

HOTELEX  
GuangZhou

Finefood  
GuangZhou

# HOTELEX GUANGZHOU 2020

## 第六届广州国际酒店用品及餐饮博览会

同期举办：广州国际高端食品与饮料展览会  
广州国际茶饮咖啡美食节

2020年12月15-17日

广州保利世贸博览馆

· 展后报告 ·



# HOTELEX GUANGZHOU

# 2020 HOTELEX GUANGZHOU

## 精彩回顾



sindexpo  
informa markets

HOTELEX  
GuangZhou



# HOTELEX GUANGZHOU

# 展会简介

- 2020年12月15日-12月17日，第六届广州国际酒店用品及餐饮博览会于广州保利世贸博览馆1-9号馆（广州市海珠区新港东路1000号）顺利举行。
- 展会由上海博华国际展览有限公司主办，并由广东酒店业协会联合主办，同期还将举办广州国际高端食品与饮料展览会及广州国际茶饮咖啡美食节。



# 第六届HOTELEX广州国际酒店用品及餐饮博览会盛大开幕

12月15日开幕式当日上午9时30分，隆重的开幕典礼在保利世贸博览馆的连廊举行。

作为华南地区酒店餐饮行业的标杆展会，此次HOTELEX广州展开办深受各方瞩目。出席剪彩嘉宾如下——

中国国际贸易促进委员会广州市委员会副主任张超平  
中国旅游饭店业协会副会长张添  
广东酒店行业协会副会长兼秘书长蔡涛  
中国烹饪协会副会长邓立  
中国食品土畜进出口商会展览部主任沙奕杭  
广州烹饪协会会长梁日东  
全国工商联烘焙业公会常务副秘书长单志明  
广东省连锁经营协会专职执行会长张小琳  
广东省食品流通协会秘书长廖建平  
众联中央厨房研究院院长冯德和  
上海博华国际展览有限公司创始人王明亮



