

2024年深圳第33届咖啡茶饮包装展、咖啡茶饮设备展览会（时间/地点/展馆）

产品名称	2024年深圳第33届咖啡茶饮包装展、咖啡茶饮设备展览会（时间/地点/展馆）
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年深圳第33届咖啡茶饮包装展、咖啡茶饮设备展览会（时间/地点/展馆）首届HOTELEX深圳酒店及餐饮业博览会圆满结束。展会上，咖啡茶饮板块作为华南地区的重头戏，上中下游企业商贸对接，为餐饮人带来了新原料、新产品、新设备、新方案及新趋势。

咖啡茶饮行业内卷，9.9元当道，价格战盛行的时代，要埋头苦干，也要抬头看路。本次展会上，餐饮人在此了解行业趋势，寻找破局灵感。

01

茶、咖基底全方位升级

Innova市场洞察全球洞察总监Williams女士介绍说：“如果说，消费者曾经期望纵享美味，不惜付出健康的代价，这样的时代已经一去不复返了。”

基底乳健康轻盈化已经成为今年的主趋势。冰勃朗、米乳、提纯牛乳等新名词纷纷进入人们的视野。霸王茶姬今年下半年宣布投入使用的全新基底产品“冰勃朗非氢化基底乳”也在展会上现身，号称0奶精、0植脂末、0氢化植物油，更健康。

米乳是今冬的大热品，CoCo都可、益禾堂等将米乳搭配红茶、咖啡和多种小料，库迪咖啡将米乳搭配咖

啡、橙子等。本次展会上，海融科技推出厚、轻两款米乳植物蛋白饮料，晨非食品也带来了东方特色米乳。

此外，0糖椰乳、牦牛乳品、生牛乳、水牛乳、提纯牛乳等也纷纷现身展会现场。

斯唛带来了鸭屎香单丛轻乳茶；米嘉 & 元扬新品发布，源自大理高原·云端牧场的高原水牛乳，原生蛋白质达到4.0g/100ml，更加醇香丝滑。

速品醇鲜感轻牛乳奶基底采用生牛乳等优质原料,经VTIS鲜灵感工艺制成，保留生牛乳醇鲜口味，具有0氢化、含真牛乳，口感细腻如丝的特点，可制作清爽轻乳茶，适用于调制各类奶茶、咖啡、甜品等，tisheng饮品风味和口感。

02

新茶饮赛道回归茶本位

新茶饮主要为茶和奶的结合，而如今，在追求升级的背景下，从卷各种花式小料、卷奶基底到如今返璞归真，回归到奶茶的本质——茶香。香精茶被摒弃也是今年的一大趋势。

近日，奈雪推出八香系列产品，进行了配方升级，在tisheng茶底品质的同时，让整杯饮品的茶香更突出。

潮饮10周年大会上，罗军提到，“喜茶今年跟深圳标准技术研究公布真茶标准。大家提真茶真奶，从另一方面来讲，是在抗拒过度工业添加。过度工业添加会让消费者认为你所表达的风味在欺骗我。互联网时代是平权的时代，你所制造的任何欺骗都是瞒不住的。真诚才是有效的武器。”

在反对科技与狠活儿的浪潮下，消费者对茶叶的本味提出了更高的要求。

此次展会斯唛以“单丛”为风味灵感主题，从上百种香型中精心挑选出6大风味各异的香型研发了多款风味饮品方案作展示，分别是鸭屎香、姜花香、番薯香、黄枝香、雪片大乌叶、松烟香。桔品茶叶也带来了嫩栗香，冰糖香等不同风味的好茶。

此外，一些茶液也特意标注了手冲茶，均由窰制而成等字样，而非香精或碎茶粉包。进一步tisheng了中国茶的口感与韵味。

智能化新品加速行业洗牌

无论是咖啡还是新茶饮行业，来自人力、房租、原料成本“三座大山”的压力，一刻都没有停止。而随着科技的日新月异，智能设备在门店效率和降低人力成本领域拥有不可小觑的力量。

在行业人朱孟仪看来，自动化、数字化和智能化新技术的应用，不仅有利于人力成本的节约，更是一场关于门店效率、食安优化、食材管控的“门店新革命”。

展会上，观众们对咖博士全自动现磨咖啡机表现出了极大的兴趣，纷纷驻足。

温豆季的STEAM自动蒸汽发泡机可以解决打奶泡不稳定、出品不标准的烦恼，5寸触控屏操作，16组预设菜单，咖啡师只需要负责拉花即可。

王力咖啡在展会上打造了Thermoplan全自动咖啡机区域，全自动全场景。此次展会BW4 CTS新机型重磅亮相，吸引大批精品咖啡馆主的问询。BW4 neo等热门型号的renqi机型，可以看到对应不同场景的功能搭配组合，现场更可以喝到多款一键出品、风味各异的精品好咖啡。

新茶饮已经进入存量时代，而咖啡市场还在急速增长中，预计2025年将突破万亿市场。当各个赛道卷到的时候，随着而来的是整个行业的大发展、大洗牌，以及消费者需求的日新月异。而品牌要做的就是抓住时代趋势，持续升级，调整战略方向。