

2025上海冰淇淋制冷设备展(冰淇淋原辅料、冰淇淋成品、冰淇淋模具) 上海国家会展中心

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 2025上海冰淇淋制冷设备展(冰淇淋原辅料、冰淇淋成品、冰淇淋模具)上海国家会展中心 |
| 公司名称 | 上海朗盛展览服务有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 上海市金山区张堰镇松金公路2072号9106室 |
| 联系电话 | 18616866514 18616866514 |

产品详情

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)

地址:国家会展中心（上海）

主办单位:中国旅游饭店业协会

上海博华国际展览有限公司

联合主办：中华全国工商业联合会烘焙业公会 上海市餐饮烹饪行业协会

展出面积：40万平方米，14个馆

在HOTELEX展会上，观众可以一站式打卡茶饮供应链企业，从饮品设备、饮品原料到工业饮料及设备，具体细分有，糖浆、果露、果酱、浓缩果汁、乳制品、封口机等一应俱全。参展企业更是从设备、原料到产品研发，提供一站式服务。无论是自建供应链，还是寻找第三方合作，观众来展会现场，亲自来看一下产业链上游的企业，可在4天时间里了解整个市场的现状和未来趋势。

作为展会的亮点活动，HOTELEX潮饮寻味赛将从"寻产地"、"寻首发"、"寻新奇"3个方面出发，推荐原产地标志产品、头部供应链当季首发新品、美食家心水食品，并评选出寻味官/研发官奖项。上海国际潮流饮品创意制作大赛，今年也迎来了第十个年头，作为引领潮流风向的比赛，每年大赛都会吸引来自全国的潮饮爱好者竞相比拼技艺，也由此不断为行业输送一批批专业技能人才。

四、预制菜·中央厨房·食材，餐饮热点看这里

在风口上的预制菜行业，吸引了餐饮巨头们入局建设中央厨房，以及中小餐饮品牌的纷纷涉足。中央厨房高度标准化、可复制的产品解决方案和精细化、规范化的管理方式既满足了餐饮企业连锁发展的需要，而预制半成品及成品菜的配送又帮助餐饮企业降低了房租成本和人工成本，并有效地化解了食品安全监管风险。同时，预制菜行业作为乡村振兴的一个切入点，各地都在研究发力。

如何拥抱万亿预制菜风口，加速创新发展？2023 HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会，特别推出了中央厨房精品集成展区和预制菜展区等特色专题，将食材与食品综合、餐饮设备与用品、中央厨房、预制菜、包装与设计、烘焙与冰淇淋、连锁加盟与餐饮投资等热门的餐饮上下游企业整合为完整的产业专区，为专业的mai家群体提供了多元、全面的采购与投资体验。

除完备的产业链资源，展会主办方还精心策划了系列预制菜论坛：2023第十二届中央厨房（预制菜）建设与发展高峰论坛、第三届新餐饮产业大会暨首届中国国际预制菜·上海峰会、中国（上海）预制菜消费论坛暨三产协同与消费新通路创新高峰论坛、第二届中国预制菜产业园创新发展大会暨首届三产融合与乡村振兴高质量发展论坛等，分别从零售、产业园等角度，深度探讨预制菜行业的现状及发展前景，为餐饮人出谋划策。

五、多样互动体验，renqi活动聚集

除了展商展品、服务的呈现，2023HOTELEX也将带来一系列互动体验活动。上海国际咖啡美食文化节、上海国际美酒美食文化节、2023 ALL Star 咖啡冠军表演秀、中点复兴·天元点心坊等活动，将携全球的精品咖啡馆、葡萄酒、美食、烘焙及世界冠军表演亮相展会现场，从视觉、味觉、嗅觉为专业观众提供一场集专业性、观赏性、参与性和国际性于一体的盛大活动。同时，2023 HOTELEX上海展现场将再次集结投资者、创业人、新老品牌的zhangmenren、业界专家等餐饮业的专业人士。

六、鼓励创新，发掘人才，推动产业可持续发展