

# 2025中国(上海)国际酒店用品及餐饮业博览会3月31日-4月2日

产品名称	2025中国(上海)国际酒店用品及餐饮业博览会3月31日-4月2日
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

我们如何看待过去的这一年的中国咖啡行业呢？也许可以用关键词概括为：低价化、多元化、下沉化、跨界化。但这还远远不够诉说中国咖啡行业的精彩。若是从投融资统计看，根据公开信息，2023年，咖啡行业共发生了超过30起融资事件，累计金额近20亿元。其中，融资金额过亿元的有弄咖、幸猫、M Stand、星茵咖啡等品牌。从融资阶段来看，大多停留在A轮及A轮以前，中国的咖啡行业仍处于火热的阶段。咖啡行业的融资热度反映了市场的容量和机会。数据显示，2023年中国咖啡行业市场规模达到4856亿元，预计2025年将达到10000亿元。随着公众饮食观念的改变，中国咖啡市场正在进入一个高速发展的阶段，新品牌崛起的速度更快，咖啡行业将保持27.2%的增长率上升。同时，咖啡行业也面临着激烈的竞争和洗牌，价格战、品牌战、场景战等不断上演，咖啡企业需要不断创新和差异化，以满足消费者的多样化需求。但是，咖啡的供应链却面临着严峻的挑战，一个明显的现象是，近几年，由于国际环境和气候等诸多因素导致的咖啡豆的价格和供应不够稳定，甚至出现了价格创新高的各类情况。各大连锁咖啡品牌和精品咖啡从业者不得不四处寻找更优质和稳定的咖啡豆的供应链，以确保正常运营。02做咖啡，供应链还是王道此外，在快速扩张的过程中，如何通过优质的设备、器具，来保障产品品质的稳定输出？也在考验着一路狂奔的咖啡连锁品牌们。高增长的契机可能转瞬即逝，不可能停下等待。那么，如何在既要保持高速奔跑的同时，又能实现供应链体系的优化升级，为快速发展期的策马奔腾保驾护航？2024年3月27-30日，HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会将在上海浦西虹桥·国家会展中心盛大举办，作为HOTELEX酒店及餐饮展拳头板块的咖啡板块，集咖啡设备、包材封装设备、器具、原料辅料、生豆、乳制品、精品冻干咖啡.....等资源，还有国际咖啡文化节，世界咖啡系列赛事及大咖论坛等精彩亮相，汇聚全产业链条的力量，助力国内咖啡赛道的持续上扬！03拳头板块，重磅出击本届展会，都有哪些咖啡行业的头部和新秀品牌将会带着他们哪些拳头产品、首发新品和服务方案参展呢？让我们一睹为快：1.2 A62 绍兴市捷辉电器有限公司 绍兴市捷辉电器有限公司成立于2009年，占地30亩，坐落于浙江省绍兴市，是一家专业研发、生产、经营咖啡研磨机的工厂。公司从创立至今，历经十余载。年均磨豆机销售量超过5万台。客户群体广达东南亚、欧美等20多个国家。是目前国内生产销售咖啡磨豆机的专业厂家。公司在磨豆机的功能配置、风格搭配、材料选用、外观设计等方面积极保持与市场挂钩。以极致服务体验与扇形服务模式，为中国磨豆机品牌走向世界，创造了良好的基础。公司秉承“择一事，终一生”的理念，精心打造每一款产品。目前主要生产的机型有商用意式磨系列、家用单品磨、精品磨系列等。JX-828磨豆机JX-828磨豆机是本公司的最新产品。它是一款可调速的单品磨豆机。它采用的是意大利进口64mm刀片，调节研磨刻度的侧边旋钮。这款新品在JX-818单品磨基础上做了更新优化，增加了调速旋钮，转速范围为600-1400RPM。JX-680磨豆机JX-680磨豆机是本公司当之无愧的王牌产品，采用74mm意大利