章学强



张添



梁日东





# 展会 大数据

sinexpo  
informamarkets

HOTELEX  
Guangzhou

展出面积

76000

专业观众

55465

优质展商

580家

国际行业赛事

7项

专业论坛

6场

行业板块

6

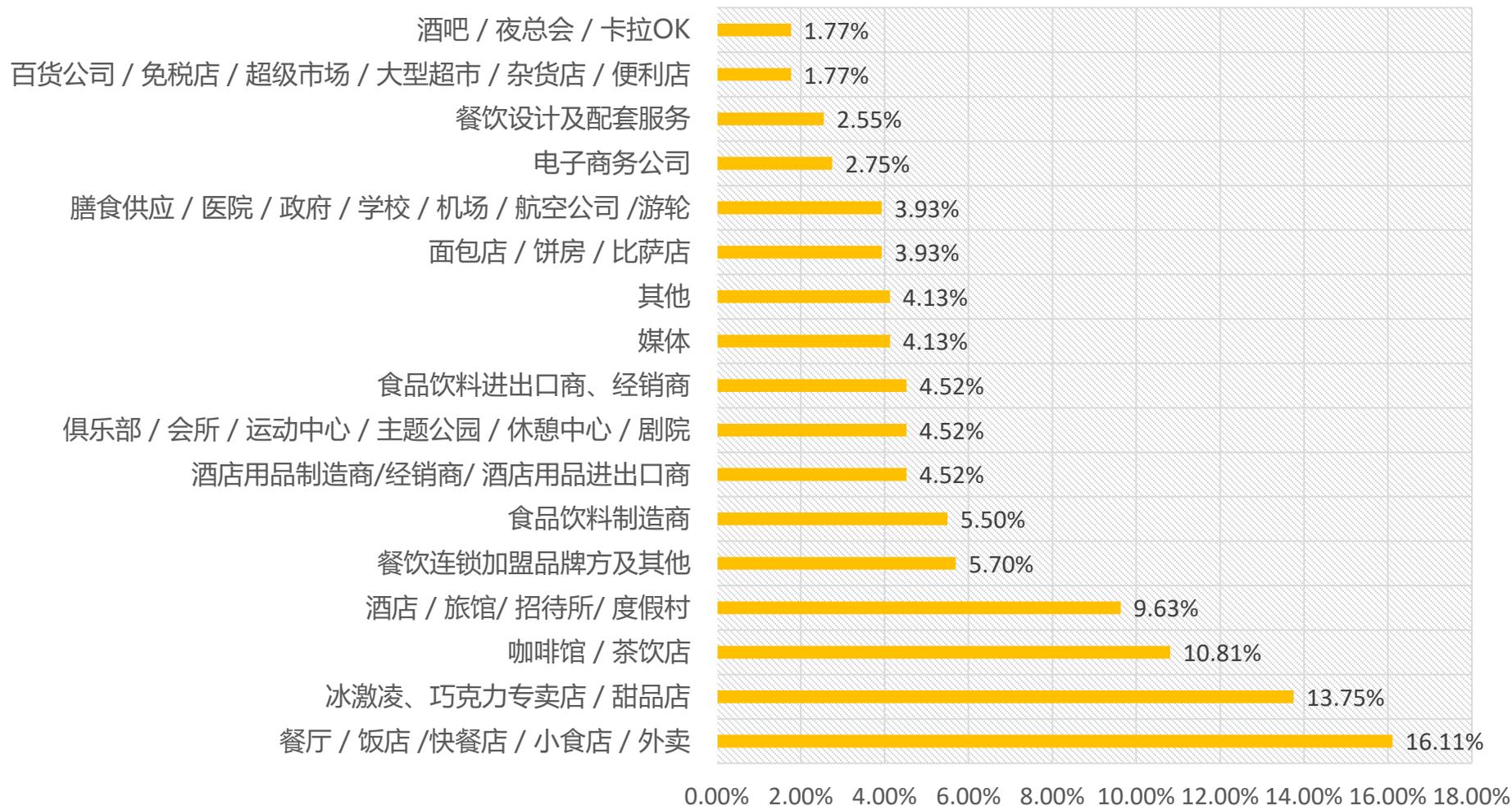
# 专业观众持续增长

随着专业观众的质数齐开，连年保持**两位数**增长，HOTELEX在华南乃至全国的影响力逐年扩大

2020年更是势头不减，逆势上扬增长**15%**



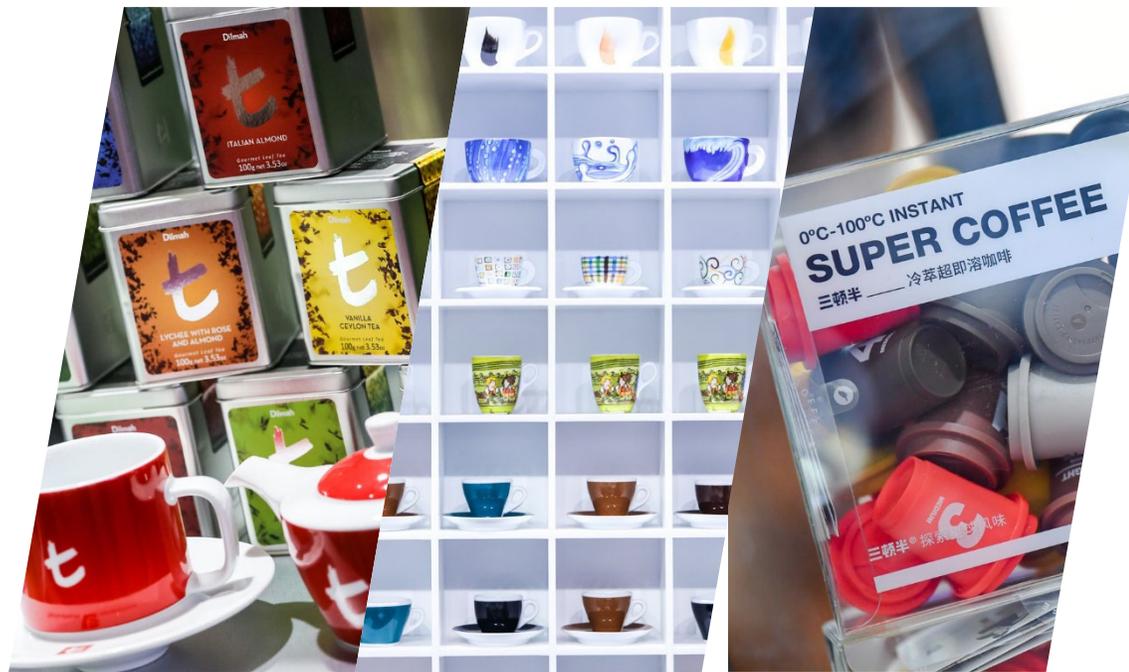
# 观众来源 行业分布



# HOTELEX GUANGZHOU

# 广州国际茶饮咖啡美食节

- B2B2C的广州国际茶饮咖啡美食节第4次登陆HOTELEX广州现场依旧是HOTELEX的重磅王牌活动，今年已经按计划扩张了**30%**。
- **60+**来自各地的咖啡馆年底齐聚羊城，现场观众既能领略『食』在广州的特色，又能深入探索广州“喝”文化。在为潮饮美食爱好者呈现咖啡美食味蕾盛宴的同时，紧跟当下热点趋势推出琳琅满目的品牌网红周边产品。
- 当然，广州国际茶饮咖啡美食节深耕多年，不仅是每位店主的集中“摆摊”地，更是饮品创投人士的“知识摄取”宝藏地。筑梦潮饮创业人，从原料到设备等行业资讯倾力推送，全线掌握，为行业投资人与上下游供应商力造专业可信赖的商贸平台。



# HOTELEX GUANGZHOU

# 2020 HOTELEX GUANGZHOU

## 精彩活动

**sinexpo**  
informa markets

**HOTELEX**  
GuangZhou



味全  
