

HOTELEX SHANGHAI 2024

第三十二届上海 国际酒店及餐饮业博览会

展后报告

2024年3月27-30日
国家会展中心（上海）



主办寄语

中国旅游协会

2024 上海旅游产业博览会已圆满举办，来自 141 个国家和地区 42.03 万观众参观了展会，其中海外观众 1.58 万。这样的国际化程度令人鼓舞！

在中国旅游产业向高质量、绿色化和智能化发展的当下，上海旅游产业博览会以覆盖“吃、住、行、游、购、娱”全旅游要素的高质量展商为基本面，积极引入代表新质生产力的引领企业，策划场景化的特展，组织多样化的赛事，举办引领行业趋势的论坛，为行业的进一步高质量发展提供了来自产业链的助力！

作为上海旅游产业博览会的联合主办方，中国旅游协会将与上海博华国际展览有限公司一起携手，进一步提高展会平台为产业赋能的能级，为行业提供更多的投资与商贸交流机遇！

中国旅游饭店业协会

2024 上海旅游产业博览会暨第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会圆满落下帷幕，在 5 天的展期里，展会现场人声鼎沸，热闹非凡，接待观众超 42 万人次，其中海外观众人数同比增长 80%，创历史新高，为拉动市场振兴消费注入新活力，为促进国际国内新发展格局再添新动能。HOTELEX 上海国际酒店及餐饮业博览会提供了产业链融合创新交流的优质平台，促进了海内外投资与消费的联动，带动了新质生产力在产业中的实践，展现了中国旅游市场的蓬勃生机与无限潜力。

作为上海国际酒店及餐饮业博览会的主办单位之一，未来，中国旅游饭店业协会将继续携手上海博华国际展览有限公司，坚持市场化、专业化和国际化的办展模式，聚焦深化投资与消费的联动，补充产业链的上下游环节，引入更多高质量的国内外展商，持续打造国际一流的旅游产业“一站式”商贸平台，不断推动国内旅游、酒店、商业空间及餐饮行业的转型升级和创新发展，为行业走向国际、布局全球而不懈奋斗。

上海市餐饮烹饪行业协会

第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会已经圆满落幕，作为 2024 上海旅游产业博览会的集群展之一，此次展会与同城三展产业互联，共同打造浦东、浦西 60 万平米联展。

本次展会汇集了众多餐饮业的新成果、新理念，为餐饮行业经营者和从业人员提供了一个多元文化交流的平台，让我们感受到了餐饮行业的创新与发展。

作为展会的联合主办单位之一，我们很高兴看到餐饮行业新的活力和无限潜力。未来，我们将继续与上海博华国际展览有限公司携手并进，共同迎接上海餐饮行业的新机遇与挑战，共同创造更加辉煌的成就。

上海博华国际展览有限公司

第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会，在酒店餐饮人的参与和见证下，于 3 月 27 日 -30 日圆满完成，在此衷心感谢每一位参与者的热情投入与贡献。

每一届展会，我们力求以优质的服务为参展商和专业观众提供展示、贸易和交流的专业平台。在展示规模上，我们今年继续全馆包场实现 40 万平米的展示面积，吸引了 3,818 家海内外酒店餐饮核心参展商从五湖四海奔赴而来。4 天展期累计接待观众 283,046 人，同比增长 15.43%。其中海外观众 9,275 人，同比增长 54.45%！这场海内外酒店餐饮行业供与需的双向奔赴，既带来了海量的商贸订单，促进了行业交流互动，同时也深刻揭示了新周期下酒店餐饮产业的发展方向。

这次博览会的成功举办，离不开每一位展商和观众的鼎力支持。展商们用专业和热情，为博览会注入了源源不断的活力；观众们用热情和关注，为博览会增添了浓厚的氛围。同时，我们也要感谢我们的合作伙伴和赞助商，正是他们的鼎力相助，才使得本次博览会能够顺利举行。

展望未来，我们将继续秉承“BE THE BEST”的理念，不断提升博览会的品质与影响力，打造更具国际化水准的酒店与餐饮业盛会。



国家会展中心
2024.03.27-03.30

Exhibition Overview

展会概况



主组织机构

指导单位：

上海市文化和旅游局

特别支持单位：

上海工商业联合会

支持单位：

中国轻工企业投资发展协会

中国食品土畜进出口商会

世界中餐业联合会

上海市食品协会

浙江省饭店业协会

江苏省烹饪协会

深圳市饭店业协会

南通市饭店与餐饮业商会

上海工商业联合会

主办单位：

中国旅游饭店业协会

上海博华国际展览有限公司

联合主办：

中国旅游协会

全联烘焙业公会

上海市餐饮烹饪行业协会

上海会展有限公司

VISITORS

283,046

名专业观众

EVENTS

38

场专业活动

EXHIBITORS

SQM EXHIBITION AREA

400,000

平方米展出面积

3,818

家优质展商

观众 VISITOR 分析 ANALYSIS



专业观众数量比对



专业观众行业分布



专业观众区域分布



专业观众参观目的

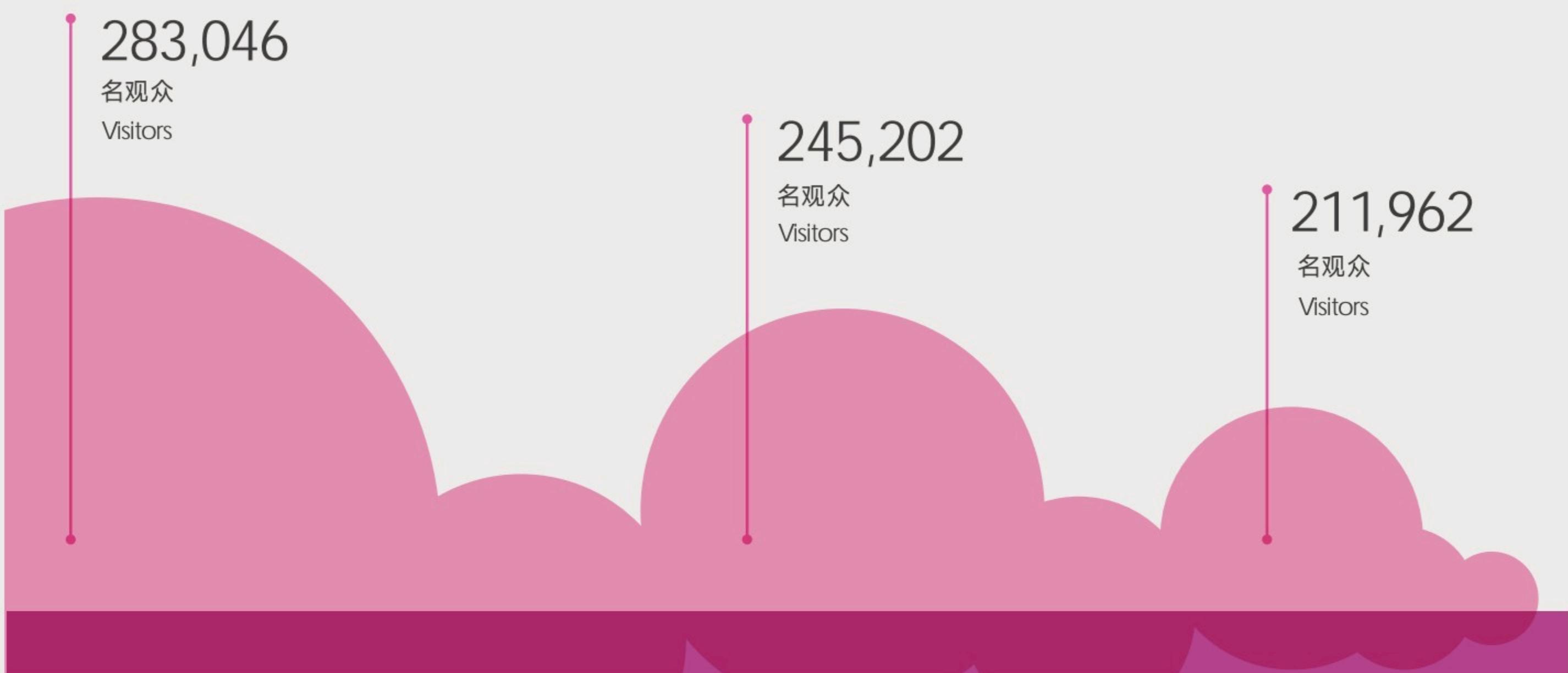
第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会 (HOTELEX SHANGHAI 2024) 上海浦西虹桥 · 国家会展中心圆满落幕。作为 2024 上海旅博会的集群展之一, 这一酒店餐饮人的年度行业盛宴, 凭借来自 12 大板块的 3818 家海内外精锐展商、40 万平的展馆面积, 创下了开展首日观众突破 10 万人的神话, 并最终以专业观众 283046 人, 同比增长 15.43% 的答卷再攀新高峰, 其中海外观众更是以 54.45% 的幅度强劲增长至 9275 人。

同期举办的 29 场主题论坛活动、11 场热门品类精彩赛事, 以及 2024HOTELEX 上海国际咖啡美食节和上海国际美酒美食文化节两大市集活动, 与展会共同打造出了完整的商业闭环。

本届 HOTELEX 让我们望见了勃勃发展的业内生态, 更看到了未来酒店餐饮业厚积薄发的产业蓝图。上海博华将继续以 30 多年深耕的行业经验, 携手各界行业同仁, 持续升级展览体系和服务体验, 以会当凌绝顶, 一览众山小的豪迈之志, 诚邀大家继续携手共进, 再启新征程!

专业观众数量比对

Comparison on the Number of Professional Visitors



第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会作为 HOTELEX 系列展的 2024 开年大展，四天展期共接待 283,046 位海内外专业观众的参观和商贸洽谈，较上届增长 15.43%，其中更有来自 141 各国际和地区的 9275 名海外观众，较 23 年强劲增长 54.45%，进一步拓展国际化格局。



专业观众行业分布

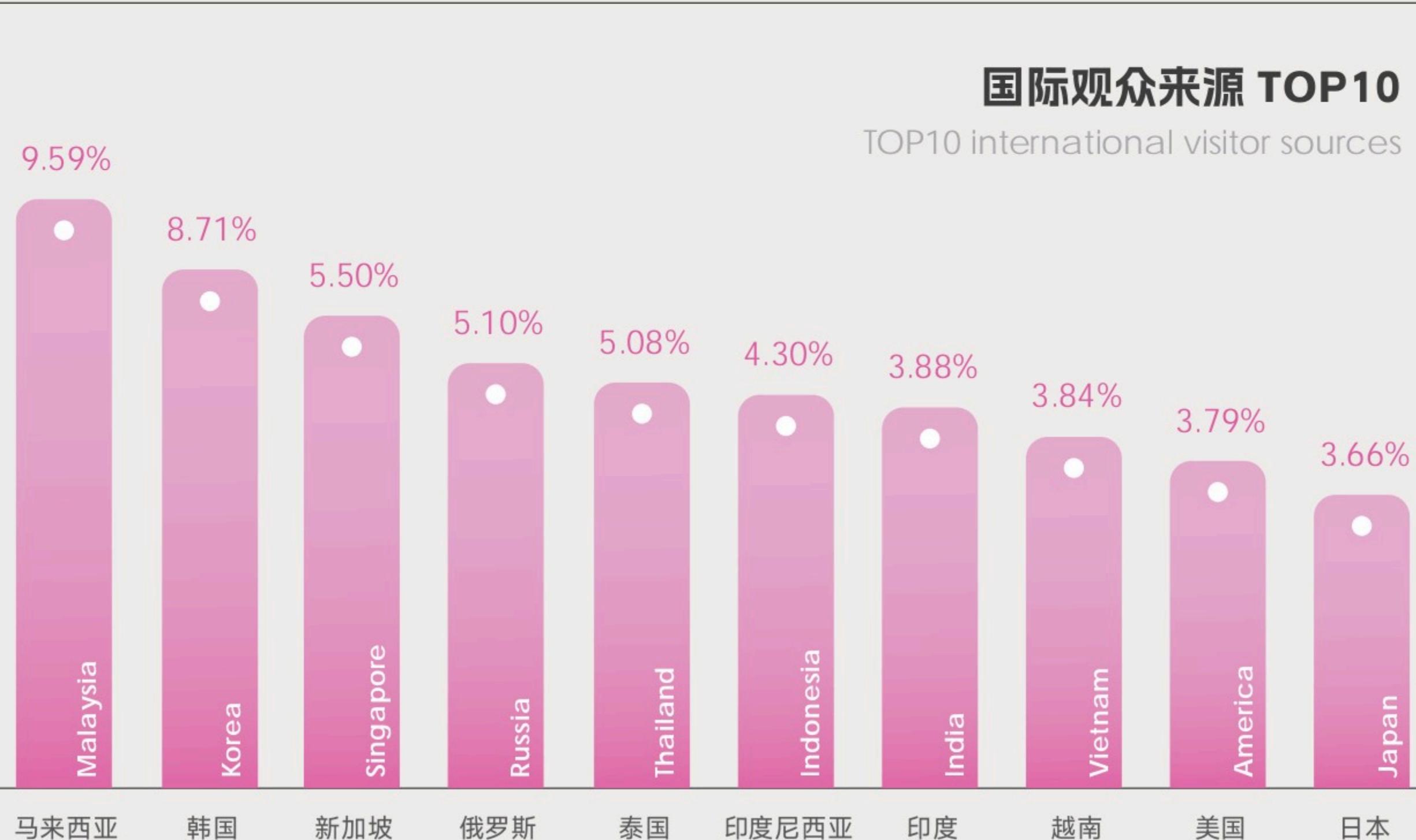
Industry Distribution of Professional Visitors