进口刀片，研磨能力更加出众，每小时能研磨10-19千克的咖啡豆；匀速研磨，粗细均匀，能更好地保留咖啡香气和油脂呈现。侧无极调节旋钮，轻松调节，轻松校准。它采用可拆卸式粉管，可便于清理。另外，它拥有彩色全面屏，操作更加直观，可设定时间、研磨杯量等信息。而且它还有自动模式和手动模式，给客户更多的选择。JX-818磨豆机单剂量磨豆机—JX-818，64mm意大利进口刀片，机身倾斜的设计，拥有精致的外观，一经推出，就有很多客户询问。侧边旋钮，多档研磨度可调节，任你选择。点击式开关，一键研磨，操作更加简便。自带胶圈吹气豆仓，向下按压，可有效清洁刀盘残粉。1.2C20 香季咖啡集团 香季咖啡集团品牌始创于1936年，是深耕咖啡行业88年国内领先的多渠道咖啡及饮品解决方案服务商。集团总部位于中国香港，大陆营销中心位于上海，生产基地位于广东江门，在全球范围建立直属分公司及办事处。公司自有SC生产许可认证烘培基地，2002年落地广东江门，秉承“创造美好咖啡之道”的理念，以科学的烘焙方法，探索咖啡的独特风味。工厂建筑面积达13000平方米，拥有可储存600吨生豆的恒温恒湿仓库。集团还于2012年在上海设立了香季咖啡学苑总苑，江门、长春、南京、武汉、成都、杭州、广州、北京、重庆等地均设立了香季咖啡学苑分苑以及SCA和CQI培训基地。分布在全国的17个培训体验中心，均配备了专业咖啡设备，定期邀请世界咖啡冠军、国际咖啡大师授课。庞大的师资力量为广大咖啡爱好者、从业人员提供了严谨、宽阔、优质的教学平台。此次参展即将带来多款包括咖啡机、咖啡豆在内的主推产品。1.2D56 百胜图咖啡 Barsetto是全球领先的咖啡机器品牌，作为专业咖啡机器市场的开拓者，隶属于新宝股份（002705.SZ）。秉承着聚焦咖啡爱好者的品牌理念，专注于为“咖啡爱好者”提供更专业的咖啡机器，是一家依据国际咖啡机器技术标准建立并参与研发制定国际咖啡机器行业技术标准的企业。在不断追求“一杯完美咖啡”的发展历程中，产品已经覆盖全/半自动咖啡机、智能手冲咖啡机、专业磨豆机、咖啡配件等各个方面，尤其以“创新、专业”享誉全球。此次参展带来了3款亮点产品：高精度电动磨豆机BAG-E62023年获得德国iF产品设计金奖、2024世界杯测大赛中国区选拔赛（简称CCTC）指定磨豆机13段研磨刻度，总调节范围达325°，可以探索不同的咖啡风味；64mm镀钛平刀，能够降低研磨热量，保留咖啡香气，残粉率接近零，还可以无工具拆卸，方便清洁；感应式称重接粉杯，将咖啡秤和接粉杯结合，可以在研磨时实时了解粉量，无需另外配秤有等离子防飞粉技术，出粉均匀不结块，无需手动清理残粉；BLDC无刷电机，功率高达400W，研磨动力强劲，电机寿命长，还可以调节10档转速，适应不同咖啡豆；金属悬臂设计，采用CNC工艺，结构紧凑，观感一体；隐藏式LED屏显，无边框设计，与机身融合，显示各项数据，美观实用。智能手冲咖啡机BAP-O2023、2024年世界咖啡冲煮大赛（简称为CBrC）官方推荐内置镀钛平刀，能够减少研磨过程中的热量，保留咖啡的香醇风味，出粉口还有等离子技术，使研磨更均匀，残粉率接近于零；50档细致的研磨度，用户可以根据不同的咖啡豆和个人喜好进行调节，探寻各式咖啡的风味；配置三条独立的水柱，能够实现360°环绕浇注，模拟人工冲泡的经典手法，第四条水柱可以在流速一致的情况下开启，让冲煮更具技术；支持AI智慧交互，用户可以通过手机连接百胜图小程序，实时控制机器的操作和查看实时的数据信息；高阶大师模式，用户可以一键开启专业的冲煮，对水粉比、粉重、研磨度、水量等数据进行设置，还可以对闷蒸和注水过程进行实时操控；个性化冲煮功能，用户可以定制多项数据，自由调节冲泡流程和风味，满足不同的手冲感悟；咖啡云配方分享功能，用户可以一键分享自己的冲泡配方和机器设备信息给好友，共享手冲的乐趣；亮泽的金属机身，采用悬浮几何元素和精工品质的设计，符合现代家居的风格，展现出卓越的本色；TFT全彩液晶触控屏，能够高清显示数据信息，触控反应迅速，操作顺畅有一体式电子秤，巧妙地融入机身，精准测量每0.1克，显示屏和手机同步显示数值，便捷称量。智控研磨一体咖啡机BAE-PRO12023年，百胜图BAE-PRO1获得“中国家电健康之星”奖可以在大师浓缩模式下，自由调节4段萃取压力，实现不同风味的咖啡；可以在精粹手冲模式下，根据咖啡豆的烘焙程度，自定义冲煮流程的各项参数；7.84英寸的全彩触控屏，搭载超算引擎，显示9项实时数据，方便用户监测和记录；智能感温蒸汽棒，可以设置停止打奶温度和蒸汽档位，适应不同奶量的需求；升级版双加热系统，提高了加热效率和出杯速度有精敏控温系统，将温差控制在±1℃，保证咖啡品质；金属镀钛刀盘，提高了咖啡粉的均匀度和刀盘的耐用度；随心啡行李箱，方便用户携带和收纳。1.2F12 MHW-3BOMBER MHW-3BOMBER自诞生起，持续探索咖啡与生活的深层关系。对于MHW-3BOMBER来说，咖啡世界无小事，在坚守品质的同时颠覆传统，用突破性的产品设计重新定义一种新的、个性化的当代咖啡生活。咖啡的美好张力，从心，蔓延至生活各个角落，MHW-3BOMBER不止是咖啡器具，而是现代生活的最佳伙伴。Ra ba拉霸咖啡机-T11、双锅炉系统：稳定高效，快速连续出杯，家用商用应对自如。2、58mm专业冲煮头：稳定均匀萃取，适配多种专业配件，满足专业需求。3、PID独立温控：精准控温，稳定出杯，完美释放风味。4、手动泄压功能：专业掌控，便捷泄压，提升咖啡出品效率。5、机械降压萃取功能：充分提取咖啡豆的风味与口感。1.2G52 白矮星 白矮星，WHITE XTAR，成立于2015年，总部位于江苏无锡。致力于食品饮料研发生产及销售，具有设备、软件、硬件开发能力，且拥有完全自主知识产权体系。