WEICHUAN

# 2021 CHINA BARISTA CHAMPIONSHIP GUANGZHOU 2021世界咖啡师大赛中国区选拔赛

● 首席赞助 味全 ● 指定意式咖啡机 [AREMDE] ● 指定磨豆机 MM ● 乳制品

● 糖浆果露 Delthin ● 围裙/计分板 ● 水处理供应 BWT ● 制冷设备供应 Scotsman ● 特约礼品



# HOTELEX GUANGZHOU

## 2021世界咖啡师大赛 中国区选拔赛 广州分赛区

- 世界咖啡师大赛中国区选拔赛授权于世界咖啡师竞赛(WBC)，是目前中国唯一一项具有专业水准、系统运作和国际认证的咖啡制作比赛，享有“咖啡奥林匹克”的美誉。通过咖啡师施展他们的想象力和丰富的咖啡知识，把他们独特口味和经验呈现在评委面前。
- 此次广州分赛区获得前三名的选手将参与全国总决赛的冠军角逐。总决赛的冠军选手将代表自己、代表中国，站在世界赛的舞台，让我们共同期待2020世界咖啡师大赛中国区总决赛。
- **获奖名单：** 冠军：王贵峰，亚军：林伊佃，季军：高雅丽

# HOTELEX GUANGZHOU

# 2021世界咖啡冲煮大赛 中国区选拔赛广州分赛区

- 世界咖啡冲煮大赛是World Coffee Events(WCE)的一个重要项目。伴随着咖啡产业在国内不断地高速发展和文化的兴起，国际市场更多的将目光投向中国。作为全球咖啡专业赛事的中国区授权单位上海博华国际展览有限公司一直引领着咖啡领域的步伐。
- 赛事重点突出选手手工咖啡冲煮的技艺和优秀的服务体验。该项赛事标志了精品咖啡是一个串联产业、庄园、技术、风味、表演、机械设备等面向，甚至能创造出偶像的风尚产业。
- **获奖名单：**第一名：彭近洋，第二名：郑健乐，第三名：蔡文懿，第四名：步博君，第五名：曾伟峻