66% 的观众到展为其所在的酒店及餐饮终端进行现场采购和洽谈，其中以“餐饮店”、“酒店 / 民宿”、“咖啡馆”和“茶饮店”为主要来源。此外，来自于电商直播、网店和进出口商的观众数量在逐年攀升。



专业观众区域分布

Comparison of Professional Visitors



专业观众参观目的

Analysis on the Purpose of Visiting

这场海内外酒店餐饮行业供与需的双向奔赴，既带来了海量的商贸订单，更促进了行业交流互动，来自全国乃至世界的专业观众齐聚展会现场，收集市场信息、巩固与供应商伙伴的关系、并寻找新产品。相较去年，寻找新供应商和新产品的参观目的达成度有明显的增幅，透出酒店市场行业的勃发潜力。



- 94.71% 下订单
Placing an order
- 97.06% 收集市场讯息
Collecting market information
- 96.17% 巩固与供应商 / 伙伴的联系
Strengthening contact with suppliers/partners



Analysis on the
Purpose of Visiting
专业观众参观目的

Exhibitor Messages

合作伙伴寄语

上海市食品协会与上海博华国际展览有限公司紧密合作，已经携手走过近 20 年。这段历程不仅见证了我们在酒店、餐饮、食品等行业的紧密协作，也彰显了博华的国际视野与协会的行业专长的完美融合。展望未来，我们与博华的合作将更加深入，实现更加紧密的无缝对接，携手推动食品行业的创新与发展，为食品行业的未来开辟更广阔的道路，共创辉煌明天。

——上海市食品协会

展会，是中国经济的晴雨表！一场高质量展会，背后蕴含的是对经济的信心。2024 年博华 HOTELEX 上海展可谓空前盛世，人流川流不息，餐饮作为可以穿越周期性行业，在展会里有不俗表现，30 场专业论坛给行业拨开迷雾；头部展商为行业带来产品、菜品研发思路；各大比赛人才济济，好生热闹。今年正值职业餐饮网牵手博华合作第 7 年，十分有幸看到、参与到最专业展会持续为行业赋能，愿未来继续用国际视野加持餐饮业。

——职业餐饮网

此次上海博华主办的 2024 上海国际酒店及餐饮业博览会无疑是一场令人瞩目的盛会。此次博览会汇聚了众多国内外知名酒店与餐饮行业相关产业品牌，展现了行业的前沿趋势和创新成果。同时，博览会还举办了多场精彩的论坛和活动，《餐饮界》新媒体有幸与上海博华携手主办了“19 届中华餐饮双创论坛”，为业界人士提供了交流与学习的平台，让现场观众和嘉宾赞不绝口。

在这里，我们不仅了解到了最新的酒店与餐饮管理理念和技术，还能结识了许多志同道合的朋友。这次博览会其规模之大、影响之广实乃行业之首。博览会的成功举办，对于推动中国酒店与餐饮行业的持续发展具有重要意义。我们坚信，未来上海博华国际酒店与餐饮连锁博览会将继续发挥重要作用，为行业的繁荣与进步贡献更多力量。

——餐饮界

本次展会覆盖“吃住行游购娱”全产业链，给业者们提供了展示平台，并且对接意向客户、获得商机，同时也给予投融资助力，可谓提供了“投资、招商、运营和宣推”的一体化服务。期待展会继续加大和优化规模，带动会展经济发展生态圈，打造更和谐的营商环境，从而促进城市社会经济高质量发展，为“五个中心”建设提供重要支撑。

——第一财经

HOTELEX 上海国际酒店及餐饮业博览会，作为行业内的盛会，已经成功举办了 32 届。在这个过程中，上海博华国际展览有限公司一直致力于推动酒店及餐饮行业的交流与发展。与此同时，中国轻工企业投资发展协会与上海博华国际展览有限公司的合作也已经走过了三年的历程。在这三年中，双方共同主办了咖啡板块论坛活动，为行业培养更多的专业人才，协会助力博华发展咖啡师职业能力评价证书。为了进一步推动行业的标准化工作，协会与博华联合众多相关展商共同起草了《茶水间评价规范》，这标志着双方在推动行业高质量发展方面的共同努力。

在未来的合作中，我们期待与上海博华国际展览有限公司继续深化合作，共同举办更多高质量的行业活动，为行业的繁荣与发展做出更大的贡献。同时，我们也希望能够借助 HOTELEX 这个平台，与更多的行业同仁交流合作，共同推动酒店及餐饮行业的创新与发展。让我们携手并进，共创美好未来！

——中国轻工企业投资发展协会

很荣幸能够与上海博华共同举办此次餐饮变量策略设计大会，同时更加感恩行业同仁对本论坛的信任与支持。餐饮全案策划设计行业从零发展至今不过十数年，离不开全行业及更多广域支持者的共同努力。我们期待未来能够与博华长效合作，以更多元的活动、更深度的内容持续赋能中国餐饮长远进步，与行业伙伴共恰合作，共谋发展。

——合众合

展商分析

EXHIBITOR ANALYSIS



● 展品区域分布

Distribution of exhibits

● 展商区域分布

Regional distribution of exhibitors

● 展商寄语

Exhibitors message

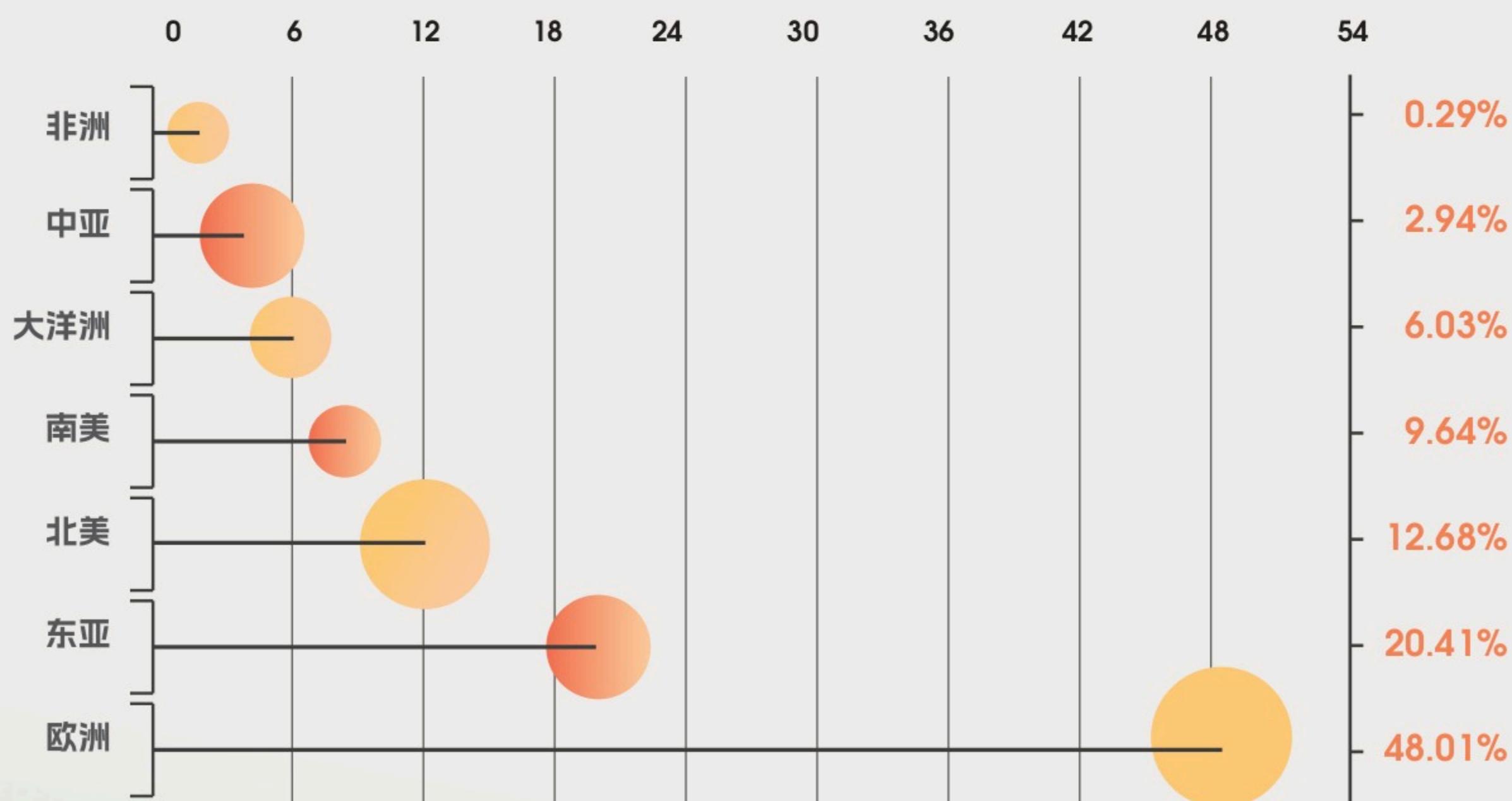
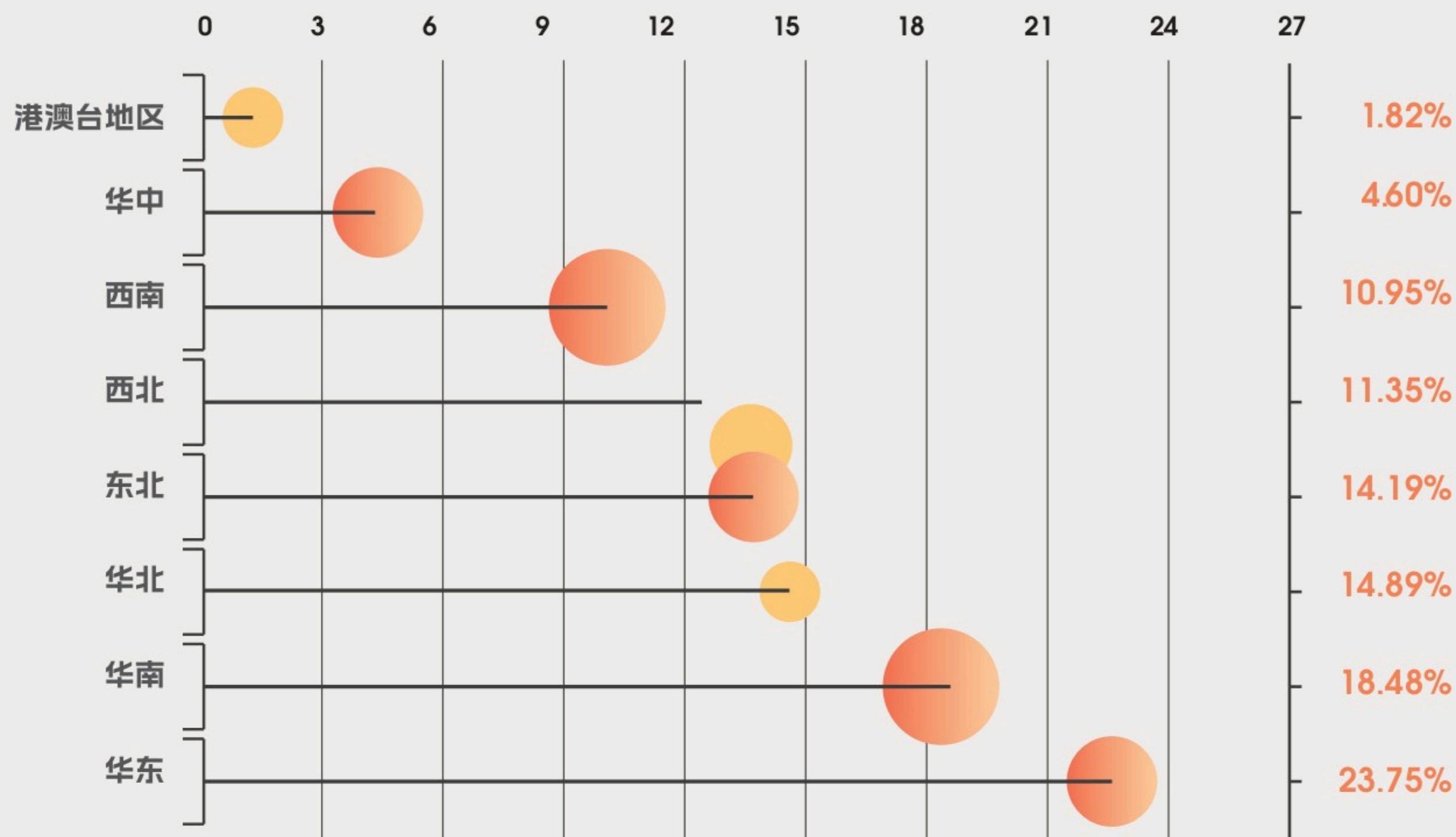
展品区域分布