可提供茶、咖、酒、巧克力等食品饮料研发及生产的供应。白矮星涵盖多种品类的咖啡，如熟豆、挂耳包、滤泡包、浓缩液、冻干粉等。在2011年就开始咖啡冻干系统的研究开发，率先研发成功超级冷萃即溶咖啡的规模化产线。只需3秒，咖啡完全溶解于冰水和冰牛奶且最大程度保留了咖啡豆原本的风味和细节。白矮星是国内为数不多具有Bean To Bar巧克力生产能力的工厂，目前巧克力系列产品有排块、巧克力粉、巧克力刨花碎。今年又推出新品冻干巧克力。应用立体冻干技术，通过控温让巧克力里的水分升华，质地轻盈。冻干锁鲜工艺能够保留95%以上天然可可营养，让巧克力酥脆丝滑，且常温储存不融化。白矮星还打造了“可以被吃掉的杯子”——埃德杯，以谷物粉为原料，生物可降解，盛放热水也能保证1小时不漏、不塌。2024年的HOTELEX展会上，白矮星将展示更多创新产品！

**1.2G70 Melitta美乐家咖啡** 1908年，Melitta Bentz女士发明了手冲滤杯滤纸。同年，成立了Melitta。创立以来秉承“让人们更好地享用咖啡”使用，不断超越创造经典，将其对咖啡的理解与追求通过每一件产品来诠释。一直致力于提供行业内各项咖啡服务。从大型商用全自动咖啡机，至家用全自动、滴滤式咖啡机。从咖啡滤杯滤纸，到多品种的优质烘焙咖啡粉及咖啡豆，高品质的服务及产品让人们更懂咖啡，尽享咖啡的醇正与乐趣。Melitta Cafina XT6商用全自动咖啡机新一代全自动机，萃取一杯好滋味。长久钟爱！信赖 Melitta 一贯优越品质，纵享缤纷饮品。借助专业级牛奶系统，可为顾客提供花式饮品：选用热牛奶或冷牛奶制作美味奶泡，并创作人赏心悦目的美妙拉花。两种牛奶、两种不同的咖啡豆和两种速溶饮品选项，例如热巧克力，令您的顾客满意开怀。Amano手冲咖啡套装滴滤式咖啡器具专为优质风味打造，突破传统手冲方式。开关自如的出水口设计颠覆了以往手冲萃取的方式。水流口的可关闭阀门可以让咖啡更充分的浸润，为后续萃取奠定基础。和热水的充分接触使得咖啡的芳香被激发，表面的气泡将芳香紧紧锁住。闷蒸让咖啡的风味得到更充分的展现。

