

2025上海（中国）餐饮设备展【主办及网站】HOTELEX·上海餐厨设备及央厨设备展会

产品名称	2025上海（中国）餐饮设备展【主办及网站】HOTELEX·上海餐厨设备及央厨设备展会
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

2025上海（中国）餐饮设备展【主办及网站】HOTELEX·上海餐厨设备及央厨设备展会

3月27日-30日，国家会展中心（@上海·浦西虹桥），第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会即将盛大开启。

作为酒店与餐饮行业具影响力的盛会之一，本次展会将有来自全球的品牌、行业和观众齐聚一堂，展会采用全馆规模，展示总面积将达40万平方米，展商数量将超过3000家，预计发布上万款新品。此外，展会还有10+赛事及30+重磅论坛看点满满，大型咖啡、美食、美酒嘉年华嗨翻全场！

成立至今30多年，上海博华国际展览有限公司肩负总部英富曼集团在全球范围内特别是亚洲地区的战略布局，主办及承办大中华区域70+场品牌展会，年展出面积达160万+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——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，中国旅游协会和上海博华国际展览有限公司联合主办。

本次展会展商数量将超过3000家，预计发布上万款新品。展品类别涵盖厨房设备与用品、桌面用品、餐饮食材、食品综合、饮品综合、咖啡与茶、冰淇淋设备及原物料、烘焙原辅料及机械设备、酒类综合、食品餐饮包装、餐饮设计及配套、连锁加盟及连锁资源等酒店与餐饮全产业链展品，努力为全球餐企创造一个更为开放和高效的交流空间。

作为HOTELEX酒店与餐饮展的拳头板块，2024HOTELEX上海展集合行业优质资源，精心打造咖啡特色展区，汇聚咖啡产业链条各个环节的头部企业和明星品牌，包括王力、香季、品克、百胜图、MHW-3B OMBER、白矮星、Melitta、来回、索玛、艾渥卡、捷辉、NUOVA DISTRIBUTION CHINA、格米莱、OATLY、CIMBALI、MONIN、和沁、MingS、咖博士、福腾宝、开展、酒总、麦诺.....等在内的品牌，深入展示咖啡豆种植、采购、加工、运输、贸易以及咖啡设备制造等流程环节，以及热点爆款产品现场制作展示体验等，为咖啡行业的细分、个性化发展，提供综合赋能。

更多详情，请点击下方链接查看：[2024的咖啡行业怎么做？上千个展位品牌，总有合适你的！](#)

[一大波咖啡源头供应商来袭！2024HOTELEX上海展咖啡展商合集第 弹来啦~~](#)

作为行业的底色，永无止境地创新，也就意味着市场持续存在大量的迭代细分机遇。而死磕创新，需要供应链、研发、门店、数字化部门的同心协力。本届展会打造的现制茶饮特色展区板块，汇聚君乐宝、生合生物、桔品茶业、溜溜果园、帮利茶业、佰利鲜、意利、逅唐茶业、魔饮咖啡、茗朝、鲜活饮品、奕方、循香、维益、凯利威、格瑞、黄山水工、普兰德、广禧、大晃传英、饮之健、大闽、速品、森糖、巧源、家联.....等优质企业同聚，奶源、茶底、小料、鲜果、设备、包装无所不包。

更多详情，请点击下方链接查看：

[2024年，除了“真茶标准、健康理念、出海开拓”...头部品牌的供应链建设还有能“抄作业”的吗？茶饮巨头的供应商都来了！今年3月，一大波茶饮源头供应商即将登陆上海！](#)

作为HOTELEX酒店及餐饮展拳头板块之一餐饮食材、食品综合板块，集食材、预制菜、调味品等资源，还有一系列餐饮行业的赛事和论坛峰会等精彩亮相，为您提供宝贵的洞察和实用的解决策略。

