

2024上海商用餐饮设备展/酒店餐饮设备展(HOTELEX上海酒店餐饮展)

产品名称	2024上海商用餐饮设备展/酒店餐饮设备展(HOTELEX上海酒店餐饮展)
公司名称	上海朗盛展览服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市金山区张堰镇松金公路2072号9106室
联系电话	18616866514 18616866514

产品详情

第三十届上海国际酒店及餐饮业博览会正式启幕已经过去了半个小时，虹桥浦西国家会展中心4大入口依然有不少的专业观众手持身份证，井然有序地排队等待验证进场。

半个小时前，在上海市文化和旅游局局长方世忠、中国旅游协会副会长兼秘书长张润钢、中国旅游饭店业协会会长汤文俭、上海博华国际展览有限公司创始人兼董事王明亮4位嘉宾致辞后，长达3天的超级展会正式启幕。

40万平方米的展馆内，餐饮、酒店两大展区热火朝天、沸腾一片。3000+优质展商悉数到场，几乎每一个展区都围满了观众，异彩纷呈。趋于稳定的疫情已无法阻挡餐饮人了解和探索产业新动向的热情。

从上午的开幕式，到展会现场的观察、走访……一天下来，红餐网（ID：hongcan18）记者同样收获颇多，除了感受到展会现场的热烈氛围外，我们也发现了不少与餐饮行业有关的最前沿的信息和亮点，从中

也能窥见未来十年餐饮产业发展的新趋势。

40万平米的超级大展，隐藏了餐饮行业的5个新趋势

1、餐饮标准化需求巨大，连锁化进程正提速

展会上，新雅轩、亨氏、麦王食品、独凤轩等一些专注于食材、调味品等领域的上游供应链品牌展位人潮汹涌。

“我们是一家做牛蛙品类的小型品牌，虽然只有十几家店，但这两年来也是受困于供应链的难题无法快速扩张，而且今年蛙价暴涨，导致成本翻倍，但竞争对手不降价，我们也不敢降价，压力非常大。这一次是希望能和一些专业的上游供应商合作，将专业的事交给专业的人去做，希望通过这种方式降低采购、运输、损耗等成本的同时，也能助力我们的品牌快速扩张。”一位在某三线城市经营牛蛙品牌的餐饮人李老板直言道。

红餐网发现，在这些展位前围观的餐饮人大都像李老板这样，是来找标准化的食材或调味品，以帮助自家餐厅实现标准化扩张的。

很多中小餐企也抱着做标准化的心态，只是受困于自建标准化体系成本过高，迟迟未迈出步伐。

新雅轩、亨氏、麦王食品、独凤轩等企业大受欢迎，正是抓住了这一痛点，从“模板+个性化调整”模式，帮助那些想做定制标准化，自建体系不现实中小餐企实现标准化问题，以此降低餐企的成本，帮助它们加速扩张。

2、小吃、快餐品类最受欢迎！新一轮连锁加盟浪潮来袭

在这次走访过程中，红餐网发现，餐饮加盟依然是业内人士非常关注的一个议题。

上午十点半，连锁加盟展区早已人潮汹涌，几乎每一个展区都挤满了人。

一些全国知名的大型连锁品牌都没有错过这场加盟盛宴，像周黑鸭、久久丫、子言百味鸡、夸父炸串等品牌悉数到场，拟加速品牌的加盟扩张步伐。

“我们自己做了三个餐饮品牌，但都是以直营为主，听说这是近几年最大的一个餐饮展了，我们特地是从河南郑州赶过来，打算通过这次考察，了解餐饮市场的发展趋势。小吃、快餐投入成本低，且是刚需品类，未来的发展势头还是非常猛的。”在走访过程中，一位来自郑州的餐饮人告诉红餐网记者。

一圈下来，记者也发现了这一规律。小吃、快餐两大品类，最受创业者的关注和青睐：卤味、炸串、麻辣拌、粉面、肉夹馍、饺子等小吃快餐品牌展示区内，都有不少咨询合作的加盟商坐着咨询加盟事宜。

“有意向想要加盟我们品牌的创业者还是非常多的，仅是今天上午，我们就接待了将近500个意向加盟用户，大概有30%左右是有意愿继续进行深度了解的加盟商。”一位做陕西小吃的品牌招商部负责人直言。

