

2025上海咖啡奶茶果酱饮品展【2025中国（上海）国际咖啡茶饮原料展览会】

产品名称	2025上海咖啡奶茶果酱饮品展【2025中国（上海）国际咖啡茶饮原料展览会】
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

The exhibition adopts the scale of the entire museum, with over 3000 high-quality exhibitors representing the core productivity of the domestic hotel and catering industry, bringing together 10000 new products to outline the panoramic landscape of the industry in a total exhibition area of 400000 square meters.

On the first day of the event, the audience exceeded 100000! Visitors from national and even global channels such as hotel catering, supermarket retail, leisure catering, food and beverage trade, catering investment, tourism and leisure have come to visit and experience this industrial event, engage in business negotiations, and exchange and learn.

展会采用全馆规模，3000+代表着国内酒店餐饮行业核心生产力的优质展商，携万款新品齐聚于此，在40万m²的总展览面积中，共同勾勒行业全景风貌。

开展首日观众即突破10万人！全国乃至全球酒店餐饮、商超零售、休闲餐饮、食品饮料贸易、餐饮投资、旅游休闲等渠道的观众奔赴而来，在这场产业盛会中参观体验，商贸洽谈，交流学习。

展会共设置厨房设备与用品、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在内的12大板块，既独立成章，又相互关联，激发产业生态的蝶变效应，萌发新赛道，带来新机遇。

在打造规模化生态效应展示的同时，展会还围绕市场热点，精心筹备咖啡、现制茶饮、预加工食品、餐饮设备、桌面用品和烘焙等特色展区，在如何打破价格竞争困局，触发产品研发灵感，打开消费心智加速市场推广，打造品牌和产品情绪价值，餐厅门店降本提质增效、以及大健康趋势下的产品变革趋势等破局点，将市场实况复制到展会现场，打造沉浸式展览展示体验，为万千餐饮人提供产品、运营和效率

上的深度赋能。

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。

诚宇包装集团展位号：1.1C62

昆山速品食品有限公司展位号：1.1D12 安徽溜溜果园销售有限公司展位号：1.1K22 苏州工业园区咖乐美电器有限公司展位号：1.2C30 上海珮尼尼进出口贸易有限公司展位号：1.2D32 轰炸机咖啡设备制造（中山）有限公司展位号：1.2F12 厦门泰摩科技有限公司展位号：1.2F62 苏州咖博士咖啡系统科技有限公司展位号：1.2G60 美乐家咖啡（上海）有限公司展位号：1.2G70 RANCILIO GROUP SPA SOCIO UNICO展位号：1.2K70 CLUB HOUSE & 广东大业陶瓷有限公司展位号：1.2L10 欧本食品（海南）有限公司展位号：2.2C12 哥伦比亚咖啡展位号：2.2F10

瑞仙贸易（上海）有限公司展位号：3C12

高达食品设备有限公司/英联斯特（广州）餐饮设备有限公司

展位号：3C20 北京西科盛世通酒店会展设备制造有限公司展位号：4.1D18

德尚酒店设备设计（深圳）有限公司展位号：4.1F50

滨州市美厨厨业有限公司展位号：4.1K10

浙江千家汇电器设备有限公司展位号：5.1C16

浙江楠宋瓷业有限公司展位号：5.2D15

景德镇陶溪川文创运营有限公司展位号：5.2G35

田野创新股份有限公司展位号：6.1D22

佰利鲜（广东）食品有限公司展位号：6.1G66

商丘市饮之健生物科技有限公司展位号：7.1D22

广州市仟壹生物技术有限公司展位号：7.2C26

BLI (Thailand) Co., Ltd展位号：NHA200

日本贸易振兴机构上海代表处展位号：NHA333

南京众联中央厨房研究院有限公司展位号：NH-ZL

时间：2025年3月30日-4月2日

地点：国家会展中心（上海）

参展类别

2024年3月27日，由上海市文化和旅游局作为指导单位，上海博华国际展览有限公司主办，上海市餐饮烹饪行业协会等联合主办的第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会在虹桥国家会展中心隆重开幕。上海市文化和旅游局领导、中国饭店协会陈新华会长、上海市餐饮烹饪行业协会陈喆会长等出席开幕式并剪彩，来自全球的美食供应商以及餐饮行业人士共同参与了这场酒店餐饮商贸caigou交流互通的产业盛会！

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，采用全馆规模，展示总面积达40万平方米，展商数量超过3000家，吸引超过25万位来自酒店餐饮、商超零售、休闲餐饮、食品饮料贸易、餐饮投资、旅游休闲等渠道的观众到场参观和进行商贸交流，为全球餐饮行业人士提供高质量的交流平台。

开幕式后，展馆内我协会主办的第三届HOTELEX“寻”中国传承与创新中餐厨艺挑战赛鸣锣开赛。该场赛事是世界厨师联合会(WACS)认证的赛事，主办单位为上海市餐饮烹饪行业协会、上海博华国际展览有限公司，承办单位为上海元昌美食精英会、味Fusion创意厨房和上海超越美食精英会。

赛事主办方——博华展览邀请了120多位在中餐烹饪领域和中国艺术雕刻，以及餐厅菜品研发以及培训教育方面，有着经验的大师来到现场为选手们点评打分，其中更有世界厨师联合会的国际性裁判和业内大