2024HOTELEX上海展精心筹备了预制菜特色展区，仟味、益海嘉里、独风轩、鑫美臣、双盈、嘉乐、正腾、安琪、嘉豪、滋杨味、七哥、盛大、今味、源伟.....等品牌即将悉数亮相，从选材、标准、工艺、运输等多维角度，集中展示预制菜从田间到餐桌的全部生产制作流程，为现场观众打造进一步深入人心的安全和健康认知。

更多详情，请点击下方链接查看：

[餐饮行业头部供应商云集！今年3月，一大波食材、食品源头供应商即将登陆HOTELEX上海展，助力产业升级！](#)

[如何啃下食材降本这块硬骨头？食品、食材源头供应商齐聚2024HOTELEX上海展，为您提供定制化解决方案](#)

2024HOTELEX上海展精心打造餐饮设备特色展区，践行创新、智能、品质和绿色理念，汇聚业内的餐饮设备制造商，如美得彼、瑞仙、高达/英联斯特、创绿、酒总、金佰特、华菱、强安、名厨、美厨、翔鹰

、燕诚、聚鑫、博精特、佳迈、迈科、金城、海尔、星崎、星星、创历、久景、罗特、浪拓、金达利、冰创、冰山松洋、净平环保、科蓝.....等品牌，以及携手HOTELEX酒店及餐饮展9年，累计举办14届、持续引领中央厨房行业发展的众联中央厨房精品集成展区和来自“中国不锈钢厨房用具镇”、“中国厨都”博兴县兴福镇，因厨具节名扬国内外的山东澳博厨具商城组建的中国厨都澳博展团，展示新的智能厨房设备、厨房净化设备、洗碗机、制冷设备以及全自动智能米饭生产线等。

更多详情，请点击下方链接查看：

[“新餐饮时代”正在开启，今年3月的这场展会，助力餐饮人一站式打造智能厨房！
望闻问切餐饮人的“增长难”，2024HOTELEX上海展众联中央厨房特色展区，把脉内卷下的餐饮企业破局机遇](#)

本届展会筹备的桌面用品特色展区中，参展企业包括楠宋、昂升、伟业、高淳、陶溪川、上下、Wedgwood、ATHENA、RIEDEL.....等国内外品牌,传统的中国瓷器、意大利的玻璃酒杯、法国的银制餐具等餐盘、碗碟、酒杯和餐具无所不包，工艺美术，让众多展品无不体现着品味与实用的优雅融合，为餐厅的运营提升，带来更多创意。

更多详情，请点击下方链接查看：

[让人一见倾心的桌面用品，来HOTELEX上海展，getguoyan、上海迪士尼、星巴克等同款餐具！](#)

作为餐企品牌形象的延申，精美的食品包装可以传达品牌的风格、理念和程度，对于建立品牌认知和吸引顾客至关重要。加之，随着外卖服务的兴起，食品包装成为了消费者接触品牌的手资料，良好的外卖包装可以提高顾客对服务的满意度，不仅有利于提高销售额，还可以为顾客留下深刻的印象。

本次展会食品餐饮包装及餐饮设计及配套板块将集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等资源，汇聚帕逊、奥德鑫、岸宝、丰亦、裕乾、桢源、金亿佳鑫、蓝帆、源创伟业、远传、华杰鑫森等展商，助力餐企打造令人印象深刻的创意包装！

更多详情，请点击下方链接查看：

[乐乐茶、瑞幸.....一众品牌销量爆火的原因是？这次该轮到你的品牌出圈了！](#)

2024HOTELEX上海展在烘焙风口将起之时，倾力打造烘焙特色展区，包括君乐宝、早苗、卡比詹尼、海力、科博、高贝食品、南侨、吉猫、鑫万来、可颂、熊猫、顶亨、海融.....等品牌齐聚于此，涵盖预制烘焙、烘焙原物料、设备、成品等，其中部分现制饮品供应商列席其中，以潮饮的思维赋能烘焙产业新发展。

