

2024深圳酒店餐饮食材展（2024中国第33届深圳餐饮食材及调味品展览会）

产品名称	2024深圳酒店餐饮食材展（2024中国第33届深圳餐饮食材及调味品展览会）
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

The Shenzhen International Hotel and Catering Expo will be grandly held at the Shenzhen International Convention and Exhibition Center (No.1 Zhancheng Road, Bao'an District, Shenzhen, Guangdong Province). As the sister exhibition of HOTELEX Shanghai, this Shenzhen exhibition has a scale of up to 160000 square meters, fully extending the upstream and downstream industries, deeply subdividing eight major sectors: coffee and tea, beverage integration, food integration, catering equipment, hotel supplies, baked desserts and light meals, chain franchising, and liquor integration. It is a dining hall for a variety of categories and products.

深圳国际酒店及餐饮业博览会将于深圳国际会展中心（广东省深圳市宝安区展城路1号）盛大召开。作为HOTELEX上海展的姊妹展，此次深圳展规模高达16万平方米，全面延伸产业上下游，深度细分咖啡与茶、饮品综合、食品综合、餐饮设备、酒店用品、烘焙甜点及轻餐、连锁加盟、酒水综合八大板块，是多种品类、多种产品的餐饮殿堂。

烘焙甜点及轻餐板块作为此次深圳展八大板块之一，整合粤港澳大湾区乃至全国的烘焙供应链，为各位烘焙人士打造一场烘焙盛宴。在此先为大家剧透部分优质参展企业，涉及烘焙原物料、甜点原料、辅料.....让我们一睹为快！

13D04-丁丁立

北京丁丁立科贸有限公司成立于1998年，是一家致力于烘焙食品原辅料销售、市场推广以及烘焙技术咨询的企业。公司以健康、绿色、营养、放心的理念为指导，以选择优质的产品原料，提供好的技术服务为方向，坚持“以人为本，以客为尊，立足烘焙，服务烘焙”的宗旨，力争将丁丁立打造成为烘焙行业新品战略发展集成服务商。

罗马冷冻饼底

使用意大利进口00号面粉、意大利特级初榨橄榄油、意大利百年酸面种等优质原材料，酸面种赋予了饼底浓郁的发酵香和麦香，有着现烤的口感。操作也非常方便简单，从冷冻饼底到成品出品只需10分钟。

潘娜托尼

意大利“国宝级”面包，是节日中必不可少的食品，使用了意大利进口小麦粉、意式酸面种、智利火焰葡萄干等高品质原料，微焦的面包皮，轻盈而扎实的面包体，浓郁的发酵香气，丰富的果料，构成了它独特的风味！

意塔米尔酸面种预拌粉

一款采用先进工艺制成的高科技粉末状酸面种，具有丰富的乳酸及发酵风味。使用方便，不需要的酸面种培养技术也可以做出高品质的酸面种面包和其他烘焙品，并保证性质稳定，可适用于工业化大规模生产。

13D21-兰格格草原酸奶

内蒙古兰格格乳业有限公司来自中国草原酸奶之都——乌兰察布，是高新技术企业，是蒙古族酸奶传统技艺的非物质文化遗产传承单位。目前主要生产兰格格草原酸奶系列产品，旗下有五代爆品，包含：兰格格、兰格格蒙马苏里、兰格格蒙古熟酸奶、兰格格天边的额吉、兰格格八旗菌凝酪。兰格格草原酸奶，用草原奶，草原菌，在草原发酵，从草原直供至千家万户。兰格格草原酸奶，更受草原人民喜爱的草原酸奶。

公司拥有国家农业部认证的奶牛标准化养殖示范牧场，已投产3000头娟珊牛，日产35吨，同时已投产4500头荷斯坦奶牛，日产95吨。

工厂内具有国际和行业水准的技术设备，从前处理、罐装到包装，可实现产能每日300吨的流水线包装作业，同时满足线上、线下、自有品牌等产品包装需求。

13E10-吉猫

榴莲雪糍

吃榴莲再也不用开盲盒啦！连皮都可以吃的榴莲果肉你吃过吗？柔软的糯米皮在舌尖拉扯，顺滑榴莲在口腔里融化……

冰冰凉凉，香甜上头！稍微解冻后外皮变软，果肉软化更易咀嚼，像吃雪糕的感觉，因为纯果肉制作所以榴莲风味特别纯正；基本解冻之后外皮更加软糯拉丝，榴莲馅一口爆浆，采用的是马来西亚进口的榴莲，香气比一般泰国榴莲都要浓郁。

