

# 2025上海国际酒店餐饮展览会》HOTELEX酒店餐饮食材、酒店餐饮设备展

产品名称	2025上海国际酒店餐饮展览会》HOTELEX酒店餐饮食材、酒店餐饮设备展
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

在2020年，随着展商和观众数量的不断增长，HOTELEX上海展移师到国家会展中心（上海浦西·虹桥），并采用全馆模式，总展览面积40万m<sup>2</sup>，在展会历年已经接近展馆接待能力上限的背景下，今年的观众数量依旧取得了两位数的增长。

增量因何而来？复盘本届展会现场，我们不难发现，随着餐饮迭代的加速，增长所关联的变量越来越多，让人难以厘清头绪。而在这场展会上，政策面一再强调，却让很多人都模模糊糊的餐饮新质生产力，展现得明明白白。这些决定着增长的要素汇聚于此，并吸引了无数餐饮人奔赴而来。

### 01看见新渠道的机会

渠道是商业的核心资源。随着互联网时代的到来，渠道变革方兴未艾，从线下到线上，再到线上线下的融合，不断衍生出许多新的渠道场景，并逐渐长大，发挥越来越重要的作用。

比如市集活动，经过新的改造，正在散发出巨大的活力。在过去几年，大力拉动消费的背景下，各地咖啡节、夜市、美食节等活动层出不穷。包括去年的淄博烧烤，以及今年的天水麻辣烫，本质上同样是一个以城市为场景的大号美食市集活动。

市集活动场景感、话题度兼备，同时具有很强的互动性，为年轻人带来了别具个性的消费体验。

本届展会现场，筹备了2024HOTELEX上海国际咖啡美食文化节和上海美酒美食文化节两大C端市集活动，以咖啡、美酒两大热点品类为主题，搭配快闪店、产品周边、冠军IP教学互动等形式，宝藏级别的个性咖啡馆，稀缺的大众连锁品牌独特造型，各种爆品精品新品，以及和IP互动的体验加持，让该两项市集活动汇聚了大量的renqi，凸显出其优质渠道的商业特征。

此外本届展会还通过线上线下融合，进行了以门店主理人、冠军为嘉宾的直播活动，锁定粉丝群体，寓教于乐的直播内容，获得了良好反响，也为下一步探索基于线下场景，融合IP赋能，搭建线上直播带货渠道提供了经验沉淀。

## 02To B的产品，To C的思维

在展会现场，我们发现，B端的供应链企业，对C端的认知同样敏锐。尤其是在饮品、咖啡、烘焙等热门赛道，不少B端供应链企业的创始人，本身就是该领域的意见，此外像德馨、桔品、金猫、南侨等规模性企业，拥有十分强大的产品研发体系，不仅在原料端钻研创新，同时也不断输出成熟的产品方案，为面向C端消费市场的品牌门店进行赋能。

比如德馨食品，每一款产品投放市场的同时，都会提供多款产品应用方案，能够让C端品牌快速落地，大大缩减了整个流程的周期，tisheng了整体效率，并且和品牌方形成了更加紧密的合作模式。在展会现场，针对轻乳茶和茶咖这些市场热点，德馨食品带来的忍冬花轻云拿铁、小奋青冰柠奶茶等，备受现场观众好评。

再比如金猫咖啡在试饮活动中提供的朱香糯米饭，使用的是金猫咖啡10Brix意式浓缩咖啡液，整杯饮品入口是竹子的清香，余韵是悠长香甜的芒果，独特的清香和多层次的风味，给现场观众留下了深刻印象。

还有南侨食品集团则是携旗下预制烘焙、潮饮冰品、甄选乳品亮相现场，围绕“烘焙+”、“饮品+”等多元业态发展趋势，推出了丰富的产品和多元化的应用方案。比如面包碗和大师应用酥皮等针对餐饮业态的烘焙需求；冷冻熟制面包、冷鲜轻食/三明治千层吐司、焦糖安曼卷等契合茶饮咖啡、商超便利店