# HOTELEX GUANGZHOU

# 2021世界拉花艺术大赛中国区选拔赛华南分赛区



- 世界咖啡拉花艺术竞赛是由世界咖啡与活动的先驱（World Coffee Events）基于精品咖啡发起的专业咖啡大赛，是世界第二大咖啡赛事，也是咖啡拉花艺术的最高竞演殿堂。它是颜值与咖啡艺术的代表赛事，使得咖啡界拉花高手趋之如鹜，而广州作为华南乃至全国的咖啡拉花盛行地，拉花技艺藏龙卧虎，拉花竞争异常激烈。
- 本次比赛一共有25名选手参赛，经过3天的激烈角逐，一共晋级了10名选手代表华南分赛区参加明年3月的总决赛！
- **获奖名单：**徐海洋、陈思灏、邓光明、邓冬、骆贤、侯安、郑枫、梁程、鄢宇恒、刘斌

# 2021 China Coffee Roasting Championship-South 2021世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛



# HOTELEX GUANGZHOU

## 2021世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛 华南分赛区

- 2021世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛华南分赛区的赛场上，烘焙师们挑战着自我，精准掌握着烘焙机内咖啡豆承受着的温度，翻炒、滚动、用心感受美拉德反应的奇妙时刻，烘焙出咖啡豆子香醇的味道。
- **获奖名单：** 第一名：杨晓云、第二名：王伟、第三名：邱志翔、第四名：刘太阳、第五名：冯璐

# HOTELEX GUANGZHOU

# 第八届世界面包大赛中国队选拔赛华南分区赛



- “世界面包大赛 (Mondial du Pain) 始于2007年, 由世界面包大使团 (Les Ambassadeur du Pain) 在法国创建, 目前有60余个国家和地区参加, 代表了各个国家及地区最高的面包烘焙水平, 被称为面包界的“奥林匹克”。为促进中国餐饮业烘焙技艺发展交融, 挖掘餐饮业烘焙面点的市场潜力和优秀人才, 特举办“第八届世界面包大赛中国队选拔赛”。
- 此次选拔赛决出了2位种子选手将参加2021年的全国总决赛。
- 获奖名单:** 冠军: 易际光 (助手: 曹腾飞)、亚军: 曹凯 (助手: 李志梅)、季军: 张晓磊 (助手: 邱文强)

# HOTELEX GUANGZHOU

# 2021上海国际披萨 大师赛华南分赛区

15

- 上海国际披萨大师赛是国内顶级的职业竞技赛事，HOTELEX 广州现场华南赛区以推动华南地区披萨技术，引领披萨商业潮流、传播披萨文化为己任，并为华南职业披萨厨师提供一个表演、竞技和交流的平台。
- HOTELEX为推动披萨行业在中国的发展、传播披萨知识文化、促进披萨产品创新、发现披萨优秀人才而自主发起了上海国际披萨大师赛，今年已经来到了第7个年头！作为中国职业披萨厨师搭建了竞技、表演、交流的平台，历经多年举办，大赛已经成为国内披萨行业、烘焙店、烘焙爱好者、餐饮企业、西餐厅、披萨店等多方关注的焦点。此次2021上海国际披萨大师赛华南赛区决出的晋级选手将参加2021年3月举办的全国总决赛。

**获奖名单：** 冠军：王吉龙、亚军：宋家龙、季军：金三五



# HOTELEX GUANGZHOU

# 第八届上海国际潮流饮品创意制作大赛广州分赛区



- 2014年起，由上海博华国际展览有限公司发起举办的“上海国际潮流饮品创意制作大赛”，经历了7届的累积，已经获得饮品业及大众的认知。大赛通过指定原料和自由发挥制作创意饮品，激发饮品研发人员的创造能力，为当下热爱饮品的食客们量身打造属于新潮流一代的时尚饮品。
- 第八届上海国际潮流饮品创意制作大赛走过了成都、郑州、上海、福州，赛事以《国潮当道》为主题，寻找中国富有创造力的新锐饮品师，聚焦极具中国特色的潮流饮品。
- **获奖名单：** 冠军：汤磷、亚军：程瑶、季军：徐琦欢、殿军：樊莉



