

TOURISM PLUS
SHANGHAI
上海旅游产业博览会

HOTELEX
Shanghai
上海酒店及餐饮业博览会

30th HOTELEX



第三十届上海国际酒店及餐饮业博览会

同期举办：2021 SFE 上海国际连锁加盟展览会 | 2021 上海国际咖啡美食文化节

展·后·报·告

2021年3月29日-4月1日

浦西·虹桥@国家会展中心
(崧泽大道333号)



2021 展会回顾

2021 OVERVIEW

第三十届上海国际酒店及餐饮业博览会 (HOTELEX Shanghai) 于 2021 年 3 月 29 日 -4 月 1 日在国家会展中心 (上海) 成功举办。本届展会同时也是由上海市文化和旅游局主办的十四五“期间重点打造的三大名片性活动之一——首届上海旅游博览会的重要组成部分,以 40 万平方米的规模创造了餐饮展览史上新的里程碑。展会收获了 211,962 位专业观众的参观和商贸洽谈,较 2019 年增长 33%,有 2,717 名来自 103 个国家和地区的海外观众。展商数量 2875 家,较 2019 年增长 12%,产品展示板块由原来的 9 大板块升级到 12 板块及 3 大特色专区。酒店与餐饮产业整个供应链全面覆盖,实现了更加全面、高效的展示效果。

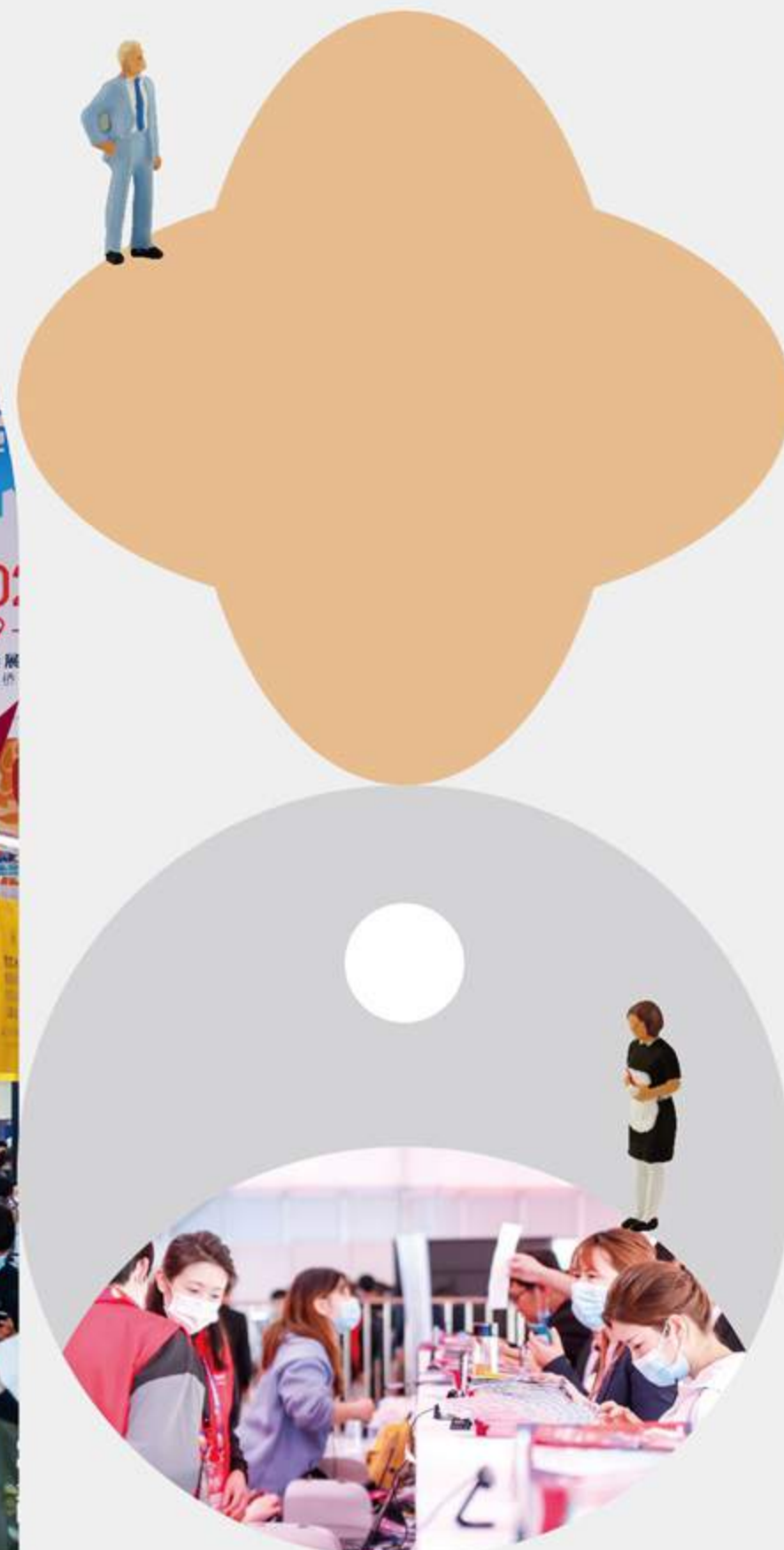
The 30th HOTELEX Shanghai was successfully held in National Exhibition and Convention Center (Shanghai) from March 29 to April 1, 2021. It is also an important part of the first Tourism Plus Shanghai Expo and is one of three major activities organized by Shanghai Municipal, which is a new milestone in the history of hospitality exhibition. With the exhibiting space of 400,000m², it has attracted 211,962 professional visitors, up 33% from 2019, and 2,717 foreign visitors from 103 countries and regions. The number of exhibitors is 2,875, an increase of 12% compared with 2019. The product categories have been upgraded from the original 9 sections to 12 sections and 3 featured areas. The whole supply chain of the hospitality and catering industry is fully covered, achieving a more comprehensive and efficient display influence.

400,000_M²
平方米展出面积
EXHIBITION AREA

211,962
名专业观众
VISITORS

2,875
家优质展商
EXHIBITORS

46
场专业活动
FORUMS & EVENTS

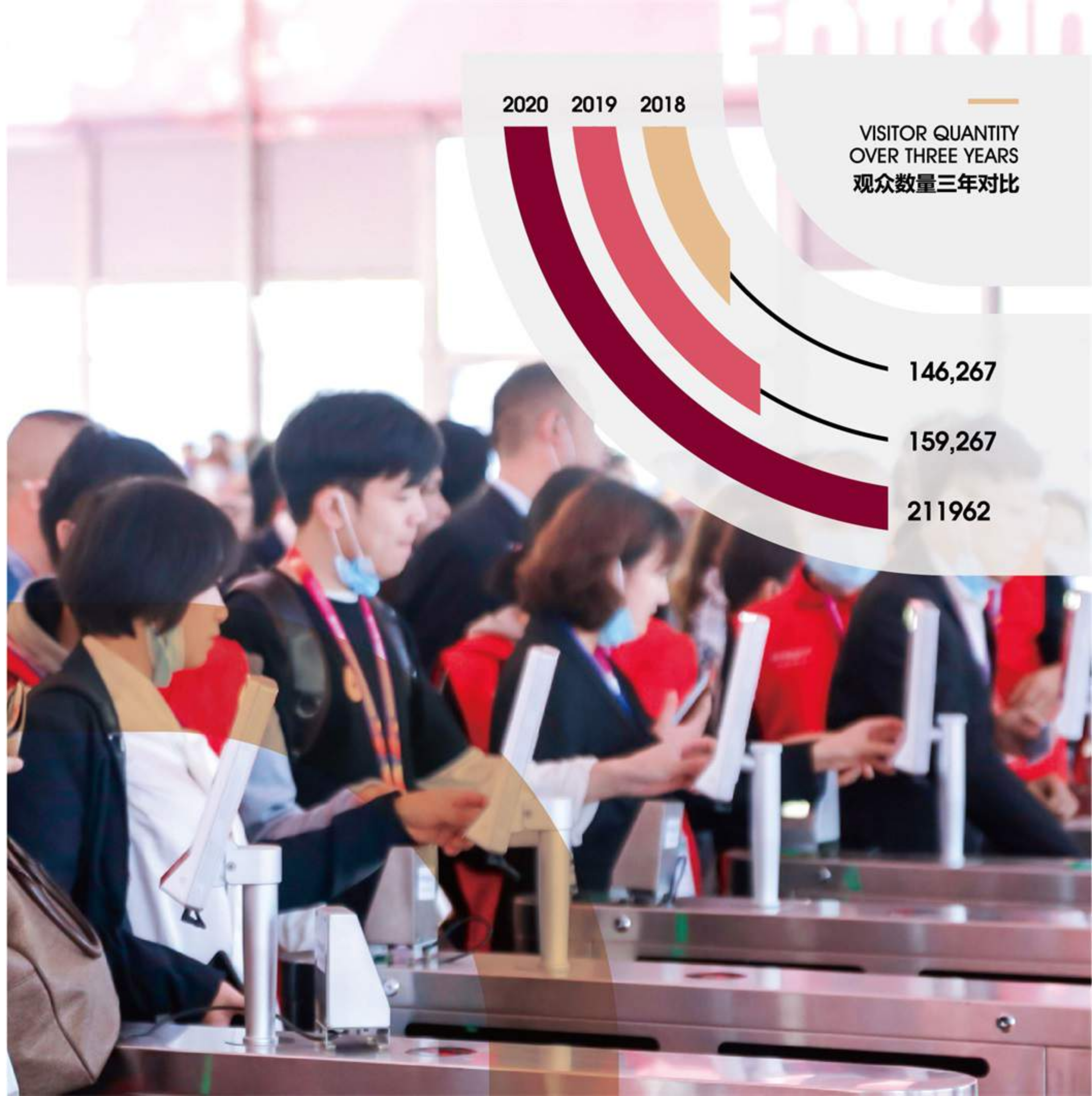


观众分析

VISITOR ANALYSIS

本届展会随着展出面积的大幅增加，展品品类的扩容及活动的升级，吸引到更多的酒店、餐饮行业专业买家到场采购交流，观众人数首次突破 20 万大关，达到 211,962 名。较上届展会增幅达到 33%。

With the large increase of exhibition area, the expansion of exhibition categories, and the upgrading of activities, HOTELEX Shanghai 2021 attracted more professional visitors from the hospitality and catering industry to purchase and exchange. The number of visitors exceeded 200,000 for the first time, reaching 211,962, an increase of 33% over the last exhibition.



2020 2019 2018

VISITOR QUANTITY
OVER THREE YEARS
观众数量三年对比

146,267

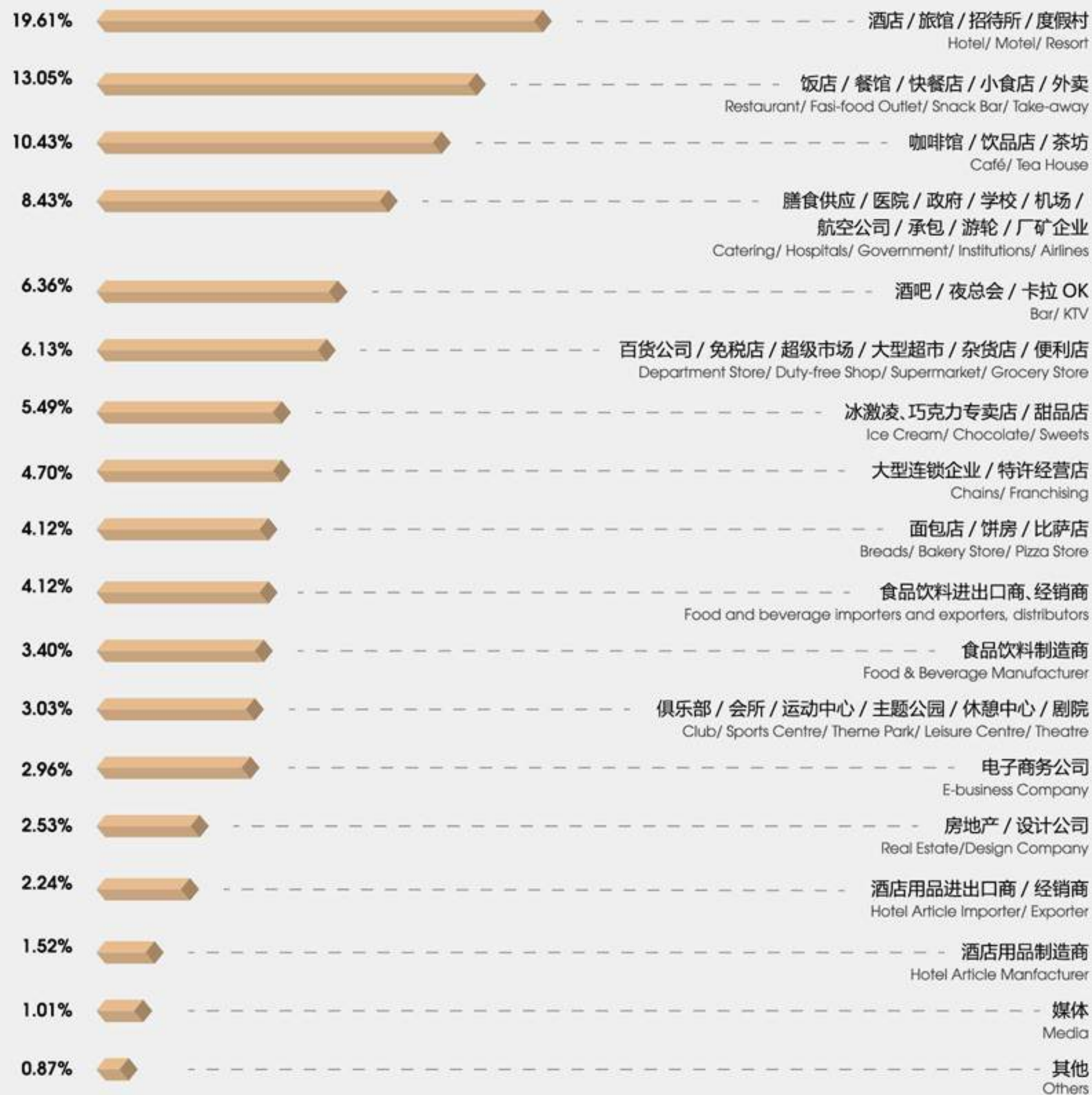
159,267

211,962

INDUSTRY DISTRIBUTION OF THE AUDIENCE 观众所属行业分布

超过 81% 的观众来自酒店及餐饮及餐饮终端渠道，其中来自商超零售、电商及连锁餐饮的观众比例均比上届有所增加。

Over 81% visitors come from the hotel and catering industry. Visitors from chains, franchising, and E-business company increased rapidly compared with the previous year.



