店、餐饮企业进行面对面的交流与合作洽谈

现场设立专业的商务对接区域，提供便利的商业合作资源

届时，我们将设置多个贵宾通道，确保您能够便捷地参观和享受展览盛宴。同时，展览会还将开设众多主题展区，为您提供更多的精彩体验。

未来的厨房设备功能齐全和智能化。随着科技的不断进步，厨房设备将在未来变得更加先进和智能化。无论是烹饪、烘焙、储存还是清洁，未来的厨房设备将能够满足各种需求，并提供超出想象的功能。

首先，未来的厨房设备将具备先进的烹饪功能。随着人们对饮食的不断追求，厨房设备将能够轻松制作各种复杂的菜肴。通过智能化的控制系统，人们只需输入菜谱或喜好，厨房设备就能自动完成烹饪过程。无论是煮、炖、蒸、烤还是炸，这些设备都将准确把握每一步骤的时间和温度，确保食物的口感和营养均衡。

其次，未来的厨房设备将能够轻松完成烘焙的过程。对于爱好烘焙的人来说，厨房设备将成为不可或缺的助手。未来的烤箱将具备自动识别食材的功能，根据所选菜谱自动设置合适的时间和温度。此外，面包机、面点机等烘焙设备也将实现智能化操作，让人们能够轻松制作出各种美味的糕点和面食。

此外，未来的厨房设备还将拥有先进的食品储存技术。在家庭中，食物的储存一直是一个重要的问题，但未来的厨房设备将解决这一难题。智能化的储物柜将具备自动分类和保鲜的功能，能够根据食材的特性自动调整湿度和温度，并确保食物的新鲜度和营养不受影响。人们只需将食材放入储物柜，设备就能帮助他们有效管理和保持食物的质量。

最后，未来的厨房设备将拥有智能化的清洁功能。无论是烹饪中的油烟污染还是烘焙中的面粉飞扬，未来的厨房设备都能够自动清洁，让人们省去手动清洗的麻烦。设备将自动感知污渍，并根据不同材质的器具和表面进行适当的清洁方式，确保厨房的卫生和干净。

总之，未来的厨房设备将拥有功能齐全和智能化的特点。无论是烹饪、烘焙、储存还是清洁，这些设备将成为人们日常生活中的得力助手。未来的厨房将不仅仅是简单的烹饪空间，而是一个集科技、美食和便利于一体的智能化空间。

2024上海国际预制菜产业博览会

2024上海国际酒店及餐饮业博览会

HOTELEX SHANGHAI2024

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

时间:2024年3月27日-30日(四天)

地址:国家会展中心(上海)

展出面积:40万平方米,14个馆

作为国内行业风向标的酒店及餐饮业展会,2024 HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会超25万专业观众,3000+展商共同成就了2024年酒店及餐饮界的一大盛事。

而在2024年3月27-30日国家会展中心举办的HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会上,预制菜和中央厨房也设立了专门的展区,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。

本届HOTELEX上海展上,中央厨房精品集成展区依然是重头戏,从前处理设备到加热调理设备,从保温箱餐盒到调味品,从辅材到耗材,应有尽有,更加完善了中央厨房的整体产业链,智能果蔬加工生产线、包装保鲜设备、智能米饭生产线、预制菜料理锅、加热调理设备、清洗消毒展区、中西面点专业设备、醒发蒸煮设备、冷库净化设备、智能化清洁消毒设备、中央厨房配套耗材等,吸引了络绎不绝的专业观众。

本次众联中央厨房精品集成展区是历届规模最大,参展单位最多,产业链最完善的,占地3200平,将产业链的创新模式应用到展会中。展现了新面貌、新特点、新内容、新知识、新设备、新技术、新模式。展位客户爆满,人山人海。

展商万事达是业内很早建立数字化工厂的企业,与西门子联合打造数字化biaogan研发智造基地。让洁净板、洁净门、洁净视窗到达食品生产环境中都具有稳定、一致的品质,从中央厨房建设源头起做好食品生产安全的每一步。

中国新餐饮产业联盟发起人老贡认为,今天预制菜的爆发那是前期足够的产业基础铺垫,疫情三年对消费者的消费习惯的培养,最终得到今天市场的爆发,在接下来的十年预制菜依然还会呈高位增长态势,品牌和细分品类的机会更大。此时入局新餐饮预制菜依然还是zuijia时机。而参加行业内的quanwei大型展会是深入行业上下游的好办法。

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

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

/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

2024上海预制菜产业展|2024上海餐饮食材展|2024上海火锅食材展|2024上海冷冻食品展|2024上海餐饮设备展|2024上海厨房用品展|2024上海厨房设备展|2024上海自然食品展|2024上海方便食品展|2024上海肉类食品展|2024上海预制食材展

尊敬的顾客朋友们，你们好！

我是上海博华国际展览有限公司的代表，很高兴向大家推荐一场即将在2024年举办的盛大展览——上海酒店餐饮食材/高端食品展览会。本次展览将在上海浦西国家会展中心隆重举行，届时将为您带来令人期待已久的多元化美食体验和高端食材品鉴。

展览会将以全新的形态呈现，涵盖全球精选食材、创新餐饮科技、烹饪技法及海内外zhiming厨师大师们的精彩演示，让您在现场感受到无与伦比的美食盛宴。以下是我为您精心整理的一些展览亮点和值得关

注的细节：

1. 高端食材品种繁多

展览会将展示来自全球的高端食材，包括但不限于稀有水果、进口海鲜、珍稀蘑菇等。现场会有专业导购人员为您介绍每种食材的独特之处以及如何选购和保存，让您更加了解各种食材的用途和搭配方式，并为您解答任何疑问。

展示的高端食材包括：新西兰产鲍鱼、北欧扇贝、法国黑松露、南美瓜拉那白虾、日本神户牛肉等

专业导购人员将为您介绍如何辨别食材的新鲜程度、储存方法以及烹饪技巧

2. 现场演示及品尝

展览会现场将有一系列烹饪大师为您现场演示精湛的烹饪技法，并提供品尝机会。您将亲眼目睹如何将高端食材转化为令人垂涎的美食，并能亲自尝试他们的dujia创意菜肴。参与品尝后您可以更加了解食材的特点，为您的菜谱创新提供灵感。

烹饪大师将现场展示精湛的烹饪技巧，包括但不限于烹饪法、搭配技巧、刀工展示等

展会提供多种精心准备的小食品尝机会，您可以品尝到来自世界各地的美食佳肴

3. 行业交流与资源对接

展览会不仅提供了饮食界的盛宴，还为业内人士提供了一个难得的交流和资源对接平台。您将有机会与来自全球的酒店、餐饮业从业者以及食材供应商进行面对面的交流与合作洽谈，拓宽业务范围，寻找优质合作伙伴。

与全球zhiming的酒店、餐饮企业进行面对面的交流与合作洽谈

现场设立专业的商务对接区域，提供便利的商业合作资源

届时，我们将设置多个贵宾通道，确保您能够便捷地参观和享受展览盛宴。同时，展览会还将开设众多主题展区，为您提供更多的精彩体验。