

HOTELEX SHENZHEN 2023

# 2023深圳国际酒店及 餐饮业博览会

## 展后报告 POST SHOW REPORT

/ 同期举办 /

深圳国际酒店及商业空间博览会 | CBE深圳国际烘焙甜点及轻餐展  
HOTELEX深圳咖啡茶饮美食节 | 生活方式深圳秀

2023年12月14-16日

深圳国际会展中心(宝安)



# 精彩回顾

2023 HOTELEX  
SHENZHEN



## 展会介绍

- 2023年12月14-16日，2023深圳国际酒店及餐饮业博览会于深圳国际会展中心（宝安新馆）10-16号馆顺利举行。
- 展会由上海博华国际展览有限公司主办，并由中国轻工企业投资发展协会、全联烘焙业公会、广东省酒店行业协会、深圳市烹饪协会、深圳市酒店业商会联合主办。展会同期举办深圳国际酒店及商业空间博览会、CBE深圳国际烘焙甜点及轻餐展、HOTELEX深圳咖啡茶饮美食节及生活方式深圳秀。

# 2023深圳国际酒店及餐饮业博览会 盛大开幕

12月14日开幕式当日上午10时，隆重的开幕典礼在深圳国际会展中心（宝安新馆）南登录大厅举行。

作为聚行业之力打造的又一品牌旗舰展，HOTELEX携7届广州展深耕华南资源首度挥师深圳备受各方瞩目。出席剪彩嘉宾如下——

中国百货商业协会

中国轻工企业投资发展协会

广东省酒店行业协会

全联烘焙业公会

广东省保健食品行业协会

广东省食品学会

广东省粤菜产业发展促进会

深圳市酒店业商会

深圳市保健协会

深圳市饭店业协会

世界咖啡与烈酒大赛中国区总决赛评审

君乐宝乳业集团有限公司

深圳华侨城会展管理有限公司

上海博华国际展览有限公司

深圳市商务局

中国旅游饭店业协会

中国医药保健品进出口商会

国际华联烘焙总会

广东省连锁经营协会

湖南省旅游饭店协会

深圳市烹饪协会

深圳市健康产业发展促进会

深圳市跨境电子商务协会

中国饭店协会

2023世界拉花艺术大赛世界冠军

众联（中国）中央厨房研究院

深圳市招华国际会展运营有限公司



# 展会大数据



20万平米 面积



1500+ 展商



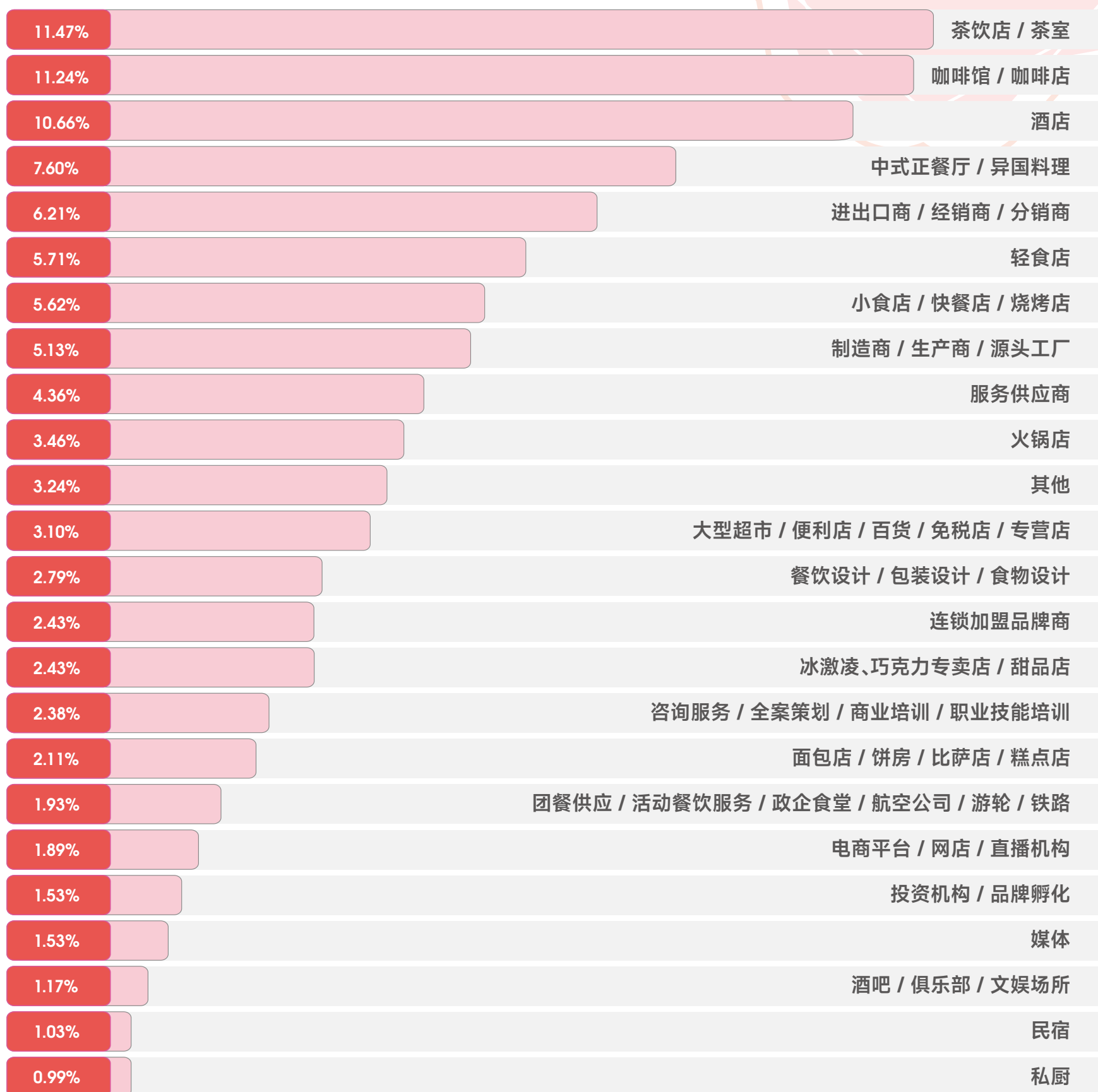
80+场 活动及赛事



10万+ 专业观众和买家



## 观众来源行业分布



# 精选优质展商一览



以上排名不分先后

# 展商寄语

## 德馨食品 总经理——史文超

弹指一挥间，德馨食品作为饮品配料服务商的一员，在博华打造的Hotelex展会平台上，与众多友商一同服务中国餐饮客户、服务亿万消费者，已经走过十年发展之路。

对博华提供的舞台和服务，我们有太多的感恩和收获。