VISITOR SATISFACTION 观众参观目的达成度



巩固与供应商 / 伙伴的联系
Strengthen the Relationship with Suppliers

收集市场讯息
Collect Market Information

下订单
Place Order

寻找新产品
Seek New Products

寻找新供应商
Seek New Suppliers

寻找特许经营授权方 / 经纪人
Seek Franchisors

89.08%

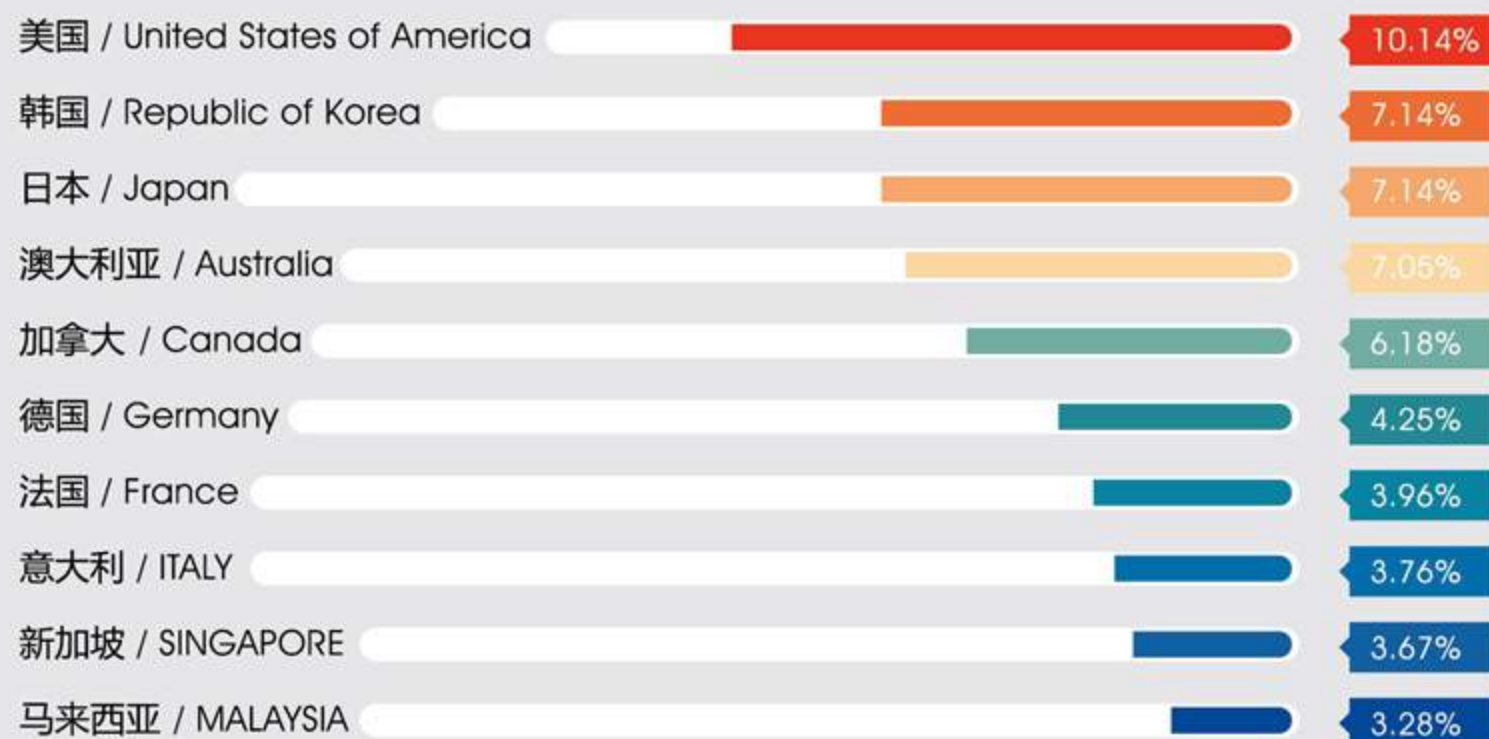
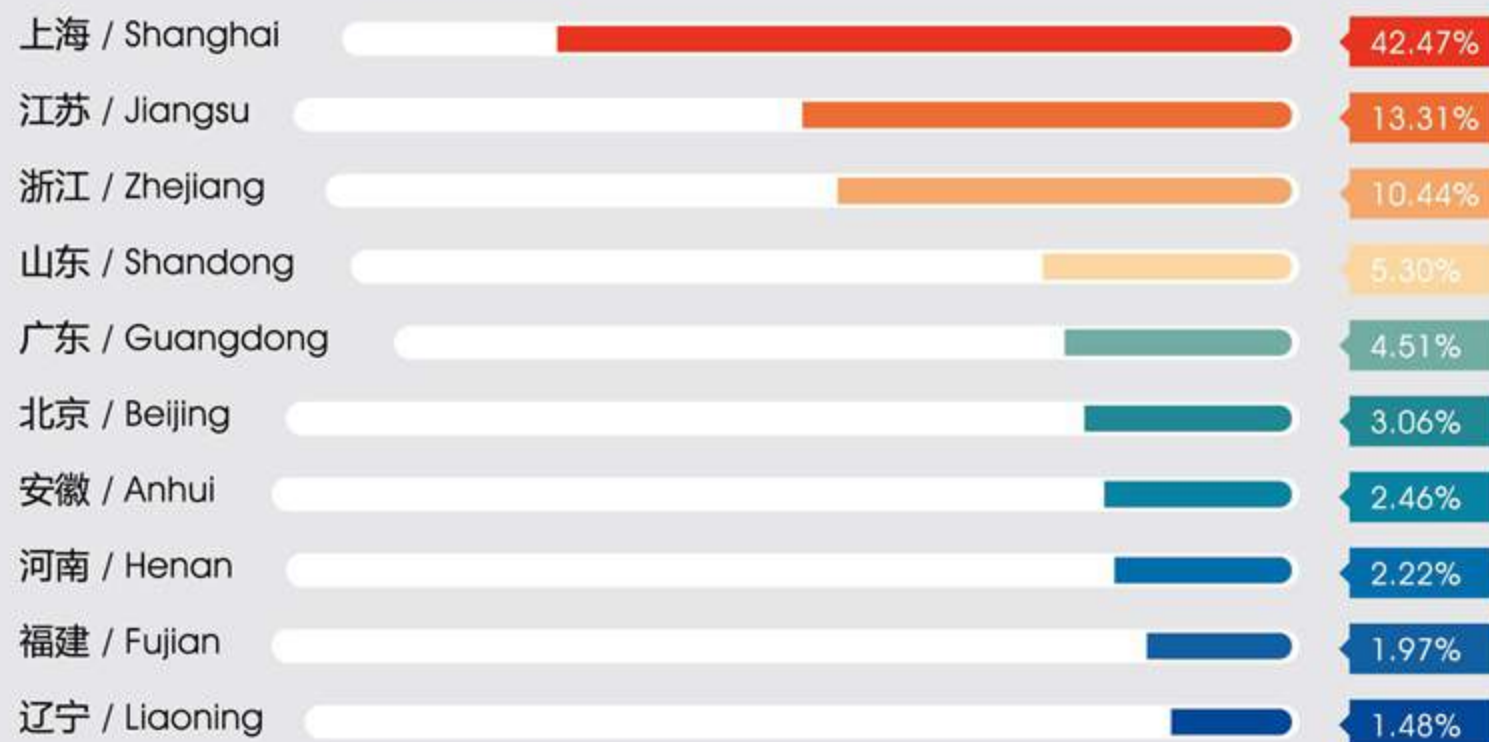
92.72%

94.17%

96.36%

96.36%

97.82%



VISITOR DISTRIBUTION 观众区域分布

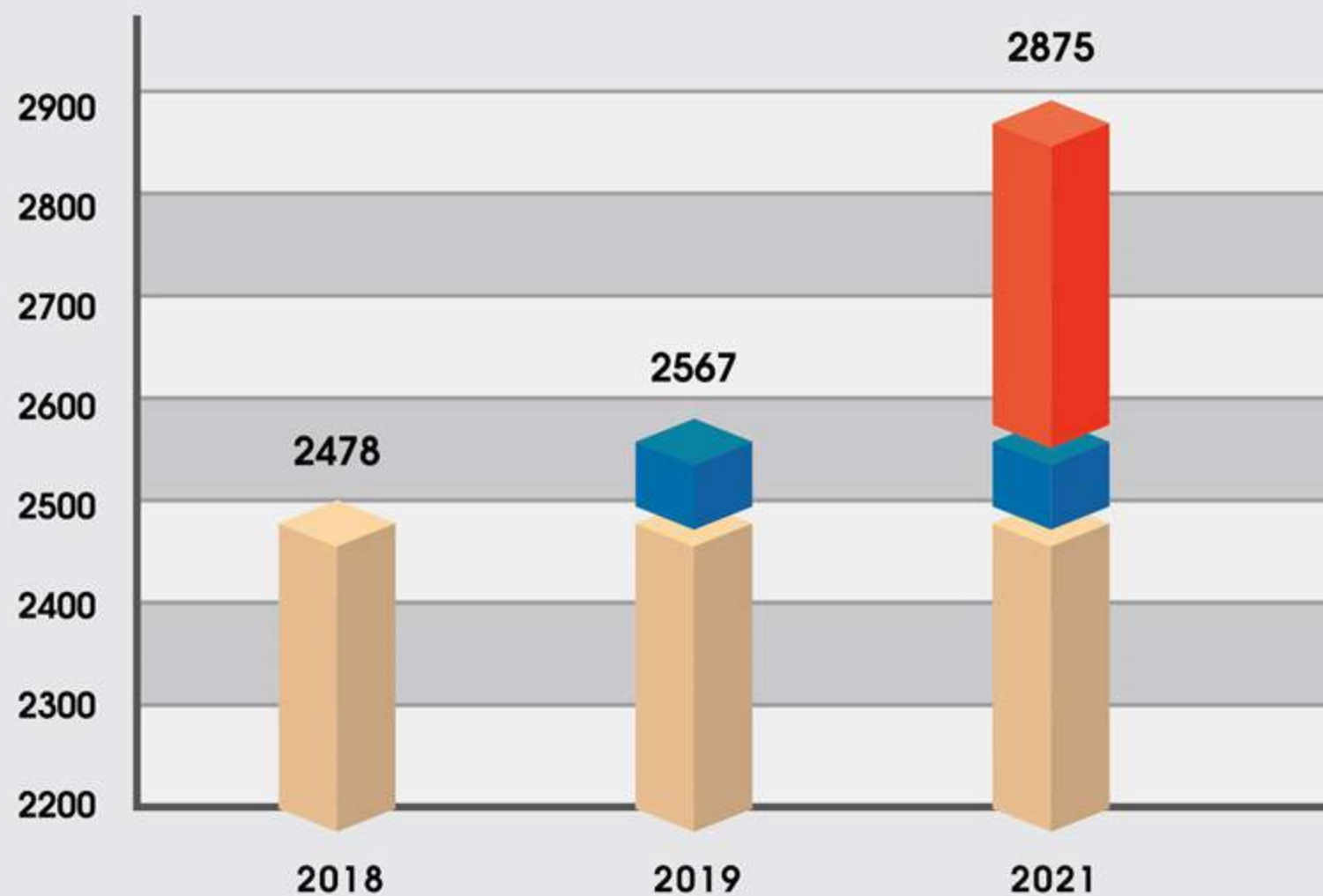


展商 / 展品分析

EXHIBITORS &

PRODUCTS ANALYSIS





本届展会首次移师国家会展中心（上海），为企业提供了更大的展示空间，展会面积由原来的23万平方米增长到40万平方米。展商数量也大幅提升至2,875家，较上年增长12%。

In 2021, HOTELEX Shanghai moved to National Exhibition and Convention Center (Shanghai) for the first time. The exhibition area has increased from 230,000 square meters to 400,000 square meters. The number of exhibitors also rose sharply to 2,875, up 12% from the previous year.

NUMBER OF EXHIBITORS 展商数量

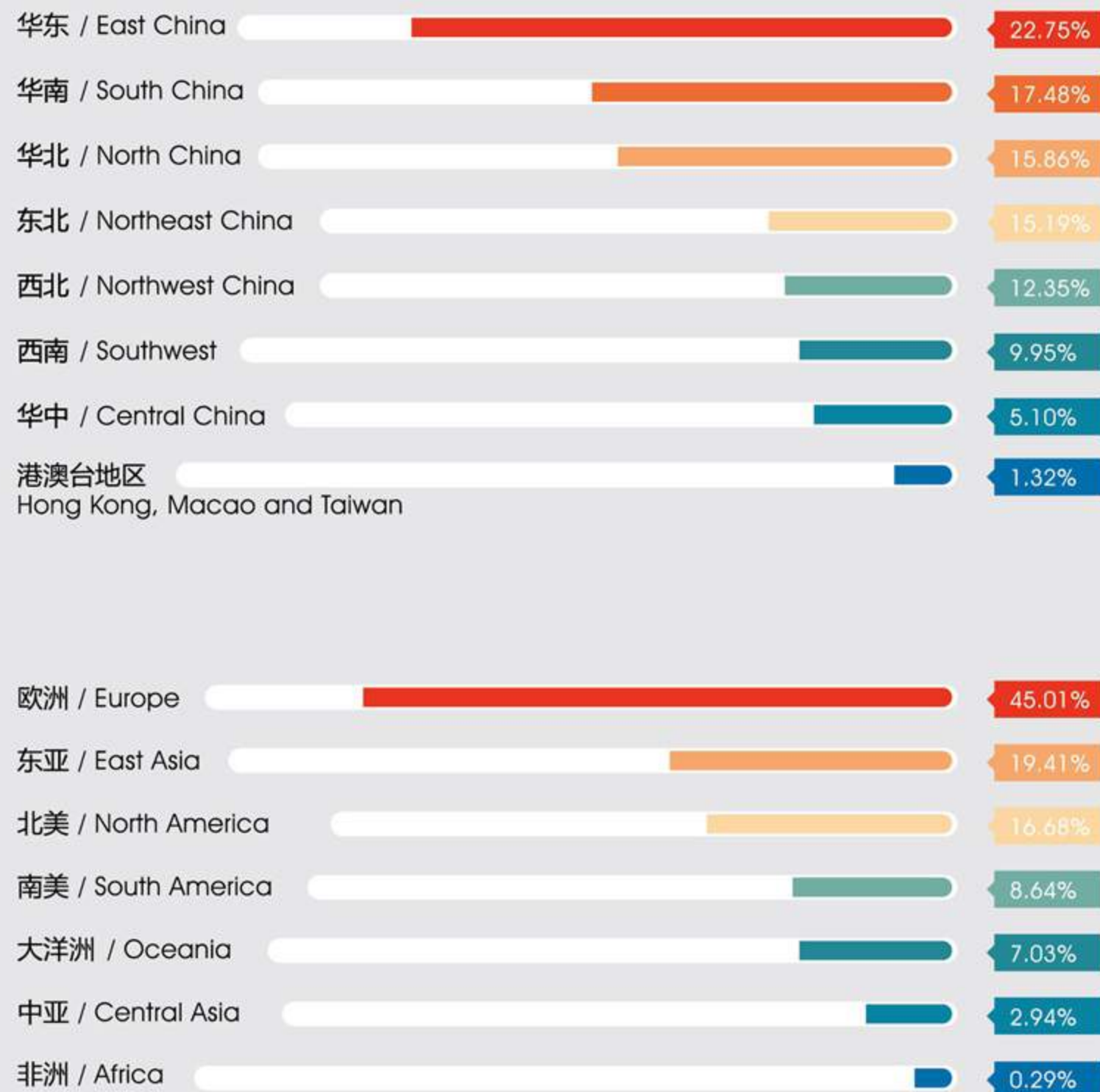


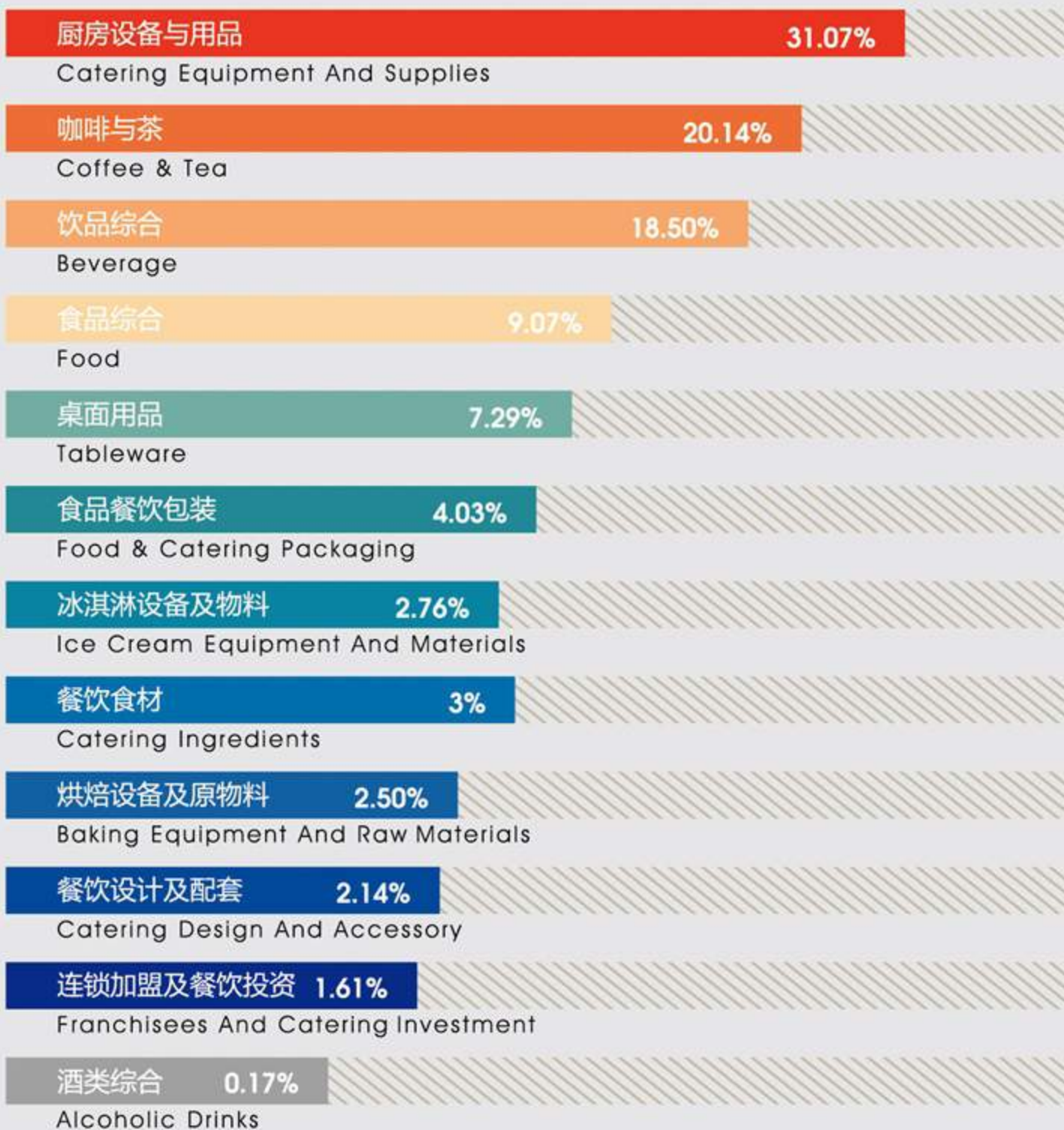
EXHIBITS & BRANDS DISTRIBUTION 展品品牌区域分布



HOTELEX 展会现场呈现的展品来自全球 116 个国家和地区,除了主要来自中国的华东、华南、华北、东北、西北以外,还有来自欧洲、东亚和北美地区的产品。

The exhibits presented at the HOTELEX exhibition come from 116 countries and regions around the world. In addition to products from East China, South China, North China, Northeast China and Northwest China, there are also products from Europe, East Asia and North America.