Distribution of Exhibits



国内外展商区域分布

Regional Distribution of Exhibitors



Exhibitor Messages

展商寄语

非常荣幸能够参加一年一度的行业盛会。HOTELEX 上海展作为行业标杆型展会，每年都能够为品牌提供优质的展示平台及海量的渠道信息。尤其是今年，在 Nuova Distribution China 新成立之际，我们作为意大利 Victoria Arduino/Nuova Simonelli/EUREKA 这三个品牌的中方，在展会上做了很好的官宣展示。同时我们收货了大量来自亚洲周边国家同行的交流机会。为今年海外业务的增长做了良好的铺垫。最后预祝 HOTELEX 越办越好！

—— 王欣

上海珮尼尼进出口贸易有限公司 / 总经理

2024 博华上海展会的圆满结束，让我们桔品收获超越预期的好评和影响力。感谢博华在新茶饮行业发展多元化、思潮日新月异的当下，为我们桔品提供了这样一个权威且专业的展示和交流平台，让我们桔品的产品可以有效触及全国范围的优质客户。希望在未来，桔品可以和博华继续保持密切的合作，也祝愿博华展会越办越好！

—— 黄云

忆美园(福建)农业开发有限公司 / 总经理

衷心感谢 Hotelex 上海展为咖啡行业提供优质的展示平台，为 Cimbali 集团带来无限商机与灵感的碰撞，期待未来与更多业界同仁共襄盛举，共创美好未来！

—— 戈芸

星珂(上海)商贸有限公司 / 中国区总经理

感谢此次展会给我们的一个绝佳机会，让我们能够更深入地了解酒店业及餐饮业的需求，分享松洋冷链 Bfresh 的发展历程，创新和发展产品和技术。在此次展会上，我们看到了许多创新的想法和理念，也感受到了行业同仁们对提高服务质量的共同追求。我们将继续倾听每一位顾客的声音，提供最优质的产品和服务，共同推动酒店业及餐饮业的繁荣发展。

—— 张磊

冰山松洋冷链(大连)股份有限公司 / 总监

作为一家专业的商用全自动咖啡机制造商，咖乐美始终坚持以创新为驱动，以品质为核心，借助 2024 上海国际酒店及餐饮业博览会这个优秀的平台，咖乐美成功展示了一系列全新的商用全自动咖啡机产品，收获了满满的赞誉与关注。

感谢博览会提供我们展示品牌魅力与创新成果的绝佳舞台，让我们与业内精英深度交流，也期待在未来能与更多业界同仁携手合作，共同推动中国全自动咖啡机行业的发展！

—— 王猛

咖乐美科技(苏州)有限公司 / 总经理 & 创始人

我们很荣幸参与 Hotelex 展会，以瑞士尖端技术和优雅意式美学，与本地行业伙伴分享创新的咖啡解决方案，带来全新的咖啡体验。

—— 韩勇

弗兰卡(上海)贸易有限公司 / 中国区董事总经理

我们和博华展览公司之间相互合作已过数十年，在这十几年的相互协作之下，见证了博华展览公司在举办大型展会的心路历程和辉煌成就。

这是一段令人难忘的合作旅程。在这段合作中，我们作为初次涉猎，初出茅庐的展商，到现在从策划、组织、执行的全过程，与博华一起共同面对了各种挑战和困难，也分享了成功的喜悦和成就的喜悦。

通过这些年的合作，我们可能深刻体会到了团队合作的重要性，每个人的努力和贡献都为展会的成功发挥着关键作用。同时，我们也感受到了博华展览公司团队的专业素养和团结拼搏的精神，他们不断创新、追求卓越，努力打造出一场场精彩的展会，赢得了业界和观众的认可和赞誉。

在未来的合作中，我们将继续与博华展览公司携手并肩，通过不断的合作与交流，相信您与博华展览公司的合作会更加紧密，共同开创出更加辉煌的未来。

祝愿我们与博华展览公司的合作越来越成功，共同书写出更多令人瞩目的辉煌篇章。

—— **Sharon Peng**

慧而特(杭州)餐饮设备有限公司 / 亚太区高级市场专员



Hotelex 作为国内规模最大、最具影响力的酒店及餐饮博览会之一，一直为业内人士提供一站式采购和信息交流的平台。今年我们携全系列新品亮相，全方位展示了 MEIKO 清洗解决方案，在 Hotelex 这个平台与同行一同探讨产品流行新资讯，行业发展新动向。我们期待与 Hotelex 再次合作，共创辉煌！！！

—— **Thomas Hegenberg**

MEIKO Wash-Up Technologies Ltd. / 总经理

德馨食品是 HOTELEX 酒店餐饮业博览会的老朋友，这是餐饮行业非常专业的盛会，超大规模和超高人气让我们感受市场的蓬勃发展，也为提供了广泛且深入的展示交流平台，结识并拓展更多业内好友，贡献了非常多且优质的客户资源。展会更是行业的风向标与助推器，德馨食品愿同博华主办一起携手同行，祝 HOTELEX 展会越办越好，期待下一次再次与大家见面！

—— **史文超**

浙江德馨食品科技股份有限公司 / 总经理

3月，是一场久别重逢的喜悦！HOTELEX 作为中国酒店业展会的行业标杆，一直持续致力于塑造中国酒店餐饮行业新形象、新定位。

中国酒店业的发展将更加注重科技的应用，每年 HOTELEX 都汇聚了技术领先全世界的创新、多元产品；中国酒店业的发展也更加注重可持续发展，全球环境变化让行业内部衍生更多可持续发展的创新理念；中国酒店业发展还更注重客户体验，这正是 HOTELEX 一直以来秉承的发展特点；中国酒店业发展当然更加注重国际化，HOTELEX 更是将这一桥梁作用发挥的淋漓尽致，让国内外的技术与思想产生碰撞与火花！

看着 HOTELEX 的一步步成长与壮大，欣喜于我们能共同成长，互相成就彼此的情谊更是最大的收获！明年同一时间同一地点，我们共续下一篇章！

—— **郑一利**

浙江楠宋瓷业有限公司 / 总经理

感谢上海展会给予餐饮人一个深度交流协作的平台。多吉在几天时间结识了许多优秀的展商品牌，见证了餐饮发展的蓬勃生命力。借由洞察到的全新趋势，给多吉的提升进步提供了更多新思路，我们将发挥在专业领域的最大价值，用更加前沿创新的思维赋能全国自助餐饮产业发展，帮助餐饮老板降本增效，做长久赚钱的好生意。带着今年的满满收获，期盼明年再见。

—— **金正伟**

多吉 + 自助餐系统服务商

在这春意盎然的季节里，“HOTELEX 展完美落幕，感谢博华为我们提供这样一个展示和交流的平台。在此次展会上，我们展示的创新产品和技术，不仅成功吸引了众多目光，更让金城品牌的影响力得到进一步提高。最后，相信在大家的共同努力下，酒店、餐饮行业的繁荣发展必然会蓬勃向上。我们期待与您再次相聚，共同见证这一行业盛事！

—— **苏金**

上海金城制冷设备有限公司 / 董事长

对我们而言，HOTELEX 是最重要的展会。通过此次展会，我们可以与许多客户、合作伙伴面对面交流，并能从中洞察行业发展趋势。非常感谢，我们在 HOTELEX 2025 年再见！

—— **徐福钢先生 /Wolfgang Syhr**

瑞仙贸易(上海)有限公司 / 亚洲执行副总裁

“第三十二届国际酒店及餐饮业博览会”在这个充满活力和创新的展会上，祝愿每位参展商都能展现出自己的特色和优势，君乐宝乳业集团布局“大”餐饮渠道，专业负责国内及海外乳品原料及餐饮业务版块，全面覆盖咖啡、茶饮、烘焙及中外餐饮渠道。我们将以专注的态度、专业的组织、专属的产品面向业内客户。吸引更多的关注和合作机会！

—— **贾立科**

君乐宝乳业集团股份有限公司 / 行销经理



HOTELEX 作为中国酒店餐饮业展会的行业标杆，多年来为展商提供了优质的展会交流平台，非常感谢你们的付出和支持。仟味高汤参与 HOTELEX 展会已经第 7 年了，跨入第 8 个年头，仟味高汤期望未来与 HOTELEX 展会继续为餐饮业发展做出更大的贡献，共同成长，共同进步。

—— 陈小宝

仟味高汤 / 策划推广

致敬博华 HOTELEX 展会打造的优质平台，为餐饮业提供集中展示的机会，展会细致入微的筹划，对细节的精准把控和对服务品质的不懈追求。张一元饮品作为参展商有幸在此一展风采，为我们在展示自身品牌价值、推广优质产品提供了绝佳的机会。期待能与主办方、参展商建立更为紧密的合作关系，洞察市场趋势，探寻行业未来，共同推动行业进步与发展。

—— 林铭轩

广西横县张一元饮品有限公司 / 副总经理



2024 HOTELEX 展会还相当不错，虽然历经困难时期第 5 年，消费者采购物品更趋理性，本届展会规模人数及专业性均有些微下降，这也是目前所有展会常见的现象。HOTELEX 在中国的展会中，是比较专业及行业规模影响力巨大展会之一。随着经济逐步复苏，根据 HOTELEX 专业 & 巨大影响力特性看，CARPIGANI 相信 HOTELEX 将会越办越好，再创佳绩！

—— 张名锋

卡比詹尼(中山)机械制造有限公司

展会是一个展示企业实力、交流思想、拓展视野的平台。展会的成功与否，离不开主办方的精心策划和细致安排，更需要你们的专业素养和团队协作。

在此，我再次感谢 HOTELEX 给我们提供了一个专业的展示平台。

上海昂升餐具有限公司与博华举办的 HOTELEX，已共同走过了十五个春秋，我们见证了彼此的成长。

通过 HOTELEX，让更多的人认识我们代理的品牌。

通过 HOTELEX，让更多的人体验到昂升专业的服务。

同时，我们也通过这个展会了解市场趋势，寻找合作伙伴，推动行业的创新和发展。

感谢展会主办方的努力和付出，为行业带来了新的活力和动力。希望主办方继续发挥自己的优势和特长，为展会的成功贡献自己的力量和智慧，让我们共同成长，共创佳绩。

—— 罗志英

上海昂升餐具有限公司 / 董事长

中国厨都 兴福展团

精品展区

- 山东大智商用厨具有限公司 ————— 5.1AB105
山东美鹰食品设备有限公司 ————— 5.1AB13
山东省博兴县凯凯厨房设备有限公司 ————— 5.1AB03
山东国龙食品机械有限公司 ————— 5.1AB04
山东福莱克斯电器有限公司 ————— 5.1AB02



众联中央厨房精品集成展

精品展区

众联中央厨房研究院
南京乐鹰科技股份有限公司
台湾天烨食品机械集团
江苏大江智能装备有限公司
石家庄市汉普食品机械有限公司
北京众力精机科技有限公司
昭和(厦门)自动化洗净设备有限公司
佛山市顺德区浅野电器有限公司
福建省埃克森环保科技有限公司
青岛倍特机械科技有限公司
三信化工株式会社
三浦工业(中国)有限公司
上海斯熠环保科技有限公司
上海奥兹凯检测技术有限公司
上海顶翼环保科技有限公司
上海云椒科技有限公司
泰兴市立君机械设备有限公司
中山市多创电器设备有限公司