更多详情，请点击下方链接查看：

[3000+优质企业齐聚！今年3月，烘焙冰淇淋行业新趋势在这里揭晓~](#)

酒类深入中国新一代的年轻消费者，作为酒类消费的超级大国，各项增长的消费数据都表现出了中国酒类市场的巨大潜力，酒类综合板块带入了海外优质品牌的同时，更将掀起消费者们追捧酒类文化和时尚生活方式的旋风。

本次美酒展区，Robin Box、NIO Cocktails、山东漫菲进出口贸易有限公司、山海津、果醺、GAMANWAY等品牌将带来世界各地的精品佳酿。

作为2024年开年首站，上海展融合当下不断高涨的市场需求，本届展会除了同期举办一系列论坛、活动外，还严选国内外连锁品牌，涵盖餐饮、零售、服务、连锁资源四大板块，120+主流细分业态全覆盖，既有市场度高、模式成熟收益稳定的成熟品牌，也有发展迅速占据C位的新锐品牌，包括

ziyan百味鸡、京脆香、老韩焗鸡、砂锅状元、冯四孃、喜姥姥乐山炸串，老马扎市井火锅，张捞捞渣渣牛肉，福戏贵州酸汤火锅、合发国民水铺、养森说热疗馆、袁记云饺、魔都三兄弟、冒大仙冒菜、茶乙己、700cc天然苏打水鲜果茶、咖啡之翼、包一切·中国馅饼、鲜目录、一只酸奶牛、杨铭宇黄焖鸡米饭、肥叔锅贴、巴黎贝甜、DQ、棒约翰、张亮麻辣烫、和番井饭、桂桂茶、柠季、卤山川、好德便利、可的便利、PIZZAMARZANO 玛尚诺、钱大妈、7分甜、腩爷牛腩饭、七口辣 杯装火锅、徐春娇下饭菜、多乐之日、肉奇戍语、N多寿司、茉酸奶、一鸣真鲜奶吧、老乡鸡、饭豊町.....

更多详情，请点击下方链接查看：

[近百位连锁行业大咖齐聚，SFE第37届上海国际连锁加盟展览会邀你共探连锁加盟新趋势](#)

由上海博华国际展览有限公司举办的HOTELEX咖啡美食文化节，已经成为全国极具影响力的C端咖啡美食集市活动。

本次2024HOTELEX上海国际咖啡美食文化节将再次携手国内外潮流咖啡品牌、优质咖啡源头供应链企业等，为观众呈现一场咖啡盛宴。现场将汇集250+潮流宝藏咖啡馆，为大家带来全新的咖啡体验，共同探寻咖啡发展的新技术、新方向、新路径。

瑞幸咖啡、coffee buff、鸥际咖啡、创刻咖啡、村口大树、MarusCoffee马路咖啡、無恙咖啡、BeanBANG、日常想喝咖啡、雨山咖啡、COFFEE ALCHEMIST 炼豆人、器場KEEZONE、啡盈咖啡、4U ESPRESSO、BlueCollared、丹咖啡、三立方咖啡、LARK

BAR等咖啡品牌将带着新的产品和潮流趋势来到现场，和观众面对面交流产品、服务和行业趋势。

*咖啡节名单持续更新中

感谢美乐家、瑞幸咖啡、捷辉、万利多、卫岗、咖乐美、杯老板为本届HOTELEX上海国际咖啡美食文化节倾情赞助！

更多详情，请点击下方链接查看：

[汇集250+潮流宝藏咖啡馆！2024HOTELEX上海国际咖啡美食文化节重磅归来~
HOTELEX上海国际咖啡美食文化节第 一 弹剧透来啦！
HOTELEX咖啡节IP&盲盒上线，FENG、MUDA、COKA、MOFFEE喊你3月一起来上海咖啡节啦！](#)