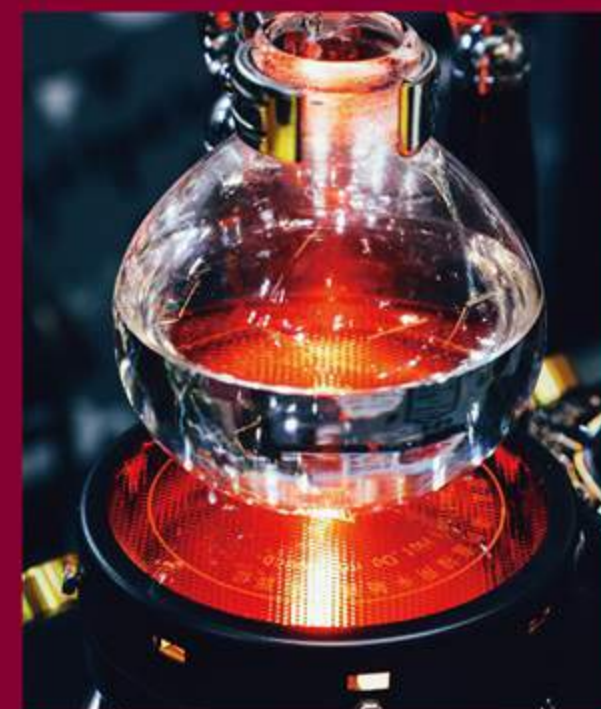
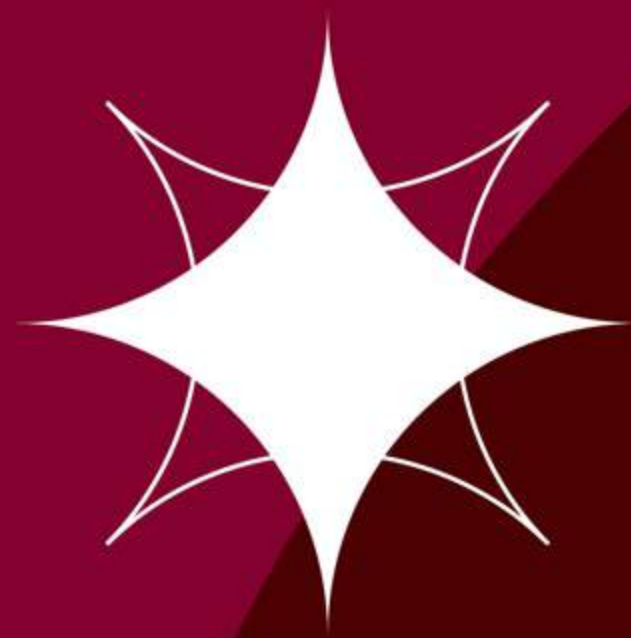


DISTRIBUTION OF EXHIBITS 展品类别分布

本届展会产品展示类别有原来的9大品类扩容至12大品类，包括：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、餐饮设计及配套、连锁加盟及餐饮投资。展品类别划分更加全面、科学、便捷。酒店与餐饮产业整个供应链全面覆盖，实现了更加全面、高效的展示效果。

The exhibition product display plate by the original nine big plate refresh to upgrade to the 12 plate, including: kitchen equipment and supplies, desktop supplies, meal diet, food comprehensive, drinks, coffee and tea, ice cream, equipment and materials, baking equipment and raw materials, alcohol, food & beverage packaging, food and beverage chain and restaurant design and form a complete set, investment. The classification of exhibits is more comprehensive, scientific and convenient. The whole supply chain of the hotel and catering industry is fully covered, achieving a more comprehensive and efficient display effect.

SPECIAL EXHIBITION AREA 特色专区报告



2021 HOTELEX 上海展在 30 周年大展之际释放宏图，不仅在展品品类扩容的同时还纵向深挖垂直品类，新增了 3 大特色产品展区：餐饮设计展区、连锁加盟展区、咖啡美食节，力求打造全产业链的集合型大展会！

2021 HOTELEX Shanghai expanded its categories of exhibits by adding 3 new special exhibition areas. These are Catering Design of Designer Area, Franchise Exhibition Area, and Coffee & Food Festival.



连锁加盟展区

SHANGHAI INTERNATIONAL FRANCHISE EXPO (SFE)

主办单位：上海连锁经营协会、上海博华国际展览有限公司
上海伊比逊会展有限公司

ORGANIZERS: Shanghai Chain Enterprises Association
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.
Shanghai Exhibition-Conference Co., Ltd.

连锁加盟展区涉及餐饮、零售、服务、教育及连锁资源五大板块，涵盖80+ 主流细分业态。线上线下强融合，严选 600+ 参展品牌，标杆品牌与实力新锐云集，不仅把门店搬到了展会现场，还可体验当下市场数千款热点产品和服务。连锁加盟展区集店型考察、产品体验、商务洽谈及活动交流为一体，更有专属优惠政策，助力投资人开店创业更轻松。

Franchise exhibition area involves five sections: catering, retail, service, education, and chain resources. With a strong combination of online and offline, the exhibition features over 600 participating brands and allows visitors to experience thousands of products and services in popularity.

展示品牌 THE BRAND

吉祥馄饨、袁记云饺、紫燕百味鸡、掌上韩品、夸父炸串、DQ、棒约翰、甘食记、罗森、南翔小笼、久久丫、茶家...

Lucky Wonton, Yuan Jiyun Dumpling, Ziyan Baiwei Chicken, Handheld Han Pin, Kua Fu Fried Skebab, DQ/ Papa John's, Gan Shi Ji, Lawson, Nanxiang Xiaolong, Jiuya, Chajia...



连锁加盟展区——

2021中国新餐饮产业大会暨中国餐饮红黑榜红榜颁奖盛典

SHANGHAI INTERNATIONAL FRANCHISE EXPO (SFE)——STARTING FROM THE BEGINNING

2021 CHINA NEW CATERING INDUSTRY CONFERENCE (CHINA CATERING BEST & WORST AWARD CEREMONY)

时间：2021年3月31日

展馆：7.1-B论坛区

主办单位：德康味业、上海博华国际展览有限公司

承办单位：餐饮大数据研究院、包装范、餐考拉、众力汇

DATE: March 30, 2021

VENUE: 7.1-B Forum Area

ORGANIZER: Interior Design (Chinese version),
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

UDERTAKER: Catering big data research institute, packaging fan, meal koala, all power

2021年3月31日，中国新餐饮产业大会暨中国餐饮红黑榜红榜颁奖盛典隆重举行，这是一场没有主题、没有边界的大会，邀到小餐饮、大餐饮和快餐头部品牌的20+GKA进行对话讨论和互动，吸引到200+CKA新餐饮品牌及新餐饮上下游产业服务商和800多名观众共聚一堂，共同探讨新餐饮未来走向，共同赋能新餐饮快速成长，一起拥抱新餐饮拥抱下个十年。

March 31, 2021, China's new food and beverage Industry Conference and Chinese food red and Black list red list award ceremony was held, this is a theme, no boundary conference, invited to small food and beverage, large food and fast food head brand 20+GKA dialogue discussion and interaction, Attracted 200+CKA new food and beverage brands, upstream and downstream industry service providers of new food and beverage, and more than 800 spectators gathered together to discuss the future trend of new food and beverage, jointly empower the rapid growth of new food and beverage, and embrace the next decade of new food and beverage.

演讲嘉宾 SPEAKERS



贡英龙



吴斌



盛君



袁泽陆



李亲水



浦文明



赵鹏、谭晓非、孙夕涵、杨旭



谢凡、郭佳君、杨克盈、王乾、麻念、张少将



贡英龙、肖雪、盛君、施敏汉

/ 中国餐饮红黑榜红榜颁奖盛典 /

CHINESE CATERING RED AND BLACK LIST RED LIST AWARD

时间：2021年3月31日

展馆：7.1-B论坛区

DATE: March 30, 2021

VENUE: 7.1-B Forum Area

中国餐饮红黑榜红榜颁奖：这个榜单的发起就是为了让餐饮环境更纯净，让中国餐饮连锁加盟市场更健康，发起一批优秀的餐饮品牌来狙击那些割韭菜的加盟品牌，让良币驱逐劣币，榜单刚一发起就得到了众多餐饮品牌的支持，在接下来的时间里，中国餐饮红黑榜将进行全国巡回路演，把好的品牌推给投资人、加盟商！

Chinese Catering Red and Black List Red List Award: Launch this list is to make the dining environment more pure, let Chinese restaurant chain market healthier, initiated by a group of outstanding brand catering to sniper who cut chives franchise brand, make good money out bad money, list initiated as soon as you get the support of numerous food and beverage brands, in the coming year, China's catering red HeiBang will be a national roadshow tour, Push the good brand to investors, franchisees!



获奖名单 WINNERS

袁记云饺
悸动烧仙草
围炉三国锅盔
夸父炸串
觅姐麻辣烫
曼玲粥
三米粥铺
7+7
大牌冒菜

全盛福烤鸭
小蛮椒麻辣烫
川市集小香锅
有一家烤肉拌饭
上隐牛油拌饭
酱汁优选
串意十足
兜约
奔跑的寿司酱

米小姐肉蟹煲
武小五热干面
熊家韩式炸鸡
开心老婆煲仔饭
晓魏麻辣烫
果蜂狂
大圆碗
津门羊大爷
塔斯汀中国汉堡

养生鼎
鲍掌参
粥公粥道
满东排骨串
糯雅芳粥
米勒汉堡
吉妈妈打卤面
川锦汇麻辣拌
正大食品

博华国际展览
德康味业
美狮传媒集团
扫呗/FU+/来智慧
趣工宝
昂递科技
猫厨
黄小递

* 注明以上排名不分先后

餐饮设计展区

CATERING DESIGN OF DESIGNER AREA

近年来，人们对待餐饮的需求已经从解决温饱进阶到对食材质量、健康饮食再到用餐体验、社交需求，餐饮设计在餐饮品牌经营及品牌价值方面占据的地位越来越明显。

因此，在第三十届上海国际酒店及餐饮业博览会开展期间，我们集结顶尖餐饮设计师、行业领袖餐饮品牌、新锐设计师、专业餐饮 / 设计自媒体... 等对餐饮设计有独特见解的餐饮人 & 设计师们，共同在“2021 餐饮设计主题展”上为观众们呈现了一次别具风格的餐饮设计观览体验。展区通过“餐饮设计样板间”及餐饮设计论坛两大主题活动多角度、全方位、立体展示了目前餐饮业主流及前沿的餐饮设计服务解决方案及各种餐饮配套产品。

In recent years, people's demands for food and beverage have evolved from the most basic needs of food and clothing to food quality, healthy diet, dining experience and social needs. Catering design plays an increasingly prominent role in catering brand management and brand value.

Therefore, during the 30th anniversary, Hotelex Shanghai not only gathered top food and beverage designers, industry leaders of food and beverage brands, new designers, professional food and beverage/design We-media and other Food and beverage designers with unique insights on food and beverage design, but also present them and audience a unique style of food and beverage design experience.

Through the "catering design model room" and catering design forum two theme activities, the exhibition area displayed in different angles, direction and three-dimensional way the current catering industry mainstream and cutting-edge catering design service solutions and a variety of catering supporting products.





餐饮设计展区—— 美国室内设计-2021餐饮空间秀 INTERIOR DESIGN CHINA - 2021 CATERING SPACE SHOW

主办单位：北京亚视凤凰广告有限公司、上海博华国际展览有限公司

ORGANIZERS: Beijing Yashi Fenghuang Advertisement Co., Ltd.,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

由《室内设计》中文版、上海博华国际展览有限公司主办，联合 6 位资深餐饮设计师 +7 家餐饮品牌，一起打造 HOTELEX 的全新版块——餐饮空间秀，震撼来袭！在这里，创意与美食的激情相遇，空间的无限可能及味蕾的极致享受在此迸发！切身体验设计如何以神奇的魔力，为品牌升值和赋能！

Hosted by The Chinese version of Interior Design and Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd. together with 6 senior food and beverage designers and 7 food and beverage brands, HOTELEX will create a new section -- Food and Beverage Space Show. Here, the passion of creativity and food meet, the infinite possibility of space and the ultimate enjoyment of taste buds burst out here! Experience how design enhances and empowers a brand with its magic!

展示品牌 DESIGNERS AND BRANDS

- 刘道华（7 分甜）
 - 敖瀚（玛嘉烈 / 船歌渔水饺 / 食之六七）
 - 利旭恒（中赫时尚、幻品）
 - 周博 * 蔡雨洋（三秋舍）
 - 刘沁（摩克设计）
-
- Daohua LIU (SWEET7)
 - Han AO (Margaret/Chuangge Dumplings/Shizhiliuqi)
 - Xuheng LI (Cohim/La Fantasia)
 - Bo ZHOU*Yuyang CAI (Thankusir)
 - Qin Lin (Merck Design)



餐饮设计展区—— 预见2050餐饮概念设计主题展 CDOD@HOTELEX餐饮设计师专区

CDOD @ HOTELEX CATERING
DESIGN OF DESIGNER

主办单位：上海博华国际展览有限公司

ORGANIZERS: Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

预见 2050 · 餐饮概念设计主题展是由 LOGO 大师、上海博华国际展览有限公司共同主办，将分别在品牌、空间、灯光、食品、IP、品牌等领域，邀请亚洲吃面、汪柴主、容品牌、知尖设计等多家国内最知名的一线创意生态公司，进行多元化的呈现未来餐饮业设计的发展趋势。

Foresee2050 · Catering Concept Design Theme exhibition is co-hosted by LOGO Master and Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd. It will invite a number of the most famous domestic first-line creative ecological companies in brand, space, lighting, food, IP, brand and other fields, such as Asia Eat noodles, Wang Chai, Rong Brand, Zhijian Design, etc. The diversification of the future catering industry design development trend.

参展单位 EXHIBITORS

汪柴主 (IP美学)、妙手回潮 (国潮文创)、知尖品牌 (餐饮策划)、石客照明 (灯光设计)、麦设计 (室内设计)、TUSHI (跨界)、顶尖包装 (餐饮包装)、LOGO 大师 (品牌平台)、设计联 (室内平台)。

Wang Chaizhu (IP Aesthetics), Miaoshou (Guochao Cultural innovation), Zhijian Brand (catering planning), Shike Lighting (lighting design), Mai Design (interior design), TUSHI (crossover), Top Packaging (catering packaging), LOGO Master (brand platform), Design Union (interior platform).



餐饮设计展区——2021餐饮边界趋势论坛

DESIGN OF DESIGNER——2021 CATERING FRONTIERTREND FORUM

时间：2021年3月29日

展馆：7.1-B论坛区

主办单位：LOGO大师、柴主动漫、上海博华国际展览有限公司

DATE: March 30, 2021

VENUE: 7.1-B Forum Area

ORGANIZER: LOGO Master, Chai Zhu Animation,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

汇聚数位顶尖创意人、设计师，邀请色彩、策划、品牌、IP、室内，全案业界大咖及新锐，探讨如何通过设计为餐饮品牌赋能，用美创造价值，为餐饮品牌、设计师、终端服务商等用户提供各种具有前瞻性的观点分享。

Gathering top creative designers and inviting the new talents from the color, planning, brand, IP, interior design fields. The forum discussed the creation of value with beauty.