日本贸易振兴机构上海代表处 JETRO

精品展区

爱仕递国际贸易株式会社	NHA333a
上海伽良实业发展有限公司	NHA333b
锦倉商事株式会社	NHA333c
大连板桥医疗器械有限公司	NHA333d
丸善食品工业株式会社	NHA333e
日本海华贸易株式会社	NHA333f
杰夫西圣源宏(北京)商贸有限公司上海分公司	NHA333g
知寿国际贸易(上海)有限公司	NHA333h
株式会社和醸	NHA333i
上海锐億兢国际贸易有限公司	NHA333j
上海汉和贸易有限公司	NHA333k
株式会社长崎县贸易公社	NHA333l
上海承延国际贸易有限公司	NHA333m
樽冠(上海)贸易有限公司	NHA333n
易意(上海)贸易有限公司	NHA333o
株式会社京石	NHA333p
法印食品(上海)有限公司	NHA333q
方寸株式会社	NHA333r
明志株式会社	NHA333s



Thailand Pavilion

精品展区

Department Of Foreign Trade (Dft), Ministry Of Commerce, Thailand	NHA-200
Master Beans Inter Group Co., Ltd.	NHA-201
Four Foods Co.,Ltd	NHA-204
Pichai Fish Sauce Co., Ltd.	NHA-205
J'ns Andaman Co., Ltd.	NHA-206
Nsl Intertrade (2023) Co., Ltd.	NHA-207



EVENTS & COMPETITIONS

赛事活动报告



2024 上海国际披萨大师赛华东分区赛 & 全国总决赛

2024 Shanghai International Pizza Masters East China Division & National Finals

时间: 2024 年 3 月 27 日 -30 日

地点: 2.1R42

主办单位: 上海博华国际展览有限公司



上海国际披萨大师赛是 2013 年发起的一项比赛披萨行业内权威赛事 10 年赛事经验 600+ 披萨餐厅品牌角逐数万元现金大奖作为赛事主办方上海博华国际展览有限公司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。

39
比赛人次
Players

5
位评委
Judges

29
选手
Players

总决赛获奖选手 / Winners

分区赛获奖选手 / Winners

冠军: 石金帅

亚军: 何经芬

季军: 王一鸣

殿军: 李坤鹏

瑞军: 贾云龙

最具商业价值: 孙猛

最具表现力: 石金帅

特色风味: 何经芬

最佳速度: 卞长年

冠军: 何经芬

亚军: 石金帅

季军: 江立贤



赞助商 / Sponsor



第八届 HOTELEX 明日之星厨师大赛

The 8th Hotelex Rising Star Chef Competition

○ 时间：2024年3月27日-30日 ○ 地点：6.1M02-9号门

○ 主办单位：中国烹饪协会、上海博华国际展览有限公司

第八届 HOTELEX 明日之星厨师大赛旨在打造成中国青年职业厨师和烹饪职业教育技能竞赛最权威的赛事，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，对青年职业厨师和职业院校烹饪专业类学生做出专业、多层次的综合评定，评选出业界认可、具有权威资质，未来可期“明日之星”烹饪大师，为未来的烹饪大师们提供秀出自己绝技的平台。



52

位裁判
Judges

398

个比赛人次
School

346

选手
Players

60

金牌

134

银牌

204

铜牌

中式热菜

冠军：马春启
亚军：宋培煜
季军：诸涵露

中式艺术冷拼

冠军：程枭
亚军：韩仁亚
季军：刘同喜

中式面点

冠军：魏永荣
亚军：梁杏娟
季军：陈子薇

食品造型艺术

冠军：邵黄沛
亚军：叶显灿
季军：王吴天

西式热菜

冠军：张吉涵
亚军：张家嘉
季军：李成

西式艺术冷盘

冠军：孙启坤
亚军：王翠
季军：孙丽

盘式甜品

冠军：戴宇婕
亚军：刘巧玲
季军：黄康杰



赞助商 / Sponsor

RATIONAL

M 名厨磁电

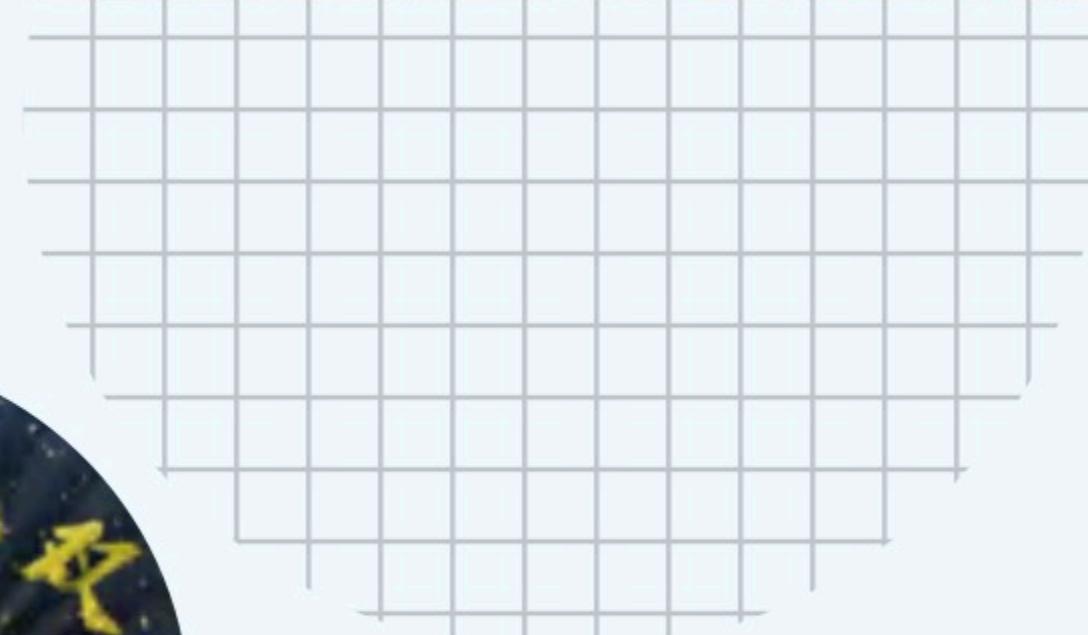
KINGDOM 金城制冷

第十一届上海国际潮流饮品创意制作大赛全国总决赛

The 11th Shanghai Fashion Drinks Competition Final

- 时间: 2024年3月27-30日
- 主办单位: 上海博华国际展览有限公司

- 地点: 6.1P32
- 联合主办: 全联烘焙业公会



总决赛获奖名单 / Winners

全国总冠军 张校宁
全国亚军 林文超
全国季军 廖建航
最佳水果饮品 张校宁
最佳创意咖啡 常星儿
最佳特调奶茶 林文超

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11届的累积,已经获得饮品业及大众的认知。

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。

十年走来,潮饮大赛沉淀了无数的故事和闪耀时刻,为促进潮饮赛道的人才培养、带动潮饮赛道的产品创新、推动国内潮饮赛道的发展进步,做出了持续贡献。

赞助商 / Sponsor



第三届 HOTELEX “寻”中国传承与创新中餐厨艺挑战赛

The 3rd Hotelex China Inheritance and Innovation Chinese Cuisine Challenge

○ 时间：2024年3月27日-30日

○ 地点：7.1M36

○ 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

认证机构：世界厨师联合会 (WACS)

○ 承办单位：上海元昌美食精英会、味 Fusion 创意厨房、上海超越美食精英会



第三届 HOTELEX“寻”中国传承与创新中餐厨艺挑战赛是世界厨师联合会 (WACS) 认证的专业赛事，主办单位为上海市餐饮烹饪行业协会、上海博华国际展览有限公司，承办单位为上海元昌美食精英会、味 Fusion 创意厨房和上海超越美食精英会。本次赛事旨在大力弘扬传统与创新烹饪技艺，推动中餐更好的发展。

今年赛事还特别设立了精选餐厅套餐展示环节，邀请沪上及江浙地区知名臻极精选餐厅专业团队莅临现场，将最优质，最有可看观赏性的精致料理套餐进行现场呈现。让观众大饱眼福的同时，积极宣传餐饮文化和技艺。

报名参加的餐厅有：丹青宴、海味观·海派荟馆、牡丹园灵岩山房、懿 EAST、世界会客厅荟·雅集、牡丹亭(新天地店)、甬府北外滩店、浦江名荟、龍吟山房、游宴一品淮扬、虹潮荟(太阳宫店)、蜀府宴、LES NUAGES、新荣记、云庐、鲁采、蓝天旋转餐厅、榕府潮粤菜、久席·四季淮扬、熹.PEONY、周舍·海派菜、澜廷荟(滨江店)、趣园茶社、粤玺荟(粤菜融合菜)

1 卓越金牌	17 金牌	62 银牌	90 铜牌
120 位裁判	316 个比赛人次	283 选手	

康师傅面点创意料理专场 - 现场烹饪

银牌：曾冯佳 陈江 葛优 黄静 蒋杭城 宋博杰

铜牌：陈国龙 胡立龙 冀昉 姜懿珊 刘恩成 邱房柱 徐勤彪
杨楠 叶欢 张宝宝 张彪 张梦云 张云云 王伟 朱开圆

中国艺术雕塑展示

卓越金牌：李洋

金牌：曾冯佳 蒋恒涛 邵黄沛 江甦

银牌：胡凯杰 蒋杭城 刘琳茂 汪李怡 汪振楠 王瀚乐 杨冰阳

叶万俊 叶显灿 苑广豪 张绍聪 赵曦 周佩慧

铜牌：范秦华 胡业欣 黄家俊 石霆睿 吴青阳 于嘉鑫

精致创意料理套餐展示

金牌：蔡志春 陈劲好 陈玉华 李子文 吴青阳 杨子纯 张家源 张子龙

银牌：霍飞的 刘恩成 明朝阳 朱国凯

铜牌：皮毅轩 覃鹏举 王金鹏 徐棉

赞助商 / Sponsor



中式融合菜——热菜项（主食材自选）

金牌：陈铭杰 霍鑫 潘兴龙
银牌：鲍丙维 查大金 陈志虎 方海兵 黄茂兴 黄玉明 金耀星 李光超 林坤德 刘国峰
刘秋福 罗凯 罗寿金 聂新望 欧廷周 施政杰 田龙好 万明贺 张云云 朱忠健
万振伟 汪超 王伟 王学松 吴凯录 邢彬彬 杨俊 赵浩伟 舒时求 袁杨芝
铜牌：陈斌 陈磊 程龙 翟祥 杜绮 韩宏博 韩俊杰 胡学林 霍新强 鞠剑勇 李俊敏
李茂飞 李少军 李毅 林宗游 麻益炜 庞永芳 卿志海 邱家祺 宋培煜 宋治国
隋昱坤 孙志超 万程鹏 万齐宏 王锐 吴国柱 夏威 徐贞铜 许成龙 杨素根
袁军辉 张纪业 张丽君 张鑫烨 赵东宝 郑康飞 周加诺 朱国凯 黎小科 刘鹏
裴兵强 施云龙 宋博杰 王军 徐秋福 赵寸心 朱子建

中式融合菜——热菜项（主食材墨鱼）

金牌：李俊敏
银牌：李光超 张青
铜牌：白书峰 许成龙

中式融合菜——热菜项（主食材虾仁）

金牌：王旭东
银牌：李显龙 伍时银
铜牌：曹健 陈磊 季康康 李钱 孙家贵 夏德明

中式融合菜——冷菜项

金牌：陈启潇 黄佳斌 孙一帆 王均超 王元毅
铜牌：翟祥 杨焱龙 方振详 李旭雕 袁杰 张和胜 张帅
周加诺 莊曜鴻



第十一届中国国际调酒大师赛

The 11th China Master Bartender Competition

时间: 2024年3月27日 / 29日

地点: NH 北厅

主办单位: 上海博华国际展览有限公司



5
位评委
Judges

20
选手
Players

获奖名单 / Winners

第一名 张仕厚

第二名 许沐枫

第三名 詹溢洋

随着冠军的公布，中国国际调酒大师赛在一片掌声与赞叹声中圆满落幕。这场汇聚了优秀调酒技艺的盛会，经过两天的激烈角逐，最终在3月29日的总决赛中决出了调酒界的新星。这是一场才华与创意的碰撞，来自全国各地的调酒师们，通过精心研究的配方和独具匠心的表演，为我们呈现了一场调酒盛宴。经过激烈的竞争，初赛最终决出了进入总决赛的八强，总决赛则更是高潮迭起，每位选手都使出浑身解数，在创意鸡尾酒配方设计、调酒技巧、现场互动等多个方面，展现了自己的精湛技艺。最终，在紧张激烈的比赛中，冠亚军脱颖而出，他们不仅赢得了荣誉和奖项，更赢得了业界和观众的尊重与赞誉。