# 餐饮增长新动力论坛

## 暨第二届餐+饮 新风潮高峰论坛

### 餐饮增长新动力 暨第二届餐+饮 新风潮高峰论坛

- 时间：2020年12月15日
- 地点：广州保利世贸博览馆 多功能厅-C论坛区(1.5层)
- 主办单位：中国智慧餐饮新零售产业联盟、上海博华国际展览有限公司
- 联合主办：广东酒店行业协会、阿里本地生活
- 协办单位：大正集团 宏信科技
- 支持单位：可罗食品（中国）有限公司

时间	内容
09:00-09:20	嘉宾签到
09:20-09:30	主持人开场及嘉宾介绍
09:30-10:00	主办方开场致辞 新餐饮新外卖新零售促进增长新动力 贡英龙   中国智慧餐饮新零售产业联盟 发起人
10:00-10:45	《连锁运营助力餐饮增长》 楚连胜   小杨生煎 董事总经理
10:45-12:00	圆桌《新餐饮新外卖新零售餐饮终极增长目标》 张佳棋   饿了么广州KA负责人 (主持人) 陈天龙   至尊比萨 创始人 郑伯奇   大龙燚火锅 运营总监 吴桂宏   马来一号 创始人 陈莹   陈记麻辣香锅COO

- 论坛邀请到了众多知名餐饮品牌创始人、新餐饮领军者、资深投资人、行业专家与现场多位餐饮精英，共同探讨和分析新时代下餐饮业的发展趋势，探索餐饮增长新动力。

时间	内容
12:00-13:00	午餐休息
13:00-13:45	《九毛九上市之路给餐饮哪些借鉴》 罗晓军   原九毛九董事 总经理、谷盈投资 董事长
13:45-14:30	《效率变革如何构建核心竞争力》 迟焕涛   云味馆 创始人
14:30-15:15	《跨界玩转新茶饮》 张永涛   王老吉餐饮董事长 王老吉投资总经理
15:15-16:00	重量级神秘嘉宾
16:00-17:30	圆桌《餐+饮如何成为餐饮增长新动力》 黄飞洪   江南家小碗菜 创始人 李健明   大塘烧鹅 总经理 李尚智   徐先生港式铁板炒饭创始人 何康   港堡汉堡创始人 李嘉宝   轻食萌语轻食沙拉创始人

# 2020 BY第二届年轻化大会

## 年轻吸“饮”力

### ——2020 BY第二届年轻化大会

- 时间：2020年12月15日
- 地点：广州保利世贸博览馆 B1-H9馆B论坛区
- 主办单位：BY年轻化快速孵化器、年轻化实验室、上海博华国际展览有限公司

时间	内容
09:30-09:45	<b>BY年轻化商务时装走秀 x BY年轻化乐队演唱</b>
09:45-11:15	<b>溯本清源 x 年轻化新消费迭代</b> 郭鹏   林众亦合董事长& BY年轻化实验室创办人
11:15-12:00	<b>圆桌论坛：年轻的传奇</b> Andy   BY年轻化快速孵化器北京分公司CEO 张立波   五赫兹董事长，画纪品牌创始人 杨自荣   Mlikdog每一克，创始人 KiCO   十二夏天燕窝，创始人 左伟超   伊士曼酒庄创始人 许悦阳   大熊座健康食品，CEO 屈玮   博士 美美睡品牌创始人 赵真玉   EGGBLACK, 品牌创始人 谷林峰   信谷哥肠想你品牌创始人 于巧玲   女性社群运营专家 钱磊   钱余昌食品联合创始人 乾红鸣   马来西亚中国丝路商会，副会长



- 盛邀马来西亚中国丝路商会副会长乾红鸣，各大品牌创始人，年轻化网红KOL热烈探讨品牌打造的方法与策略，给现场的创业者提供有益的启发和思考，更是给线上线下的创业者提供了丰富的资源链接。

