

2024深圳国际鲜榨果汁展【主办及网站】2024深圳浓缩果汁及果汁原料展览会

产品名称	2024深圳国际鲜榨果汁展【主办及网站】2024深圳浓缩果汁及果汁原料展览会
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

Display various high-quality tableware products, including ceramic tableware, melamine tableware, bamboo and wood tableware, and glassware. This exhibition aims to provide you with an opportunity to comprehensively understand the latest trends in tableware in the market by presenting various types of tableware, in order to help you better meet customer needs, enhance the image and service quality of the restaurant.

The tabletop decoration of a restaurant is undoubtedly one of the key factors in conveying a high-quality dining experience to guests. Carefully selected tableware not only enhances the overall atmosphere of the restaurant, but also brings customers a pleasant dining experience. Therefore, in this exhibition, we will introduce the characteristics and applicable scenarios of various tableware from multiple perspectives.

The ceramic tableware exhibition booth will showcase the unique charm brought by this traditional material. Ceramic tableware is highly praised for its exquisite appearance, durable properties, and high-quality thermal conductivity. In the ceramic tableware exhibition area, you will be able to taste delicious food cooked by renowned chefs themselves and experience the unique touch brought by ceramic tableware firsthand. In addition, we will also showcase a variety of ceramic tableware designs to meet your diverse needs for restaurant styles.

The melamine tableware booth will showcase a high-quality material selection for you. Melamine material has advantages such as wear resistance, slip resistance, and high temperature resistance, and also meets hygiene requirements, becoming an increasingly popular desktop decoration in restaurants. We will showcase various colors and styles of melamine tableware to meet the needs of different restaurant styles., You can also further understand the characteristics and maintenance methods of melamine tableware through communication with relevant parties.

In addition, the bamboo and wood tableware exhibition area will showcase the unique charm of this environmentally

friendly material. In recent years, more and more restaurants have begun to advocate the concept of green environmental protection, and choosing bamboo and wood tableware has become a fashion trend. We will showcase the design and production techniques of various bamboo and wood tableware, allowing you to personally experience the warmth and nature brought by this natural material.

Finally, the glassware exhibition area will present you with the beauty and functionality of transparent materials. Glassware not only gives people a sense of elegance and cleanliness in appearance, but also has advantages such as heat resistance, durability, and easy cleaning. We will showcase a variety of glassware to help you understand the diversity and applicability of glassware.

展示各类优质餐具产品，其中包括陶瓷餐具、密胺餐具、竹木餐具以及玻璃器皿。本次展览旨在通过呈现多种类型的餐具，为您提供一个全面了解市场上新潮流餐具的机会，以帮助您更好地满足客户需求，提升餐厅的形象和服务质量。

餐厅的桌面摆设无疑是向客人传达高品质餐饮体验的关键因素之一。精心挑选的餐具不仅能提升餐厅的整体氛围，更能为客户带来愉悦的用餐感受。因此，在本次展览中，我们将从多个角度为您介绍各类餐具的特点和适用场景。

，陶瓷餐具展台将呈现出这一传统材质所带来的独特魅力。陶瓷餐具因其精美的外观、耐用的性质以及优质的热传导性能而备受推崇。在陶瓷餐具展区，您将能够品尝到由名厨亲自烹制的美食，并亲身感受到陶瓷餐具所带来的独特触感。此外，我们还将展示各式各样的陶瓷餐具设计，满足您对餐厅风格的多样化需求。

，密胺餐具展台将为您展现一种优质的材质选择。密胺材质具有耐磨、防滑、耐高温等优势，也符合卫生要求，成为越来越多餐厅的桌面装饰。我们将展示各种颜色和款式的密胺餐具，以满足不同餐厅风格的需求。您还可以通过与相关的交流，进一步解密密胺餐具的特点和保养方法。

此外，竹木餐具展区将展示出这一环保材质的独特魅力。近年来，越来越多的餐厅开始倡导绿色环保理念，选择竹木餐具成为了一种时尚趋势。我们将展示各类竹木餐具的设计和制作工艺，让您亲身感受到这种天然材料所带来的温馨与自然。

后，玻璃器皿展区将为您呈现出透明材质的美感和功能性。玻璃器皿不仅在外观上给人一种高雅和清洁的感觉，而且还具有耐热、坚固、易于清洗等优势。我们将展示各式各样的玻璃器皿，让您了解到玻璃餐具的多样性和适用性。