赞助商 / Sponsor

MONIN®

Ocean Spray
果粒橙™

Scotsman

2024 世界咖啡冲煮大赛中国区总决赛

2024 China Brewers Cup

- 时间: 2024 年 3 月 27 日 -30 日
- 授权单位: World Coffee Events

- 地点: 1.2F02
- 主办单位: 上海博华国际展览有限公司

联合主办: 全联烘焙业工会



总决赛获奖名单 / Winners

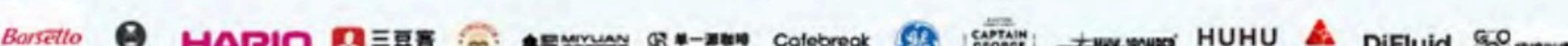
- 第一名 彭近洋
- 第二名 李震
- 第三名 李金龙
- 第四名 张晓博
- 第五名 曾伟峻
- 第六名 许文纯

世界咖啡冲煮大赛(简称 CBrC)作为一项国际性的比赛,为咖啡师们提供了一个展示个人技艺、分享咖啡知识和创新冲煮方法的平台。它不只是比赛,更是一个学习和交流的机会,参赛者能够相互学习,共同提高。此外,这项赛事也向公众展示了咖啡冲煮的艺术性和复杂性,增加了人们对咖啡多样性和深度的认识。

世界咖啡冲煮大赛及其在全球范围内推动咖啡文化所扮演的角色。这一赛事聚集了来自世界各地的优秀咖啡师,通过他们对咖啡冲煮技艺的展示,不仅推广了咖啡的深层文化,也激励了全球范围内对咖啡品质与创新的追求。

本次总决赛从全国 8 个站点(台州、南宁、宜兴、贵阳、深圳、南京、大连、新疆)选拔出 36 位选手代表共同角逐,为期 4 天的巅峰对决,最后由来自贵阳的乔治队长彭近洋再次摘得比赛桂冠,获得代表中国前往参加世界赛的唯一资格,让我们期待他在世界赛舞台上的精彩表现。

赞助商 / Sponsor



2024 世界咖啡拉花艺术大赛中国区总决赛

2024 China Latte Art Championship

- 时间: 2024 年 3 月 27 日 -30 日
- 授权单位: World Coffee Events

- 地点: 1.2M02
- 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



6
座城市
Cities

28
位评委
Judges

130
选手
Players

总决赛获奖名单 / Winners

第一名: 陈卓豪
第二名: 王晶
第三名: 陈梓聰
第四名: 黎志豪
第五名: 陈国权
第六名: 骆贤

世界咖啡拉花艺术大赛 (WLAC) 是由世界咖啡与活动先驱 (World Coffee Events) 基于推广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。

2013 年, 上海博华国际展览有限公司经授权将这项国际赛事引入国内, 主办世界咖啡拉花艺术大赛中国区选拔赛, 为国内咖啡拉花艺术大师们搭建了一个又一个展现精湛技艺的舞台。

2024 赛季, 我们已经走过: 昆山 - 青田 - 南宁 - 新疆 - 深圳 5 大站点, 全年报名人数 130 位, 最终共有 27 名选手脱颖而出, 他们在中国区的总决赛中展开了为期四天的巅峰对决。最后由陈卓豪摘得比赛桂冠, 获得代表中国前往参加世界赛的唯一资格, 让我们期待他在世界赛舞台上的精彩表现。

赞助商 / Sponsor



2024 世界咖啡师大赛中国区选拔赛 - 华东分区赛

2024 China Barista Championship-Eastern China Division

○ 时间: 2024 年 3 月 27 日 -30 日
○ 授权单位: World Coffee Events

○ 地点: 2.2D25
○ 联合主办: 全联烘焙业公会

○ 主办单位: 上海博华国际展览有限公司



世界咖啡师大赛(World Barista Championship, WBC)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，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，视为国内最高等级类竞赛。

赛事由上海博华国际展览有限公司于 2003 年引入中国，参赛者需要在 15 分钟内向评委展示浓缩咖啡、牛奶咖啡、创意咖啡饮品，介绍自己的“咖啡理念”，过关斩将最后的胜利者将代表中国站在世界咖啡竞赛的舞台上。赛事承办至此已有 20 年已为世界舞台输送了大量优秀咖啡师人才，并向世界展示中国咖啡风采。

华东分区赛获奖名单 / Winners

冠军: 潘恩琪
亚军: 卢晓菲
季军: 徐雅妮
第四名: 鲜荣蓉
第五名: 王镜波

赞助商 / Sponsor



LA CIMBALI



EUREKA
YOUR COFFEE
EXPERIENCE



Cafe de Colombia
哥伦比亚咖啡

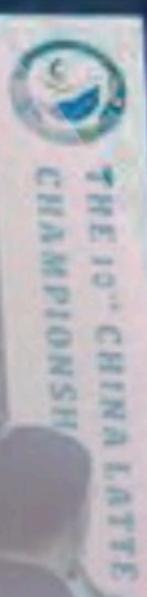
Scotsman
Ice Systems



HARIO



拉花十周年晚宴



以拉花之名

许寶霖

携手同心

上海泰摩咖啡器具有限公司

杭州品克科技有限公司

昆山亿政咖啡有限公司

上海铭氏食品集团有限公司

君乐宝乳业集团有限公司

CLUB HOUSE & 广东大业陶瓷有限公司

轰炸机咖啡设备制造（中山）有限公司

上海珮尼尼进出口贸易有限公司

上海铭氏食品集团有限公司

王力咖啡(上海)有限公司

风雨同舟

广西白鲸贸易有限公司

啡引擎（宁夏）文化传播有限公司

安徽达美家供应链管理有限责任公司

葆力之士

李表丛

王鑫

孙路

朱佳露

林享伟

刘云泽

郑沛伦

王路平

张杨

李妍

十年之约

黄彦

李琦

梁凡

刘强

卢道强

廖建航

作为世界拉花艺术大赛落地中国十周年之际的重要活动，上海博华国际展览有限公司于2024Hotelex上海国际酒店与餐饮业博览会期间，举办了世界咖啡拉花艺术大赛（中国）十周年答谢晚宴，主题为：一年一度，咖啡人大会。

拉花赛事举办十年来历届冠军、热门选手、评委、赞助商、行业媒体等齐聚一堂，为多位做出杰出贡献的嘉宾颁发了奖项。在现场，首次放映了赛事十周年的精彩回顾，以及六位拉花赛中国冠军的专访。此外，拉花趣味赛、游戏以及互动环节的补充，让整场答谢晚宴在轻松愉快的氛围中告一段落。



2024 世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛 - 华东分赛区

2024 China Coffee Roasting Championship - Eastern China Division

- 时间: 2024 年 3 月 27 日 -30 日
- 授权单位: World Coffee Events

- 地点: 2.2M02
- 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



获奖选手 / Winners

- 第一名: 胡志轩
- 第二名: 种清云
- 第三名: 王懿
- 第四名: 陆浩彬
- 第五名: 詹城

咖啡烘焙作为从“seed to cup”过程中富有技术含量的项目之一，不仅需要咖啡烘焙师的精心投入，更需要有对生豆特性的了解，才能烘焙出风味具佳的豆子。烘焙比赛是每位咖啡烘焙师针对生豆特性，以及对烘焙机的熟悉，在烘焙时都会给予豆子不同的温度、时间、调温曲线，所以可以说每位烘焙师烘出来得豆子都会不太一样。同时也是一次切磋技艺，砥砺前行的契机。精准掌握着烘焙机内咖啡豆的温度，翻炒，滚动，用心感受梅拉德反应的奇妙时刻，烘焙出咖啡豆子香醇的味道。世界咖啡烘焙大赛中国区预选赛分为 3 个比赛日 基于赞助商所提供的烘焙机，参赛人员应在在其正式烘焙开始前缴交其有使用生豆的生豆报告与咖啡烘焙纪录，选手们将会被给予 50 分钟的时间来烘焙咖啡样品。并且依照指定的开放时间来进行杯测评价。

赞助商 / Sponsor



2024HOTELEX 上海市旅游饭店行业餐饮摆台技能大赛

2024 Hotelex Shanghai Tourist Hotel Industry Catering Skills Competition

时间: 2024.3.27-3.28

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

地点: 5.2L49



22

参赛酒店

Hotels

3

位评委

Judges

51

参赛选手

Players

2024年3月27日-28日,由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共同主办的2024HOTELEX 上海市旅游饭店行业餐饮摆台技能大赛在虹桥国家会展中心(上海)顺利举行。本次大赛分为西式宴会摆台、中式宴会摆台、下午茶创意摆台3个项目,共有22家参赛酒店,51位选手参加,旨在通过比赛,传承上海饭店业服务特色和技能水平,激发员工工作热情和创新意识,增进行业交流,促进行业高质量发展,满足客人日益增长的品质需求。

中式宴会摆台比赛

一等奖: 上海兴国宾馆丽笙精选 赵子豪

二等奖: 上海衡山花园酒店 徐倩文 / 上海大厦 张相莉

三等奖: 上海瑞金洲际酒店 姚艺 / 上海宝隆宾馆 杨建芒

上海国际贵都大酒店 游壁蓉

优胜奖: 上海东湖宾馆 肖遥 / 上海融通延安饭店 孟丹萍 / 世界会客厅 郑苏洁

上海锦江饭店 王曙光 / 上海绿瘦酒店 张果果

上海金陵紫金山大酒店 胡浩 / 上海马勒别墅饭店 徐彬彬

贡献奖: 三甲港绿地假日酒店 李桂侠 / 上海银星皇冠假日酒店 鲍晶晶

上海国际会议中心东方滨江大酒店 王宇飞 / 上海东郊宾馆 高源

上海明珠大酒店 陈浩 / 上海浦东假日酒店 余高会 / 上海华夏宾馆 郝敏

西式宴会摆台比赛

一等奖: 上海衡山花园酒店 李娜

二等奖: 上海大厦 谢磊 / 上海国际贵都大酒店 王诗琪

三等奖: 上海兴国宾馆丽笙精选 马云飞 / 世界会客厅 刘政

三甲港绿地假日酒店 高明新

优胜奖: 上海东郊宾馆 羊丽波 / 上海宝隆宾馆 曹俊

上海金陵紫金山大酒店 姚惟丽 / 上海绿瘦酒店 李秀秀

上海融通延安饭店 徐吕平

贡献奖: 上海虹桥锦江大酒店 王琳

上海银星皇冠假日酒店 黄聘超 / 上海浦东假日酒店 刘夏青

上海齐鲁万怡大酒店 陈燕 / 上海马勒别墅饭店 袁超

下午茶宴会摆台技能比赛

一等奖: 上海兴国宾馆丽笙精选 韩诗雯

二等奖: 上海国际贵都大酒店 季艳萍 / 上海瑞金洲际酒店 薛一梅

三等奖: 上海衡山花园酒店 师雨婷 / 上海宝隆宾馆 曹俊

上海锦江饭店 徐心如

优胜奖: 三甲港绿地假日酒店 张娟 / 上海东湖宾馆 周盛达 / 世界会客厅 周赛生

上海银星皇冠假日酒店 黄聘超 / 上海金陵紫金山大酒店 夷晨

贡献奖: 上海绿瘦酒店 申御龙 / 上海马勒别墅饭店 刘争争

上海国际会议中心东方滨江大酒店 张梦鸽 / 上海融通延安饭店 张梦雪

赞助商 / Sponsor

SHANGHAI

万润国际
WANRUN INTERNATIONAL

2024 CFCA 中国精品巧克力大赛（上海赛区）

CFCA Chocolate Talent Division 2024

- 时间: 2024 年 3 月 29 日 -3 月 30 日 地点: 8.2G666
- 主办单位: 上海博华国际展览有限公司、CFCA 精品巧克力协会



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。

2024 年 CFCA 中国精品巧克力工艺师奖

银奖：龙素雯

铜奖：谢亮(巧克玩家 CHOC PLAYER)