场景的轻量级烘焙需求；以及可以兼顾饮品和烘焙应用的富比威发酵黄油、加得兰黄油、米勒家族等甄选乳品类产品。

### 03发力创新，群策群力破内卷

唯有创新，方是破局内卷的佳路径。从个体的单打独斗到群体的群策群力，带动更加优质的产品不断涌现，为消费者带来更加优质的消费体验。

2023年饮品赛道“奶”迎来爆发，在各种优质乳制品的熏陶下，消费者对一杯好奶的标准也变得越来越苛刻。随之而来的，是各大乳制品企业纷纷加大投入，各种创新产品层出不穷，成为本届展会的一个重要看点。

展会现场聚集了伊利、蒙牛、君乐宝、三元、熊猫、卫岗、塞尚、维益、绿源、晨非……等众多乳制品企业，各种创新型展品琳琅满目，为饮品赛道围绕奶的创新，带来无限可能。

比如晨非的黄油轻牛乳，采用进口黄油，纯动物乳汁，口感丝滑，黄油味浓郁；比如圣吗哪的冰博朗非氢化基底乳的升级版，即可做轻乳茶，也可以做果奶，且撞酸不起絮，带来更多产品应用的可能性；维益的爱真非氢化饮品奶油不压茶香，乳香醇厚，体验更“轻”。另一款雪顶稀奶油PRO，稳定性极强，打发后的雪顶能够放置30分钟左右。

此外，德馨食品本届展会围绕植物奶，推出了多款类牛乳植物基产品，包括燕麦奶、黑芝麻乳等，0乳糖、0蔗糖、0反式脂肪，凸显健康属性。并且现场还展示了多种产品应用方案，为饮品创新提供更多灵感。

作为新茶饮产品应用中的底色，围绕茶底的创新也在不断深化推进。

比如桔品茶业针对本次展会，带来了轻乳茶、鲜果茶等热点品类的茶叶解决方案，风味各有千秋：吟春茉莉针王毫香甜润，栀子飘雪高爽鲜醇，紫金肉桂岩韵辛锐……这些展品全部0香精，还原茶叶本香，契合新茶饮的健康和高香趋势；

再比如速品食品，围绕“东方茶香，自然鲜灵”的主题，推出了10多款独具特色的茶叶，其中颇具看点的氮气茶，进一步激发茶的香气，口感更佳清爽绵密，为新茶饮整杯饮品的品质带来巨大提升。

还有逅唐茶业，在展会现场展示了众多高香茶产品，包括柚花毛尖绿茶、月茗水仙和栀子花毛尖绿茶等，具有极强香气辨识度的饮品解决方案。

#### 04加强全球供应链议价能力

随着这些年国内消费水平的提升，全球各地的优质食材，已经频频进入国人的餐桌。比如咖啡、牛羊肉、水产品和咖啡等原材料及其制品。一方面是国内生活水平稳步提升，市场规模持续扩大；另一方面，因为经济环境和消费习惯的变化，全球其他主要市场呈现下滑波动趋势。此消彼长之下，国际食材供应商纷纷把增长预期寄托在了中国市场，并由其带来了国内餐饮企业议价权的大幅提升。

以牛肉为例，以欧美国家为代表的传统肉类消费大国，比如美国、英国和德国等，在2020年以来，其消费数量，都呈现出不同程度的波动。而根据我国国家统计局数据显示，2023年我国无论是牛肉进口量还是国内出栏量都处于增长态势，但价格却下跌超过11%。

全球各区域市场消费需求的变化，带来了全球供应链的重构，国内餐饮企业以此为契机，进一步强化在国际采购体系中的议价权，为生产成本的进一步优化带来了空间，有助于进一步夯实品牌的核心竞争力。

而作为国内酒店餐饮行业的风向标平台。HOTELEX上海展是众多国际餐饮品牌进驻中国市场的重要立足点。本届展会现场，众多国际的食材供应链企业亮相其中。包括巴西、西班牙、日本、泰国、马来西亚、太平洋地区等国际展团和展商，携带如肉类及其肉制品、调味料、冰淇淋原料、巧克力、咖啡、椰子等特色产品，为国内餐饮企业的供应链建设提供国际化的解决方案。

#### 05解好降本增效这道题

从一万米宽到一万米深，降本增效对国内餐饮人而言，不再是一道选择题，而是一道必答题。正因为如此，为提效带来全面赋能的餐饮设备板块，在本届展会现场收获了大量观众的关注。