演讲嘉宾 SPEAKERS



王炎
始设计
创始人



盛励
麦设计
CEO 创始人



龙尧
知尖餐饮品牌
创始人



林孔仔
TUSHI
创始人



何亚龙
汪柴主
IP主理人



白晓蓉
荣品牌
合伙人 市场总监



2021餐饮设计高峰论坛暨ID星级设计榜(餐饮类)

2021 CATERING DESIGN SUMMIT FORUM AND ID STAR DESIGN LIST (CATERING CATEGORY)

时间: 2021年3月30日

展馆: 7.1-B论坛区

主办单位: 《室内设计》中文版、上海博华国际展览有限公司

DATE: March 30, 2021

VENUE: 7.1-B Forum Area

ORGANIZER: Interior Design (Chinese version),
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

《室内设计》中文版再次与上海博华国际展览有限公司携手,邀请当下炙手可热的6位设计师和5位餐饮品牌大咖,共同探讨餐饮空间设计最新现象和未来趋势。除了餐饮空间设计论坛,当天还举办“ID星级设计榜(餐饮类)揭晓”活动!ID星级设计榜单秉承独立性,客观性的评选原则,从室内设计师的职业精神、专业水准、行业信誉等多元维度综合考量,为大家呈现最终的《最佳室内设计师指南》。

此次餐饮设计高峰论坛与ID星级设计榜餐饮类别榜单揭晓在同期举办,无疑是餐饮设计领域的一次集体盛宴,令整个行业全程聚焦。

The Chinese edition of Interior Design, together with Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd., once again invited 6 hot designers and 5 catering brands to discuss the latest phenomenon and future trend of catering space design. In addition to the catering space design forum, the day will also be held "ID star design list (catering) announced" activities! The ID Star Design List is based on the principle of independence and objectivity. It presents the final "Best Interior Designer Guide" from the perspective of interior designers' professionalism, professional standards and industry reputation.

The catering design summit forum and ID star design list catering category list announced in the same period, is undoubtedly a collective feast in the field of catering design, I believe will make the whole industry focus.

演讲嘉宾 SPEAKERS



刘道华
LDH刘道华
建筑设计事务所创始人



刘沁
摩克设计
合伙人/项目/执行总监



利旭恒
古鲁奇建筑咨询
公司创始人/设计总监



蔡雨洋
浆果设计
创始人



周博
浆果设计
创始人



敖瀚
北京福唐风景
设计公司创始人



吴彬
7分甜
创始合伙人



陆广亮
船歌鱼水饺
创始人/董事长



陈威
会仙楼、金悦、潮堂、玛嘉烈
创始人



阿斌
食之六七
总厨



于鸿晖
中赫时尚空间花推设计
创意总监



叶卫
LA Fantasia幻品
创始人&研发总监



齐洋
三秋舍
创始人



赵虎
《室内设计》中文版
董事长

/ ID星级设计榜（餐饮类）颁奖 /

ID STAR DESIGN LIST (CATERING CATEGORY) AWARD

时间：2021年3月30日

展馆：7.1-B论坛区

DATE: March 30, 2021

VENUE: 7.1-B Forum Area

获奖名单 WINNERS



三星

刘道华、唐雲、敖瀚、利旭恒

二星

蔡雨洋、周博、吴为、赵益平、蔡鸣、王大泉、陆颖芝、韩薛、刘沁、刘芮言、唐嘉骏、伊振华、吴小路

一星

蒋海波、黄光全、田然、杨耀程、王锐、黄金程、李振兴、沈嘉伟、韩伟、蔡荣伟、石伟达、李一、王宏风、蔡岳峰、王皓、金鑫、龚勤、高峰、夏海江、车文煜、王世波、欧阳跳



上海咖啡文化周

SHANGHAI COFFEE CULTURE WEEK

因为咖啡 / 所以上海

2021 / 3.29 - 4.11

“上海咖啡文化周”是由中共上海市委宣传部、市文化和旅游局指导，上海市文化创意产业促进会、上海市食品协会主办，上海博华国际展览有限公司、上海食协咖啡专业委员会承办的市级文化活动。联动展会与文化，根据本届主题“因为咖啡，所以上海”，成功推出上海与咖啡联动的文化IP“Shanghai Blend 上海拼配”概念和具有上海特色的“素芮白咖啡”配方。

近年来，上海咖啡馆数量迅速增长，不论是咖啡消费规模，还是咖啡门店数量都位居全国首位。在文化与产业的碰撞交融中，上海咖啡文化周应运而生。由市委宣传部牵头，组织各区、各街道配合上海咖啡文化周，举办咖啡节、咖啡集市等活动。今年成功在徐汇区、黄浦区、长宁区、静安区、虹口区、浦东新区等地举办一系列包括限定咖啡饮品、咖啡讲座、咖啡工业旅游、老上海风情陈列展示、机器人咖啡亭、上海特调等咖啡活动。

"Shanghai Coffee Culture Week" is a municipal level cultural activity guided by the Publicity Department of the CPC Shanghai Municipal Committee and Shanghai Municipal Culture and Tourism Bureau, hosted by Shanghai Cultural and Creative Industry Promotion Association and Shanghai Food Association, and undertaken by Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd. and Shanghai Food Association Coffee Professional Committee. Connecting exhibition with culture, according to the theme of "Because of coffee, So Shanghai", Shanghai Coffee Culture Week has successfully launched the concept of "Shanghai Blend", a cultural intellectual property linked with coffee, and the recipe of "Soy White" with unique Shanghai characteristics.

In recent years, the number of coffee shops in Shanghai has grown rapidly, ranking first in both the scale of coffee consumption and the number of coffee stores in China. In the collision and integration of culture and industry, Shanghai Coffee Culture Week came into being. This year, a series of coffee festivals and coffee markets including limited coffee drinks, coffee lectures, coffee industry tourism, nostalgic Shanghai-style display, robotic coffee kiosks, and Shanghai special brews were successfully held in Xuhui District, Huangpu District, Changning District, Jing'an District, Hongkou District, and Pudong New Area.

指导单位 GUIDE UNIT

中共上海市委宣传部 / 上海市文化和旅游局

主办单位 ORGANIZER

上海市文化创意产业促进会 / 上海市食品协会

承办单位 CO-ORGANIZER

上海博华国际展览有限公司 /
上海市食品协会咖啡专委会

合作单位 PARTNER

抖音 bilibili 美团 饿了么 口碑 大众点评

SMG NEWS 第一财经 咖啡T&I 思摩立咖啡

SPIC 星巴克 SeeSaw 咖啡大师 咖啡师





中国咖啡冠军团助力上海咖啡文化周，特邀 7 位咖啡冠军出席本次表演秀，与咖啡爱好者现场交流分享。因为热爱，他们选择了咖啡；因为专注，他们成为了冠军。而咖啡也成为他们生活中不可或缺的一部分，是他们与人交流的一种方式。作为冠军团的首次亮相，活动取得圆满成功，冠军咖啡师的现场表演与教学也为许多咖啡爱好者带来新的灵感与技巧。

The China Coffee Champions Group gave tremendous support to Shanghai Coffee Culture Week. Seven coffee champions were invited to this show, communicating, and sharing with coffee lovers on the spot. Because of their love, they chose coffee; because of their focus, they became champions. And coffee has become an indispensable part of their lives, a way for them to communicate with others. As the first appearance of the champions group, the show came to a complete success. The live performance and teaching of the champion baristas also brought new inspiration and skills to many coffee lovers.

开幕式 OPENING CEREMONY

咖啡已是上海城市的独特名片，是产业和文化的重要链接，是城市温度的鲜明体现、城市文化的重要载体。

2021 年 3 月 29 日下午，“因为咖啡，所以上海”上海咖啡文化周开幕式暨第一届上海国际咖啡产业论坛在上海虹桥国家会展中心北大厅隆重举行。

开幕式上，市委宣传部副部长、市国资委副主任王亚元，市文旅局副局长金雷等领导进行了致辞。随后举行的开幕式 & 咖啡产业论坛则汇聚了来自第一财经、博华国际展览、美团、星巴克、阿里巴巴、永璞咖啡、王力咖啡等重要负责人进行演讲，他们围绕咖啡产业的经济、文化和发展展开探讨。

Coffee has become a unique business card of Shanghai, an important link between industry and culture, a distinct embodiment of urban temperature and an important carrier of urban culture.

On the afternoon of March 29, 2021, the opening ceremony of Shanghai Coffee Culture Week and the First Shanghai International Coffee Industry Forum were grandly held in the North Hall of National Exhibition and Convention Center (NECC) Shanghai.

At the opening ceremony, Wang Yayuan, Vice Minister of the Publicity Department of the municipal Party committee and deputy director of the municipal SASAC, Jin Lei, deputy director of the Municipal Bureau of culture and tourism, and other leaders attended, delivered speeches.

The subsequent Coffee Industry Forum brought together leaders from Yicai Media, Shanghai Sinoexpo Informa Markets, Meituan, Starbucks, Alibaba, Yongpu Coffee, Jasblu Coffee, and others to discuss the economy, culture, and development of the coffee industry.

咖啡师 BARISTA



杜嘉宁
2019世界咖啡冲煮
大赛冠军



王培
2005世界咖啡师大赛
中国区冠军



朱金贵
2020世界咖啡师大赛
中国区冠军



孙磊
2019世界咖啡师大赛
中国区冠军



梁凡
2020世界拉花艺术大赛
中国区冠军



陈胜豪
2019世界咖啡烘焙大赛
中国区冠军



李震
2020世界咖啡冲煮大赛
中国区冠军

HOTELEX上海国际咖啡美食文化节

SHANGHAI COFFEE & FOOD FESTIVAL

国际咖啡潮流美食文化节是上海国际酒店及餐饮业博览会（HOTELEX）旗下的高端集市活动。2017年3月首次以咖啡集市的形式登陆上海，入驻了世界各地近200家精品咖啡馆的参与。之后又吸引了茶饮店、咖啡馆、甜品店的连锁店或单体店的加入，在餐饮渠道和大众面前展示他们的网红产品和周边产品，同时也和现场的大量投资人和上下游供应商，建立起了他们之间的商贸合作。

目前该活动已经成为了全国最大的咖啡美食集市活动，上海站更是吸引了超过8万人次的咖啡爱好者到场观摩。

Shanghai Coffee & Food Festival is a high-end market event which is held during HOTELEX Shanghai. It attracted tea shops, cafes, dessert shops, chain stores or individual stores to join in. Exhibitors displayed their popular products and peripheral products to the catering experts and visitors. Exhibitors made business cooperation with many investors and upstream and downstream suppliers. At present, the event has become the largest C-end coffee market activity in China, with 80,000+ visitors in HOTELEX Shanghai.



赞助商 SPONSORS

LELIT HARIO 芬大师 柯林咖啡® 三顿半®



上海国际咖啡潮饮美食文化节—— 上海国际美酒文化节

当酒类深入中国新一代的年轻消费者，作为酒类消费的超级大国，各项增长的消费数据都表现出了中国酒类市场的巨大潜力。

在 HOTELEX 上海展的酒类综合板块，不仅有大量优质的海外优质品牌，3.29 日 -4.1 日的上海国际美酒文化节掀起消费者们追捧酒类文化和时尚生活方式的旋风，真正引领城市生活新风尚！

不仅仅是打造一个行业 IP，更多的是让喜爱美酒文化的朋友们能不断的加入进来一起建立消费市场的需求！

Shanghai International Wine & Spirits Culture Festival promotes wine culture and fashion lifestyle, leading the new fashion of urban life! This is not only to create an industry IP, but also to attract friends who love wine culture for exploring the new market needs together!



SHANGHAI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS CULTURE FESTIVAL



上海咖啡文化周——上海国际咖啡产业论坛

SHANGHAI COFFEE CULTURE WEEK — SHANGHAI INTERNATIONAL COFFEE INDUSTRY FORUM

时间：2021年3月29日

展馆：北大厅

指导单位：中共上海市委宣传部、上海市文化和旅游局

主办单位：上海市文化创意产业促进会、上海市食品协会

DATE: March 29, 2021

VENUE: North Entrance Hall

GUIDING UNIT: Publicity Department of the CPC Shanghai Municipal Committee,
Shanghai Municipal Administration of Culture and Tourism

ORGANIZERS: Shanghai Cultural and Creative Industry Promotion Association,
Shanghai Food Association

论坛邀请了咖啡产业领域的资深人士、权威翘楚对全球咖啡产业，从产区、加工、消费到市场等诸多环节进行了探讨解读，并从上海本地咖啡产业发展态势、跨业态融合等多个角度探讨了未来上海咖啡产业的可能性与成长潜力。

本次论坛共有六个精彩议题分享和两场圆桌讨论，参与嘉宾就咖啡文化、咖啡产业、咖啡未来各抒己见，现场讨论精彩纷呈。

The forum invited senior experts and leaders in the field of the coffee industry to discuss and interpret the global coffee industry, from the production area, processing, consumption to markets and discussed the possibilities and growth potential of the future coffee industry in Shanghai from various perspectives such as the development trend of the local coffee industry and cross-business integration.

There were six fascinating topics shared and two round-table discussions in this year's forum. Speakers were able to express their views on coffee culture, industry, and future.



系统服务 超越咖啡 以人为本 为客疯狂

王力咖啡，不断追求卓越的系统朋
同时在产品的质量、卫生、安全方
们最大宗旨，致力于成为亚洲最好

『研发』、『设计』、『培训』、
受从开业咨询、产品专属应用、咖
品牌设计与营销策划以及售后保修

系统服务 超越咖啡 | 以人为本

演讲嘉宾 SPEAKERS



王朱岑
王力咖啡
创始人



马禄
美团到店餐饮战略大客户
商家运营总监



熊健
小红书公共事务部
总经理



江晓弘
星巴克中国市场品类部
副总裁



张瑞东
阿里巴巴本地生活
新服务研究中心主任



铁皮叔叔
永璞咖啡
创始人



杜嘉宁
2019世界咖啡冲煮
大赛冠军



李震
2020世界咖啡冲煮大赛
中国区冠军



胡光磊
2019年世界咖啡杯测大赛
中国赛区冠军



王培
2005世界咖啡师大赛
中国区比赛冠军



许冰清
第一财经
MaGazine主笔



张明珠
麦隆咖啡
总经理

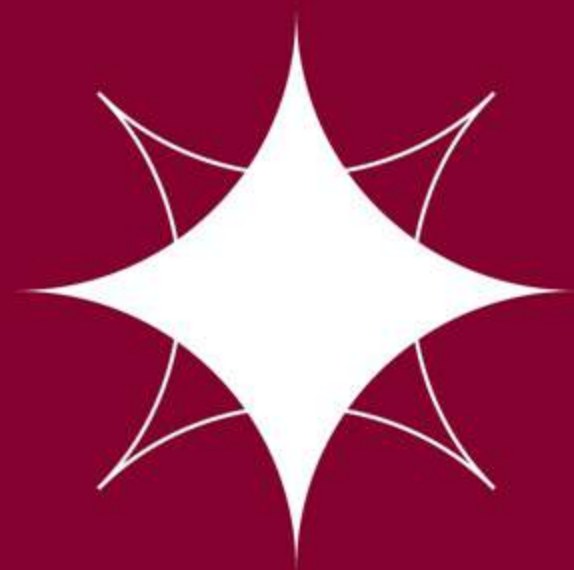


应金凤
穆棉资本
创始合伙人



刘源
昕先资本
投资总监

FORUM REVIEW 论坛报告





2021年中国饭店行业发展论坛

2021 CHINA HOTEL INDUSTRY DEVELOPMENT FORUM

时间：2021年3月29日 展馆：4.2-D论坛区

主办单位：中国旅游饭店业协会

协办单位：上海博华国际展览有限公司、
中国旅游饭店业协会采购供应链分会、
中国旅游饭店业协会人力资源分会



3月29日，由中国旅游饭店业协会主办，上海博华国际展览有限公司、中国旅游饭店业协会采购供应链分会、人力资源分会协办的2021年中国饭店行业发展论坛在上海召开。中国旅游饭店业协会秘书长辛涛出席论坛，来自全国的饭店企业高管、院校代表共计310余人参加了本次论坛。论坛由湖南省旅游协会秘书长、湖南省旅游饭店协会副会长兼秘书长陈伏姣主持。

论坛期间，上海博华国际展览有限公司创始人、董事王明亮先生到会致辞。与会嘉宾围绕乡村振兴背景下民宿高质量发展、中国服务助力饭店打造核心竞争力、消费服务革命与新饭店的响应、“双循环”格局下的人力资源再造等主题进行深入交流与研讨。

论坛聚焦后疫情时代的饭店业发展，多维探讨新形势下的市场新趋势与行业新挑战，抓住变革中的市场机遇打造饭店的核心竞争力，从多角度、多领域，寻找人力资源的破局之道，共同推动饭店行业向高质量发展。



During the forum, the participants discussed the high-quality development of BNB in the context of rural revitalization, the core competitiveness of hotels through China's service, consumer service revolution, the response of new customers needs, and new utilization of human resources.

Focusing on the development of the hospitality industry in the pandemic background, the forum discussed new market trends and new challenges of the industry under the new situation. The mission is to seize potential opportunities, build the core competitiveness of the hospitality industry, and promote higher quality of development.