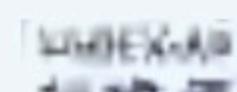
精品可可饮品大师赛

上海赛区第一名：谢亮(巧克玩家 CHOC PLAYER)

上海赛区第二名：方佳佳(Bathe Coffee)

上海赛区并列第三名：韩飞(BeanBANG), 何文豪(Daydreamer Coffee&Cacao)

赞助商 / Sponsor



精品单一产地原味奶巧区

铜奖：林淑卿(清萃 SIMTRET CACAO),
王爱菊(可咖朵),费璠(WANZHI(玩致),
练伟彬(WUWEI C&C)

精品单一产地增味巧克力区

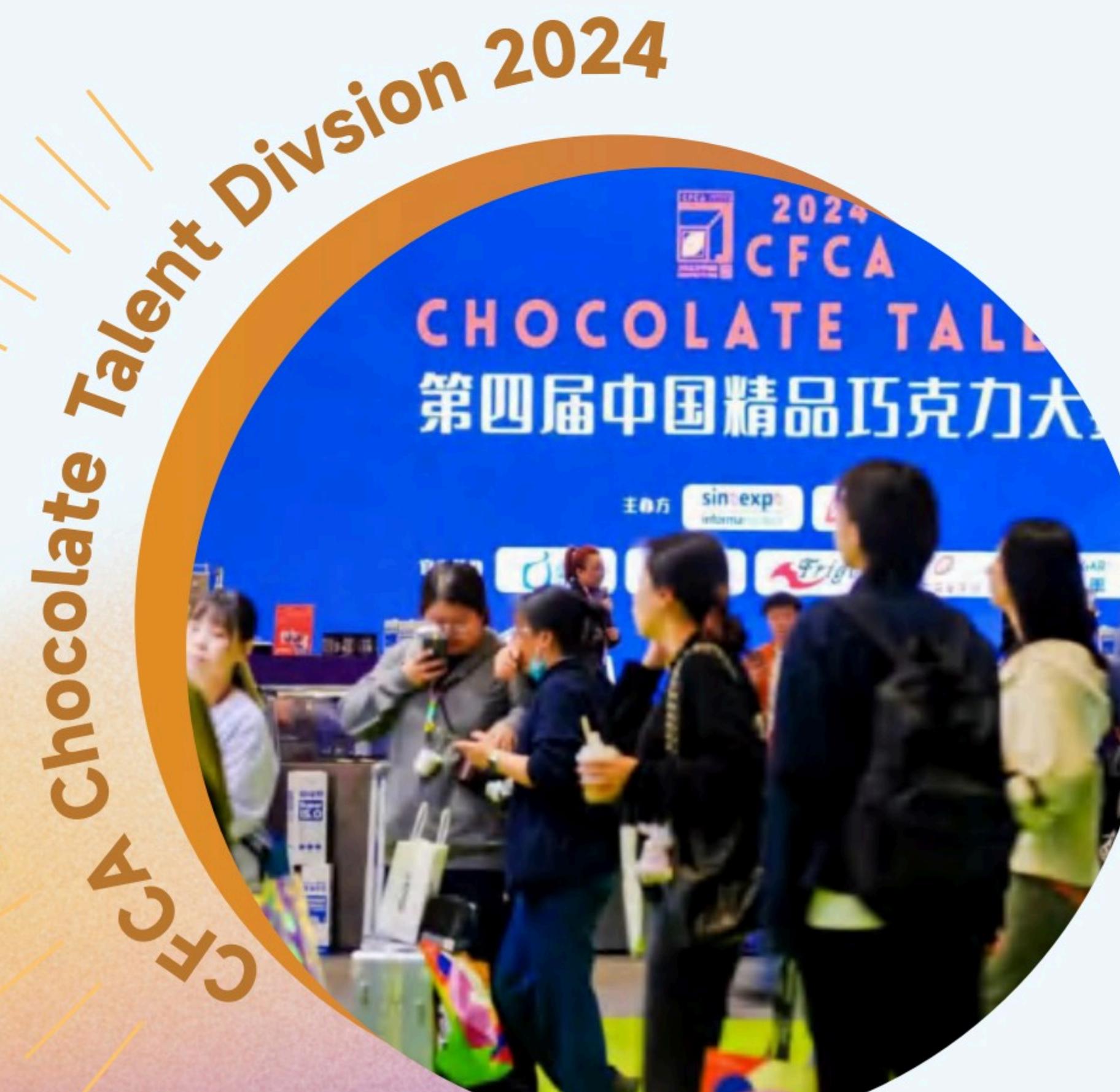
银奖：何金阳(All You Want),谢亮(巧克玩家 CHOC PLAYER)
铜奖：林淑卿(清萃 SIMTRET CACAO),
孙佳佳 / 房迪迪 / 马成龙(无限可能食品(无锡)有限公司),
潘隆(A Giraffe),谢亮(巧克玩家 CHOC PLAYER)

精品单一产地原味黑巧区

银奖：王义(叁言精品可可),宫艳艳(岩溶黑巧),
陈晓英(Little Hey 小喜),林淑卿(清萃 SIMTRET CACAO),
李增浩(BeanBANG)
铜奖：何金阳(All You Want),王义(叁言精品可可),李金(上升五米),
杜珺(可可图书馆 Cacao Library),贾晨(玩致精品巧克力),
孙佳佳 / 房迪迪 / 马成龙(无限可能食品(无锡)有限公司),
黄嘉庆(Slurp),蔡成强(回归天真),潘隆(A Giraffe),
李增浩(BeanBANG),王兆原(BENNS CHOCOLATE)

精品单一产地原味白巧区

铜奖：谢亮(巧克玩家 CHOC PLAYER)



FORUM

论坛报告

餐饮生态大会

餐饮老板内参

——影响力餐饮新媒体服务平台

0人，将烟火气传递到生活的每一处

163%
抖音生活服务
团购达人数量增长
2022下半年 vs 2022上半年

抖音生活服务平台
GMV增长超7倍

*2022年vs2021年



上海 北京

复苏大势



深化推进“好客服务文化” 助力饭店业高质量发展论坛

Forum on Deepening the Promotion of "Hospitality and Service Culture"
to Assist the High Quality Development of the Hotel Industry

- 时间: 3月27日 10:30-12:00
- 地点: 6.2号馆 F论坛区(近17号门)

2024年3月27日,由山东省旅游饭店协会、上海博华国际展览有限公司主办的深化推进“好客服务文化”助力饭店业高质量发展论坛在国家会展中心(上海)顺利召开。本次论坛由山东省旅游饭店协会会长何庄龙作了主题汇报,并邀请6位行业专家共同探讨“好客服务文化”体系的实践与探索”,推动饭店业在服务文化建设上取得新的突破,为行业的长远发展奠定坚实基础。



海派餐饮的融合和创新论坛

Forum on the Integration and Innovation of Shanghai style Catering

时间: 3月27日 13:30-15:20

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

地点: 6.2号馆 F论坛区(近17号门)

2024年3月27日,由上海市餐饮烹饪行业协会、上海博华国际展览有限公司共同主办的海派餐饮的融合和创新论坛顺利举行。本次论坛旨在促进上海餐饮业的高质量发展,开拓餐饮行业经营者和从业人员的视野,提升餐饮业的经营管理水平。为此特别邀请到3位餐饮行业大咖,从不同角度分享了他们对于海派餐饮的真知灼见,现场吸引了众多餐饮业专家、管理者、酒店总厨等与会聆听。

演讲嘉宾

Speakers



周元昌

上海菜非遗传承人
上海周舍餐饮品牌创始人



段誉

新京菜始创者
京遇餐饮管理有限公司董事长



钱以斌

中国商业技师协会餐饮分会总干事
味 fusion 创意厨房创始人



深耕地域发展 成就区域为王 暨第三届子然设计餐饮峰会

THE 3RD ZIRAN DESIGN CATERING FORUM

- 时间：3月27日 10:00-17:30
- 地点：7.1 G 论坛区（近16号门）
- 主办单位：子然设计、微海公司、上海博华国际展览有限公司
- 承办单位：子然设计
- 协办单位：中盛美程、坤薪整装
- 合作单位：职业餐饮网、滇牛、管氏翅吧、小陶啫、蚝味居、青治商院、果耶、淳味王麻辣香锅、石客照明

第三届子然设计餐饮峰会于3月27日在国家会展中心顺利落下帷幕。大会邀请了微海咨询、管氏翅吧、中盛美程、蚝味居、淳味王、莉莲蛋挞等行业大咖，从区域为王模型、品牌建设、品牌连锁、设计落地、数字化转型、选品类选赛道、营销推广等多重角度共同研讨如何深耕餐饮领域，塑造地区领导品牌的策略与精髓，并成功汇聚了300多位餐饮人到场。在会议进行过程中，现场掌声此起彼伏，充分展现了业内对本次峰会的支持与肯定。



演讲嘉宾

Speakers



/管其兵/

管氏翅吧创始人
北京地标烧烤品牌·单城开店50+家



/郑彦/

微海高级咨询师



/胡子然/

子然设计 品牌创始人



/毕崇辉/

资深餐饮品牌创投人
橘子餐厅@粤小煲@小陶啫创始人



/陈茵/

中盛美程餐饮咨询创始人



/张辉/

中饭协 浙江省餐协浙商主席
金钥匙星厨学院院长等



/贾海洋/

子然设计 副总经理/品牌总监
ACAA认证高级视觉设计师



/高源泽/

迷你椰/WOW Lucky/滇牛
高兴一锅 品牌创始人



/吴玉林/

河南新乡市蚝味居餐饮董事长



/陈顺葱/

淳味王麻辣香锅创始人



/朱磊/

坤薪整装设计总监



/张嘉豪/

澳门莉莲蛋撻饼屋總經理
(上海朱莉亚食品有限公司)



/裴成辉/

餐创云咨询创始人

2024 国际美食产业发展大会

2024 International Food Industry Development Conference

- 时间: 3月27日 10:00-16:50 地点: 6.2号馆J论坛区 (6.2R01, 近21号门)
- 主办单位: 中国烹饪协会、上海博华国际展览有限公司 协办单位: 各省市西餐、日本料理委员会
- 承办单位: 中国烹饪协会国际美食专业委员会、北京哈志新媒体有限公司
- 支持单位: 天津市神州商龙科技股份有限公司

2024年3月27日,由中国烹饪协会、上海博华国际展览有限公司主办的“2024国际美食产业发展大会”在上海国家会展中心盛大召开。大会以“数字赋能新餐饮,国际美食新机遇”为主题,汇聚了全球美食产业精英。

本次大会,活动精彩纷呈,内容丰富多样。与会者聆听了行业领袖的深刻见解,共同探讨国际美食产业的创新之路。大会通过丰富的案例分析和策略讨论,深入剖析了数字技术在提升餐饮体验、优化供应链管理、推动品牌升级等方面的重要作用。



第五届中国新餐饮产业大会 暨中国新茶饮产业联盟启动大会

The 5th China New Catering Industry Conference and
China New Tea Industry Alliance launch conference

- 时间：3月27日 9:30-17:30
- 地点：6.2 K 论坛区（近7号门）
- 主办单位：上海博华国际展览有限公司，中国新餐饮产业联盟，青岛天之味食品有限公司
- 协办单位：非码科技

2023年起，消费市场震荡，流量分化。面对这样的市场格局，餐饮品牌如何在2024实现逆境增长，如何从头部品牌的发展经验中学习增长内在动力？为此，大会邀请了30+头部品牌嘉宾，为大家一一揭示他们增长的奥秘。通过深度解析、案例分享等多种形式，全面探讨餐饮品牌在逆境中增长的路径与策略。希望通过本次大会，为广大餐饮从业者提供一个交流学习的平台，共同探讨行业未来发展趋势，为我国餐饮业的繁荣发展贡献力量。

演讲嘉宾

Speakers



高源泽

迷你椰泰式大排档
滇牛云南酸菜牛肉火锅
创始人



贡英龙

中国新餐饮产业联盟
中国新茶饮产业联盟发起人
交大餐饮产业研究中心负责人



李红伟

蒙自源 创始人



李扬

朱光玉火锅
创始合伙人



马景岳

天之味创始人



汪洁

柠季创始合伙人



王伟

甜啦啦创始人



闫佳明

卓采汇 创始人
创业中国人 特邀嘉宾



郑伯奇

袁记云饺董事副总经理



郑志禹

桂桂茶 酸奶罐罐 创始人



周崇义

KUMOKUMO 创始人
the Roll'ING 联合创始人



第十五届中央厨房（工厂）建设与发展高峰论坛

The 15th Central Kitchen (Factory) Construction and Development Summit Forum

- 时间：3月27日 13:30-17:00
- 地点：7.2号馆 L 论坛区
- 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
- 联合主办：上海博华国际展览有限公司