**1.2K25 杭州品克科技有限公司** 杭州品克科技有限公司隶属凯特国际，是一家集设计、研发、制造、安装、培训、售后维修，为一体的综合餐饮设备服务商企业。公司拥有专业设计、研发团队，可根据客户要求为其量身设计专业吧台、西餐和烘焙厨房。旗下拥有两大培训学院：咖啡技术培训学院和制冷设备培训学院。可提供专业咖啡技术、产品应用，制冷设备维修等培训。公司拥有强大售后团队，维修人员遍布全国各个省、市、自治区、直辖市。24小时免费400电话以及235原则，确保客户无后顾之忧。公司于2021年成立技术研发中心，逐力打造行业新标杆。

**BEZZERA VIC TORIA双头半自动变压咖啡机**传统、经典与现代感的完美融合，造就了此款机器接收着来自使用者永无止境的喜欢和热爱。产品特点：多锅炉技术和系统，精准的萃取温度以及超强续航的蒸汽供应；TFT显示编程，通过4.3寸触屏使机器具备个性化萃取功能；变压专利冲泡系统，实现低压状态下咖啡与茶的萃取；锅炉自清洁技术，保障咖啡水质，延长锅炉生命周期；USB数据采集及系统升级功能。Frego万能蒸烤箱烹饪新高度，智能新体验！Frego万能蒸烤箱产品特点和功能，热风循环:烤30-300度，蒸烤30-300度，蒸60-130度智能控制系统。智能控制系统：配备10.1寸高清触摸大屏，屏幕操控反应速度灵敏，无需等待。控制系统自主研发，运用更简洁的操控界面，没有琐步骤，轻松上手。界面有五个模块，自动模式，手控模式，盘架计时，清洁，帮助，功能选项直接明了。可存储1000个菜单，每个菜单可添加20个步骤。盘架计时功能：针对多产品烹饪设定单独的盘架时间，给每个盘架设置名称，提前设置成菜单，使烹饪方便快捷。卓越的控温技术：使用高密度的发热管，发热效率更高。采用无极变频风机，涡流风扇，整个炉的温度更均匀，控制的温度精度可以达到+1度。更低的清洁成本：自动清洗，最优清洁时间和用水量的控制，帮你节约清洁成本，让清洁变得简单。

**2.2F12 来回咖啡** 2015年，国际咖啡贸易规模庞大，精品咖啡开始驶向更新浪潮，带着把精品咖啡融入日常生活的理念，创始团队以广州天河南一路一家60m<sup>2</sup>的小店作为起点，开启了来回的征程。发展至今，来回已拥有广州13家+云南德宏3家线下门店。来回的产品是核心竞争力，并且一直在对标国际一线，与北欧生豆供应商及烘焙顾问长期合作，选择来自非洲中美洲等经典产区的高品质阿拉比卡咖啡豆，只为更好呈现出每一颗豆子原有的风味。在广州番禺拥有世界级精品咖啡豆烘焙工厂，2023年更在云南德宏建立自有的咖啡鲜果加工处理厂，只为带来更稳定更高品质的咖啡豆出品，在专业定制化增值服务加持下，为B端渠道业务持续发力。

**2.2K10 索玛集团** 索玛集团成立于1994年，一直致力于提供餐饮连锁和酒店业及航空公司和连锁便利店及超市药房等行业专业配套小件、包材、和设备服务。在全国各大餐饮连锁都提供一站式的服务，让餐厅复制更标准，更快捷，同时成本更优！随着购买方式的进步，近几年在线上网络订货平台也小有成就，实现门对门补货需求，特别是加盟商解决了标准产品餐厅补货难的困扰，门店可以通过手机VIP订货平台就可以用集团签约家购买到标准的产品，方便总部更安心的管理特别是接触食品的包材和小件用具的管控。并且无需省去了常温仓的支出，实现供应商直接到门店，并完成售前售中售后的一条龙服务。本次参展公司将提供优质的咖啡店、茶饮店解决方案：综合了各个咖啡茶饮店区域，每个区域各有对应的专业产品，索玛产品涵盖了各个方面，可为咖啡茶饮门店提供一站式的打包服务。