

# 2024上海酒店浓缩果汁展（2024上海国际果汁饮料/果酱/果露展览会）

产品名称	2024上海酒店浓缩果汁展（2024上海国际果汁饮料/果酱/果露展览会）
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

This year's Shanghai exhibition has seen an explosive increase in foot traffic compared to the past. Guanling Food has led everyone to drink for four whole days and walked hundreds of thousands of steps~revealing many interesting and fun ingredients and products for everyone. There are some reference trends for the launch of products in summer and autumn and winter. Follow us to take a look at our two pound overweight stomach

### GUANLING

#### Exhibition dry goods summary

Over the course of four days, exhibitors have been striving to showcase their excellent products, attracting more visitors to their respective booths in different ways. Every time we see a product that is innovative or unanimously loved by everyone, we gain a lot.

今年上海展会人liuliang相比以往呈现出爆发式激增，冠领食品带领大家喝了整整四天，逛了好几十万步数~给大家发现了很多有趣、好玩的原料、产品，对夏季以及秋冬季产品的上新都有一些参考趋势，跟着我们胖了两斤的胃一起来看看吧~

### GUANLING

#### 展会干货大汇总

四天时间参展商们都在努力展现出自己好的产品，大家都在用不同的方式吸引更多观众参观各自展位，每次看到具有新意或是大家一致喜爱的产品，我们都会收获颇丰。

## 果汁果酱系列

博多今年主要以白柚产品为主

夏天到了柑橘类的水果就会显得比其他水果更加清爽，

这款冷冻白柚果酱品质高，鲜感足，口感清爽不显苦涩。

鲜活饮品基于对当下潮流趋势的把握，用心设计了多款饮品定制方案，从味道与颜值双重吸引眼球，现场展位人流络绎不绝由此可以看出人们对于当季饮品思路发展的期待。

## 茶叶基底系列

回顾茶叶与基底的展台今年的茶叶动向有一些感触，通过观察，越来越多的客户询问的是茶特色以及品种茶，而不是冲比时间、多少钱、好不好喝、配方应用等等；由此可以看出随着市场不断的迭代，客户的度及思路眼光有很大的tisheng，对于以后的市场多元化更加广阔，且此次较多的客户都为年轻创业者，我觉得按以前一招吃遍天的玩法，一定会被淘汰；并且未来趋势更加简单化，自然化，本土化。

## 小料搭配

根据展会信息回馈，品牌带动创新，出现了多个新品类组合的糖浆及小料，跟传统小料形成鲜明的对比；小料更加的多元化及健康化，下半年到底是经典款聚焦还是创新型优化，还需市场验证。

## GUANLING

冠领预测茶饮

未来发展思路

展会上，奶制品的发展和搭配已经不局限于奶茶和咖啡了，和茶叶，果汁果酱的搭配也是层出不穷，

茶叶的学习和应用搭配对于我们一直以来是不可避免的话题，从茶叶的应用单一化到各种各样的茶叶的出现，再到茶叶的经典化，一直以来的就是茶叶的香气和各式各样的产品融合非常值得我们学习和了解。逅唐茶叶的发展和经典产品的推出，茶叶+奶制品+水果的搭配让人印象深刻！

茶饮从挖掘小众水果，到定制专属茶底，不断激发上新灵感；咖啡则从寻觅小众庄园，到追求独特处理方式，试图脱颖而出。与两者息息相关的乳制品，更是不断更新迭代，从口感、风味、工艺等各个方面寻求出圈。我们对咖啡的了解少之又少，咖啡的发展也是市场的一直以来的前进方向。

茶饮小料的搭配也是数不胜数，常温和冷冻的小料各有优势

，本次展会的小料展示大部分都是以单独的小料呈现为主，给我们茶饮人有更广泛的产品应用空间，个别厂家也会做产品应用，也提供了不少的应用搭配。

2023厂家开始推广独特性产品，大多以新奇的名称和特别的搭配，见到了不少新鲜的产品，鲜花风味产品，酒类风味饮品，小料品类很丰富麻薯，粉圆，芋圆，爆珠，晶球这些赛道都有很多新选手，

现在所有厂家都在降低自己的订货标准，包括贴标，定制门槛都不高，甚至有部分厂家销售散货，这次展会过后定制产品的门槛会被更多人熟知，对我们来说门槛是不能再往下降的，得找到一个新的优势去加强，突出我们工厂的独特性

，时长00:11

GUANLING

冠领の产品特性

果酱 & 果汁

首先这次饮品展会80%商家推出了冷冻果酱果汁，整体口感风味

以及还原度真实比较不错，按目前趋势各工厂都在推进冷冻原料；

关于冷冻和常温的所见所闻：虽然今年的冷冻的果汁果酱占展会的大比例，但是根据市场分析的情况常温的果酱果汁在市场上还是有一定占比，特别是南北方的差异，作为偏北方的生产工厂，北方市场的常温果汁果酱的市场的需求量还是非常高，冷冻产品的痛点短时间内是没办法解决的，运输，储存，使用成本等等，常温果汁果酱也可以做到原汁含量和鲜果含量非常高的程度，把常温的果汁果酱做到比肩冷冻果汁果酱的程度。

浓缩果酱果汁在展会上也有一部分展示，融合度强，且没有添加剂，配料表干净，健康等优势；可用作与tisheng风味及稳定性；成本较高。

产品优势与不同

冷冻果酱可以大程度的还原了水果的风味，

与新鲜水果相差无几，

而且符合目前饮品圈的养生理念，

但是以目前的技术水平有几个无法避免的弊端：

1：储存条件要求高，

2：冷链运输成本高，

3：受水果产地的影响较大，生产不稳定。

冠领研发出新品系列高原汁，高含量，高性价比就是为了大程度上还原冷冻果酱的风味且通过先进的杀菌技术使果酱可以常温存放同时也解决了冷冻运输成本高的问题，而我司坚持从全国各地臻选上等原料，从源头上把控产品质量，保证产能及品质的稳定性。

尝试着走出传统观念，

你才会发现，

随着饮品行业的不断迭代人们

对饮品要求也随之增高；

无论是颜值，口味，健康

甚至于饮品附带的特殊属性，

都在跟随时代发展而改变。

冠领食品将在未来的饮品市场

不断开拓创新与各位友商携手共进！

\*\*\*\*\*

一场瞩目行业四方的盛会，2024HOTELEX上海酒店及餐饮业博览会，即将在2024年春季揭开序幕。作为全球酒店和餐饮业的采购圣地，我们诚邀您共享这个盛大舞台！

无法浏览该视频号动态

酒店与餐饮博览

单击上方查看HOTELEX高光时刻

记得点击关注我们的视频号哦~

历经多年的积累与发展，HOTELEX系列展会已成为全球同类展会的领跑者。每届展会都将全球的先进理念、前沿技术和产品汇集一堂，为全球酒店和餐饮业提供一次集中展示的机会。

第三十一届上海国际酒店及餐饮博览会在上海虹桥·国家会展中心成功举办，为酒店及餐饮企业搭建起了一个连接海内外市场的桥梁。

此次展会由上海市文化和旅游局指导，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。

采用全馆规模，展示总面积达40万平方米，吸引超3,000家展商，从厨房设备、食品与食材、桌面用品、咖啡与茶、饮品综合、烘焙与冰淇淋到包装与设计等12板块供应端企业全展示。

同时吸引了245,202位来自119个国家和地区的海内外观众。

线上投放曝光 212,813,159 次，线上点击量 次 合作媒体 116 家，合作媒体累计报道 275 次，阅读总量 112,605。