近10年来，伴随着中国餐饮业高速发展，全国各地掀起中央厨房（工厂、产业园）建设热潮。如何在市场高度饱和，各行业都健全发展的今天，有“降维打击”的产品或者管理模式，使得企业在竞争白热化的市场中脱颖而出，拔得头筹，非但要有过硬的产品还要有科学的管理，同时还要借助先进的硬件设备和软件程序来为企业的发展增加活力和动力。本届论坛聚焦餐饮预制化、标准化、数字化、智能化高效发展，探讨机械设备在应用端、配送端替代人工、效率提升、数字化、环保性发展及创新营销的新路径，全面提升食餐业经营效率。服务食餐产业、创造效率价值，用智能装备为食品工业赋能，为产业插上腾飞的翅膀。

演讲嘉宾

Speakers



毛文星
众联中央厨房
研究院副院长



邓勇
海尔制冷产业新业务
总经理



官勇
中国贸促会商业行业委员会
管理体系创新研究中心主任



李德权
珠海格力预制菜装备
科技发展有限公司总经理



赵海燕
上海斯熠环保科技有限公司
销售副总



张鸿烈
宿门供应链大学
爆品设计师



董凯强
上海枫雷科技集团
董事长



2024 第二届中国餐饮生态大会 暨中国餐饮最具价值供应链 TOP100 榜发布

2024 CHINA CATERING ECOLOGY CONFERENCE

时间：3月28日 10:00-16:00

地点：4.2馆D论坛区

主办单位：餐饮老板内参、上海博华国际展览有限公司

由餐饮老板内参和上海博华国际展览有限公司联合主办的“2024 第二届中国餐饮生态大会暨中国餐饮最具价值供应链 TOP100 榜发布”，3月28日于上海成功举办，主题为“定心增长，迎风而上”。

作为内参“创新大会”的“双子活动”，本次通过高端峰会 + 生态展会 + 榜单发布，立体展现了餐饮生态价值格局。汇集餐饮行业知名供应链企业、行业头部服务商和最活跃的新锐餐饮品牌创始人，通过多维视角审视整个餐饮生态，针对餐饮业进程背后的生态进化，进行了最权威的趋势锁定和增速解读。同时隆重发布了行业内最具价值的供应链 TOP100 榜，挖掘出更多具有潜力的供应链企业标杆。

演讲嘉宾

Speakers



翁瑞雪
餐饮老板内参
合伙人 CMO



范海燕
上海博华国际展览有限公司
常务副总经理



汪洁



姜佰东
张亮麻辣烫
联合创始人



王丽娟
合众合
合伙人



秦朝
餐饮老板内参
创始人、CEO



王宏燕
快乐番薯海外
事业部合伙人



吴克奇
德庄国际
联合创始人



张津铄
餐里眼大数据研究院
主人



寇鑫
郭铁柱泥炉老火锅
创始人



杨柠睿
餐饮老板内参
资深记者 / 栏目主持人



王洋
川海晨洋总经理



李伟
青岛辣工坊食品
有限公司创始合伙人



喻义
辣可可·小炒黄牛肉
创始人兼董事长



张太学
喜识冰糖葫芦创始人



赵东方
东方一串创始人



熊梓明
蛙喔联合创始人

2024 智慧央厨建设论坛暨中国仓协央厨供应链分会设计专家组成立仪式

2024 Smart Central Kitchen Construction Forum and Establishment Ceremony of the Design Expert Group of the Central Kitchen Supply Chain Branch of the China Association of Warehousing and Distribution

- 时间: 3月28日 13:30-17:30
- 6.2号馆 F 论坛区
- 主办单位: 中国仓协央厨供应链分会、上海博华国际展览有限公司
- 承办单位: 上海中仓之羿咨询管理有限公司
- 支持单位: 中国饭店协会团餐专业委员会、中国食品工业协会、中国仓储与配送协会冷链分会、全国工商联厨具商会
安徽省团餐配送行业协会、广东省厨具协会设计委员会、澳门厨具协会、长三角冷链联席会议、上海食品学会
上海冷链协会、上海餐饮烹饪协会厨具委员会、上海交大农业与生物学院、上海市工商职业技术学院
山东省鲁商冰轮建筑设计有限公司、华商国际工程有限公司、胡润餐饮排行榜

2024年3月28日,由中国仓储与配送协会央厨供应链分会主办的“2024 智慧央厨建设论坛”在上海召开,会议同期举行央厨供应链设计工作组成立仪式。共有预制菜加工、食品园区、食材流通、餐饮、央厨设计单位、加工机械设备、厨房用品与设备、制冷设备等方面近200家企业的代表参加了会议。

论坛邀请了山东省鲁商冰轮建筑设计有限公司主任设计师王德志、深圳新宝盈科技有限公司常务副总裁李剑、时代商联(上海)供应链科技有限公司董事长李涛、合肥雁飞食品科技有限公司总经理武杰,分别就“冷链物流及央厨加工园区一体化规划设计要点”、“前端食材净化+后端厨余垃圾处理——绿色安全智慧央厨的全新要素及动能”、“从运营角度来看,园区央厨设计如何定制”以及“大型团餐现代央厨规划与建设案例分享”等议题发表主题演讲,四位嘉宾从不同角度深入阐述了设计工作在央厨建设与发展中的重要性,为与会者提供了宝贵的经验和启示。

演讲嘉宾

Speakers



冯培志

中国仓协央厨
供应链分会 会长



黎升全

中国仓协央厨供应链分会
设计工作组主任



王德志

山东省鲁商冰轮建筑设计
有限公司 主任设计师



李剑

深圳市新宝盈科技
有限公司 常务副总裁



李涛

时代商联(上海)供应链
科技有限公司 董事长



武杰

合肥雁飞食品科技
有限公司 总经理

重塑“人 - 货 - 场”——咖啡的 100 种可能创新论坛

Reshaping the “People, Products & Places”

— 100 Possibilities of Coffee Innovation Forum

● 时间：3月28日 10:00-17:00 ● 地点：7.1号馆G论坛区(7.1P10,近16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

协办单位：世界中餐业联合会咖啡茶饮产业分会

由上海博华国际展览有限公司和中国轻工企业投资发展协会主办、世界中餐业联合会咖啡茶饮产业分会协办的重塑“人 - 货 - 场”——咖啡的 100 种可能创新论坛于 3 月 28 日举办。

本次大会以“重塑‘人 - 货 - 场’”为主题，邀请了星巴克中国资深人才总监吴沉吟，大悦城控股商业管理中心运营部总经理魏璞，台湾岚山咖啡总经理游启明，Tims 天好咖啡品牌和产品负责人赵霖，艾瑞资本董事总经理、艾瑞投资研究院院长方芳，普洱咖啡协会会长、普洱爱伲咖啡创始人刘明辉，农业农村部食物与营养发展研究所副研究员刘锐，OATLY 大中华区总裁张春，永璞咖啡创始人铁皮等 30 位咖啡领域的杰出企业代表与个人，重塑咖啡文化，探索无限创新。

在本次大会上，还特别授予 10 位咖啡评委、冠军咖啡师“一级咖啡师轻工职业能力评价证书”，并进行了《茶水间评价规范》团体标准起草单位证书颁发仪式。

演讲嘉宾

Speakers



李国都

中国轻工企业投资发展协会
理事长



章学强

上海博华国际展览有限公司
总经理



邢颖

世界中餐业联合会会长



何舟

四川盈嘉合生科技有限公司
市场总监



魏璞

大悦城控股
商业管理中心运营部总经理



潘玮

2021世界咖啡师大赛
中国区总冠军



铁皮

永璞咖啡创始人



吴沉吟

星巴克中国
资深人才总监



王延东

必如食品
副总裁



金碧倩

卓越商企服务集团
华东运营总监



刘锐

农业农村部食物与营养发展
研究所副研究员
世界中餐业联合会咖啡茶饮
产业分会联席主席



尤滟滟

WCRC世界烘焙大赛
中国区主审
中国咖啡师团体锦标赛评委



张春

OATLY大中华区总裁
世界中餐业联合会
咖啡茶饮产业分会主席



陈国新

北京泉新高品科贸
有限责任公司总经理



方芳

艾瑞资本董事总经理
艾瑞投资研究院院长



赵霖

Tims 天好咖啡
品牌和产品负责人



游启明

台湾岚山咖啡
总经理



张森腾

打工咖
产品研发部总监



王城

中国经济网
食品行业总监



张柳

通用净水科技(上海)
有限公司副总裁



刘明辉

普洱咖啡协会会长
普洱爱伲咖啡创始人



洪艳

深圳数字创意发展协会
副秘书长



黄春宇

苏州咖博士咖啡系统
科技有限公司 市场总监



孙志清

云南农垦咖啡集团
董事长



梁陈

海南农垦热作产业集团
产业顾问



裴剑飞

海南大学
食品科学与工程学院副教授



刘旭

中国轻工企业投资发展协会
副理事长



餐饮的秘密——2024 橙子餐饮人连锁大会

2024 Orange Catering Chain Development Conference
- Catering Secrets

● 时间: 3月28日 13:30-17:15

● 地点: 6.2 J论坛区

● 主办单位: 橙子餐学、上海博华国际展览有限公司

● 联合主办: 餐饮硅谷

● 战略合作: 麻辣红包

《第五届橙子新餐饮连锁大会》以“餐饮的秘密：创新者有答案”为主题

邀请了六位勇敢的餐饮创新者和创新观察者，用他们的亲身探索，用他们摸索出来的方向和路径，用他们暂时性取得的成绩，用他们的创新实践，为大家带来6个关于“创新”的命题。

“餐饮内卷时代，唯创新破万卷”6个创新分享者将会分享

【店型创新 - 双主场】，【模型创新 - 卫星店】，【运营创新 - 盈运营】，【渠道创新 - 电商化】，【跨界创新 - 店中店】，【模式创新 - 云连锁】

通过对以上6个有血有肉的创新案例分析，主办方希望能为所有餐饮从业者提供新的思路和启示，找到前进的方向和答案。



演讲嘉宾

Speakers



价值·回归：2024 第十九届中华餐饮双创论坛

Value ·Return: The 19th China Catering Innovation and Entrepreneurship Forum in 2024

时间: 3月28日 9:30-17:30

主办单位: 上海博华国际展览有限公司、餐饮界

协办单位: 厚谷学院、餐考拉、石客照明、创科券联、智慧餐饮、鹤九获客学社

地点: 6.2 K 论坛区(近7号门)

承办单位: 哈谷传媒

2024 第19届中华餐饮双创论坛暨第8届中华餐饮创新榜TOP100评选启动仪式在上海国家会展中心隆重开幕，会议邀请了20+位头部品牌创始人/总经理人为重磅嘉宾，共研2024“价值·回归”新趋势。

会上，在各位嘉宾的见证下，第8届中华餐饮创新榜TOP100评选启动仪式正式启动，拉开2024中华餐饮创新榜评选的帷幕。作为国内率先以“餐饮创新”为主题的创新榜评选活动，中华餐饮创新榜评选旨在表彰每年在餐饮领域内创新实践的机构和个人。



演讲嘉宾

Speakers



谷丽
厚商学院创始人



王紫剑
私域运营专家



汪志刚
上海连锁经营协会餐委会会长



鹤九
餐饮界新媒体创始人



刘会平
巴比馒头创始人



高源泽
迷你椰董事长&颠牛创始人



何炜
拌粉君创始人



朱静逸
曼玲集团副总裁&粥宫壹号执行总裁



夏诗凯
螺旋桨联合创始人



许家伟
锐锋资本创始合伙人



汪洁
柠季创始合伙人



葛建辉
辰智大数据创始人



楚连胜
小杨生煎执行董事



袁赫庭
食力屋餐饮创始人



张小秋
茶乙己创始人



欧阳俊平
巡湘记创始人



余铭森
大吉煎饼创始人



孙念朋
热卤食光创始人



范海燕
上海博华代表



陈嘉年华
香港餐饮行业协会会长



路飞
餐考拉创始人

2024 春季青年名厨研修班

2024 Spring Youth Chef Training Class

- 时间: 3月28日 9:30-16:30 地点: 7.2号馆L论坛区(近5号门)
- 主办单位: 世界中餐业联合会 上海博华国际展览有限公司
- 承办单位: 世界中餐业联合会国际中餐青年名厨专业委员会