时间	内容
12:00-13:00	<b>BY年轻化同学会品牌产品分享</b>
13:00-13:45	<b>高见访谈</b> 郭鹏   林众亦合董事长& BY年轻化实验室创办人 郭彦文   美国马德利集团总裁/城市运营商 七爷   原寿全斋操盘人新晋抖音直播KOL; 穿高跟鞋的汪奶奶最佳搭档
13:45-17:00	<b>圆桌论坛：年轻化网红KOL的力量</b> 肥仔   抖音号@肥仔吃深圳; 抖音超级300万粉大咖 张莹莹   快手珠宝女王 莹少   快手485万粉丝(单场销售过亿) Malcon   抖音好物推荐官, 抖音@Malcon的质感好物
17:00-17:15	<b>新消费时代市场分析总结</b> 郭鹏   林众亦合董事长& BY年轻化实验室创办人

\*最终日程以现场为准

# 2020中国餐饮·外卖·新零售 高峰论坛暨餐饮创业创新大会

## 2020中国餐饮·外卖·新零售高峰论坛 暨餐饮创业创新大会

- 时间：2020年12月15日-16日
- 地点：广州保利世贸博览馆 3F-H7馆A论坛区
- 主办单位：餐创云、上海博华国际展览有限公司

时间	内容	日期: 2020.12.15
10:00-10:30	<b>嘉宾致辞</b> 程钢   广东省餐饮服务行业协会秘书长	
10:30-11:20	<b>打通堂食、外卖、新零售闭环, 让营业额极速增长</b> 裴成辉   餐饮顶层战略规划专家	
11:20-12:00	<b>品牌升级助力地方菜系崛起, 打造单日营收10万门店</b> 巨斌   胜加品牌咨询创始人	
13:00-13:30	<b>抓住第三大主食品类创业风口, 迎接上市潮</b> 罗虹   鹤山餐饮协会会长&山顶沙河粉创始人	
13:30-14:00	<b>打造专业的餐饮人才生产线</b> 张志敏   山顶商学院院长	
14:00-14:30	<b>餐饮连锁发展新方式</b> 陈志强   山顶沙河粉CEO	
14:30-14:50	<b>中央厨房与餐饮新零售</b> 刘敬业   中泰食品总经理	
14:50-15:50	<b>圆桌论坛: 粤菜如何实现全国连锁</b>	
15:50-16:10	<b>颁奖典礼: 2020中国餐饮创新品牌奖; 2020广东餐饮新锐品牌奖</b>	

- 汇集餐饮+各个行业, 汇总最新商业模式, 发布2020年中国餐饮行业新风口、新机会, 为未来餐饮行业以及餐饮创业者指明方向。

时间	内容	日期: 2020.12.16
09:30-10:00	<b>柳州螺蛳粉突破千亿产值的路径</b> 倪眺阳   柳州螺蛳粉非遗传承人 & 柳州螺蛳粉协会会长	
10:00-10:30	<b>分享政府对柳州螺蛳粉产业的支持</b> 唐仲春   柳州驻广州政府办主任	
10:30-11:00	<b>只做高品质的正宗柳州螺蛳粉</b> 朱丽梅   柳州味之坊食品科技有限公司副总	
11:00-11:30	<b>螺蛳粉的全国之路</b> 刘秋香   广西味之坊食品科技有限公司	
11:30-12:00	<b>柳州螺蛳粉门店的连锁之路</b> 许铭利   广西味之坊餐饮投资管理股份有限公司副总	
13:00-13:30	<b>和你一起, 破土而出</b> 靳瀚文   元气森林市场运营官	
13:30-14:20	<b>线上+线下+新零售, 打造盈利餐饮连锁新品牌</b> 莫恒权   网红粥铺小熊粥铺创始人	
14:20-15:00	<b>新格局、新模式、新思维, 让天下没有难做的餐饮</b> 赖小明   金康高科华南运营中心总经理	
15:00-15:50	<b>移动互联网+数字化, 给餐饮创业者带来的巨大机遇</b> 文勇琴   餐创学堂联合创始人	
15:50-16:10	<b>颁奖典礼: 2020中国餐饮优秀服务商奖 2020中国最佳饮品品牌奖</b>	