榴莲巴斯克

双重榴莲！加浓奶香！迎接浓郁的暴击！芝“榴”一下，很丝滑~

巴斯克蛋糕被装进罐子里，小罐比起其他塑料盒纸盒包装都更有质感，开罐即食能给人一种锁鲜、安全卫生的感觉。相比常规的巴斯克，榴莲巴斯克的基础上加了一层榴莲慕斯，当巴斯克浓郁的味道和醇厚的口感遇上榴莲慕斯，整体口感层次瞬间tisheng，清新细腻的慕斯层可以有效中和巴斯克醇厚的口感，吃起来不会腻，还能得到两种不同风格的榴莲体验。

13E52-永和豆浆

植物优蛋白，好豆浆！专注豆浆领域40年，将这杯营养好豆浆传递给越来越多的人！

13F24-南派

南派食品有限公司始于2009年（前身为雷州南派食品厂），是中国南方水果制品供应链服务行业的企业。总部位于的亚热带水果之都中国·雷州半岛。2015年，创始人郑英豪注册1000万元，正式成立广东南派食品有限公司；发展迄今20载，公司持续深耕水果种植、加工、研发、销售、服务为一体化的热带水果全产业链，立志成为中国互联式水果制品百亿级供应平台。

公司现有2个加工厂，总产值达3个亿，拥有鲜切小菠萝、鲜榨果汁、水果果馅、果干、罐头、速冻原汁、速冻果块、果粒等10条生产线及HPP鲜果压榨技术，具备年加工南方水果5万吨的能力。

作为省级现代农业雷州菠萝产业园和湛江市菠萝优势产区省级现代农业产业园建设有实力的实施主体之一，公司与中国热带农业科学院、广东省农业科学院共建菠萝技术研发中心，承担省、市科技计划项目4项，并通过HACCP和ISO22000食品安全管理体系认证，是国家高新技术企业和广东省农业重点企业。先后服务了豪士、真功夫、百草味、稻香村、沪上阿姨、古茗奶茶、盐津铺子、蜜雪冰城等国内品牌，并在2019年被评为广东省产品（南派农场），俘获万千品牌商和消费者的喜爱。

13H05-唐氏花

佛山市唐氏花喜庆日用品有限公司/广东唐氏花工贸有限公司，工厂主要在越南河内，占据劳动资源优势，出货快，产品物美价廉。

公司主营：各类喜庆用品产品如过年各种镀金塑料gua件、中国结、礼宾炮、及各类烘培插件产品如亚克力插件，纸牌插件，生日帽，生日雨帘以及蛋糕围边等。欢迎惠顾！

据悉，此次2023 HOTELEX深圳展作为上海展的姊妹篇，深圳展的展馆及布局全面升级，新板块、新活动，面积更大，展品类别更丰富。本次展会展出面积达20万平方米，汇聚酒店餐饮上下游产业链2000+家优质展商，为粤港澳大湾区带来了一场更聚集、更的酒店和餐饮一站式采购盛会。

深圳作为辐射香港、澳门乃至整个内陆的沿海城市，凭借其强大的酒店和餐饮创新实力，正逐渐成为餐饮人瞩目的焦点。这里的消费群体年轻化，市场活跃度高，是驱动餐饮业走向5万亿时代的关键力量。深圳的餐饮行业动向越来越受到业内关注，这个城市究竟有何特殊之处？首先，深圳酒店餐饮品牌具创新性、前瞻性，引领着全国餐饮行业的消费趋势。深圳，这片年轻的热土，孕育了众多火爆全国的餐饮品牌和品类代表。它们或诞生于此，以深圳为根据地不断向外扩张，如奈雪、GAGA、红荔村、探鱼、四季椰林等网红品牌，这些品牌在深圳这片热土上，将各种地域性的菜系碰撞、交汇、融合、创新，形成了深圳餐饮的核心创新底色。其次，深圳的餐饮行业厚积薄发，引领着新的消费趋势。几年前，深圳还常被戏称为“美食荒漠”，但如今，它已经成为了全国餐饮消费为活跃的地区之一。qichacha数据显示，今年前三季度，深圳市新注册的餐饮相关企业数量达到了5.45万家，超过了北京、上海，相比2022年同期增长了42.3%。此外，深圳的餐饮行业呈现出年轻化、多元化、跨界融合的消费趋势。美团发布的《粤港澳大湾区餐饮消费报告》显示，深圳市餐饮消费的主力人群是25-30岁的年轻人，占比高达31.4%，这一数据高于粤港澳大湾区内其他城市及北京、上海的水平。六大板块潮流风向，把脉行业趋势据了解，2023HOTELEX深圳展会涵盖了餐饮各个细分领域，包括咖啡与茶、饮品综合、餐饮设备、烘焙甜点及轻餐、食品综合、酒店用品六大板块以及咖啡茶饮节等细分类别，每大板块都是行业经营的风向标。为此，餐饮界记者深入展会现场特地采访了相关展商代表，希望透过他们市场一线的感知，把脉餐饮和酒店行业发展趋势。