我在2000年江南大学食品专业毕业后，一直在饮品配料行业服务。前十年是服务工业客户，参加过相关的行业展会。当时同样年年参展，看到的是相关展会起起落落的不容易。但是Hotelex完全不一样，一路高歌，规模不断扩大，参展人员持续新高。十年餐饮现制饮品的快速发展变化，精彩纷呈，目不暇接，正是有Hotelex展会，我们及时知悉行业前沿动态，不断调整自己，迎合创新变化；正是身处展会其中，我们的想像力才能跟上行业的真实发展。

面对将来，我们期待博华将Hotelex办得更有内涵、更国际化。期待在博华的各类展会、竞赛、论坛平台上，德馨和各参展商能齐心协力，服务好中国餐饮行业各家品牌，助力中国餐饮文化走向全球。

## NUOVA DISTRIBUTION CHINA 总经理——王欣

时光荏苒，我们与HOTELEX携手共进的这些年里，是行业蓬勃发展的见证者与亲历者。通过HOTELEX这样一个行业翘楚平台，我们从意大利把品牌引进至今。无论是在渠道发展，品牌市场推广等方面，渐渐形成了一定的规模及影响力。尤其是在全国经销商布局及品牌形象推广这两方面，HOTELEX起到了关键性作用。在行业竞争环境日益激烈的今天，多维度的品牌露出与多元化的合作使我们与HOTELEX紧密相连。

最后我祝愿NUOVA DISTRIBUTION CHINA与HOTELEX一起，砥砺前行，再创辉煌！

## 杭州品克科技有限公司 总经理——沈伟刚

2023 深圳展在深圳国际会展中心开展，本次我们的意大利百年品牌贝泽拉咖啡机和德国美乐家全自动咖啡机的展示格外引人注目，市场反响非常出色。此外，公司新品Frego万能蒸烤箱在深圳展会亮相，得到认可和关注。我们相信，在博华的努力下，展会会进入更高质量的发展，让企业与客户共迎时代的机遇，共享商机。

## 君乐宝乳业集团股份有限公司 乳品原料事业部销售总监——张威

深圳酒店展一直专业，今年的深圳联展再次创新，为展商提供了更多、更宽、更多元化的交互平台，希望深圳展会越来越好，更多赋能展商，更好助力行业。

## 高达食品设备有限公司/英联斯特（广州）餐饮设备有限公司 市场经理——Alice Xu

在深圳这样一场充满活力和机遇的展览中，我们展示最新的产品和服务，为行业发展贡献一份力量。来往客户络绎不绝，我们坚信通过合作，我们与合作伙伴都将共同实现业务的增长和成功。

## 众联中央厨房研究院 会展总经理——陈铃

弹指一挥间，德馨食品作为饮品配料服务商的一员，在博华打造的Hotelex展会平台上，与众多友商一同服务中国餐饮客户、服务亿万消费者，已经走过十年发展之路。

对博华提供的舞台和服务，我们有太多的感恩和收获。

我在2000年江南大学食品专业毕业后，一直在饮品配料行业服务。前十年是服务工业客户，参加过相关的行业展会。当时同样年年参展，看到的是相关展会起起落落的不容易。但是Hotelex完全不一样，一路高歌，规模不断扩大，参展人员持续新高。十年餐饮现制饮品的快速发展变化，精彩纷呈，目不暇接，正是有Hotelex展会，我们及时知悉行业前沿动态，不断调整自己，迎合创新变化；正是身处展会其中，我们的想像力才能跟上行业的真实发展。