All Star世界咖啡冠军表演秀

本次展会还将会有五位冠军与现场观众进行互动交流，分享他们在咖啡领域的独到见解和精湛技艺：

Boram UM-2023年世界咖啡师大赛冠军，Fazenda Um精品咖啡主理人

梁凡-2023世界咖啡拉花艺术大赛冠军，WOOW咖啡培训学院创办人

李惟沁-2023世界咖啡烈酒大赛中国区总决赛冠军，2023国际调饮师全能挑战赛中国区总决赛冠军，上海BATHE COFFEE澡堂咖啡主理人

卢道强-2023年世界咖啡拉花艺术大赛亚军，中国咖啡行业首位技师，HOTELEX30周年匠心人物

Emi Fukahori(深堀绘美)-2018世界咖啡冲煮大赛冠军，2015瑞士咖啡师大赛冠军，MAME共同创办人

更多详情，请点击下方链接查看：

[冠军集结！All Star世界咖啡冠军表演秀即将上演，咖啡匠人齐聚上海，限时领票观看！](#)

3月27-30日，上海国际美酒巧克力节即将登场，更有酒心巧克力DIY课堂、精品巧克力品鉴会、国际调酒大师赛、巧遇美酒等缤纷活动，带你感受甜蜜！

上海国际美酒巧克力节是为美酒爱好和巧克力星人打造的梦幻联名市集，在HOTELEX展会氛围的烘托下

，您将沉浸于法国葡萄酒、德国威士忌、日本清酒的酒香中，并探索酒与巧克力的协奏曲。

这里还将聚集黑巧、白巧、奶巧和bean-to-bar精品巧克力品牌，邀请大师现场带大家品酒品巧克力，还有巧克力师现场教大家制作经典的酒心巧克力！

更多详情，请点击下方链接查看：

[美酒醇香，味蕾盛宴 | 2024上海国际美酒美食文化节下周开幕！](#)

[HOTELIX美酒巧克力节 | 现场活动预告！内附巧克力福利惊喜不断！](#)

咖啡类赛事

1.2F02（近17号门）

-2024 世界咖啡冲煮大赛中国区总决赛

1.2M02（近13号门）

-2024 世界咖啡拉花艺术大赛中国区总决赛

2.2D25（近17号门）

-2024世界咖啡师大赛中国区选拔赛华东分区赛

2.2M02（近13号门）

-2024世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛华东分区赛

饮品类赛事

6.1P32（近15号门）

-第十一届上海国际潮流饮品创意制作大赛全国总决赛

NHA555（近3H）

-第十一届中国国际调酒大师赛

烘焙类赛事

2.1R42（近14号门）

-2024上海国际披萨大师赛华东分区赛&全国总决赛

8.2G666 (近15号门)

-第四届CFCA中国精品巧克力大赛(上海赛区)

烹饪类赛事

5.2L49 (近15号门)

-2024HOTELEX上海市旅游饭店行业餐饮摆台技能大赛

6.1M02 (近9号门)

-第八届HOTELEX明日之星厨师大赛

7.1M36-近9号门

-第三届HOTELEX“寻”中国传承与创新中餐厨艺挑战赛

2015年，世界咖啡冲煮大赛中国区选拔赛(简称CBrC)由上海博华国际展览有限公司经World Coffee Events授权引入主办。赛事重点突出选手用过滤器自己冲煮咖啡，目的在于提升咖啡冲煮的技艺和服务体验。选手需要在初赛完成：指定冲煮和自选冲煮两项。对于指定冲煮，选手需用赛事指定的咖啡豆、磨豆机在制作三杯全咖啡饮品。而自选冲煮中，选手可以选择使用任意咖啡豆进行展演，并分享产地、烘焙信息以及风味描述以及冲煮方案，而评委将会针对选手呈送的咖啡风味以及服务和整体表现做出评分。从全国8个站点，210名选手中选拔出37位选手代表共同角逐，为期4天的对决，到底谁能摘得桂冠，获得代表中国前往参加世界赛的唯一资格，让我们拭目以待！

