

2024深圳茶饮原料展【主办及网站】2024中国大型深圳专业茶饮展览会

产品名称	2024深圳茶饮原料展【主办及网站】2024中国大型深圳专业茶饮展览会
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

2024中国第33届深圳潮流饮料展、饮品原料展、高端饮品展览会（深圳国际会展中心）

回顾今年的茶饮界，“内卷”一定是绕不开的关键词。

随着越来越多的创业者、跨界而来的品牌持续涌入，新茶饮渐渐形成僧多粥少的局面，各品牌的价格战和持续推新虽然能够在短期内带来一定的收益，但长期来看，这种模式很难维持企业的可持续发展。因此，茶企需要思考如何通过创新升级来提高自身的竞争力。至此，我们线下探访了深圳国际酒店及餐饮业博览会，在展会上看到了许多令人瞩目的新技术、创新产品和先进理念，不仅展示了行业的发展方向，也能为餐饮人提供新的思路和机遇。在此，我们时间为大家送上本次展会的手信息，为餐饮人明年的战略布局打好“前哨”。

2000+展商云集，展馆爆满“创新”是高频词12月14日，2023深圳国际酒店及餐饮业博览会（以下简称“HOTELEX深圳展”）在深圳国际会展中心盛大开幕，本次展会共为期3天。据悉，HOTELEX深圳展，以往这个展会都在广州举办，而今年选择了深圳，经过三天的探索，我们将带领大家了解今年的展会以及预览明年可能的趋势方向。

我们将重点关注两个产品趋势：奶基底、原叶茶。

今年展位所展示的茶叶品质都不同于往年，更多以原茶叶为主，品质也更加，口感更加好，茶香、茶感基底都比以往有非常大的提升。

众多展位皆突出一个亮点——明年“0香精茶”原叶茶或将成为行业升级趋势之一。许多新加入的茶叶厂家，都在重点强调茶的“东方”属性、茶的优质原产地、茶的自然本味，这意味着消费者对于不同产区、不同风味特点的茶有更高的认知和需求，

新茶饮市场终于做到让年轻一代消费者可以理解传统茶文化，并且喝懂不同风味的茶了。

在整个展会中，奶基底占据展会很大空间，这一产品类别，在茶饮行业趋势的推动下，倍受关注。多个展位都根据行业趋势以及市场对液体、轻乳奶基底产品的需求，增添了奶基底生产线。而这也预示着接下来很多像植脂末的一些东西，都会慢慢的被奶基底所替代。奶基底的转变将饮品方案一代代推陈出新，未来或将迎来更多创新和多样性的产品。

生牛乳基底、全自动化设备

高频运作

展会现场到底有哪些关于创新升级的行业动向？通过与参展商进行深度交流，我们梳理出了一些值得关注的信息。1、饮品健康化趋势下，生牛乳基底正在流行在本次展会上，已经暗示了明年将在茶饮、咖啡赛道可能流行的乳基底——生牛乳。在佰利鲜、维益食品、晨非食品等多个饮品相关供应商的展台，生牛乳产品均位居“C位”。“目前生萃厚牛乳系列是我们的主推产品，基于生萃厚牛乳，再结合茶饮、咖啡行业的消费趋势，开发了多款口味。”晨非食品应用研发总监谢文娟表示，当下饮品行业有着健康化、轻养生的消费趋势，加上“国风”消费风潮盛行，于是晨非结合“健康化”和“国风”两大趋势，推出了阿胶生牛乳这款新品，有原味和桂圆红枣2种细分口味。此外，针对让茶饮变“轻”的趋势，晨非也推出了轻云顶奶盖、椰云奶盖等“轻”奶盖系列。

为什么生牛乳基底能够流行？多位饮品供应商认为，核心原因是供应商的技术力逐渐提升。对比此前流行过的一些基底，生牛乳基底可以做到不含植物油、植脂末、色素、香精、氢化物，更加健康，同时牛乳中的营养物质损失更少，口感也更轻薄。“本质上，生牛乳产品顺应了当前饮品乃至整个餐饮行业原料健康升级的需求。”维益食品餐饮事业部市场经理徐亮华表示，随着今年几个茶饮头部品牌高调打出“0奶精、0植脂末”标签，今后越来越多的饮品品牌会更加重视原材料的健康，选用更健康的乳品基底，这对于消费者来说无疑是个好消息。2、饮品设备自动化、智能化渐成趋势我们在茶饮、咖啡展区了解到，全自动化设备可能是下阶段行业竞争的焦点。

智能化、全自动化生产大的好处是能够确保门店出品的稳定性，并且门店数据经过数据中心采集后，直接连入品牌总部物联网，“门店每天使用了多少原料、哪些产品受欢迎，品牌都能一览无余，有助于品牌对数据进行更深入的分析总结，进行更jinqque的管理和布局。”

4场论坛同日开启、交流不断

3、4场论坛同步开启，、大咖汇聚12月14日，展会现场还同期组织了4场论坛，围绕咖啡饮品、绿色消费、产业创新、酒类品鉴等热点商业议题，、分享对于行业趋势和发展问题的深度见解，我们在与多位茶饮大咖短暂又细致的交流中表示受益匪浅。

本次展会不仅是产品展示的舞台，更是行业知识交流和分享的平台。开展首日，围绕咖啡饮品、绿色消费、产业创新、酒类品鉴等热点商业议题，这些活动为和企业家提供了一个探讨行业未来的机会。

总的来说，今年的展会中，我们看到了奶茶从早期的拼配茶到原叶茶的升级，茶的品质要求越来越高。

同时，奶基底也从植脂末发展到液体奶、咖奶，再到现在的轻乳基底乳奶，品质持续升级，预计未来茶饮行业的茶基底品质要求会更高，口感会更加清爽。