面对将来，我们期待博华将Hotelex办得更有内涵、更国际化。期待在博华的各类展会、竞赛、论坛平台上，德馨和各参展商能齐心协力，服务好中国餐饮行业各家品牌，助力中国餐饮文化走向全球。

## 福清睿辉食品有限公司 副总经理——王传鹏

感谢HOP提供了一个良好的展示、沟通平台，睿辉食品（RUIHUI FOOD）与HOTELEX酒店餐饮系列展会合作多年，通过这样具有国际性，专业性的行业盛会，充分的展现了睿辉食品作为一家集烘焙、速冻食品研发、生产、销售、品牌运营于一体的产业链公司的企业实力与品牌价值。未来睿辉也将与HOP继续携手共进，共同进步。

## 吉猫集团 董事长——向四忠

在这个充满机遇和挑战的时代，展会是一个重要的交流平台。新的一年又是新的起点，新征程，新机遇，愿各位参展商能够抓住机遇，迎接挑战，共创美好未来！祝展会圆满成功！  
2024hotelex深圳酒店用品展，吉猫集团和您不见不散

## 北京三元食品股份有限公司 特渠事业部总经理——房立红

作为与共和国共成长的民族乳企，三元食品感谢2023HOTELEX 深圳国际酒店及餐饮业博览会提供的专业交流平台。在这里，我们展示三元作为“专业乳品伙伴”的产品及服务，与来自全国各地的酒店和餐饮业专业人士以及客户深入交流、拓展业务。三元将继续与HOTELEX展会携手，期待为更多酒店和餐饮企业提供优质创新的产品和服务。

## 桔品茶业 总经理——黄云

不知不觉中，桔品茶业作为茶叶应用服务商，与博华Hotelex展会已经合作数年，感谢Hotelex为餐饮行业创造交流沟通的平台，在2023深圳Hotelex展会上，桔品茶业以“工艺造茶香，自然寻本味”为主题，带来一场自然茶香盛宴，让更多人了解和认可桔品茶业带来的优质好茶，也为餐饮行业的发展不断赋能。

在这个竞争激烈的市场风云中，满足现代人追求简单喝好茶的生活方式，一直是桔品茶业不变的使命，通过Hotelex展会，我们更加坚信，专注聚焦，心无旁骛，Hotelex也始终陪伴着我们，共同应对挑战。未来，希望我们继续保持密切的合作，共同推动餐饮行业的繁荣与发展，也期待未来继续携手前行，共创美好未来！

# HOTELEX深圳咖啡茶饮美食节

首秀鹏城，2023 HOTELEX 深圳携旗下备受C端市场欢迎的 2023 深圳咖啡茶饮美食节强势登陆，汇集100+头部优质供应链端咖啡品牌、连锁咖啡品牌及潮流咖啡馆等，为C端消费者奉上一场咖啡美食爱好者的盛事嘉年华。



## 咖啡节精选展商一览



以上为部分咖啡节展商，更多详情请关注：

公众号：HOTELEX上海酒店及餐饮展

小程序：Hotelex go

官网：<https://www.hotelex.cn/>

# 精彩活动

## 2023 HOTELEX SHENZHEN



### 2024世界咖啡拉花艺术大赛 中国区选拔赛深圳分赛区

授权单位 World Coffee Events

主办单位 上海博华国际展览有限公司

联合主办 全联烘焙业公会



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。本次比赛一共有21名选手参赛，经过3天的激烈角逐，一共晋级了6名选手代表深圳分赛区参加明年3月的总决赛！



赞助商



#### 获奖名单：

第一名 骆贤

第二名 陈梓聪

第三名 黎志豪

第四名 张厚兰

第五名 巫骞

第六名 斯恩林





# 2024世界咖啡冲煮大赛 中国区选拔赛深圳分赛区

授权单位 World Coffee Events

主办单位 上海博华国际展览有限公司

联合主办 全联烘焙业公会



世界咖啡冲煮大赛是World Coffee Events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。



赞助商



泰摩咖啡®

HARIO

MIYUAN COFFEE

三豆客 SANTOKER



MIYUAN COFFEE



Cafabreak布蕾克

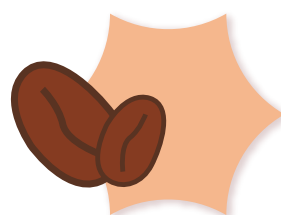
CAPTAIN GEORGE

HW-3BOMBER

大正咖啡集团

DiFluid

搞搞咖啡



## 获奖名单:

第一名 罗海琪

第二名 余彦均

第三名 张嘉蔚

第四名 丁梦阳

第五名 何佩仪



# 2024咖啡烘焙大赛 中国区选拔赛深圳分赛区

授权单位 World Coffee Events

主办单位 上海博华国际展览有限公司

联合主办 全联烘焙业公会



世界咖啡烘焙大赛是由世界咖啡与活动的先驱世界咖啡赛事组委会 World Coffee Events 基于推广精品咖啡发起的专业咖啡赛事。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。