历经昆山，青田，南宁，新疆，深圳5大分区赛，从全国报名的200多名选手中选拔出30位选手，成功晋级2024世界咖啡拉花艺术大赛中国区总决赛，总决赛冠军将代表中国远赴海外，站在世界咖啡拉花大赛的擂台上，与来自全球的选手一决胜负。

今年是世界咖啡拉花艺术大赛中国区总决赛(CLAC)成功举办的第十年。十年来，CLAC为世界咖啡拉花赛事输送了大量的新鲜血液。大家熟悉的梁凡和卢道强就是从世界咖啡拉花艺术大赛中国区选拔赛(CLAC)走出来，分别斩获了2023世界咖啡拉花艺术大赛(WLAC)的冠亚军。

在这具有历史性意义的一年，谁将摘得本次拉花大赛的桂冠？让我们一起期待！

世界咖啡师大赛享有“咖啡奥林匹克”的美誉，由上海博华国际展览有限公司于2003年引入中国，目前已经走过20多个年头。2024世界咖啡师大赛中国区选拔赛已经举办了深圳、厦门、上海、宜兴、台州、贵阳、武汉、南京8场分区赛，共有近百名选手报名。3月27-30日，即将迎来华东分区赛，此次比赛招募了来自全国20位的咖啡师，同台切磋。这是一个考验咖啡师全能型素养的比赛。终胜利者将代表中国站世界咖啡师大赛的舞台上，与全球的咖啡师们同台献技。

2015年，WCRC被引入中国，并在广州国际酒店用品博览会(HOTELEX GUANGZHOU 2015)上隆重开赛。此项赛事分为三个板块：咖啡生豆的评级，设定指定咖啡豆的烘焙曲线，杯测咖啡豆烘焙成品的品质，是对烘焙师的素质及能力的综合考核。

2024世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛已经走过上海、深圳、南京三个分区赛，共计150位选手参加。3月27-30日，即将迎来华东分区赛，敬请期待。

咖啡烘焙作为从“seed to cup”过程中富有技术含量的项目之一，不仅需要咖啡烘焙师的精心投入，更需要对生豆特性的了解，才能烘焙出风味具佳的豆子。世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛的冠军将代表中国参加世界赛。2020年中国区总决赛的冠军刁成磊、2021年的冠军刘太阳，就将代表中国参加2024年6月哥本哈根烘焙世界赛。

本场比赛为第十一届潮汕大赛全国总决赛，赛制分为初赛、排位赛、单项奖对抗赛三个环节，通过激烈的竞争将决出全国总冠军、亚军、季军和三个单项奖。第十一届潮汕大赛设有6个分赛区，每个分赛区4个全国赛晋级名额，共计24位选手晋级到全国总决赛。选手们将在总决赛舞台上以创意为名、藉潮汕之势，为自己的逐梦之旅添上浓墨重彩的一笔。全国总决赛邀请了茶饮行业TOP品牌研发代表及往届潮汕大赛全国总冠军组成评委阵容：喜茶、桂桂茶、书亦烧仙草、益禾堂、兵立王、比星咖啡...等，同时还邀请赞助商代表担任飞行嘉宾参与到单项奖对抗赛评审工作中。3月27-30日，谁将用无限创意赋予潮流饮品更多维度设计理念、一举夺下桂冠？让我们拭目以待。

此次比赛分为初赛和决赛，一共二十位调酒师参赛，对于参赛的调酒师们来说，参加中国国际调酒大师赛不仅是一次提升技能、开拓眼界的机会，更是一次将新理念融入工作、服务消费者的宝贵经历。

正是由于众多调酒师的努力和付出，酒业在中国得以繁荣发展，酒文化也得到了广泛的传播和认同。未来，中国国际调酒大师赛将继续秉承公平、公正、创新的原则，为传承和发展鸡尾酒文化做出更大的贡献。