1.茶饮的下半场靠茶

汕头市丹艺食品有限公司（展位号：14D30）负责人余柏林说：“茶饮的下半场靠茶”“茶饮是一个时尚的产业。”丹艺，是2013年成立于汕头韩江边，从事于为全国餐饮行业提供饮品物料、研发、设计，销售的公司，可为产品提供个性创新的方案。目前在国内各地布局多家体验中心，拥有7000平4.0自动化茶叶工厂，24000平自动化果酱/糖浆工厂。作为已经连续参展多年的展商，余总对博华展的感受是——行业高规格的展会！聚集了，具成长性的企业，促进了整个行业的发展。谈到对行业发展趋势的看法，余总认为：茶饮的下半场靠茶。产品的仪式感，空间呈现的美感都非常重要，要持续带给消费者美好体验。未来的赛道会更加细化，比如饮品以前只有高糖饮品，未来高糖，低糖，甚至无糖饮品都要有对应的产品。

2.的产品是关键生产力

青岛晨非食品有限公司（展位号：15D25）负责人认为“目前市场环境竞争激烈，品牌之间为了更好的发展都在建立自己的品牌壁垒，如何构筑壁垒成为关键。而的产品是关键生产力，真正的核心产品差异化才能建立长效壁垒。”追求健康和原料真实，一定是消费者的长线刚需。这也是晨非的产品所遵循的。

晨非成立于2014年，是一家为新式茶饮、咖啡、餐饮等领域提供全乳品解决方案的综合型乳品企业；旗下拥有多个自有工厂并掌握先进的数字化核心技术，覆盖全品类乳制品及原料的生产与加工。本次展会晨非的主推产品是生萃牛乳系列。

3. 必须坚持以品质作为企业发展的基石

成立于2007年的广州源津食品有限公司（展位号: 14C22）-“斯唛”品牌，本次展会亮点一：走进凤凰，解锁香型。斯唛深入产区，开发适合新式茶饮的单丛香型。从制作工艺、到研发拼配，环环相扣，把控品质，致力于为客户开发适合市场的高香茶。亮点二，斯唛具优势产品-锡兰红茶，其稳定的库存和的品质获得了消费者的认可。现场人气也是非常旺，根本没办法挤进去。对于餐饮者的寄语，负责人黄总说到，“必须坚持以品质作为企业发展的基石，做高品质放心食品。”这也是源津食品一直以来的经营理念。

4. 未来的经济属于实体经济

佛山博曼厨房设备有限公司（展位号: 11E60）的总经理麦冠彬提出了很多让人耳目一新的观点，比如“定价在于供需关系和竞争对手，而非成本。”“未来的经济属于实体经济。”并且他认为，看好中国未来的经济，同时东南亚市场会越来越大，特别是越南市场增量特别大。博曼（旗下品牌：劲恒）是一家研发厨具及制作的企业，主要产品有多款烤鸭炉、太空烧猪炉、智能煮饭机、智能晾鸭柜等等。产品聚焦烤鸭炉，用麦总的话说“当你想起了烤鸭炉，你就想起了劲恒。”

5. 技术创新对tisheng品牌竞争力的关键北京三豆客智能科技有限公司（展位号: 15C55）的是一家主要做咖啡烘焙机的企业。总经理周南认为未来市场将更大，要求也将更高，这看起来是一种挑战，更是机遇。因为对咖啡的热爱，以及创始人的核电和航天工业工程师的背景，让生产咖啡烘焙机的想法从0到1落地并成为市占率极高的品牌。同时，他认为技术上的和创新对tisheng品牌竞争力非常重要。“对于我们这个行业来说，这是一个非常好的时代。”