2024世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛深圳分赛区的赛场上，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。



## 赞助商



## 获奖名单：

第一名 孙佳博  
第四名 方墅

第二名 邱志祥  
第五名 李周祥

第三名 蔡鸿羽



# 2024世界咖啡与烈酒大赛 中国区总决赛

授权单位 World Coffee Events

主办单位 上海博华国际展览有限公司

联合主办 全联烘焙业公会



世界咖啡与烈酒大赛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。选手需要在10分钟比赛时间内制作4杯咖啡与酒的创意饮品。



赞助商



Scotsman  
Ice Systems

BALIQU

津自  
TEAM

HARIO

## 获奖名单：

第一名 李惟沁

第二名 陈静

第三名 林虹

第四名 谢倬禄

第五名 庞伟鸿

第六名 梁智聪

# ALL Star 世界冠军表演秀



All-Star是由上海博华国际展览有限公司举办的中国冠军咖啡师表演秀。表演嘉宾皆来自中国咖啡冠军团。让咖啡爱好者有机会和冠军近距离交流、学习。冠军咖啡师的精彩表演和教学会为许多咖啡爱好者带来灵感和技巧。

# “十年有成 经典重现” 潮饮全明星赛



自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10届的累积，已经获得饮品业和大众的认知。大赛通过限定赞助商原料和自由发挥，制作创意饮品，激发饮品研发人员的创造能力，通过对潮流饮品的竞技和诠释，共同传播茶饮文化，带动饮品市场发展，引领行业新趋势。

潮饮十周年邀请历届十届潮饮大赛全国总冠军、往届潮饮大赛优秀选手代表&寻味赛获奖选手作为“潮饮全明星赛”表演嘉宾，现场制作2款创意潮流饮品，聚集调饮界精尖高手，以demo分享形式、以技术为语言进行互动与交流。



**潘升仪**

第一届潮饮大赛全国总冠军  
7分甜产品负责人



**张俊杰**

第五届潮饮大赛  
全国总冠军



**尚超**

第七届潮饮大赛  
全国总冠军



**林育丞**

第九届潮饮大赛  
全国总冠军



**胡雪**

第十届潮饮大赛  
全国总冠军



**杨科**

第九届潮饮大赛  
全国总决赛亚军



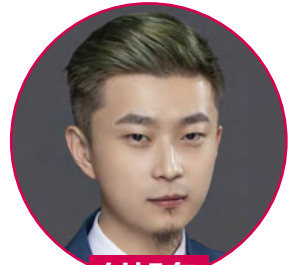
**张校宁**

第九届潮饮大赛  
全国总决赛亚军



**黄梦婷**

第十届潮饮大赛  
全国总决赛亚军



**付旭东**

潮饮寻味赛  
最佳创意理念饮品获得者



**刘璇**

潮饮寻味赛  
最佳商业价值饮品获得者



# CFCA中国精品巧克力大赛 深圳赛区

主办单位



CFCA Chocolate Talent精品巧克力大赛秉持推广精品巧克力文化的初心：公平、健康、原创、低碳，永远开放的面向所有热爱精品巧克力的参与者，永远致力于为精品巧克力行业注入无限活力。

CFCA Chocolate Talent比赛分为两个板块：精品巧克力赛区和精品巧克力饮品赛区，从中评审产生四大奖项：精品巧克力设计师奖、精品巧克力工艺师奖、精品可可饮品大师奖和最佳人气奖。为国内雨后春笋般不断涌现的精品巧克力从业者，提供在各自擅长的领域一试身手的专业平台。



赞助商



## 获奖名单：

### ·指定豆获奖名单·

金奖：徐建华(namacocoa)

银奖：王义(叁言可可)、林淑卿(清萃 SIMTRET)、陈诗琪(GEECOLATE)

铜奖：潘隆(A Giraffe)、李增浩(BeanBANG)、何金阳(ALLYOUWANT)、  
宫艳艳(岩溶黑巧)、林伟翰(BUTCHOC 不巧)

### ·饮品大师·

金奖：何金阳

银奖：梁景俊

铜奖：赖浩辉

特别奖：金瑶宇





# 2024上海国际披萨大师赛 华南赛区

主办单位



协办及技术支持单位



上海国际披萨大师赛是由上海博华国际展览有限公司在2013年发起主办的一项比赛，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提供表演、竞技和交流的平台。希望通过大师赛激励优秀的披萨师，提升开拓他们的技能与眼界，打造属于这个时代的pizza“大师”。同时也为亚洲地区的pizza师搭建了一个互相交流、丰富技艺的公平、公正的平台。



赞助商



## 获奖名单:

冠军: 温水清  
殿军: 江立贤

亚军: Rachort  
季军: Ceshr

季军: 布兰特



# 2023 HOTELEX国际厨师精英赛 (深圳)

主办单位



为了给全球各地厨师提供一个向社会展示大师风采和精湛厨艺的舞台，上海博华国际展览有限公司携手深圳市烹饪协会在深圳国际会展中心(宝安新馆)举办首届2023HOTELEX国际厨师精英赛(深圳)。