致敬奋斗，荣耀鹏城。首届博华深圳联展于在深圳国际会展中心如期开幕！五大系列展：2023深圳国际酒店及餐饮业博览会，2023深圳国际酒店及商业空间博览会，2023深圳国际营养与健康产业展，深圳国际酒店家具、商用定制及软装设计展，2023CBE深圳国际烘焙甜点及轻餐展齐齐亮相，20万m²展出面积，2000+展商，40个展品品类，烘焙、餐饮、酒店、家具、健康及生活方式4大产业集群，10馆齐开，深圳首秀，盛况空前！展会现场，嘉宾云集，人流如织。开幕典礼由上海博华国际展览有限公司总经理章学强先生担任主持人，中国百货商业协会会长范君女士，中国旅游饭店业协会副会长、广东省酒店行业协会会长张添先生，中国医药保健品进出口商会副会长谈圣采先生，深圳市烹饪协会会长刘永忠先生，英

富曼展览集团商务发展执行副总裁、UFI国际展览业协会主席Michael Duck（麦高德）先生分别发表致辞。随后，现场与会嘉宾在现场激昂的音乐声，阔步走上舞台，举行开幕点亮仪式，首届博华深圳联展正式启动！开幕礼成，领导嘉宾饶有兴致地开始了VIP巡馆之旅，对现场展商和比赛区域进行了参观走访，倾听企业发展诉求，了解产品创新特色，并叮嘱广大参展商要以此次展会为契机，发扬深圳“敢闯敢试、开放包容、务实尚法、追求卓越”的城市精神，推动产业升级增效，为市场和消费者提供更加优质的产品和服务，同时也期待广大展商能在展会现场收获丰厚订单，满载而归。上下滑动查看开幕点亮仪式嘉宾

