

2025年上海第33届烘焙糖浆展览会-上海酒店餐饮展

产品名称	2025年上海第33届烘焙糖浆展览会-上海酒店餐饮展
公司名称	沈家坤
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区
联系电话	18217757251 18217757251

产品详情

第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会

同期举办/SFE上海餐饮连锁加盟展览会时间：2025年3月30日-4月2日

展馆：上海国家会展中心（虹桥）

面积：40万平方米 15个展厅

主办单位：中国旅游饭店业协会、上海博华国际展览有限公司

上海博华国际展览有限公司旗下展：

HOTELEX上海酒店餐饮展

HOTELEX成都酒店餐饮展

HOTELEX深圳酒店餐饮展

FHC上海国际环球食品展

FHC广州烘焙食品展

【上届回顾】

第三十一届HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会已于2023年5月29日-6月1日在国家会展中心（上海）

成功举办，超24.5万名专业观众到场参与，HOTELEX上海国际酒店及餐饮系列展2023年首站母展圆满收官。

本届HOTELEX上海展二度亮相大虹桥国家会展中心，依旧采用全馆规模，展示总面积达40万平方米。本届HOTELEX上海展作为“十四五”期间重点打造的三大名片性活动之一——2023上海旅游产业博览会的重要组成部分，由上海市文化和旅游局指导，由中国旅游饭店业协会和上海博华国际展览有限公司共同主办。

展会吸引了超过3,000家展商，较上届展会展商数量继续保持增长，包含12大展示板块：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在内的酒店及餐饮全产业链展品，努力为全球酒店及餐企创造一个开放和高效的交流空间。

【展会介绍】

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】

十二板块经典延续

HOTELEX的展品将延续12大板块：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。

8大特殊展区：中央厨房精品展区|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、方便食品、罐头食品、及功能食品、清真食品、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、食品包装设计解决方案

餐饮设计及配套：餐饮设计服务、餐饮配套产品

广州抒戈糖业有限公司

地址:广州抒戈糖业有限公司

Show Catalogue 展品类别

Food, Catering Ingredients, Baking equipment and raw materials, Ice cream equipment and materials, Beverage, Coffee & Tea, Alcoholic Drinks, Catering Design and Accessory, Franchisees and Catering Investment

食品综合, 餐饮食材, 烘焙设备及物料, 冰淇淋设备及物料, 饮品综合, 咖啡与茶, 酒类综合, 餐饮设计及配套, 连锁加盟及餐饮投资

Introduction 公司简介

我公司主要生产白砂糖糖浆、蔗糖糖浆、冰糖糖浆，我们特色是不添加任何添加剂，通过密封设备 高温高压蜜炼，糖浆甜感自然，甜度稳定。