赛事分为团体赛和个人赛两大项目，囊括了正餐、精致餐饮、海鲜姿造、蔬菜水果雕塑、中式热菜、创意简餐、中式点心、西点点心、面塑9大类别。



## 获奖名单:

### ·团体赛·正餐·

- 特金奖: 昆明饭店有限公司
- 金奖: 汉舍中国菜馆、澳门南番顺功夫顺德菜
- 银奖: 中华厨艺学院、广州市师烤餐饮管理有限公司、星洲香港餐饮集团
- 铜奖: 深圳贰零肆陆餐饮管理有限公司、深圳东海新生活代表队、深圳名厨委代表队、深圳市宝安区职业教育集团第二校区、清晖小苑·顺德菜、山东逐梦青年队、汕头市餐协潮菜名厨委、台湾代表队

### ·团体赛·精致餐饮·

- 最佳味道: 春江潮、深圳跃禧餐饮有限公司
- 最佳人气: 云璟·深圳莱佛士酒店、喜公馆
- 最具商业价值: 佳宁娜餐饮、徐记海鲜
- 最佳创意: 深圳大秦小宴餐饮管理有限公司、深圳黑丁餐饮管理有限公司
- 最佳特色美食: 蔡澜点心、陈鹏鹏餐饮(广东)有限公司
- 最佳展台: 嵘悦公馆、半岛豪苑酒家(深圳福田店)

### ·个人赛·中西式点心·

- 金奖: 江上波、荀守云、钟海林、谢碧霞、陶友平、邓国森、李思雄、陈大创
- 银奖: 赵仕强、邱立海、曾献龙、罗志亮、梁锦锋、梁洪彬、何福世、余伟雄
- 铜奖: 萧晓晴、马勇军、莫金伟、黄朝玲、张展涛、向湘、苏学玉、叶建洪、林秋荣、陈其武、徐灼皇、陈伟林、袁力红、樊勇贵、黄彦豪、陈泽斌、黄光明、林展薇、文谦
- 优异奖: 周琳、胡育山、刘君华、孙周、韩永如、刘深

### ·个人赛·中式热菜·

- 金奖: 姚仕高、林和达、林海斌、朱洪朗、苏亚李、蓝新怀、蓝武强、杨永丽、李勤刚
- 银奖: 徐虎、黄相甫、朱永杰、江立源、陈祥福、李桂平、卞智伟、王钊、徐文龙、唐清伟、何子键、郑昊文、宁涛、赖润龙、王正亚、伍叶兴、梅志敏、蔡忠显、陈树腾、李光超、翁畅安、廖家忠
- 铜奖: 黄洪威、赵志新、周锦驰、邹民军、李世勇、黄建铭、陈昌柱、洪波、许永鑫、王继财、李智超、周加诺、罗旭、徐大维、欧阳强、左正辉、王帅、宋怀军、毛青、李千、马成国、方朝海、李超锋、张毅群、陈天龙、袁志刚、沈华斌、黄志怀、马允舒、梁育辉、管亚卓、于景水、游海波、刘少颖、陈志明、涂受阳、符康辉、王敏、王琛、苏家立、朱海罗、和一品、陈剑雄、任国锋、晏鸿宇、张新悦、刘杰、张爱平、朱齐美、林晓生、潘辉、龙妍婧、方佳、黄深强
- 优异奖: 陈婷、朱迎澳

### ·个人赛·蔬菜水果雕塑·

- 银奖: 陈耀富
- 铜奖: 邱华志、陈修齐、许富文
- 优异奖: 吴培身、温昊、裴富灏

### ·个人赛·面塑·

- 金奖: 于景山
- 银奖: 朱世豪、黄思明、郭胜华
- 铜奖: 井栋

### ·个人赛·海鲜姿造·

- 铜牌: 潘勇成、丘远宏、石雪亮、林礼祯、杜跃
- 优异奖: 彭荣华、谢建宇、吴杰、李照太

### ·个人赛·创意简餐·

- 金奖: 蔡思然、蔡晓兰
- 银奖: 龙佩之、杨正、黄湘、林增佳、温水清
- 铜奖: 杨也强、刘杰、陈淑鑫、关振强、宁涛、卢思伟、陈迎旭、李晓诚
- 优异奖: 雷鹏、张子豪、陈敏华、王海森、黄贵江、朱军柱、吕诗岸、陈维佳、张润



# 精彩论坛 2023 HOTELEX SHENZHEN

## 2023咖啡饮品新媒体营销大会

- 时间：2023年12月14日 14:00-17:30
- 地点：13号论坛区13H80（13号馆近7号门）
- 主办单位：晓咖传媒（广东）有限公司、上海博华国际展览有限公司



大会聚焦咖啡饮品行业的市场环境，集结了具有商业实战力的资深大咖、同行优秀创业者，通过专题分享和圆桌对谈的形式，结合市场热点和品牌自身经历，向观众输出品牌如何通过新媒体创新、突围等经验和干货内容。