DATE: March 29, 2021

VENUE: 4.2-D Forum Area

ORGANIZER: China Tourist Hotels Association

CO-ORGANIZER: Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.,
Procurement and Supply Chain Branch of China Tourist Hotel Association,
Human Resource Branch of China Tourist Hotels Association

演讲嘉宾 SPEAKERS



陈伏蛟
湖南省旅游协会
秘书长



王明亮
上海博华国际展览有限公司
创始人、董事



吴健芬
浙江省文化和旅游厅资源开发处
一级调研员



杨秀龙
北京宴
董事长



袁岳
零点咨询
董事长



路彤
中瑞酒店管理教学事务部
副教授



周婷
开元酒店集团
人力资源总监兼开元大学 校长



杨泉
金茂（中国）酒店投资管理有限公司
人力资源部 副总经理



王怡雯
雅高酒店集团
大中华区人才与文化总监



潮水的方向-首届中国餐饮BOSS大会

THE FIRST CHINA CATERING BOSS CONFERENCE

时间：2021年3月29日

展馆：4.2-A论坛区

主办单位：抖增学院、职业餐饮网、超越会、上海博华国际展览有限公司

特约赞助：艺康、餐道

官方赞助：麻辣红包、花欣思、阳光印网

联合单位：佐大狮、正新商学院、时餐人物

大会协办：橙子餐学院、洪七公外卖课堂、花椒学院、餐享会、新火大学、未来食、
华合定位学院、餐饮情报、纵佳餐饮联盟、合众合、餐饮人必读

2020 年的疫情让众多餐企褪去潮水赤裸相见，但也孕育着新的生机、新的商机。峰会针对连锁餐饮、茶饮、高端餐饮三大板块，邀请门店 20000+ 的正新鸡排、门店超 3000+ 的吉祥馄饨、门店 1600+ 家的新式茶饮品牌沪上阿姨等 20+ 连锁餐饮大咖，齐聚一堂深度探讨。还有分众传媒江南春、战略策划小马宋、超越会会长、新荣记执行董事蒲世球等行业资深大佬进行分享交流，献计献策。本次大会 400 万 + 线上观众，1000+ 线下餐饮老板观众，800+ 餐饮品牌、100+ 行业媒体参与，力争在未来成为中国餐饮老板每年相聚的盛会，为餐饮老板预见餐饮“潮水的方向”。

Focused on chain restaurants, tea shops, and high-end restaurants, the conference invited 20+ famous chain restaurants, such as ZHENGXIN chicken steak with 20,000+ stores, JIXIANG Wonton with 3,000+ stores, and new tea brand Auntea Jenny with 1,600+ stores. There were 4 million+ online audience, 1000+ offline catering owners' audience, 800+ catering brands, and 100+ industry media participated in the conference. Its goal is to become an annual gathering conference for Chinese catering owners, providing an interactive platform for industry trends.



演讲嘉宾 SPEAKERS



王文军
大龙焱
联合创始人



王海
正新集团
副总裁



小马宋
小马宋战略
创始人



江南春
分众传媒
创始人



刘开永
吉祥馄饨
副总裁



蒲世球
超越会会长、
新荣记执行董事



吴斌
悸动烧仙草
创始人



翁拥军
甬府
董事长



徐海平
上海FCC集团董事长、
孔雀创始人



王泓
沪上阿姨商学院
院长



袁泽陆
夸父炸串
创始人



陈建荣
味捷集团
总裁



周梦海
匠心美食荟CEO、
超越会秘书长



杨亦鸣
艺康集团大中华区
餐饮服务副总裁



郑志禹
桂源铺
创始人



方世玉
抖增学院
创始人



唐志荣
鹿园
创始人



王东生
比萨玛尚诺
CEO



周家豪
上海浦江荟集团
董事长



北平
醉东
创始人



朱骏
新时潮
创始人



王春玲
职业餐饮网
合伙人

DATE: March 29, 2021

VENUE: 4.2-A Forum Area

ORGANIZER: Dou Zeng College, canyin168.com, ECMA, Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

SPECIAL SPONSOR: Malahongbao, Huaxinsi, Easypnp

OFFICIAL SPONSOR: Malahongbao, Huaxinsi, Easypnp

JOINT ORGANIZATIONS: Zuodashi, Zhengxin Business School, Shican Renwu

CONFERENCE CO-ORGANIZER: Chengzi School, Hongqigong Takeaway Class, Huajiao College, Canxiang Conference, Xinhua College, Future Food, Huahe Restaurant Orientation College, Canyin Information, Zongjia Catering Alliance, United Together, Canyinren Bidu

2021中国餐饮产业生态峰会 暨首届中国餐饮产业红牛奖盛典

2021 CHINA CATERING INDUSTRY ECOLOGICAL SUMMIT &
FIRST RED BULL AWARD CEREMONY OF CHINA CATERING INDUSTRY

时间：2021年3月30日 展馆：4.2-A论坛区

主办单位：央广网、红餐网、上海博华国际展览有限公司

DATE: March 30, 2021 VENUE: 4.2-A Forum Area

ORGANIZER: CNR, Hongcan.com,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

3月30日，由上海博华与央广网、红餐网三方强强联手，共同主办的“2021中国餐饮产业峰会暨首届中国餐饮产业红牛奖盛典”，在上海国家会展中心举行。本次峰会吸引了餐饮界、学术界、传媒界、资本界等众多跨界影响力人物云集一堂，以白皮书发布、独立演讲、圆桌论坛等多种形式，与1200多位餐饮人、产业链从业者、管理者就餐饮产业供应链变革为主题进行了深度交流。峰会现场还隆重揭晓了首届“中国餐饮产业红牛奖”三大奖项：“2021年度中国餐饮产业卓越机构”“2021年度中国餐饮产业影响力品牌（企业）”和“2021年度中国餐饮产业领袖人物”。

Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd., the organizer of the professional global exhibition "HOTELEX" within hospitality equipment and foodservice industry, the key news website "CNR News" of the central government of China, and the professional media "canyin88" which has been developed in the catering industry for more than ten years, three parties associate between each other in strength and co-host "2021 China catering industry ecological summit & first red bull award ceremony of China catering industry" which was held at the National Exhibition and Convention Center (Shanghai) on March 30. The summit attracted many cross-border influential figures from the catering, academia, media and capital circles industries. There are more than 1200 catering practitioners, industry chain practitioners, and managers conducted in-depth exchanges on the theme of the catering industry supply chain reform in various forms such as white paper releases, independent speeches, and round-table conference.





演讲嘉宾 SPEAKERS



柴磊
粮全其美
创始人



陈传武
正新集团
董事长



陈洪波
红餐网
创始人



樊宁
红餐网联合创始人、
红餐品牌研究院执行院长



高磊
食神供应链
创始人



韩秀云
清华大学教授、
著名经济学家



侯毅
阿里巴巴集团副总裁、
盒马事业群总裁



孔令博
奥琦玮公司
创始人



李志宏
道可智库
创始人和总教练



李志宏
道可智库
创始人和总教练



刘会平
巴比馒头
创始人



马宏
棋盘资本
创始人



马英龙
正大集团中国区物流事业部
资深副总裁



欧峰
军师智库餐饮研究院
创始人



宋向前
加华资本创始
合伙人兼董事长



于连富
独凤轩
董事长



郑翔洲
商业模式设计专家、
优势资本管理合伙人



钟书红
翠宏食品
创始人

定义新潮流，引领Z世代—— HOTELEX中国国际新潮流食品饮料大会

DEFINE THE NEW TREND, LEAD THE Z GENERATION-
HOTELEX CHINA INTERNATIONAL NEW TREND FOOD & DRINKS CONFERENCE



时间：2021年3月31日

展馆：4.2-A论坛区

主办单位：中国轻工企业投资发展协会、上海博华国际展览有限公司

DATE: March 31, 2021

VENUE: 4.2-A Forum Area

ORGANIZER: China Light Industry Enterprise Investment and Development Association
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

上海博华携手中国轻工企业投资发展协会，于30周年HOTELEX展同期举办首届中国国际新潮流食品饮料大会。现场嘉宾及行业人士以“定义新潮流，引领Z世代”为主题，聚焦新生代消费浪潮下的食品饮料行业前沿创新趋势，会上由江记酒庄、洽洽食品、好望水、黄飞红、乐乐茶、王力、SOE精品咖啡馆、茶里……等知名品牌企业负责人分享成功经验，除此以外来自尼尔森和艾瑞咨询的两份行业观察分析更揭示了行业及消费市场的最新潮流动向。

Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd., together with China Light Industry Enterprise Investment and Development Association, held the first China International New Trend food and Beverage conference at the same time of the 30th HOTELEX. With the theme of "defining new trends and leading generation Z", On-site audiences, visitors and industry professionals focused on the cutting-edge innovation trend of the food and beverage industry under the new generation consumption wave. At the conference, Jiangji winery, Qiaqia Food Co., Ltd, hope water, Huang Feihong, LELECHA, Wang Li, SOE boutique cafe, Chali... And other well-known brand enterprise leaders share their successful experiences. In addition, two industry observation and analysis from Nielsen and iResearch reveal the latest trend of the industry and consumer market.

潮流食品饮料与年轻人社交互动



主持人 刘旭
企业投资发展协会副秘书长



唐寅
欣和集团CGO
黄飞红总经理



孙梦鸽
好望水CEO



黄竞进
上海正廣和COO运营总监

HOTELEX 中国国际新潮流食品饮料大会



演讲嘉宾 SPEAKERS



David.Zhang
OATLY
亚洲区总裁



李国都
中国轻工企业投资
发展协会理事长



方芳
艾瑞资本董事总经理、
艾瑞咨询研究院负责人



黄竞进
上海正康和
COO运营总监



蒋平
洽洽食品
产品总监



刘旭
中国轻工企业投资发展协会
副秘书长



潘志敏
SOE精品咖啡馆
联合创始人



孙梦鸽
好望水
品牌创始人



孙志国
茶里集团
副总裁



王朱岑
王力咖啡
创始人



王晶
益普索(中国)咨询有限公司
资深研究总监



郑慧
麦隆咖啡
CEO



郑冶
尼尔森快消品
总监



李明博
乐乐茶
CFO



唐寅
欣和集团CGO、
黄飞红总经理



张寅喆
UNIUNI&M2M COFFEE创始人、
品牌主理人、
Ninety Plus maker



2021年智慧商厨高峰论坛

2021 SMART COMMERCIAL KITCHEN SUMMIT FORUM

时间：2021年3月29日 展馆：6.2-C论坛区

主办单位：上海市餐饮烹饪行业协会、上海博华国际展览有限公司

承办单位：上海市餐饮烹饪行业协会餐饮酒店设备专委会、
上海工程技术大学

协办单位：上海学校后勤协会、上海凯航通力船用设备有限公司、
瑞仙贸易（上海）有限公司、华建集团华东建筑设计研究院有限公司、
腾卡室内设计（上海）有限公司、上海市东湖集团、
上海辅星厨房设计工程有限公司、上海亮茂不锈钢设备有限公司

酒店、会展中心、写字楼、政府机关、学校和医院的商业厨房，通常会遇到的共同问题在于规划设计、建筑设计与终端的使用不相匹配，其中项目预算、项目动线规划以及各项机电指标测算不充分的矛盾最为突出，导致项目实施过程中设计不断调整，施工返工改造现象频发，不仅影响了整体工期，也增加了业主投资成本。为了尽可能的解决上述痛点，我们上海餐饮烹饪行业协会会同上海各建筑设计院、内装设计公司、厨房顾问公司、酒店和餐饮管理公司一起发起成立了“智慧商厨联盟”，并编写了团体标准“上海商用厨房设计规范”以及开设了“智慧商厨系统工程”本科专业。

为了推广“建筑设计 厨房顾问设计和使用方”一体化的“设计总控”新理念，我们发起了第一届“智慧商厨高峰论坛”，希望可以引导行业良性发展进步，提升行业管理施工水平，加强项目各环节方的理解和理念互通，旨在让我们的“设计总控”概念传播出去，并得到全行业的理解和认同。



The theme of this forum is the integration of architectural design, kitchen consultant design and use function. It aims to explore smart kitchen industry trend and improve the overall level of design and construction.

DATE: March 29, 2021

VENUE: 6.2-C Forum Area

ORGANIZER: Shanghai Catering and Cooking Industry Association,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

UDERTAKER: Shanghai Catering and Cooking Industry Association
Catering and Hotel Equipment Committee,
Shanghai University of Engineering Technology

CO-ORGANIZER: Shanghai School Logistics Association,
Shanghai Kaihang Tong Marine Equipment Co., Ltd.,
Ruixian Trading (Shanghai) Co., Ltd.,
Huajian Group East China Architectural Design & Research Institute Co., Ltd.,
Tengka Interior Design (Shanghai) Co., Ltd., Shanghai Donghu Group,
Shanghai Fuxing Kitchen Design Engineering Co.,
Ltd. Shanghai Liangmao Stainless Steel Equipment Co., Ltd.



演讲嘉宾 SPEAKERS



沈思明
上海市餐饮烹饪行业协会
荣誉会长



韩明
中国饭店
协会会长



李瑞阳
上海市学校后勤
协会会长



高曙
教授, 博士, 上海工程技术大学
艺术设计学院院长



朱颖海
上海东湖(集团)餐饮研究会
负责人



苏佐彬
腾卡室内设计(上海)
有限公司总监



梁晨
华建集团华东建筑设计研究院有限公司
都市总院副院长



范海燕
上海博华国际展览有限公司
常务副总经理

“有界之外” 2021中国新烘焙影响力峰会

“OUTSIDE BOUNDEDNESS” 2021 CHINA BAKING NEW
FORCE BRAND SHARING CONFERENCE

时间：2021年3月30日

展馆：6.2-C论坛区

主办单位：焙心社、上海博华国际展览有限公司

DATE: March 30, 2021

VENUE: 6.2-C Forum Area

ORGANIZER: Bakers' Club,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.



由于 2020 年的疫情原因，烘焙行业的传统线下销售模式被重构，逐渐转向为足不出户的消费者提供服务，直播带货的方式备受瞩目。本次 2021 年“有界之外”中国新烘焙影响力峰会邀请到的 7 名主讲人是上一年在业内拥有傲人成绩的烘焙品牌，他们在论坛现场分享与总结了各家企业在漂亮销售数据背后的运营法则：用户的精准定位、多角度的传播渠道、品牌的影响……并且，通过向在场观众展示了品牌自我成长之路的探索历程，并且以亲身经历告诉观众：直播带货只是形式，如何厚积薄发才是品牌居安思危时所思考的永恒主题。

Due to the 2020 pandemic, the traditional offline sales model of the bakery industry has been reconstructed, and it has gradually shifted to providing services for consumers who stay at home. The live streaming method of selling goods has attracted much attention. The 7 speakers invited to the “2021 Smart business kitchen summit forum” are bakery brands with outstanding achievements in the industry last year. They shared and summarized the success of various companies in the forum. The operating rules behind the sales data: precise positioning of users, multi-aspect communication channels, brand influence... And, by showing audiences the exploration experience of the brand's self-growth, and telling them with personal experience: live streaming is just the form, how to accumulate and develop it is the eternal theme that the brand have to think about when it is prepared for danger in times of peace.

演讲嘉宾 SPEAKERS



卢宗俊
安徽乐锦记
销售总监



韦福献
广西轩妈食品
有限公司总经理



柯柯
Akoko品牌
创始人



伦浩宇
东莞 THE LUN私房甜品店
主理人



张玲敏
上海信客贸易有限公司
总经理



米金明
包记西点营销
运营总监



张金域
北京食叁科技有限公司
视频事业部总监

第三届BY年轻化大会&新消费创新趋势论坛

THE 3RD BY YOUTH CONFERENCE & NEW CONSUMPTION INNOVATION

时间：2021年3月31日

展馆：6.2-E论坛区

主办单位：BY年轻化实验室、杭州有赞科技有限公司、
上海博华国际展览有限公司

DATE: March 31, 2021

VENUE: 6.2 E Forum Area

ORGANIZER: Be Young, Hangzhou Youzan Technology Co., Ltd.,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

中国消费市场风潮已经转向，行业水温已经开始变化，“年轻化”已成为未来的主流风向标。年轻风潮开始席卷中国消费市场，这为民族品牌和国货带来了新的发展契机。

中国作为世界消费大国，消费市场会周期性地自我迭代进化。大约在三年前，“国潮”一词开始频频刷屏，新消费力量——Z世代慢慢占据消费主力，新国货品牌开始蜕变重生。在这样多重的背景和契机下，BY发起新消费创新趋势论坛。

China's consumer market trend has turned, industry water temperature has begun to change, "young" has become the mainstream wind vane in the future. The trend of youth has begun to sweep the Chinese consumer market, which has brought new development opportunities for national brands and domestic products.

As a big consuming country in the world, China's consumption market evolves periodically by itself. About three years ago, the word "national trend" began to be frequently refresh. The new consumer power -- Generation Z slowly occupied the main consumer force, and the new domestic brands began to transform and rebirth. Under such multiple backgrounds and opportunities, BY launched the Forum on New Consumer Innovation Trends.