从展区现场的人流量来看，新一轮餐饮加盟浪潮或将再次来临了。

3、新式茶饮下半场，拼产品、拼效率！

过去几年，经历了几年的高速发展，茶饮市场陷入了严重的产品同质化时期，而近两年，为了走出产品的同质化漩涡，很多茶饮品牌开启了“拼小料”的阶段。

喜茶的波波，奈雪的水晶、奶冻，蜜雪冰城的柚子茶冻，古茗的玫瑰冻、魔芋，1点点的咖啡冻，有茶的柠檬冻、魔芋；甚至咖啡品牌里：瑞幸的寒天、连咖啡的慕斯奶冻、太平洋咖啡的晶球……各大茶饮咖啡品牌卯足了劲，推出专属小料，抢占市场和年轻消费者。

下半年，甚至是未来更长一段时期，咖啡茶饮店的正进入了一个全新的产品多元时代。这点，从各dapiin pai展示的各式各样的茶饮小料可见一斑。

以大由国际推出的小料系列为例，冰沙雪山系列包含了奇异牛油果雪顶、落樱荔枝雪顶、云雾葡萄雪顶、春意樱桃雪顶等；普罗旺斯花园系列则以椰啵芒芒冰淇淋、蜜桃麻薯冰淇淋、蛋糕咖啡奥利奥冰淇淋等为主，创新的小料可谓花样百出，光在颜值上就俘虏了大批年轻人围观。

随着茶饮赛道越来越大，能推动品牌和行业发展的除了原料，还需要更智能更高效的设备。

在2.1的咖啡茶饮展厅，一家专门提供智能化茶饮设备的专区门前，就吸引了不少品牌创业者驻足。

据了解，一台智能泡茶机能让茶饮标准化，产品品质不会受到时间、温度、搅拌、比例等人为因素影响，新人1分钟就能学会泡6种茶叶，让茶饮店告别传统泡茶的方式，解放员工双手，节省人力物力。

可以预见的是，未来随着这些智能化机器的普及，茶饮行业将加速进入标准化、简单化、高效化的时代。

4、咖啡仍是一条大赛道，多元细分大势所趋

和茶饮处于同一区域的咖啡展区同样人潮汹涌。

近两年，咖啡品类站在风口赛道上，开店、融资、跨界，市场上关于咖啡的热门话题非常多。

作为精品咖啡发展的缩影，上海国际咖啡美食文化节已经成功举办了多年，一直以来都是HOTELEX旗下的biaoganC端renqi活动。

据主办方了解，这一次入驻咖啡美食文化节的，共有187家来自全国各地的咖啡馆。在这里，餐饮人可以了解到咖啡市场的发展趋势，最前沿的新品……

值得一提的是，咖啡节下设的天猫电商专区更是人满为患。据现场工作人员介绍，该专区是由天猫café x HOTELEX联合打造，展示咖啡品牌包括隅田川旗舰店、永璞旗舰店、momoconcept饮品旗舰店、julius meini旗舰店、时澄咖啡旗舰店、柯林咖啡旗舰店、七次方旗舰店、COLIN PLUS旗舰店、感CAFE旗舰店、UMECME咖啡旗舰店、brewista旗舰店、FELLOW旗舰店、泰摩旗舰店、慕咖旗舰店、时尚咖啡等数十品牌。

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

现场还有十多家zhiming咖啡品牌联动咖啡馆进行云探店，现场观看直播的mai家可以领略咖啡节的独特魅力。

而在产品上，咖啡行业也有了新的发展趋势。今年，一些带有花果香味的咖啡也越来越受到品牌方的重视，为咖啡市场提供了更多差异化的选择。

记者走访了多家咖啡展示区发现，其中，在一家来自上海本土的新锐咖啡品牌展示位中，其推出的5款新品中，有3款均为花果香成分，像茉莉花、桂花等一些清新口感的咖啡，都是在试饮过后获得的点赞投票率最高的单品之一。

5、重视餐饮视觉和空间设计是大势所趋

餐饮视觉和空间设计未来会受到越来越多餐饮品牌的重视。

正如2年前，外婆家创始人吴国平曾在红餐品牌力峰会上说过这样一句话——“餐厅的设计是一个内涵外表的过程。”

近几年来，越来越多餐企不惜高价聘请昂贵的设计师来进行门店的装潢，斥巨资对门店进行升级改造。

关于餐饮视觉和空间设计，我们也在这一次展览的“餐饮空间秀”和“预见2050餐饮概念设计主题展”两大展区上获得了一些启发。