咖啡赛道这些年的增长有目共睹，伴随着消费端的火热，不同场景对咖啡机的需求也越来越细化。而国产咖啡机的生产商，通过对国内消费场景的深刻洞察，提供更加贴合需求的产品，在各种场景的覆盖率不断提升。

意式半自动咖啡机品牌格米莱在本届展会重磅推出企鹅三代集结产品，其中比赛级用机3226C，使用升级版饱和式E61冲煮头及多重多锅炉系统，竞赛级的技术把控让大家可以感受到风味变化和满足极为稳定的出品需求，对品质要求较高的咖啡消费群体，带来的体验。

2024世界咖啡冲煮大赛中国区选拔赛首席赞助商和2024世界咖啡师大赛中国区选拔赛特约压粉器赞助商的百胜图，现场展示了咖啡机系列、磨豆机系列、配件系列在内的共15款产品，在注重性能革新tisheng的同时，通过产品设计tisheng咖啡师的人性化体验，带来稳定且便捷的咖啡制作享受，并因此深受咖啡师的喜爱。

还有咖乐美带来的旗下的多款级商用全自动咖啡机，其中新旗舰Model Z，每小时能够出品160杯意式咖啡，145杯拿铁，120杯美式，并且拥有50万杯的使用寿命，不仅带来了效率上的tisheng，且满足了多样性的出品需求。

再比如中央厨房，工业化的集中处理，颠覆了传统的人工模式，不亚于餐饮界的工业革命。在本届展会现场的众联中央厨房精品集成馆，集合了国内外20多家展商，从食材到产品，从前端处理到加热调理，从耗材到辅材，一站式满足主流餐饮业态中央厨房从规划到建设到升级等不同阶段的各色需求。

还有熙香科技展示的智慧食堂，运用人工智能、移动互联、物联网、自动化等技术和先进设备，在AIChef智能烹饪程序、数字化云菜谱的控制下，可以满足2000+餐品的封闭式全自动烹饪。

总体展出面积达40万平方米，版块分别包括：餐饮设备、桌面用品、咖啡与茶、饮料综合、烹饪食材、烘焙、冰淇淋、葡萄酒与烈酒、连锁加盟等主题展区。

2025第三十三届上海国际酒店及餐饮业博览会

时间：2025年3月30日-4月2日(四天)

展馆地址：国家会展中心（上海）

(上海浦西虹桥国家会展中心，上海市青浦区崧泽大道333号)

主办单位：上海博华国际展览有限公司

展出面积：40万平方米，14个馆

第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会于今年3月完美落幕。HOTELEX向广大与会人士展出了全方位的展品类别。其可观的规模也再次吸引了海量观众和全球高端优质展商。

### 观众数量连年增长

来自世界各地酒店及餐饮行业、咖啡、冰淇淋及烘焙行业、酒吧会所、商超零售业等行业的mai家、经销商、代理商等共计159,267名观众参观展览会，同比增长8.89%，观众分别来自全球123个国家和地区，其中5,502名海外观众

### 展商数量节节攀高

HOTELEX的展商及其展品来自全球116个国家和地区，共计吸引2,567家优质餐饮服务类参展商，中国内地以华东、华南、华北、东北四个区域为主，港澳台及其他国际和地区产品占展品总数的42.37%。

第三十三届上海国际酒店及餐饮博览会（2025 HOTELEX Shanghai）将于明年3月30日-4月2日在国家会展中心（上海）举办。上海博华国际展览有限公司作为展会唯一的主办方及销售方，将继续保持一贯的视角与zhuoyue品质，同时充分依托行业协会背景，继续与中国旅游饭店业协会携手合作。

2025上海国际酒店用品博览会将于明年3月30日-4月2日在国家会展中心（上海）举办。上海博华国际展览有限公司作为展会唯一的主办方及销售方，将继续保持一贯的视角与zhuoyue品质，同时充分依托行业协会背景。