中国百货商业协会会长 范君女士 深圳市商务局 副局长

池卫国先生 中国轻工企业投资发展协会 理事长

李国都先生 中国旅游饭店业协会 副会长、广东省酒店行业协会 会长 张添先生 中国医药保健品进出口商会

副会长 谈圣采先生 全联烘焙业公会、国际华联烘焙总会 秘书长 康黎娜女士 广东省保健食品行业协会

会长 彭平先生 广东省连锁经营协会 专职执行会长 张小琳女士 广东省食品学会 理事长

李沛生先生 湖南省旅游饭店协会 副会长 周秋红女士 广东省粤菜产业发展促进会 执行会长

王杰忠先生 深圳市烹饪协会 会长 刘永忠先生 深圳市酒店业商会 会长

黄俭先生 深圳市健康产业发展促进会 会长 黄鹤女士 深圳市保健协会 会长

金颂女士 深圳市跨境电子商务协会 执行会长 王馨女士 深圳市饭店业协会 创会会长

周玲女士 中国饭店协会 副会长 利永周先生 世界咖啡与烈酒大赛中国区总决赛 评审

童郁嘉女士 2023世界拉花艺术大赛 世界冠军

梁凡先生 君乐宝乳业集团有限公司 副总裁/乳品原料事业部 总经理

郭学研先生 众联（中国）中央厨房研究院 院长 冯德和先生 深圳华侨城会展管理有限公司

执行董事/总经理，深圳市招华国际会展运营有限公司 董事长 郭振东先生 上海博华国际展览有限公司

创始人/执行董事 王明亮先生*请上下滑动查看开幕点亮仪式嘉宾2023首届HOTELEX深圳联展由上海博

华国际展览有限公司主办，中国轻工企业投资发展协会、全联烘焙业公会、广东省酒店行业协会、深圳

市烹饪协会、深圳市酒店业商会联合主办。2023首届HOTELEX深圳联展强势导入上海博华深耕酒店及餐

饮产业链30余年积累超80万买家的优质资源，并承接过往七届广州展会所沉淀的深厚底蕴，全面延伸产

业上下游，优化行业资源配置，打造一站式采购殿堂，进一步联通粤港澳，辐射区域大市场。与此同时

，本届展会的展馆及布局也迎来全面升级，新展馆、新板块、新活动，面积更大，展品类别更丰富，展

出面积达20万平方米，汇聚酒店餐饮上下游产业链2000+家优质展商，展品涵盖烘焙甜点及轻餐、咖啡与

茶、食品综合、餐饮设备、饮品综合、酒店用品以及咖啡茶饮美食节等。丰富的展商展品，全面的品类

板块，多元的展现形式，吸引了全国各地的买家慕名而来，在这座食饮殿堂中，下采购订单，观新品，

看行业趋势，寻来年商机。上海海融食品科技股份有限公司展位号：12F20 上海金城制冷设备有

限公司展位号：15D02 苏州鲜活饮品股份有限公司展位号：10D12 广州吉猫食品有限公司展位号：13

E10 东莞麦烤士食品科技有限公司展位号：13F30 深圳市幸福商城科技股份有限公司展位号：13D10

麦西恩食品（上海）有限公司展位号：12F06 维益烘焙产品（天津）有限公司展位号：14D02 恒天然商

贸（上海）有限公司展

位号：16C02 北京三元

食品股份有限公司展位号：16C20扫码观看

更多精彩时刻

扫码观看展会现场图片直播作为国内唯一一个咖啡万企之城，咖啡已经融入深圳人的日常生活，并成为

深圳城市精神的重要象征。HOTELEX深圳展携旗下咖啡美食集市活动—2023HOTELEX深圳咖啡茶饮美

食节强势登陆展会现场，汇集100+头部优质供应链端咖啡品牌、连锁咖啡品牌及潮流咖啡馆等，咖啡生

活方式秀的盛事嘉年华激情上演，点燃青春风暴，秀出年轻态度！依托20余年国际咖啡系列赛事的运营

历程，本届展会还为现场观众带来全球的咖啡表演秀体验—All

Star世界冠军表演秀，邀约2023世界咖啡师大赛冠军Boram

Um、2023世界咖啡拉花艺术大赛

冠军梁凡、2023世界咖啡拉花艺术大赛亚军卢道强、2023世界咖啡师大赛中国区冠军孙磊和2021世界咖啡

与烈酒大赛中国区冠军邱健明五大世界咖啡冠军团表演嘉宾亲临现场，吸引无数咖啡爱好者蜂拥而至，的

咖啡知识分享，的咖啡制作展示，令人痴迷的现场街演，更是炸裂全场！在产品迭代频率不断加快的当

下，推动技术创新与人才培养的体系建设迫在眉睫。本届展会精心筹备了世界咖啡系列赛事、潮饮、巧

克力、烹饪、披萨等热门品类的8大国内国际赛事，在轮番上演。来自全国各地的选手们，在闪耀舞台上

尽情展示自己的高深技艺，各种meilunmeihuan的作品惊艳全场，将餐饮的本色与潮流演绎得淋漓尽致，不仅为市面上继续的产品迭代、技术革新提供前沿思路，同时激发C端热情，提升细分品类的认知度及普及度。

2024世界咖啡拉花艺术大赛

中国区选拔赛深圳分赛区

2024世界咖啡冲煮大赛

中国区选拔赛深圳分赛区

2024世界咖啡烘焙大赛

中国区选拔赛深圳分赛区

2023世界咖啡与烈酒大赛

中国区总决赛

“十年有成 经典重现”潮饮全明星赛

[CFCA](#)中国精品巧克力大赛深圳赛区

2024上海国际披萨大师赛华南赛区

2023HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）商业品类和模式创新层出不穷，深圳拥有令人艳羡的智力资源。开展首日，围绕咖啡饮品、绿色消费、产业创新、酒类品鉴等热点商业议题，各方智慧在此交流、交锋，从数据和案例的旁征博引，到观点和方法的字字珠玑，精彩分享指方向、划重点、解痛点、促落地，令现场听众更是受益匪浅。

2023咖啡饮品新媒体营销大会

2023第四届中国绿色消费节(深圳站)

2023中国食品产业集群创新发展论坛

品味不同酒米带来的味觉体验

—日本国税厅清酒分享会

在市场需求个性化、多样化的趋势之下，品类边界的消融正在逐渐消融，品类融合、供应链重构已经势在必行。首届博华联展以市场需求为导向，携2023CBE深圳国际烘焙甜点及轻餐展，2023深圳国际酒店及餐饮业博览会，2023深圳国际酒店及商业空间博览会，2023深圳国际营养与健康产业展和深圳国际酒店家具、商用定制及软装设计展齐齐亮相，展品范围超过40个品类，链接烘焙，酒店，餐饮，家具，健康及生活方式领域四大产业集群，联展联动深度赋能，打造生态全景展览展示模式。依托首届博华深圳联展这一生态平台，各方资源在此互通聚合，萌发新芽，为产业未来发展输入源源不断的新生机、新活力！一场产生生态融合的盛会，机会众多。用不同的目光和角度去审视，自然会有源源不断的创意和方向涌现。三天盛会，仅剩两天，机遇多多，不容错过！2023年12月14日-16日，深圳国际会展中心（深圳市宝安区展城路1号），更多亮点，更多发现，期待您莅临现场，与我们一起探索！