Herman So



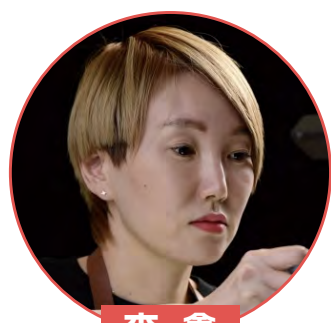
陈昱亨



果妈



君羊



李鑫



刘毅



晓晓



朱文杰

### 议题内容 | CONTENT

供应链如何赋能新媒体，助力打造航母级咖啡品牌？

品牌如何通过新媒体营销，实现巨量变现？

如何做好品牌营销，在低价市场中突围？

圆桌论坛  
「新咖啡饮品 新流量 新玩法」

颁奖

### 嘉宾 | SPEAKER

王力精品咖啡学堂创始人 | 君羊

晓咖传媒创始人 | 晓晓

知名品牌零售、餐饮、消费品和商学院等领域人才发展专家 | 朱文杰

主持人：  
晓咖传媒创始人——晓晓

嘉宾：  
微培咖啡创始人——果妈  
路易·欠蹬 董事长——陈昱亨  
优你咖啡 培训主管——李鑫  
急急脚咖啡品牌创始人 & 主理人——Herman So  
咖啡汤 IP 主理人 / OP48 创始人——刘毅

「咖啡饮品商业红人榜」+  
「创新营销力咖啡品牌」

# 2023第四届中国绿色消费节(深圳站)

■时间：2023年12月14日 09:30-17:00

■地点：15号论坛区15L02（15号馆内近14号门）

■主办单位：深圳市饭店业协会，上海博华国际展览有限公司

■承办单位：深圳市绿色饭店发展促进会



本次论坛邀请了来自深圳市相关协会领导和相关行业企业高管，共同探讨绿色消费与酒店饭店业的未来，促进行业高质量发展，并在现场发布《绿色餐饮经营与管理》标准。



## 议题内容 | CONTENT

主持人开场、领导致辞

启动仪式：政府领导及协会领导  
第四届中国绿色消费节启动仪式

标准宣贯：中国饭店协会 资深副会长 | 平安稳  
《绿色餐饮经营与管理》(GB/T40042-2021) 标准宣贯

优秀案例分享：现代城市智慧绿色农业  
深圳市海卓生物科技有限公司 CEO | 凌小明

原力能源 VPP 酒店行业能源价值新路径

ESG 金融如何助力饭店业低碳发展

空气质量新革命赋能行业转型

智能化产品提升酒店运营效率

圆桌论坛：绿色消费引领行业高质量发展

王文辉 | 深圳市绿色饭店发展促进会 执行会长  
金海威 | 星河吉臻臻品之选酒店 总经理  
丘顺安 | 深圳市川页酒店顾问有限公司 CEO  
崔永超 | 德金会展酒店群 总经理  
李伟标 | 徐记海鲜深圳区域 总经理

# 2023中国食品产业集群创新发展论坛

■时间：2023年12月14日 下午

■地点：16号论坛区16A24(16馆内近7号门)

■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



本次论坛以“强链促产，合力共赢”为主题，邀请产业集群内蓬勃发展的知名企业、产业集群负责人，共同探索新型产业集群协同发展模式，展望我国食品行业现代化发展的新方向。



## 议题内容 | CONTENT

主办方领导致辞

中国食品产业带发展趋势解读

数字化引领食品产业发展

高标准高质量  
打造农业中关村现代食品营养谷

锚定千亿产业群 打造水经济引擎

海洋牧场大潮下海洋功能性  
食品产业思考

低温乳品行业趋势探讨

圆桌对话：  
助推企业高品质发展，  
食品产业集群转型升级

## 嘉宾 | SPEAKER

中国轻工企业投资发展协会理事长 | 李国都  
上海博华国际展览有限公司总经理 | 章学强

沥金创始人 | 静仪

中国轻工企业投资发展协会副理事长 | 刘旭

北京市平谷区科技和信息化局书记、局长  
中关村科技园区平谷园管理委员会党组书记  
史立成

佛山市三水区招商局副局长 | 左国基

官栈副总裁 | 孙志国

卡士市场中心总经理 | 王晓璇

中国轻工企业投资发展协会副理事长 刘旭  
重庆市人民政府驻广东办事处经济合作处处长 | 黄毅  
苏州市姑苏区平江新城党工委委员、  
管委会副主任、苏锦街道党工委委员 | 叶涵  
广东省肇庆市投资促进局副局长 | 刘小辉  
河南省新乡卫辉市铁西工业开发区副主任 | 何玉银

# 品味不同酒米带来的味觉体验 日本国税厅清酒分享会

■时间：2023年12月14日

■地点：10号馆10A会议室（展馆二层10-11号连接馆）

■主办单位：上海博华国际展览有限公司、日本国税厅

日本国税厅清酒分享会携手古橋酒造株式会社、株式会社 Sake RD、有限会社池留本店、株式会社利休蔵、名鉄協商为大家提供五款清酒知识讲解及品鉴。



## 议题内容 | CONTENT

品味不同酒米带来的味觉体验  
-日本国税厅清酒分享会

## 嘉宾 | SPEAKER

曾海添

曼彻斯特大学工商管理硕士  
精酿啤酒品牌“松间酿坊”创始人  
资深餐酒顾问Cicerone认证啤酒侍酒师  
WSET葡萄酒与烈酒高级认证  
SSI认证喇酒师、烧耐喇酒师、日本酒酒匠