师组成赛事组委会，确保赛事的。本次赛事集结了全国各地，包括港澳台地区的283位选手前来争夺奖牌名次，比赛人次达到了316，五湖四海爱好烹饪从事烹饪行业的年轻选手们通过赛事平台，互相交流切磋厨艺。

在比赛现场，中国饭店协会陈新华会长、上海市餐饮烹饪行业协会陈喆会长等一行来到比赛现场。两位会长会见了评审裁判组大师和部分选手，并鼓励选手们赛出高水平。

3月27日下午，由我协会与上海博华国际展览有限公司共同主办的“海派餐饮的融合和创新论坛”在6.2F论坛区举行。论坛由协会沈一峰顾问主持。

中国饭店协会陈新华会长、上海市餐饮烹饪行业协会陈喆会长、上海博华国际展览有限公司FHL事业部销售总监王瑛分别为本次论坛会议发表致辞。

陈新华会长在致辞中说，餐饮住宿业是稳增长、促消费、惠民生的重要力量，是发展新质生产力的重要内容。李强总理在2024年zhengfu工作报告中明确提出，要促进消费稳定增长，培育壮大数字消费、绿色消费、健康消费，积极培育国货“潮品”等新的消费增长点。这是餐饮业未来的发展方向，也是海派餐饮融合创新的突破点。

他说，海派餐饮作为上海餐饮的主要代表，博采众长、兼容并蓄、风味独特，在定位、坚守品质、特色经营、顾客体验、线上线下等方面一直走在全国餐饮业的前列。上海本帮菜肴传统烹饪技艺更是在2014年被国务院批准为第四批非物质文化遗产传统技艺。在商务部公布的1073家中华中，上海占163家，在全国位列。其中餐饮有杏花楼、王宝和、上海老饭店、锦江国际饭店、梅龙镇、德兴馆等23家。还有一些高端酒店餐饮、全国八大菜系的品牌、国际餐饮品牌，以及一些跨国公司总部等集聚上海，为海派餐饮传承创新提供了有利条件。

陈新华会长建议上海餐饮业要讲好海派餐饮文化故事，提升海派餐饮在全国的影响力，在健康消费、绿色消费、国货潮品、地标美食四个方面取得突破，引领全国餐饮业的高质量发展。

陈喆会长在致辞中说，举办“海派餐饮的融合和创新”论坛，其目的是为了促进上海餐饮业的高质量发展，拓宽餐饮行业经营者和从业人员的视野，提升餐饮经营和菜肴品质，使海派厨艺的影响得以进一步的弘扬光大。

上海拥有十几万家餐厅，全国各地菜肴和世界美食应有尽有，处于全国餐饮风味集聚前沿，具有餐饮市场风向标的影响力。由此要求我们发展海派菜需要有开放的境界和世界视野，这是时代赋予上海餐饮人的使命。所以，我们不仅要传承弘扬中餐的精髓，而且要吸取世界饮食文化的精华，不仅要引进来，而且要走出去，要用心关注海派餐饮的变化发展和潮流趋势，在积极互动的学习交流中，寻求海派餐饮的规律性和成长性。

陈喆会长还表示，发展海派餐饮不是简单的融合和形式的组合，其本质内涵是精细和精致，需要我们对厨艺生涯的敬业追求和精益求精操作，就是要用工匠之心，来呈现海派餐饮的创新性和艺术性。同时，站在新时代餐饮发展趋势的高度，海派餐饮的融合创新不仅要求厨师在菜肴制作上一道工序紧扣一道工序，一个细节紧扣一个细节地用心操作，而且更需要发挥团队精神，形成团队合力。由此领悟海派餐饮发展不仅是个人zhuoyue的结果，更是集体凝集智慧合力结果。

王瑛总监在致辞中表示，期待通过这次论坛，能够为海派餐饮的未来发展提供新的思路和方向，同时也

希望能够激发更多餐饮从业者的创新热情，共同推动行业的繁荣发展。

论坛邀请了上海菜烹饪技艺非遗传承人周元昌主讲《海派宴席的设计要点》。他从海派宴席体验与用餐细节的重要性、海派宴席设计注意事项、如何设计一桌有价值感的海派宴席菜单及海派宴席菜肴结构4个方面作了精彩讲解。新京菜始创者段誉主讲《“当代性”餐饮的十字路口，向左还是向右？》。他在介绍国内餐饮周期大背景后谈了如何读懂当下餐饮状态，应该用什么样的产品、语言、模式等与新一代的年轻人消费者对话，如何重塑品牌，重组产品结构，与当下消费者链接等话题，给出了真知灼见。味Fusion创意厨房创始人钱以斌主讲《创意菜品设计在现代餐饮中的应用》。他提出创意菜品的构思是一个集结思维、创新和文化知识的过程，并为大家介绍了创意菜品开发应用的一些关键步骤和考虑因素，包括“市场调研”、“成本考虑”、“技术与方法”、“故事与背景”等。

参加论坛的有会员企业的酒店总厨、各大型连锁业的总厨、餐饮企业的厨师长、分管经理、部分职业学校教师学员等，出席人数达230多人。论坛区现场座无虚席。论坛结束后，他们普遍反映三位大师的演讲各有侧重，既有理论又有实践，听之有用，是一次难得的学习机会。