演讲嘉宾 SPEAKERS



郭鹏
BY年轻化实验室
创办人



许悦阳
大熊座健康食品
CEO



单勇军
大洲新燕
总裁



余安奇
巅峰减重
董事长



胡超
抖音头部大V-
销售大玩家



王陈
分众传媒渠道事业部
总经理



赵志向
杭州芝士文化传媒有限公司
CEO



贾强
私域电商用户增长
运营专家



Anna
可利可大化
CEO



严鹏
迈凯伦资本
联合创始人



郭彦文
美国马得利集团总裁



屈玮
美美睡
创始人



铁皮叔叔
永璞咖啡
创始人



吴晓满
BFB健康食品集团董事长
多燕瘦创始人

2021国际美食发展论坛暨中国烹饪协会 国际美食委员会第四届委员大会第一次会议

2021 THE INTERNATIONAL FOOD DEVELOPMENT FORUM & CHINA CUISINE ASSOCIATION
INTERNATIONAL FOOD COMMITTEE FIRST MEETING OF THE FOURTH COMMITTEE CONGRESS

时间：2021年3月29日 展馆：7.2-F论坛区
主办单位：中国烹饪协会 承办单位：中国烹饪协会国际美食委员会
协办单位：上海博华国际展览有限公司

DATE: March 29, 2021 VENUE: 7.2-F Forum Area
ORGANIZER: China Cuisine Association
UDERTAKER: International Cuisine Committee of China Cuisine Association
THE CO-ORGANIZER: Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

本次论坛以新时代、新使命、新发展为主题，现场发布 2020 中国国际美食大数据分析报告；各省行业社团组织、头部企业、烹饪大师、专家学者、职业院校等中坚力量，将从不同角度探究中国国际美食行业协同发展话题。同期召开中国烹饪协会国际美食委员会第四届委员大会第一次会议。

The theme of the forum is "new era, new mission, new development". In the forum, it released 2020 China international food big data report.





演讲嘉宾 SPEAKERS



傅龙成
中国烹饪协会
会长



徐步荣
中国烹饪协会国际美食委员会
主席



吴坚
中国餐饮产业研究院
院长



君华
阿里本地生活
华东区域总经理



陈刚
世界技能大赛烹饪（西餐）
项目组组长



金井三郎
日本农林水产省JRO
中国代表



戴广坦
保罗·博古斯烹饪学院
上海分校主厨



许萌
中国烹饪协会国际美食
委员会执行副主席



吴春清
广州市西餐协会
会长



江月明
湖北省烹饪酒店行业
协会特邀副会长



由晓东
辽宁省餐饮烹饪行业协会
日式料理专业委员会主席



仇国红
南京餐饮商会日本料理
专业委员会会长

【民宿+】论坛市集

BNB (BED AND BREAKFAST) FORUM & MARKET

时间：2021年3月29-4月1日 展馆：7.1-H论坛区

主办单位：旅智科技、右见、东升里艺文街区、上海博华国际展览有限公司

DATE: March 29- April 1, 2021 VENUE: 7.1-H Forum Area

ORGANIZER: Lvzhi Technology, You See, Dongsheng Li Art District,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

民宿作为旅游产业的一个细分领域，结合餐饮的视角带入来看，会有怎样的发展状况？餐饮与衍生消费品的精心规划才能凸显地域特色和品牌文化。住宿的品质和目的地的餐饮文化变得越来越重要，在大旅游产业中，未来这一方面的讨论课题将会越来越多。为期4天的【民宿+】论坛市集给了我们很好的视角来一起讨论这些旅游和民宿的如今的产业状况，着实为未来突破瓶颈进一步发展提供了很好的平台。

Home stay, as a subdivision of the tourism industry, if the perspective combined with catering is brought into view, what will be the development? Only careful planning of catering and derivative consumer goods can highlight regional characteristics and brand culture. The quality of accommodation and the catering culture of destinations are becoming more and more important, and this is an area that will be discussed more and more in the larger tourism industry in the future. The 4-day "B&B Plus" Forum & Market provides us with a good perspective to discuss the current state of tourism and homestay industry, and indeed provides a good platform to break through the bottleneck and further develop in the future.



味来·星厨美食高峰论坛

WEI LAI-STAR KITCHEN FOOD SUMMIT FORUM

时间：2021年3月31日

展馆：7.2-F论坛区

主办单位：上海博华国际展览有限公司

DATE: March 31, 2021

VENUE: 7.2-F Forum Area

ORGANIZER: Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.



3月31日，由上海博华国际展览有限公司主办的味来·星厨美食高峰论坛在上海国家会展中心 7.2-F 论坛区顺利举办。本次论坛汇集了众多中华名厨和美食界大咖，论坛特邀了上海品悦餐饮有限公司董事长周元昌、上海银星皇冠假日酒店中餐行政总厨沈巍、上海外滩茂悦大酒店新大陆中国厨房-厨师长杜才清等 8 位嘉宾出席。

现场 8 位大厨以“沉浸式体验”的方式，分享了对于菜品的创作灵感及创作历程，近距离的带给观众对于美食烹饪和美食潮流的新视野。

On March 31, the Wei Lai-Star Kitchen Food Summit Forum, hosted by Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd., was successfully held in the 7.2-F Forum Area of National Exhibition and Convention Center (Shanghai). This forum brought many Chinese chefs and famous people of fine food world together. The forum invited Zhou Yuanchang, chairman of Shanghai Pinyue Catering Co., Ltd., Shen Wei, Chinese executive chef of Crown Plaza Shanghai, Du Caiqing, head chef of Xindalu-China Kitchen of Hyatt on the bund and other eight guests.

On the scene, the eight chefs shared their creative inspiration and process in a "immersive experience" manner, and brought the audience a new vision of gourmet cooking and food trends at close range.

演讲嘉宾 SPEAKERS



周元昌

上海品悦餐饮有限公司
董事长



沈巍

上海银星皇冠假日酒店
中餐行政总厨



杜才清

上海外滩茂悦大酒店新大陆
中国厨房-厨师长



姜松余

食研社
创始人



王时佳

上海豫园绿波廊酒楼
副总经理



杨超

上海柏悦酒店中餐
行政总厨



康乐

上海新锦江大酒店蓝天旋转
餐厅总厨



周慧

弗兰卡美食课堂甜品
特聘讲师





**EVENTS &
COMPETITIONS
REVIEW
赛事报告**



1.1 馆 hall

2021 CHINA BARISTA CHAMPIONSHIP

2021世界咖啡师大赛 中国区总决赛

授权方: World Coffee Events

主办方: 上海博华国际展览有限公司

AUTHORIZED BY: World Coffee Events

ORGANIZER: Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

世界咖啡师大赛 (World Barista Championship) 最早是由欧洲特种咖啡协会和美国特种咖啡协会共同发起, 而授权于世界咖啡师大赛 (WBC) 的世界咖啡师大赛中国区选拔赛 (CBC), 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, 参赛者需要在 15 分钟内向评委展示四杯浓缩咖啡、四杯牛奶咖啡、四杯创意咖啡饮品, 介绍自己的“咖啡理念”, 大赛邀请了业界知名的专业评委进行评审, 评委将从设备的运用、咖啡豆的拼配、咖啡的制作技巧、成品的口味和外观、创意咖啡的创意度等方面, 对咖啡师在规定时间内调制出咖啡的口感、干净度、创造力、服务技能和整体表现做出评分过关者将最后的胜利者将代表中国站在世界咖啡竞赛的舞台上。

获奖名单

WINNERS

冠军: 潘玮	Champion: Wei Pan
亚军: 黄泽辉	Runner-up: Zehui Huang
季军: 王贵峰	Third: Guifeng Wang
第四名: 方胜	Fourth: Sheng Fang
第五名: 张嘉蔚	Fifth: Jiawei Zhang
第六名: 刘慕寒	Sixth: Muhan Liu

分赛区站点

DIVISION STATION

成都、贵阳、长沙、合肥、武汉、台州、青岛、广州、呼和浩特、西安

Chengdu, Guiyang, Changsha, Hefei, Wuhan, Taizhou, Qingdao, Guangzhou, Hohhot, Xi 'An



China Barista Competition (CBC), which is authorized by the World Barista Championship (WBC), is currently the only coffee production competition in China. Participants have 15 minutes to show the judges four espressos, four milk coffees, four creative coffee drinks and introduce their "coffee concept". Authorized professional judges are invited to evaluate the competition. The winner will represent China in the WBC.

535

位参赛选手
CONTESTANTS

42

位评审
JUDGES

4800+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

赞助商 SPONSORS



1.1 馆 hall

2021 CHINA BREWERS CUP 2021世界咖啡冲煮大赛 中国区总决赛

授权方：World Coffee Events

主办方：上海博华国际展览有限公司

AUTHORIZED BY：World Coffee Events

ORGANIZER：Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

世界咖啡冲煮大赛赛事重点在于突出选手用过滤器自己冲煮咖啡，目的在于提升咖啡冲煮的技艺和优秀的服务体验。在这里你会见到了许多来自全国各地咖啡师不同的冲煮方式，以及来自全世界最受欢迎的精品咖啡。选手如何用恰当的词语表达风味、香味、酸度、醇度，这些在比赛中都是非常重要的，如何根据咖啡豆的特点，调整咖啡的参数，通过咖啡拼配或是水粉比例的调整，来达到自己最终想要的一杯手冲咖啡。



Coffee Brewers Cup focuses on how players brew their own coffee with a filter, with the aim of improving coffee brewing skills and excellent service experience. Contestants need to express the flavor, aroma, acidity of coffee. According to the characteristics of the coffee, they adjust the coffee parameters for a perfect hand-made coffee.

获奖名单

WINNERS

冠军：邹旸	Champion: Yang Zou
亚军：李金龙	Runner-up: Jinlong Li
季军：孙展成	Third: Zhancheng Sun
第四名：彭近洋	Fourth: Jinyang Peng
第五名：杜婷	Fifth: Ting Du
第六名：马辰	Sixth: Chen Ma

分赛区站点

DIVISION STATION

成都、贵阳、上海、武汉、西安、广州、呼和浩特

Chengdu, Guiyang, Shanghai, Wuhan, Xi 'An, Guangzhou, Hohhot

514

位参赛选手
CONTESTANTS

48

位评审
JUDGES

3600+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

赞助商 SPONSORS



2.1 馆 hall

2021 CHINA LATTE ART CHAMPIONSHIP

2021世界拉花艺术大赛 中国区总决赛

授权方：World Coffee Events

主办方：上海博华国际展览有限公司

AUTHORIZED BY：World Coffee Events

ORGANIZER：Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

世界咖啡拉花艺术大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。在 2013 年，世界咖啡拉花艺术竞赛首次进入中国，每年都会选送冠军选手代表中国参加世界比赛。从第一年吸引了 20 位参赛选手到今年有 300 多位专业高手踊跃加盟，专业赛事、一流评委、国际资质，加之消费市场的不断需求，该活动在国内咖啡界内逐渐得到关注和重视。



In 2013, China Latte Art Competition entered China for the first time. The champion will attend the world competition, representing China. From 20 contestants in the first year to more than 300 this year, the event has gradually gained attention in China coffee industry.

获奖名单

WINNERS

冠军：卢道强	Champion: Qiang Lu
亚军：蒋中鹏	Runner-up: Zhongpeng Jiang
季军：张元一	Third: Yuanyi Zhang
第四名：陈卓豪	Fourth: Zhuohao Chen
第五名：郑枫	Fifth: Feng Zheng
第六名：张棋伟	Sixth: Qiwei Zhang

分赛区站点

DIVISION STATION

成都、上海、西安、广州、武汉

Chengdu, Shanghai, Xi 'An, Guangzhou, Wuhan

138

位参赛选手
CONTESTANTS

22

位评审
JUDGES

3500+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

赞助商 SPONSORS



2.1 馆 hall

2021 CHINA COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP 2021世界咖啡烘焙大赛 中国区总决赛

授权方：World Coffee Events

主办方：上海博华国际展览有限公司

AUTHORIZED BY：World Coffee Events

ORGANIZER：Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛于 2021 年在上海国际酒店及餐饮业博览会期间举行，世界咖啡烘焙大赛 (WCRC) 是由世界咖啡与活动的先驱世界咖啡赛事组委会 WCE (World Coffee Events) 基于推广精品咖啡发起的专业咖啡赛事，主办方上海博华国际展览有限公司一直在该领域承担了与国际咖啡赛事接轨的重要作用，并将先进的咖啡文化传播到了国内，此项赛事分为三个板块：咖啡生豆的评级，设定指定咖啡豆的最优烘焙曲线，杯测咖啡豆烘焙成品的品质，是对烘焙师的专业素质及能力的综合考核。

获奖名单

WINNERS

冠军：刘太阳 Champion: Taiyang Liu
亚军：代少彪 Runner-up: Shaobiao Dai
季军：叶伟伟 Third: Weiwei Ye

分赛区站点

DIVISION STATION

上海、广州、武汉、西安
Shanghai, Guangzhou,
Wuhan, Xi 'An



The China Coffee Roasting Championship Final had been held during the HOTELEX Shanghai International Hospitality Equipment & Foodservice Expo 2021. Based on the promotion of boutique coffee, the World Coffee Roaster (WCRC) has become a professional coffee competition which is initiated by WCE (World Coffee Events), the pioneering organizing committee of World Coffee and Events. The organizer, Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., LTD., has been playing an important role in connecting with the international coffee competition in this field, and has spread the advanced coffee culture to China. The competition is divided into three parts: The rating of green coffee beans, the setting of the optimal roasting curve of the designated coffee beans, and the cup measurement of the quality of the finished roasted coffee beans. This competition aims to the comprehensive assessment of the professional skills and ability of roasters.

979

位参赛选手
CONTESTANTS

108

位评审
JUDGES

2800+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

赞助商 SPONSORS

AIR COFFEE*

SANTOKER

STRONGHOLD

ditting

Blue

水之精灵

BWT
water + more



HARIO

三顿半®

BIALETTI



CAFEDE KONA

bodum

国恩
GUOEN

2.1 馆 hall

2021 CHINA CUP
TASTERS CHAMPIONSHIP

2021世界咖啡杯测大赛 中国区总决赛

授权方：World Coffee Events

主办方：上海博华国际展览有限公司

世界咖啡杯测大赛将对国内日渐成熟的咖啡市场带来一次盛大的冲击。无论是专业咖啡师的进阶训练，还是初学者的感官体验，从一定的意义上来说，世界咖啡杯测大赛能带来非常直观的推广深度。咖啡杯测既是一项专业技能、一种职业，也是一乐趣，作为咖啡师必须能够拥有能够辨别这些细微差别的能力，而对于拥有“神之舌头”的这些味觉大师们，世界咖啡杯测大赛就是最好的展示舞台。“杯测”是一种要求品鉴者只通过闻和尝，来辨别品质和咖啡产区的一种方式，参赛者需要从一共8组，每组3杯咖啡液中，挑选出味道不同的那1杯。辨别最准确、用时最短的选手获胜。

获奖名单

WINNERS

冠军：朱思迪	Champion: Sidi Zhu
亚军：陈燕捷	Runner-up: Yanjie Chen
季军：李楚寒	Third: Chuhan Li
第四名：王黄莹	Fourth: Huangying Wang



AUTHORIZED BY : World Coffee Events

ORGANIZER : Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

Coffee cup tasting is a skill, a vocation, and a pleasure job. The competition is the best display stage for coffee tasting masters. Cup tasting is a technique in which tasters are asked to identify quality and region only by smell and taste. Competitors are asked to pick a different cup of coffee from eight groups of three cups each. The person with the most accurate identification and the shortest time wins.

140

位参赛选手
CONTESTANTS

3

位评审
JUDGES

3300+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

赞助商 SPONSORS



NH 馆 hall

2021 CHINA COFFEE
IN GOOD SPIRITS CHAMPIONSHIP

2021世界咖啡与烈酒大赛 中国区总决赛

授权方 : World Coffee Events

主办方 : 上海博华国际展览有限公司

AUTHORIZED BY : World Coffee Events

ORGANIZERS : Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

世界咖啡与烈酒大赛是由世界咖啡活动先驱 World Coffee Events (简称 WCE) 发起的世界咖啡赛事之一。该赛事旨在将咖啡饮品与烈酒进行完美结合, 让咖啡师与调酒师充分发挥各自想象力, 运用各自的技艺, 让消费者或者咖啡烈酒爱好者了解并品尝到更多与众不同的咖啡与烈酒风味。

获奖名单

WINNERS

冠军 : 邱健明	Champion: Jianming Qiu
亚军 : 杨蕾	Runner-up: Lei Yang
季军 : 全日辉	Third: Rihui Quan
第四名 : 李明月	Fourth: Li Mingyue
第五名 : 崔玥	Fifth: Cui Yue
第六名 : 李惟沁	Sixth: Li Weiqin



China Coffee in Good Spirits Championship is one of Chinese famous coffee competitions initiated by World Coffee Events (WCE). The competition aims to combine coffee drinks with spirits. Baristas and bartenders use their imagination to create the new combinations of coffee and spirits.