# 2023潮饮创新者大会

■时间：2023年12月15日

■地点：13号论坛区13H80（13号馆内近7号门）

■主办单位：上海博华国际展览有限公司

■特别支持单位：国茶实验室

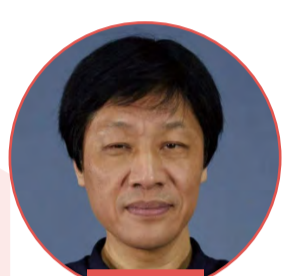


时逢“上海国际潮流饮品创意制作大赛”十周年，大赛主办方上海博华国际展览有限公司特别策划“十年有成 经典重现”主题活动，以期藉由潮饮搭建的平台与桥梁，和行业内各链条端品牌进行一次深入的对话与交流。大会从研发端出发围绕“创新”展开研发思路的探讨与分享，向行业展示具有趋势性、前瞻性的主题内容。



张三星

幸也咖啡&下一站奶茶  
创始人



罗军

国茶实验室  
创始人



侯元媛

益禾堂  
高级研发经理



梁吉智

潮饮  
荣誉评审



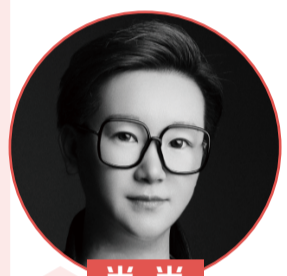
黄启成

桂桂茶  
首席产品官



王玮廷

KOI  
研发总监



肖肖

广芳园  
研发总监



戴建波

兵立王  
研发总监



杨世忠

百分茶  
研发负责人



鹤九

餐饮界新媒体创始人  
哈谷传媒CEO



姚日杰

顽徒  
副总裁



潘升仪

7分甜  
产品负责人



谢灿武

挞柠  
创始人



曾繁荣

潮饮  
荣誉评审



章璐

柠檬森林  
创始人



刘寿

悸动烧仙草  
研发总监



陈文勇

四会桔田源生物科技有限公司  
董事长



李闻笛

福鼎市人民政府  
副市长



沈一鸣

甜啦啦  
研发总监

## 议题内容 | CONTENT

新营养革命时代的新茶饮未来趋势

以需求驱动创新，以产品助力发展

圆桌论坛  
市场洞悉：未来茶饮创新趋势

2023 饮品行业发展趋势简报

茶饮如何更出圈更抢眼

一个潮饮研发者的十年

国内首个《手打柠檬茶》标准解读

圆桌论坛 | 产地、食材、  
供应链与调饮的新机遇，  
未来茶饮如何破圈？

下沉市场的爆款研发思路

“十年有成 经典重现”颁奖典礼

## 嘉宾 | SPEAKER

国茶实验室创始人 | 罗军

益禾堂高级研发经理 | 侯元媛

主持人：  
潮饮荣誉评审 | 梁吉智  
分享嘉宾：  
桂桂茶首席产品官 | 黄启成  
KOI 研发总监 | 王玮廷  
广芳园研发总监 | 肖肖  
兵立王研发总监 | 戴建波  
百分茶研发总监 | 杨世忠

餐饮界新媒体创始人  
& 哈谷传媒 CEO | 鹤九

顽徒副总裁 | 姚日杰

7分甜产品负责人 / 首届潮饮大赛总冠军  
潘升仪

挞柠创始人 | 谢灿武

主持人：  
潮饮荣誉评审 | 曾繁荣  
分享嘉宾：  
福鼎市人民政府副市长 | 李闻笛  
悸动烧仙草研发总监 | 刘寿  
柠檬森林创始人 | 章璐  
四会桔田源生物科技有限公司董事长 | 陈文勇

甜啦啦研发总监 | 沈一鸣

# 第十四届中央厨房（预制菜）建设与发展高峰论坛

■时间：2023年12月15日

■地点：15号论坛区15L02（15号馆内近14号门）

■主办单位：众联中央厨房研究院 | 中国烹饪协会中央厨房技术研究院  
中国安全食品中央厨房研究院 | 上海博华国际展览公司



近年来全国各地掀起中央厨房建设热潮，如何在市场高度饱和，使得企业在竞争白热化的市场中脱颖而出，拔得头筹？本次论坛从产品、管理、硬件设备、软件程序等多个角度展开深入探讨。