上海国际披萨大师赛由主办方上海博华在2012年发起，旨在推动披萨行业发展，促进披萨产品创新，传播披萨知识文化、发掘人才，是一个为中国职业披萨师搭建的表演、竞技及交流平台。历经多年沉淀，披萨大师赛已经成为国内披萨行业、烘焙店、烘焙爱好者、餐饮企业、西餐厅、披萨店等多方关注的焦点。

本次在HOTELEX将进行华东分区赛以及2024年度收官之战，共有600+披萨餐厅品牌，角逐大奖。总决赛的冠军将获得：意大利深度披萨学习和体验之旅，让我们一起期待冠军的诞生！

巧克力的不同香气特质可适配不同的味道、质地表现，整体风味的和谐度、愉悦感、创造力，都是评委所关注的重点。

这场大赛几乎集结了国内巧克力行业先锋的人物、创意和技法。

从比赛理念到规则设计，让小白也能看懂如今巧克力的前沿动态，顺带收获一些自己挑选巧克力的干货和技巧。

本次2024HOTELEX上海市旅游饭店行业餐饮摆台技能大赛将有来自22家酒店的51位选手参赛。

参赛的酒店有：上海锦江饭店、上海宝隆宾馆、世界会客厅、上海国际贵都大饭店、上海齐鲁万怡大酒店、上海浦东假日酒店、上海华夏宾馆、上海明珠大饭店、上海瑞金洲际酒店、上海金陵紫金山大酒店、上海衡山花园酒店、上海马勒别墅饭店、上海东郊宾馆、上海兴国宾馆、上海银星皇冠假日酒店、上海东湖宾馆、上海融通延安饭店、上海国际会议中心有限公司、上海大厦、三甲港绿地暇咖岛、虹桥锦江大酒店、上海lvshou酒店等。

参赛酒店对本次大赛高度重视，用心设计参赛主题，精心挑选比赛用具，参赛选手勤学苦练，认真投入。相信新的参赛者们会带来更丰富、更具创意的摆台艺术，呈现出不一样的视觉震撼。

HOTELEX明日之星厨师大赛举办至今已经第八届。本次比赛主办单位为中国烹饪协会、上海博华国际展览有限公司，承办单位为中国烹饪协会餐饮教育工作委员会、上海旅游高等专科学校，协办单位为上海中侨职业技术大学、上海松江志达职业技能培训中心。此次赛事共有350多位选手报名参赛，共邀请了50多位评委作为赛事的裁判团成员。比赛项目有中式艺术冷拼、中式热菜、中式面点、西式前菜、西式主菜、盘式甜品、食品造型艺术总共七个项目的比赛。比赛设金奖、银奖、铜奖，各赛项按参赛选手得分90-99.99分颁发金奖，80-89.99分颁发银奖，70-79.99分颁发铜奖。每个赛项前三名分别颁发冠军、亚军、季军奖。

本届中餐厨艺挑战赛预计有260位选手报名，报名人次超过300人次，角逐7大比赛项目的金银铜奖。

赛事还邀请到国内外超过100位评委在雕刻展评、精致料理套餐展示、冷菜和热菜传统及创新项目中，给予选手打分并现场对作品点评。

本届赛事还特别设立精选餐厅套餐展示环节。邀请丹青宴、海味观·海派荟馆、牡丹园灵岩山房、懿EAST、世界会客厅 荟·雅集、牡丹亭（新天地店）、甬府北外滩店、浦江名荟、龍吟山房、游宴一品淮扬、虹潮荟（太阳宫店）、蜀府宴、LES NUAGES、新荣记、子福慧、云庐、鲁采、蓝天旋转餐厅、榕府潮粤菜、久席·四季淮扬、熏.PEONY、周舍海派菜、澜廷荟（滨江店）、趣园茶社、粤玺荟（粤菜融合菜）等沪上及江浙地区臻极精选餐厅团队莅临现场，将优质、有可观赏性的精致料理套餐进行现场呈现。让观众大饱眼福的同时，积极宣传餐饮文化和技艺。