42

位参赛选手
CONTESTANTS

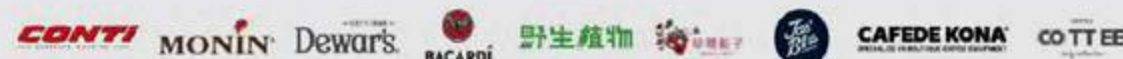
24

位评审
JUDGES

2200+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

赞助商 SPONSORS



NH 馆 hall

THE 9TH CHINA MASTER BARTENDER
COMPETITION-FINAL

第九届中国国际调酒大师赛 全国总决赛

主办方：上海博华国际展览有限公司

ORGANIZERS: Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

大赛由全球知名策展公司 INFORMA 旗下——上海博华国际展览有限公司主办，秉承着传承酒文化的理念、为调酒师提供多资源平台，以培养和激励更多调酒师，弘扬大师精神，传播烈酒文化。

With the culture of wine, the competition provides a multiresources platform for bartenders. Lots of bartenders have been trained, promoting the spirit of masters and spreading the spirit of spirits.

获奖名单

WINNERS

冠军：黄珂 Champion: Ke Huang
亚军：封智文 Runner-up: Zhiwen Feng
季军：李帅鹏 Third: Shualpeng Li

分赛区站点

DIVISION STATION

成都、广州、上海

Chengdu, Guangzhou,
Shanghai



88

位参赛选手
CONTESTANTS

16

位评审
JUDGES

3000+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

赞助商 SPONSORS

GIFFARD

OEPEP

美国蔓越莓

1919

COMBIER

AK-47

Scotsman

ACTION

BACARDÍ

Dewar's

4.1 馆 hall

THE 6TH HOTELEX "THE RISING STAR" CHEF COMPETITION

第六届 HOTELEX “明日之星” 厨师大赛

主办单位：中国烹饪协会、上海博华国际展览有限公司

ORGANIZERS: China Cuisine Association,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

HOTELEX “明日之星” 厨师大赛举办旨在打造成全国高校中的西餐和高星级酒店的中餐的饮食行业内权威的评定与展示平台，并且通过专业权威建立起来的评定体系，将行业内专家意见与广大的消费者需求相结合，对高校学员做出专业、多层次的综合评定，评选出业界认可、具有权威资质的“明日之星餐烹饪大师”。为未来大厨们提供秀出自己绝技的平台。



The Hotelex Chef of the Future competition is now in its seventh year. It aims to build an authoritative evaluation and display platform for western food and Chinese food in high-star hotels in colleges and universities across the country. Through the evaluation system established by professional authority, it combines the expert opinions in the industry with the needs of the vast number of consumers, and makes a professional and multi-level comprehensive evaluation for college students. The industry recognized, with the authority of the "star of tomorrow meal cooking master". It provides a platform for future chefs to show off their skills.

获奖名单

WINNERS

团队赛 / TEAM COMPETITION

冠军：天津职业技术大学
亚军：杭州第一技师学院
季军：东莞技师学院代表队

Champion: Tianjin Polytechnic University
Runner-up: Hangzhou First Technician College
Third: Team From Dongguan Technician College

团队赛 / TEAM COMPETITION

个人赛冠军：丁鹏
个人赛亚军：陈欣宁
个人赛季军：卢蔼杰

Champion: Ding Peng
Runner-up: Chen Xinling
Third: Liu Aijie

265

位参赛选手
CONTESTANTS

31

位评审
JUDGES

2000+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

分赛区站点 DIVISION STATION

成都、广州 Chengdu, Guangzhou

赞助商 SPONSORS



5.1 馆 hall

2021 SHANGHAI PIZZA MASTER
COMPETITION-EAST CHINA DIVISION&FINAL

2021上海国际披萨大师赛 华东赛区&全国总决赛

主办方：上海博华国际展览有限公司

协办及技术支持单位：强安&宝浓PIZZA中心

ORGANIZER: Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

CO-ORGANIZER: Qiang'an & Bonu Pizza Center

上海国际披萨大师赛是由主办方博华在 2013 年发起主办，旨在推动披萨行业在中国的发展、促进披萨产品创新、传播披萨知识文化、发现披萨优秀人才，为中国职业披萨厨师搭建的表演、竞技、交流平台。

历经六年的成功举办，大赛逐渐成为国内披萨行业、烘焙爱好者、餐饮企业、烘焙店、西餐厅、披萨店等多方关注的焦点

获奖名单

WINNERS

冠军：马露 Champion: Ma Lu
亚军：姜棚脐 Runner-up: Jiang Pengji
季军：陈玉金 Third: Chen Yujing

分赛区站点

DIVISION STATION

成都、广州、上海
Chengdu, Guangzhou, Shanghai



First held in 2013, the competition aims to promote the development of the pizza industry in China, promote pizza innovation, spread pizza knowledge and culture, and discover pizza talents. It has been a performance, competition and interaction platform for Chinese professional pizza makers. After six years of conduct, the competition has attracted more attention from the domestic pizza industry and western restaurants.

100

位参赛选手
CONTESTANTS

15

位评审
JUDGES

3000+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

赞助商 SPONSORS



6.1 馆 hall

2021 CHINA INNOVATION AND
TRADITIONAL CHINESE CUISINE CHALLENGE

2021中国创新 与传统中餐厨艺大赛

主办单位：上海市餐饮烹饪行业协会、上海博华国际展览有限公司

承办单位：上海元昌美食精英会、味Fusion创意厨房、超越美食精英会

协办单位：中国烹饪协会厨艺精英委员会、台湾厨艺美食协会、
北京市中华厨艺研究会、江西省餐饮烹饪行业协会

认证机构：世界厨师联合会 (WACS)

ORGANIZERS: Shanghai Catering and Cooking Industry Association,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

ORGANIZERS: Shanghai Yuanchang Food Elite Meeting, Fusion Creative Kitchen,
Beyond food Elite Meeting

CO- ORGANIZERS: CCA Elite Culinary Council, TCA,
BCCR and Jiangxi Restaurants Cuisine Association

CERTIFICATION BODY: World Association of Chefs Societies (WACS)

赛事旨在大力弘扬传统与创新烹饪技艺，同时也考验了参赛选手将传统中餐与创新中餐结合的能力，进一步推动中餐行业高技能人才队伍建设，为年轻厨师提供切磋技艺，提升技能，展示风采的平台，推动中餐更好的发展。

The aim of this event is to promote traditional and innovative culinary skills, and at the same time to test the contestants' ability to combine traditional Chinese food with innovative Chinese food, to further promote the construction of highly skilled personnel in the Chinese food industry, and to provide a platform for young chefs to display their skills, improve their skills and show their style, so as to promote the better development of Chinese food.



选手及观众来源 CONTESTANTS AND AUDIENCE SOURCES

厨师, 餐饮从业者, 烹饪爱好者 Chef, caterer, lover of cooking

赞助商 SPONSORS



265

位参赛选手
CONTESTANTS

31

位评审
JUDGES

2000+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

中式融合菜 (传统与创新) - 冷菜组金牌:

CHINESE FUSION (TRADITIONAL AND CREATIVE) - COLD CATEGORY GOLD:

任正、刘彦龙、涂海宝、余海文 / Zheng Ren, Yanlong Liu, Haibao Tu, Haiwen Yu

中式融合菜 (传统与创新) - 热菜组金牌

CHINESE FUSION (TRADITIONAL AND INNOVATIVE) - GOLD MEDAL IN HOT DISH CATEGORY

刘彦龙、王学诗、许贤、杨志坤、潘俊元、周守槟、苏华
Yanlong Liu, Xueshi Wang, Xian Xu, Zhikun Yang, Junyuan Pan, Shoubing Zhou, Hua Su

精致创意料理套餐展示金牌

EXQUISITE AND CREATIVE FOOD PACKAGE DISPLAY GOLD MEDAL

沈思静、李夏薇、尚艳飞、马建国、周敏、谢阿荣、
邓发平、姜沛良、金群辉、刘勇、齐高平

Shen Sijing, Li Xiawei, Shang Yanfei, Ma Jianguo, Zhou Min, Xie Arong,
Faping Deng, Peiliang Jiang, Qunhui Jin, Yong Liu, Gaoping Qi

中国艺术雕塑展示金牌 CHINESE ART SCULPTURE DISPLAY GOLD MEDAL

盛况、郑云海、刘潇男、苑广豪、蓝宏悦、洪涛、尚鑫
Sheng Kuang, Zheng Yunhai, Liu Xiaonan, Yuan Guanghao,
Lan Hongyue, Hong Tao, Shang Xin



6.2 馆 hall

2021 SHANGHAI STAR HOTEL TABLE ART COMPETITION 2021上海市星级饭店餐饮摆台大赛

主办单位：上海市旅游行业协会饭店业分会、上海博华国际展览有限公司

ORGANIZERS: Hotel Industry Association of Shanghai Tourism Trade Association,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

摆台文化在如今的餐厅、酒店中是不可或缺的表现形式之一，兼具商业性与实用性。比赛范围涵盖：中式宴会摆台、西式宴会摆台、下午茶摆台三个项目，共有十余家酒店报名参与。大赛不仅使星级酒店员工对中西式摆台技能操作提出了要求，更以标准化、规范化的服务要求提升酒店行业综合水平。

Table setting culture is one of the indispensable forms of expression in today's restaurants and hotels, which is both commercial and practical. The competition covers three items: Chinese banquet table setting, western banquet table setting and afternoon tea table setting. More than ten hotels have signed up to participate in the competition. The competition not only makes the staff of star-rated hotels put forward the requirements for the operation of the Chinese and western table-setting skills, but also improves the comprehensive level of the hotel industry with the standardized and standardized service requirements.

155

位参赛选手
CONTESTANTS

5

位评审
JUDGES

800+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS



下午茶摆台

AFTERNOON TEA SETTING

- 一等奖：** 上海国际贵都大饭店
- 二等奖：** 上海宝隆宾馆
上海东方佘山索菲特大酒店
上海千禧海鸥大酒店
上海国际会议中心东方滨江大酒店
上海王宝和大酒店
- 三等奖：** 上海美丽园大酒店
上海星河湾酒店
上海蓝宫大饭店
绿地酒店旅游集团
上海浦东机场华美达大酒店
上海银星皇冠假日酒店

FIRST PRIZE: Hotel Equatorial Shanghai

SECOND PRIZE: Baolong Hotel Shanghai
Sofitel Shanghai Sheshan Oriental Resort
Millennium Hong Qiao Hotel Shanghai
Oriental Riverside Hotel Shanghai
Central Hotel Shanghai

THIRD PRIZE: Merry Hotel Shanghai
Chateau Star River Shanghai China
Blue Palace Hotel Shanghai
Greenland Hotel and Tourism Group
Ramada Plaza Shanghai Pudong Airport
Crown Plaza Shanghai

西式宴会摆台

WESTERN-STYLE BANQUET SETTING

- 一等奖：** 上海王宝和大酒店
- 二等奖：** 上海宝隆宾馆
上海国际贵都大饭店
上海蓝宫大饭店
绿地酒店旅游集团
上海银星皇冠假日酒店
- 三等奖：** 上海东方佘山索菲特大酒店
上海美丽园大酒店
上海星河湾酒店
上海千禧海鸥大酒店
上海浦东机场华美达大酒店
上海国际会议中心东方滨江大酒店

FIRST PRIZE: Central Hotel Shanghai

SECOND PRIZE: Baolong Hotel Shanghai
Hotel Equatorial Shanghai
Blue Palace Hotel Shanghai
Greenland Hotel and Tourism Group
Crown Plaza Shanghai

THIRD PRIZE: Sofitel Shanghai Sheshan Oriental Resort
Merry Hotel Shanghai
Chateau Star River Shanghai China
Millennium Hong Qiao Hotel Shanghai
Ramada Plaza Shanghai Pudong Airport
Oriental Riverside Hotel Shanghai

中式宴会摆台

CHINESE BANQUET SETTING

- 一等奖：** 上海宝隆宾馆
- 二等奖：** 上海国际贵都大饭店
上海千禧海鸥大酒店
上海蓝宫大饭店
上海王宝和大酒店
上海国际会议中心东方滨江大酒店
- 三等奖：** 上海东方佘山索菲特大酒店
上海美丽园大酒店
上海星河湾酒店
绿地酒店旅游集团
上海浦东机场华美达大酒店
上海银星皇冠假日酒店

FIRST PRIZE: Baolong Hotel Shanghai

SECOND PRIZE: Hotel Equatorial Shanghai
Millennium Hong Qiao Hotel Shanghai
Blue Palace Hotel Shanghai
Central Hotel Shanghai
Oriental Riverside Hotel Shanghai

THIRD PRIZE: Sofitel Shanghai Sheshan Oriental Resort
Merry Hotel Shanghai
Chateau Star River Shanghai China
Greenland Hotel and Tourism Group
Ramada Plaza Shanghai Pudong Airport
Crown Plaza Shanghai

6.2 馆 hall

2021 "HAIRROAD" WORLD BAKING DESSERT&CAKE CONTEST
CHINA REGION SELECTION COMPETITION
2021 "KENWOOD" CLW PATISSERIE ELITE COMPETITION

2021 “海融” FIPGC世界烘焙甜点&蛋糕大赛中国区选拔赛
2021 “凯伍德” CLW烘焙甜点精英赛

主办单位：上海博华国际展览有限公司、王森冠军联盟、CLW西点精英社
协办方：FIPGC、糖艺社

ORGANIZERS: Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.,
Wang Sen Championship League, CLW Patisserie Elite Competition

CO-ORGANIZER: FIPGC, Sugar Art Studio

FIPGC “世界烘焙、甜点 & 蛋糕大赛（中国区选拔赛）”是由甜点、冰激凌、巧克力联盟举办的比赛，面向全世界所有的国家。

FIPGC is a competition run by the Dessert, Ice Cream and Chocolate Federation and is open to all countries around the world.

18

位参赛选手
CONTESTANTS

4

位评审
JUDGES

1000+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

选手及观众来源 PLAYERS AND VISITORS FROM

烘焙师、烘焙爱好者、教育机构、行业内专业人士、采购商等
Bakers, baking lover, educational institutions, professionals in the industry, buyers, etc.

赞助商 SPONSORS



获奖名单 WINNERS

翻糖项目组 FONDANT

一等奖：翁子培 二等奖：王春侠 三等奖：吴峰
Champion: Zipei WENG Runner-up: Chunxia WANG Third: Feng WU

巧克力项目组 PULL SUGAR

一等奖：陈思远 二等奖：王丽丽 三等奖：段东旭
Champion: Siyuan CHEN Runner-up: Lili WANG Third: Dongxu DUAN

拉糖项目组 CHOCOLATE

一等奖：刘兆凯 二等奖：刘欣茹 三等奖：秦颖杰
Champion: Zhaokai LIU Runner-up: Xinru LIU Third: Yingjie QIN

8.1 馆 hall

2021 CHINA GELATO CHAMPIONSHIP FINAL

2021上海国际手工冰淇淋大师赛

主办方：上海博华国际展览有限公司

ORGANIZER: Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

大赛由上海博华国际展览有限公司主办，为了促进中国冰淇淋事业的发展，将新鲜健康的Gelato推广给更多的人。主办方博华自2013年起举办上海国际手工冰淇淋大师赛。我们力求搭建行业内专业平台，为热爱冰淇淋事业的人士提供交流之地。我们也期待行业内各路新秀老手，在此一展才华，掀起新一轮 Gelato 狂潮，共同推动中国冰淇淋事业发展。

The competition promotes the development of China's Gelato industry and bring fresh, healthy Gelato to more people. From its first held in 2013, the competition has been aimed to build a professional platform to promote the interaction and networking of Gelato professionals. We hope to create a new fashion of Gelato and promote the development of China's Gelato industry.

获奖名单

WINNERS

冠军：黄韵 Champion: Yun Huang
亚军：姜杰 Runner-up: Jie Jiang
季军：游雯玲 Third: Wenling You

选手及观众来源

PLAYERS AND VISITORS FROM

烘焙爱好者、冰淇淋店、餐饮企业、
烘焙店、西餐厅、酒店、咖啡厅等
Baking Lover, Ice Cream Shops, Catering Enterprises, Baking Shops, Western Restaurants, Hotels, Cafes, Etc.