肖乃玉



毛文星



刘达



高顺林



陈晓文



周飞



陈沪

## 议题内容 | CONTENT

## 嘉宾 | SPEAKER

广东省预制菜产业现状及未来发展方向研讨

**肖乃玉**  
仲恺农业工程学院教授、博士、博导，省重点实验室食品智能贮藏与保鲜方向带头人，广东省食品绿色包装工程技术研究中心主任，中央厨房岭南特色食品绿色制造工程技术开发中心主任。

预制菜如何摆脱质疑以及中央厨房如何为预制菜发展赋能

**毛文星**  
江南大学硕士研究生、众联（中国）中央厨房研究院副院长。中国烹饪协会中央厨房技术研究院中央厨房行业专家，发表核心论文和专利20余项。为广大中央厨房（食品工厂）客户做厂房建设的可研分析、规划设计、施工管理和运营指导服务，先后为几十家企业做过相关咨询服务。系南京市栖霞区百名青年身边榜样。

中西合璧的企业管理模式——方太文化

**刘达**  
方太文化研究院副院长，世界五百强（央企）企业文化建设工作及业务团队管理，世界五百强（民企）企业战略规划及高净值人群拓展宁波地区负责人。

升级版中央厨房的盈利密码

**高顺林**  
众联（中国）中央厨房研究院运营管理专家

智能装备为预制菜中央工厂赋能

**陈晓文**  
江苏大江智能装备有限公司总经理

人工智能在中央厨房的应用研究

**周飞**  
清华大学博士，深圳天感智能有限公司董事长兼 CEO，深圳市高层次人才，中国食品行业智库专家，深圳市科技委专家库专家，深圳市智慧安防行业协会特聘专家，深圳市应急管理科技信息化决策咨询专家，清华大学城乡建设委员会理事。

提高“净”争力——智慧洗消设备助力预制菜品质保持

**陈沪**  
厦门申颖科技股份有限公司产品总设计师  
日本商用洗净博士领域首位博士

# GCEF大中华区咖啡产业精英论坛

■时间：2023年12月15日

■地点：15号论坛区15L02（15号馆内近14号门）

■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



GCEF大中华区咖啡产业精英论坛自2014年成立，宗旨在于分享大中华区最新咖啡资讯，研讨咖啡未来趋势。在行业众多有识之士的支持下，GCEF已成为华人咖啡界备受瞩目的专业论坛，“咖啡落地生花”、“为咖啡做点事”响彻业界。



查菊元



郭锦



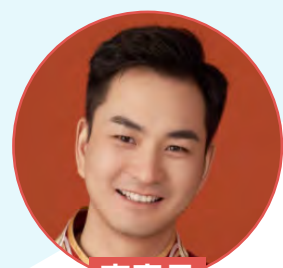
李强



齐鸣



秦相杰



宋春丹



孙硕励



吴佳航



杨愚



张宇恩

## 议题内容 | CONTENT

## 嘉宾 | SPEAKER

中式咖啡路在何方

李强，中国国际食学研究所研究员；强哥聊餐饮主理人；咖啡茶饮领域资深策划专家·投资人

国潮咖啡与文化自信

秦相杰，咖魁创始人；《咖啡师职业技能大全》副主编；PCA 咖啡拉花大师竞技赛评委

疫情后国际咖啡贸易新动向

吴佳航，哥伦比亚国家咖啡生产者协会（FNC）驻大中华区首席代表；Q-grader 国际咖啡品鉴师；哥伦比亚阿拉比卡柔咖啡品控认证专员；咖啡生豆贸易采买认证专家

拥抱第四波咖啡浪潮，展望明后年咖啡商机

齐鸣，铂澜咖啡学院创始人、院长；小咖侠创始人、CEO；第三届云南保山生豆大赛裁判长；SCA 认证资深考官

2023-2024 年度 GCEF 第三届中国云南咖啡评选项目启动仪式

郑郁都，GCEF 大中华区咖啡产业精英论坛秘书处秘书长

虹吸教父狼人老大冲煮分享

张宇恩（狼人老大）  
狼人咖啡主理人，虹吸大师，中国国家赛主裁判

主持人：齐鸣

话题讨论：云南咖啡如何定价怎样卖？  
- 杨愚、郭锦、宋春丹、主持人齐鸣

杨愚，寻豆师、咖果咖啡创始人；SCA AST 美国精品咖啡协会认证考官；2016~2022 CCL 中国冲煮大赛多赛区评审长、总决赛评委

郭锦，# 寻豆师 Jin 的咖啡之路；GeeCoffee 主理人；COE 和 BOP 双料国际评审

宋春丹，2023 世界咖啡烘焙大赛中国冠军；甜樱桃咖啡实验室主理人；三豆客咖啡烘焙机形象大使

主持人：齐鸣

话题讨论：2024 独立咖啡店破局与发展指南  
查菊元、李强、孙硕励（Bruce Sun）、主持人齐鸣

查菊元，橘元咖啡主理人；元曦咖啡商贸（深圳）有限公司负责人

孙硕励（Bruce Sun），咖啡和茶饮培训师；咖啡馆经营课程教材撰写者与授课老师

李强，中国国际食学研究所研究员；强哥聊餐饮主理人；咖啡茶饮领域资深策划专家·投资人

*HOTELEX SHENZHEN 2024*

# 2024深圳国际酒店及 餐饮业博览会

2024年12月12-14日

# 明年再见