# 2020GCEF大中华区咖啡产业精英论坛

## 2020 GCEF 大中华区咖啡产业精英论坛

- 时间：2020年12月16日
- 地点：广州保利世贸博览馆 B1-H9馆B论坛区
- 主办单位：上海华谈文化传播有限公司
- 联合主办：上海博华国际展览有限公司

时间	内容
10:30-10:45	<b>2020GCEF大中华区咖啡产业精英论坛 广州总站开幕式</b>
10:45-11:30	<b>主题演讲：中国咖啡生产、贸易及消费形式分析（重点介绍云南咖啡）</b> <b>黄家雄</b>   云南省农科院热经所原所长、咖啡专家
11:30-12:15	<b>主题演讲：A Shared Dream-云南咖啡的进阶之路</b> <b>陈单奇</b>   咖啡寻豆师、后制师，足迹遍及非洲、中南美洲、亚洲；2014年发起并负责“Seesaw 十年云南计划”，组织项目运作6年；创建非盈利性组织，YSCC（云南精品咖啡社群）
12:15-12:20	<b>GCEF“云”交易启动（云南咖啡生豆交易）</b>
11:30-12:15	<b>“云”交易-云南咖啡种植者与采购商代表分享</b> 云南咖啡种植者代表- <b>李冠霖</b>   普洱艾哲实业CEO <b>番啟佐</b>   佐园咖啡主理人，从事咖啡种植三十年 <b>李绍权</b>   高海拔计划创始人，精品咖啡种植生产者，在云南德宏完成了从育苗种植、研发生产到物流配送为一体的咖啡产业链建设。 咖啡采购方代表- <b>王君</b>   上海巨匠咖啡食品有限公司创始人 <b>毛寿源</b>   上海啡常享实业发展有限公司创始人 <b>李陶</b>   乔宣咖啡产品总监，咖啡沙龙和CREMA咖啡培训品牌创办人

- 从中国咖啡生产、贸易及消费形式分析，云南咖啡的进阶之路、“云”交易、优势和短板及烘焙策略等话题，探讨咖啡行业的新方向，为行业困境提出解决方案，提升行业发展空间，积极推动咖啡行业的创新发展。近20位咖啡产业精英人共聚一堂，面对面交流分享经营模式、咖啡种植经验和未来，呈现了一场论“咖啡之道”的盛宴。

时间	内容
13:00-14:00	<b>话题讨论：云南咖啡的优势和短板</b> <b>黄家雄</b>   云南省农科院热经所原所长、咖啡专家 <b>李冠霖</b>   普洱艾哲实业CEO <b>番啟佐</b>   佐园咖啡主理人，从事咖啡种植三十年 <b>李绍权</b>   高海拔计划创始人，精品咖啡种植生产者，在云南德宏完成了从育苗种植、研发生产到物流配送为一体的咖啡产业链建设。 <b>主持人：齐鸣</b>   铂澜咖啡学院创始人、院长&GCEF秘书处成员
14:00-14:50	<b>“云”交易-云南生豆后加工厂与采购商代表分享</b> 云南生豆后加工厂代表 <b>史斌</b>   云南恒楚进出口贸易有限公司总经理。从事咖啡加工和贸易16年余，一名在咖啡事业中不断学习和努力向前奔跑的咖啡人 <b>杨顺玲</b>   上海灿顺实业有限公司创始人 咖啡采购商代表 <b>尹健</b>   Manner咖啡云南项目负责人 <b>周志铭</b>   喜神(安徽)食品有限公司总经理，2014~2016大中华咖啡产业精英论坛总召集人、国际意大利咖啡品鉴协会中国分会名誉主席
14:50-15:50	<b>话题讨论：谈谈云南咖啡的烘焙策略</b> <b>张博</b>   Mavi S Coffee Studio创始人，CQI Arabica Q-Grader，云南咖啡烘焙精英赛感官评审，云南咖啡烘焙精英赛意式组烘焙冠军 <b>和新昌</b>   2020GIESEN烘焙赛8月赛冠军，2020智烘杯烘焙大赛北京赛区冠军，2020中国云南咖啡烘焙赛 滤泡组冠军，RA咖啡烘焙师&品控 <b>梁引</b>   洛阳IN 咖啡的店主，2018年世界咖啡烘焙赛中国区总冠军后，2020首届中国昆山国际咖啡烘焙大赛冠军 <b>主持人：齐鸣</b>   铂澜咖啡学院创始人、院长&GCEF秘书处成员
15:50-16:10	<b>“云”交易成果展示并合影</b>
16:10-16:30	<b>2020GCEF赞助商及承办协办单位颁奖仪式及闭幕式</b>