### 展会介绍

上海国际酒店用品展览会（HOTELEX Shanghai）作为酒店餐饮行业全球规模大、影响力强、水平高的博览会之一。一如既往关注酒店用品行业的创新元素与绿色理念的实践，HOTELEX始终从角度出发，旗下包含十三个主题展区：餐饮设备综合、桌面用品、酒店布草及纺织品、客房电器及用品、酒店IT及安防设备、康体健身与休闲娱乐、食品与饮料、咖啡与茶、烘焙及冰激凌、葡萄酒与烈酒、酒店设计、酒店建筑、酒店工程等主题展区，为酒店餐饮人士提供一站式采购的平台

各项赛事活动及行业论坛将悉数亮相。涉及行业种类包括：咖啡（涵盖六大赛事）、披萨、烹饪、烘焙、饮品、调酒、冰淇淋、酒店制服、酒店技能、自助餐摆台、样板房品鉴以及汇聚行业高端人士的论坛与贸易对接会等。上届展会总面积210000平方米，参展企业3000家，参展人数达175000人。来自全球多个国家及地区数千家展商入驻其中，更有遍及世界各地星级酒店、酒吧、餐厅、经销商等mai家莅临现场参观洽谈，悉数网罗全球酒店餐饮及高端食品饮料资源。展会将继续注重展品的创新与绿色理念，锁定全球酒店业发展方向，以更国际化的姿态领跑酒店用品市场。

### 厨房餐饮设备用品展区

厨房设备商用电磁炉、餐饮设备、厨房炉灶、中西厨设备、冷藏柜、制冷设备、保鲜柜、商用开水器、净水器、烘焙设备、商用洗碗机、消毒柜、保温柜、红酒柜、自酿啤酒设备、

食品机械、炊事机械、铁板烧设备、蒸柜蒸车、煲仔炉、切菜机、洗菜机、搅拌机、制冰机、冰激凌机、炒冰机、碎冰机、沙冰机、榨汁机、饮料机、灶具洗shua设备、蛋筒机、自动封杯机、

腌制机、烘包机、滤油车、鱼丸炉、燃气平扒炉、煤气平扒炉、双头咖啡炉、电炸炉、多士炉、抽油烟机、排风设备、环保设备、火锅餐桌、电磁炉餐桌、传菜梯、脉冲点火控制器、温度控制器、厨具配件等啤酒设备

## 桌面用品展区

不锈钢餐具、竹木餐具、陶瓷餐具、玻璃餐具、料理用具、酒精炉、玻璃器皿、玻璃转盘、金银器、筷子类

## 厨房用品

商用厨具、不锈钢厨具、自助餐炉、不锈钢餐车、各种炉具、不锈钢器皿、点火器、各类锅、各种夹层锅、开瓶器、加热器、砧板、打蛋器、食品夹、保温车、保温桶、宴会餐炉、果汁鼎、镜面盘、蛋糕模、保鲜膜、保鲜铝箔、保鲜袋、花底纸、电饭煲、电压力锅、巧克力喷泉机等

## 食品饮料、咖啡及酒类展区

食品及饮品原料：奶茶原料、植脂末、奶精、果味饮料粉、果蔬浓浆、浓缩果酱、巧克力酱、冰淇淋原料、奶昔原料、珍珠粉圆、椰果、茶叶、茶包、锡冷红茶、布丁粉、烧仙草粉/软饮料、功能性饮料、- 饮用水/果汁、原料及制作设备

## 咖啡及咖啡制品展区

咖啡生豆、焙炒咖啡、研磨咖啡粉、拼配咖啡、香味咖啡、低因咖啡及有机咖啡、咖啡伴侣、奶油粒、糖包、糖条等其它咖啡物料、各种速溶咖啡、浓缩咖啡、咖啡套装礼盒等

## 烹饪食材展区

新鲜原材料及半成品、速成品/水产海鲜、冷藏及冷冻食品/果蔬、罐头及调味品

## 烘焙及冰激凌展区

烘焙原料和设备、巧克力制品等相关配料/冰激凌原料、设备及相关配料/乳制品、含乳制品、休闲食品和糖果/各式包装设计及其材料

## 酒类展区

葡萄酒、香槟、雪利酒、烈酒、甜酒、利口酒、苹果酒、啤酒、红酒、白酒、威士忌、伏特加等相关酒类

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、冰淇淋设备及物料、烘焙设备及原物料、酒类综合、食品餐饮包装