20

位参赛选手
CONTESTANTS

3

位评审
JUDGES

1000+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

赞助商 SPONSORS

CARPIGIANE

LENGEL

臻宝

ARUIDE

Frigo

JOBLABEL 乔布斯

DLIGHT

蓝万国际

8.1 馆 hall

THE 8th WORLD OF BREAD CONTEST CHINA SELECTION

第八届世界面包大赛中国队选拔赛

授权方：世界面包大使团

主办方：世界面包大使（中国）、上海博华国际展览有限公司

AUTHORIZED BY: Ambassador of Bread China

ORGANIZERS: Ambassador of Bread China,
Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

世界面包大赛（Mondial du Pain）始于2007年，由世界面包大使团在法国创建，每2年举办一次，目前拥有60多个成员国的参与，参加的选手均代表其所在国家的最高面包烘焙制作水平。“世界面包大赛 - 中国队选拔赛”由世界面包大使团（中国）与上海博华国际展览有限公司共同主办，旨在促进中国餐饮业中西烘焙技艺发展交融，进一步挖掘餐饮业烘焙面点的市场潜力和优秀人才，专业烘焙师提供一个竞技和表演的舞台。

获奖名单

WINNERS

冠军：林业强 Champion: Ye qiang Lin

亚军：汪玉建 Runner-up: Yu jian Wang

季军：曹晓昌 Third: Xiao chang Cao

分赛区站点

DIVISION STATION

贵阳、重庆、郑州、成都、合肥、
宁波、长春、北京、鹰潭、长沙、
上海、广州

Guiyang, Chongqing, Zhengzhou,
Chengdu, Hefei, Ningbo, Chang-
chun, Beijing, Yingtan, Changsha,
Shanghai, Guangzhou



The World Bread Competition (Mondial du Pain) started in 2007 and was founded in France by the World Bread Ambassadors. It is held every 2 years and currently has more than 60 member states participating. The contestants all represent the highest bread baking level in their own country. "The World of Bread Contest China Selection" is co-host by the World Bread Ambassadors (China) and Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd. It aims to promote the development and integration of Chinese and Western baking skills in the Chinese catering industry, and further tap the market potential and excellent talents of baking in the whole catering industry, provide professional bakers a stage for competition and performance.

127

位参赛选手
CONTESTANTS

95

位评审
JUDGES

3500+

专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

赞助商 SPONSORS



8.2 馆 hall

THE 8th SHANGHAI FASHION DRINKS
COMPETITION FINAL

第八届上海国际潮流饮品创意制作 大赛全国总决赛

主办单位：上海博华国际展览有限公司

ORGANIZERS: Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.,

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”，经历过了 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，为当下爱饮品的食客们量身打造属于新潮流一代的时尚饮品。

By specifying raw materials and making creative drinks freely, the competition stimulates the innovation of beverage R&D, which creates the fashionable drinks and the new consuming trend for the current customers.

分赛区站点 DIVISION STATION

成都、郑州、上海、福州、广州、武汉
Chengdu, Zhengzhou, Shanghai, Fuzhou, Guangzhou, Wuhan

赞助商 SPONSORS



618
位参赛选手
CONTESTANTS

46
位评审
JUDGES

3500+
专业观众
PROFESSIONAL VISITORS

获奖名单 WINNERS

冠军：罗芳 / 亚军：闫雅静 / 季军：黄雅

Champion: Fang Luo / Runner-up: Yajing Yan / Third: Ya Huang

B2B ONSITE EVENT

B2B 现场活动报告

Sygle 餐饮在线网站及采购通小程序，是依托 HOTELEX 酒店餐饮展及 FHC 环球食品展资源，服务酒店及餐饮业的高端食品饮料一站式线上采购平台。在 HOTELEX 展会期间举办了多样活动：SYgle.com 餐饮在线 & Saladplate 现场体验区、专业买家社群活动暨 2021 Savory of Shanghai 上海奢厨国际美食峰会、上海餐饮商超企业配对会...

SYgle is a hotel and catering, high-end food and beverage industry vertical B2B website, resting on the powerful footing of HOTELEX series exhibition and the premium resources of FHC Shanghai Global Food Trade Show.

HOTELEX Shanghai 2021 held various events onsite: SYgle.com & Saladplate onsite experience, 2021 Savory of Shanghai, and Matchmaking Forum etc.





SYgle.com 餐饮在线 & Saladplate 现场体验区 SYGLE & SALADPLATE ONSITE EXPLORATION AREA

第三十届 HOTELEX 上海国际酒店及餐饮业博览会的海外 B2B 展区主要由 SYgle 餐饮在线, Saladplate 和 Informa Markets 集团组成的联合展台呈现, 现场集中展示了 55 家海外企业的产品, 并在现场进行了样品分发活动, 让精准买家在线下领取到了海外供应商的优质产品。同时在 SYgle 网站及小程序上联动展示了超过 800 家海外企业的产品, 真正实现了线上线下互动宣传的效果。

海外 B2B 展区收集了超过 450 位进出口商、采购商和餐饮店负责人的商务名片, 专业观众对 SYgle 餐饮在线线上平台反响热烈, 表示会持续关注线上 B2B 平台服务。

The overseas B2B Exploration Area at the 30th HOTELEX Shanghai International Hospitality Equipment & Foodservice Expo was mainly presented by SYgle.com, Saladplate and Informa Markets Group. Products of 55 overseas enterprises were displayed and samples were distributed on site and lots of precise buyers received the high-quality products from overseas suppliers offline. At the same time, the SYgle.com website and its mini program were showcased products from more than 800 overseas enterprises, and that makes the influence of online and offline interactive publicity is truly realized.

At the B2B Exploration Area, business cards of more than 450 importers and exporters, buyers and restaurant leaders were collected. Professional visitors responded warmly to SYgle.com online platform and expressed their continued attention to online B2B platform services.

上海餐饮商超企业配对会

MATCHMAKING FORUM

主办单位 / 上海博华国际展览有限公司、上海商情信息中心

ORGANIZERS / Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.,
Business Information of Shanghai

本届配对会活动邀请来自餐饮、商超、新零售等多个业态的 50+ 专业采购商代表莅临出席，与精选优质参展企业零距离交流市场消费趋势，促进供求资源高效对接。

The event invited more than 50 professional buyers from catering, supermarket, new retail and other industries. They communicated market trends with exhibitors onsite. The forum promoted the efficient connection between supply and demand resources.



感谢下列企业参与产品宣讲环节

英联斯特（广州）餐饮设备有限公司
无锡超科食品有限公司
智烘（上海）商贸有限公司
深圳市优饮尚品食品有限公司
米下（杭州）科技有限公司
山东淄博中强瓷业有限公司
川商（大连）贸易有限公司
帕瑟菲克投资有限公司
上海众特环保科技有限公司

THANKS TO

VESTA (Guangzhou) Catering Equipment Co., Ltd.
Wuxi Super Food Technology Co., Ltd.
Stronghold China Co., Ltd.
Shenzhen U Drinks Gourmet Food Co., Ltd.
Mixia (Hangzhou) Technology Co., Ltd.
Shandong Zibo Zhong Qiang Porcelain Co., Ltd.
Kawasho (DALIAN) Co., Ltd.
Pacific Coffee Investment Co., Ltd.
Shanghai Zhongte BioSure Professional Co., Ltd.

商超企业配对会采购商

农工商	邮乐网	品粹生态餐饮
绿地 G-super	苏宁易购	凤凰湘语
吉买盛	橙之迹供应链	新雅粤菜馆
D.I.G.	珍鼎餐饮	巴比馒头
城市超市	金文食品	小杨生煎
食行生鲜	啤酒阿姨	老盛昌汤包馆
两鲜网	和记小菜	美天菜场管理
本来生活	上海老站	
天天果园	HOME'S 私房菜	

2021 上海奢厨国际美食峰会

2021 SAVORY OF SHANGHAI

主办单位 / 上海博华国际展览有限公司

ORGANIZERS / Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

美食的艺术往往是食材，调味，烹饪器具，摆盘工艺和厨师创意和制作技艺的多重呈现。SAVORY OF SHANGHAI 上海奢厨国际美食峰会将这些元素融合碰撞，优选来自世界各地，不同产地，多元化品类的烹饪食材，特邀 10-12 位来自中西餐和甜品烘焙领域的 Celebrity Chefs 名厨，甚至是来自米其林餐厅的主厨来到现场，将每一款食材通过现场的处理和烹饪，以及厨师的精心讲解，为 VIP 客户和潜在买家代理商带来一场视觉、听觉和味蕾的感官享受体验。

2022 奢厨国际美食峰会将于 2022 年 12 月 14-16 日在 HOTELEX 第八届华南（深圳）国际酒店用品及餐饮博览会期间举办。

The art of food is often a multifaceted presentation of ingredients, seasonings, cooking utensils, plating techniques and the chef's creativity and craftsmanship. SAVORY OF SHANGHAI will integrate and collide these elements, select cooking ingredients from different origins and diversified categories from all over the world, and specially invite 10-12 Celebrity Chefs from the field of Chinese and Western food and dessert baking, and even the chef from the Michelin restaurant to come to the scene. Through the on-site processing and cooking, as well as the chef carefully explained, SAVORY OF SHANGHAI would bring a sensory enjoyment of the visual, auditory and taste buds to VIP customers, potential buyers and agents.

Savory of China will be held during the 8th HOTELEX South China (Shenzhen) on December 14-16, 2022.

赞助商 SPONSORS



品鉴内容 TASTING THE CONTENT

US AGRICULTURE / 美国农业产品
 LEGLE FRANCE / 法国丽固餐具
 ENJOY IT'S FROM EUROPE / 享味欧洲
 IDAHO CULINARY SEMINAR / 爱达荷优质食材烹饪研讨会
 ASC SEAFOOD SESSION ASC / 海鲜专场
 CAPPMA SEAFOOD SESSION / 中国水产流通与加工协会 海鲜专场
 KULBARRA BARRAMUNDI SESSION / 库巴乐尖吻鲈专场
 LEADER BEEF SESSION / 丽德尔牛肉专场
 WEIYANG.COM & LONG SOY SAUCE / 网易味央与龙牌酱油的完美搭配
 IS SEAFOOD SESSION / IS SEAFOOD 专场

30th HOTELEX MIRROR NIGHT

HOTELEX30周年——觅乐颁奖盛典



2021年3月29日，由上海博华国际展览有限公司举办的“食来运转，而立绽放”HOTELEX 30周年——觅乐颁奖盛典在国家会展中心隆重举行。

值此 HOTELEX 上海国际酒店及餐饮业博览会 30 周年之际，上海博华国际展览有限公司作为主办方，特邀央视及财经频道的主持人，和全国各地的星级酒店餐饮企业管理高层、海内外优秀展商代表及多年共同并肩作战的合作伙伴共同见证这场盛大聚会。

The 30th HOTELEX MIRROR NIGHT was held at National Exhibition and Convention Center (Shanghai) on March 29, 2021.

CCTV hosts, star hotel management executives, and representatives of excellent exhibitors from domestic and abroad were invited.





2021年度“觅乐”金奖

王力咖啡（上海）有限公司

Top 10最具影响力供应商

南侨食品集团（上海）股份有限公司
益海嘉里食品科技有限公司
上海开展贸易有限公司
众联（中国）中央厨房研究院
上海诚宇包装集团有限公司
上海侨好贸易有限公司
美得彼餐饮设备（上海）有限公司
上海永艺工贸有限公司
上海昂升餐具有限公司
格瑞果汁工业（天津）有限公司

Top10最受欢迎供应商奖

伍氏（中国）有限公司
好璃奥（上海）商贸有限公司
麦西恩食品（上海）有限公司
三能器具（无锡）有限公司
安徽华菱西厨装备股份有限公司
维益食品（苏州）有限公司
美乐家咖啡（上海）有限公司
厦门璞真食品有限公司
江苏高淳陶瓷股份有限公司
山东金伯特商用厨具有限公司

TOP 10最具影响力品牌

上海爱焙乐铝箔包装有限公司
伊莱克斯商用电器
意亚立餐饮设备（上海）有限公司
维他奶（上海）有限公司
麦隆咖啡销售有限公司
广州浩恩奉仕食品有限公司
莫林食品（嘉兴）有限公司
大昌洋行（上海）有限公司
上海味好美食品有限公司
立高食品股份有限公司

Top10最受欢迎酒店餐厅奖

南京香格里拉大酒店 - 江南灶
虹桥美爵私房菜
洲际酒店集团 - 彩丰楼
上海宏安瑞士大酒店 - 瑞丰阁
上海卓越铂尔曼大酒店 - 青·荟海鲜牛排馆
北京五矿君澜酒店 - 桃源小馆
上海海神诺富特大酒店 - 旋宫 50 旋转餐厅
上海新华联索菲特大酒店 - 乐轩华中餐厅
上海静安铂尔曼酒店 - 泛路西餐厅
绍兴大禹开元观堂

最佳合作伙伴奖

红餐网
抖增学院
超越美食精英会
职业餐饮网
餐饮老板内参
乐福咖啡学院
北京亚视凤凰广告有限公司暨美国《室内设计》中文版
中国轻工企业投资发展协会
上海市旅游行业协会饭店业分会
浙江省饭店业协会
四川省旅游饭店行业协会
山东省旅游饭店协会
北京市旅游行业协会
青岛咖啡专业委员会
广东酒店行业协会
啡视界
游心咖啡
天猫 Café
王森商业文创
世界面包大师团（中国）
子然设计
LOGO 大师
哥伦比亚咖啡生产者协会

Top 10产品创新奖

大由实业（上海）有限公司
北京三元食品股份有限公司
上海夏之雪制冷设备有限公司
上海敏迪商务咨询有限公司
广州珈兴贸易有限公司
上海鲜翠食品有限公司
深圳国创名厨商业设备制造有限公司
倍世（中国）贸易有限公司
浙江千家汇电器设备有限公司
广西横县张一元饮品有限公司

Top 10传承突破奖

深圳市意利商贸有限公司
上海庭欣纸制品有限公司
上海强安餐饮设备有限公司
广州诺道夫电器有限公司
北京西科盛世通酒店会展设备制造有限公司
北京安德鲁水果食品有限公司
上海缘汇食品有限公司
黄山水工茶业有限公司
无锡市金城环保炊具设备有限公司
广州美厨集团

Top10优秀连锁品牌奖

周黑鸭	久久丫	西树泡芙
袁记云饺	又卷烧饼	紫燕百味鸡
罗森	掌上韩品	
继光香香鸡	山林大红	

HOTELEX30周年特别奖

HOTELEX 30周年 领先品牌供应商奖

上海酒总酒店设备有限公司
上海福井克莱福特工艺品有限公司
斯科茨曼制冰系统(上海)有限公司
福建省武夷山嘉乐食品有限公司
杭州味全食品有限公司
恒天然商贸(上海)有限公司
上海金城制冷设备有限公司
惠家用电器有限公司
温特豪德贸易(上海)有限公司
英联斯特(广州)餐饮设备有限公司
明辉集团
迈科清洗科技(中山)有限公司
广州大正集团有限公司
鲜活果汁有限公司
广州蒸烩煮食品有限公司
福州开发区正点食品有限公司
星崎冷热机械(上海)有限公司
江苏康乃馨纺织科技有限公司
上海海融食品科技股份有限公司
德馨浓缩饮料(上海)有限公司
慧而特(中国)餐饮设备有限公司

HOTELEX 30周年 杰出贡献人物奖

王朱岑 | 王力咖啡(上海)有限公司
郑建平 | 浙江楠宋瓷业有限公司
张洪斌 | 上海唐年
杜安辉 | 南通斯得福纺织装饰有限公司
曹波 | 高达食品设备有限公司
Wolfgang Syhr | 瑞仙贸易(上海)有限公司
许立宁 | 卡比詹尼(中山)机械制造有限公司
刘澍 | 上海吉晟贸易有限公司
姜军 | 上海星剑实业有限公司
柳新荣 | 佳禾食品工业股份有限公司
韩小四 | 上海泛亚经贸有限公司
卢发 | 水精灵封口机公司
沈伟刚 | 杭州品克科技有限公司
詹咏梅 | 上海创绿餐饮设备有限公司
王晓杰 | 福州市帮利茶业有限责任公司

HOTELEX 30周年 餐饮行业匠心人物奖

杜嘉宁	张俊杰
刁成磊	李田宏
卢道强	潘心康
潘玮	莫狄亨
朋福东	陈勇

2020年度 天猫咖啡品牌奖

速溶咖啡之星 | 三顿半
挂耳咖啡之星 | 隅田川
咖啡液之星 | 永璞
咖啡豆之星 | LAVAZZA
胶囊咖啡之星 | NESPRESSO
云南咖啡创新奖 | 辛鹿 SINLOY
餐饮零售咖啡奖 | 肯德基 KCOFFEE
黑马咖啡奖 | 时萃
黑马咖啡奖 | 鹰集
数字化创新奖 | 雀巢感 CAFE

2021年度 杰出餐饮设计师奖

吴为	利旭恒
赵益平	蔡雨洋 周博
沈嘉伟	刘沁
伊振华	刘芮言 唐嘉骏
蔡鸣	龚勤
黄金程	韩薛
刘道华	蔡岳峰
敖瀚 唐云	





指导单位：上海市文化和旅游局 / Guidance Unit: Shanghai Municipal Administration of Culture and Tourism

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

Organizer: China Tourist Hotels Association, CTHA / Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

邮件 / E-mail: Hotelex@imsinoexpo.com

上海总公司电话 Tel: 86-21-33392465/2244 | 广州分公司电话 Tel: 86- 20-32278888 | 北京分公司电话 Tel: 86-10- 87546868

www.hotelex.cn / www.sygle.com