\*最终日程以现场为准

# 2020第八届中央厨房建设与发展高峰论坛（广州）

- 聚焦中央厨房相关问题，深入探讨，并引进海外先进案例，从可持续性角度出发，放眼未来，为亚太区餐饮业主和设备供应商提供第一手解决方案和市场动向。

## 2020第八届中央厨房建设与发展高峰论坛（广州）

- 时间：2020年12月16日 13:30-17:00
- 地点：广州市保利世贸博览馆 1F-H1馆论坛区
- 主办单位：众联（中国）中央厨房研究院、上海博华国际展览有限公司

时间	内容
13:30-14:20	<b>生态化中央厨房设计关键点实用手册</b> <b>毛文星</b>   硕士研究生、众联（中国）中央厨房研究院副院长
14:20-15:00	<b>科学配米对改善米饭口感的显著影响</b> <b>王莉</b>   江南大学教授，博士生导师，中国粮油学会食品分会理事
15:00-15:40	<b>中央厨房精益现场改善措施5s增值方案</b> <b>石俊贤</b>   硕士研究生、众联5s现场精益改善专家
15:40-16:20	<b>全过程标准化中央厨房的建设管理模式</b> <b>张进</b>   高级工程师、硕士研究生、众联全过程服务总工程师

\*最终日程以现场为准

# 开家好店，饮杯靓咖 咖啡馆主心得分享

- 以啡饮之名，唤醒大家休憩已久的心灵，让大家在实际的碰撞中寻找味觉的新生！HOTELEX广州现场在论坛区带来《开家好店，饮杯靓咖》的分享主题，邀请了4位咖啡馆主来为大家做心得分享，在轻松中寻找商机。
- 四位咖啡馆主作出的分享让大家了解了咖啡比赛选手如何架起桥梁连接咖啡店，让观众融入咖啡比赛获奖选手的店铺中喝上更好的咖啡；在现实生活中分清自由休闲和现实的面貌，认真做咖啡，认真开好店；利用科学客观的前沿方法筛选咖啡豆，再让真正有趣的好创意吸引更多的顾客留住更多的铁杆粉丝和咖啡爱好者。一场分享会，绝对受益匪浅！

HOTELEX  
GUANGZHOU  
2020

## 开家好店，饮杯靓咖

- 时间：2020年12月17日 10:00-12:00
- 地点：广州保利世贸博览馆 B1-H9馆B论坛区

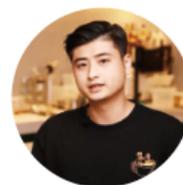
时间	内容
10:00-10:30	《选手与咖啡店的链接》 张嘉蔚   KONOMI Coffee 咖啡馆主
10:30-11:00	《做咖啡，还是做咖啡店》 梁景俊   茵娜咖啡 咖啡馆主
11:00-12:00	《通过大数据选择咖啡豆》 谭灏   隔壁工坊 咖啡馆主
	《别让创意咖啡砸了招牌》 李日标   隔壁工坊 咖啡馆主
演讲嘉宾 ×	



张嘉蔚



梁景俊



谭灏



李日标

\*最终日程以现场为准

HOTELEX<sup>®</sup>  
GuangZhou

Finefood<sup>®</sup>  
GuangZhou

HOTELEX GUANGZHOU 2021  
第七届广州国际酒店用品及餐饮博览会

**明年再见**

2021年12月16-18日

广州保利世贸博览馆