3月28日,由世界中餐业联合会国际中餐青年名厨专业委员会、上海博华国际展览有限公司联合主办的“2024春季青年名厨研修班”在上海举行。世界中餐业联合会副会长武力,世界中餐业联合会特邀副会长、国际中餐青年名厨专业委员会主席王海东,上海博华国际展览有限公司常务副总经理范海燕出席活动并致辞。

武力副会长在致辞中代表世界中餐业联合会对参与本次研修授课的烹饪大师、行业专家、工作人员以及学员们表示感谢和欢迎。他说,中国餐饮行业正面临着前所未有的机遇和挑战,面对新时代的发展需求,提升中国餐饮行业的出品标准和服务品质势在必行。本次青年名厨研修班旨在通过结合新质生产力的应用,培养出更多具有创新能力和专业素养的中餐青年名厨。他指出,新质生产力的涌现为餐饮行业带来了巨大机遇,科技的进步和创新的应用使得烹饪过程更加高效、精确,同时也为餐饮创意和体验提供了新的可能性。此次研修班将结合新技术、新工艺和新思维,探索烹饪艺术的边界,拓展我们的视野。利用这种跨界融合的方式,激发出更多的创新火花,为中国餐饮行业的发展注入新的活力。他表示,青年名厨是未来烹饪事业的中坚力量,承载着推动中国餐饮行业发展的重任。希望大家能够保持对传统文化的敬畏和热爱,将传统与创新相结合,创造出更具个性和特色的美食作品。要珍惜机会,虚心学习,勇于创新,保持敏锐的洞察力和创新思维,紧跟时代步伐,把握市场需求,不断提升自己的专业素养和服务品质。努力成为业界的佼佼者。

演讲嘉宾

Speakers



胡丽妹
京帮菜烹饪大师
国宝级烹饪大师



沈贤斌
国家级高级技师
职业技能竞赛高级国际评委



周元昌
上海菜非遗传承人
上海周舍餐饮品牌创始人



朱志伟
眉州东坡厨政
研发中心总经理



盛锡友
联合利华资深厨务



谢晓华
联合利华饮食策划
中国区资深厨务顾问



商情早餐会上海站 —2024 全球消费者趋势中国篇

Business Breakfast Shanghai
—Top Global Consumer Trends 2024 and Outlook for China

- 时间：3月28日 10:00-12:00
- 地点：M302 会议室
- 主办单位：上海博华国际展览有限公司、英富曼展览集团、Saladplate、欧睿咨询

演讲嘉宾

Speakers



Elisa Lin
欧睿咨询师



Pete Wang 王崇轩
欧睿首席分析师

欧睿咨询两位资深顾问现场为 100+ 专业观众分析 2024 全球消费者趋势 & 餐饮行业趋势，带观众深入解读了中国市场两大消费者趋势：多巴胺经济盛行、进阶羊毛党。整场会议帮观众打开了当下消费者和市场走势视野，与会观众反馈收获颇丰。



2024 中国（上海）预制菜消费论坛 暨三产协同与消费新通路创新高峰论坛

2024 China (Shanghai) Prefabricated Food Consumption Forum and Innovation Summit Forum on Three Industries' Collaboration and New Consumption Channel

时间：3月29日 14:00-16:20

地点：6.2 F 论坛区（近 17 号门）

主办单位：上海博华国际展览有限公司，中国（上海）预制菜产业联盟

协办单位：上海商情信息中心

2023 年，预制菜首次被写入中央一号文件，政策支持预制菜产业规范有序发展。预制菜作为农村一、二、三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有积极意义。2024 中国（上海）预制菜消费论坛暨三产协同与消费新通路创新高峰论坛邀请了预制菜龙头企业、零售品牌及数据分析机构高管，研判趋势，构建预制菜产业消费新场景、新体验，引领预制菜行业发展。



演讲嘉宾

Speakers



原立军



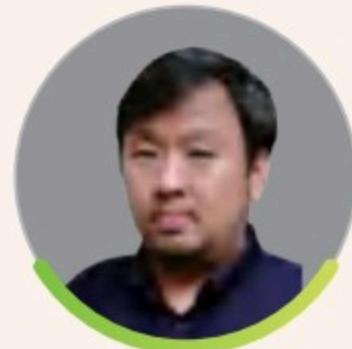
赵言成



陈丹



李佳伦



毛勇



白立民

上海商情信息中心
主任

上海爱森肉食品有限公司
副总经理主持工作 执行董事

盒马产业研究院
副院长

海禾煜贸易有限公司
子品牌总经理

新雅粤菜馆
市场部经理

京东零售-大商超事业部
京东生鲜及预制菜业务部
预制菜负责人

为商业赋能 —2024 第三届餐饮设计年会 & 设计的价值

Empowering Business - The Value of the 3rd Annual Conference on Food and Beverage Design in 2024

- 时间: 3月29日 10:00-17:30
- 地点: 7.1G 论坛区 (近14号门)
- 主办单位: 北京亚视凤凰广告有限公司暨美国《室内设计》中文版 Interior Design China
上海博华展览国际有限公司

本次论坛着眼于设计在餐饮行业中的价值, 邀知名设计师刘道华、唐云、孙云、范日桥、利旭恒、周博, 同时特邀原创餐饮品牌创始人行斌和高端家居品牌代表孙信喜, 共同围绕“设计为餐饮商业赋能”展开讨论。设计师及品牌代表就餐饮行业的现状及未来分享了自己的案例和观点。针对餐饮行业的变革, 设计师们提出, 要关注用户的需求和体验, 将餐饮品牌做细分化的定位及设计; 同时, 国内不断升温的国潮文化, 也为餐饮行业发展提供了广阔的“蓝海”。

演讲嘉宾

Speakers



利旭恒
国际知名餐饮空间设计师
古鲁奇建筑创办人
英国UAL荣誉学士



刘道华
LDH刘道华建筑设计事务所创始人



唐云
北京瀚唐风景设计公司创始人



范日桥
上瑞元筑设计创始合伙人/设计总监



孙云
杭州内建筑设计有限公司
合伙人/设计总监



孙信喜
SHANG XIA上下创意总监



周博
浆果设计研究所创始人



行斌
中国饭店协会副会长
兼青年企业家工作委员会主席
北京烹饪协会副会长
御膳制作技艺第五代传人
北京宫宴、上海宫宴创始人

2024 首届春季外卖新领袖发展大会 暨中国好品类颁奖典礼

2024 The New Leader of Takeout

- 时间: 3月29日 10:00-17:30
- 地点: 6.2 J论坛区(近21号门)
- 主办单位: 世界中餐业联合会外卖产业委员会、洪七公外卖课堂、上海博华国际展览有限公司

3月29日, 2024 首届春季外卖新领袖发展大会暨中国好品类颁奖典礼与 HOTELEX 上海展同期举办, 大会邀约到世中餐协会相关领导, 以及小谷姐姐、大铁牛螺蛳粉、大桔家川式烤肉、三米粥铺、中原大刀、戎么么、花游记、喜姥姥、老马扎、萝卜工场、亨德士等全国连锁品牌的创始人或高管上台分享, 现场吸引了众多餐饮及外卖行业相关人士的关注, 此外, 大会上还为多个企业与品牌颁布了《2024 春季潜力黑马奖》《2024 春季供应链创新典范奖》等奖项。

演讲嘉宾

Speakers



武力
世界中餐业
联合会副会长



安神
世界中餐业联合会
外卖产业分会
执行主席



戎群蕾
戎么么董事长



杨艳杰
亨德士总经理



麻念
花游记CEO



周莉
喜姥姥创始人



严昭兵
老马扎创始人



刘碧琴
萝卜工场
联合创始人



吴艳青
中原大刀创始人



张可
小谷姐姐麻辣拌
创始人



刘量
大桔家烤肉
联合创始人



王文明
大铁牛螺蛳粉CEO
联合创始人



刘翼
洪七公外卖课堂
抖音外卖实战导师



徐金厂
三米粥铺创始人



六六
世界中餐业联合会
外卖产业分会
秘书长



餐饮变量策略设计大会



CATERING VARIABLE STRATEGY DESIGN CONFERENCE

- 时间：3月29日 10:00-17:00 ● 地点：6.2 K 论坛区（近7号门）
- 主办单位：苏州合众合文化传媒有限公司、上海博华国际展览有限公司
- 协办单位：亚洲吃面公司、九月生 / 有锅有碗、麦设计、旖旎设计、繁象品牌策划、宝餐学社、柴大官人、设计回响、光印科技、姚妃娅冒烤鸭、四叶咖、窑鸡王、百分茶
- 特别赞助商：果墩墩

3月29日，合众合联合博华展览共同于HOTELEX上海展同期举办论坛《餐饮变量策略设计大会》，邀请到餐饮创业、策略设计、营销推广、头部达人等餐饮行业全链路上的大咖，窑鸡王、姚妃娅冒烤鸭、四叶咖、韦小宝、柴大官人、麦设计、胡传建等都作为嘉宾出席，专业探讨餐饮策略新时代，直面变革，寻找未来餐饮新定义。大会现场人气爆棚、座无虚席，大家在可持续发展中去异想、去创新、去迭代，满载而归，收获无限。

演讲嘉宾

Speakers

**姚哲**

合众合创始人、餐饮全案开创者

**刘辉**

窑鸡王副总经理

**孙海超**

姚妃娅冒烤鸭创始人

**李俊伟**

四叶咖创始人

**左飞林**

合众合联合创始人、营销策划总监

**柴园**柴大官人/中国餐饮短视频头部IP
胖墩肉饼 & 九悦烤鸭董事合伙人
额尔敦传统涮高级合伙人**李斌文 LEO**

繁象品牌策划创始人CEO

**刘号**

光印科技创始人

**胡传建**

亚洲吃面公司创始人

**张小草**

九月生、有锅有碗创始人

**胜利**

麦设计创始人

**徐年迪**

旖旎设计创始人、荒诞艺术家

**韦小宝**

宝餐学社创始人

**张泽同**

合众合合伙人、空间设计院院长

**杨庭伟**

杨庭伟/合众合联合创始人、设计回响主理人



2024 全球食品饮料创新发展技术论坛

2024 Global Catering Innovation and Development Technology Forum

- 时间: 3月29日 10:00-17:30
- 地点: 7.2号馆 L 论坛区 7.2R02
- 主办单位: 中国工业报社、上海博华国际展览有限公司

随着时代的发展,工业技术被越来越多地用于食品生产中,互联网与食品加工技术的创新发展,涌现了诸多食品加工与智能制造设备与技术,从而使食物达到想要的安全性、适口性、营养特性及保存性的目标。以此为背景,2024年3月29日,在2024上海国际酒店及餐饮业博览会期间以“食不我待·智造技术助推餐饮加工高质量发展”为主题的第三届全球食品饮料创新发展技术论坛在上海举办。中国工业报社与上海博华国际展览有限公司共同主办,邀请行业专家及领先企业齐聚一堂,共同探讨工业技术如何助推生鲜食品加工与保鲜技术的绿色健康升级。新发展技术论坛在上海举办。中国工业报社与上海博华国际展览有限公司共同主办,邀请行业专家及领先企业齐聚一堂,共同探讨工业技术如何助推生鲜食品加工与保鲜技术的绿色健康升级。

演讲嘉宾

Speakers



王延平
膳立方生物科技(上海)
有限公司 总经理



朱重瑾
曼巴驱动技术(苏州)
有限公司 销售总监



姚永强
上海雀巢饮用水有限公司
质量部 质量主任



苗晓峰
用友集团消费品事业部
行业中心 专家顾问



刘峻
上海市质量监督检验
技术研究院 副所长



赵斌
济南翼菲智能科技
股份有限公司 大区经理



宿彦东
北京李先生餐饮管理有限公司
厨庄事业部 副总经理



李恒
苏州易信安工业技术
有限公司 运营总监

EVENTS & COMPETITIONS

路演活动报告

7.2 HALL | 1.2 HALL





2024 Hotelex Shanghai Coffee & Food Festival

2024 Hotelex 上海国际咖啡美食文化节

国家会展中心 8.2 馆

作为第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会面向 C 端的重要力量，2024 Hotelex 上海国际咖啡美食文化节为广大咖啡爱好者献上了一场别开生面的非凡盛宴。

250 余家精品咖啡店铺，其中包含 10 家境外展商。在常规的咖啡品类外，呈现了海量咖啡调饮、手冲咖啡、特色食品等。展位现场人头攒动，络绎不绝。同期进行了 All Star 世界咖啡冠军表演秀 & 发现剧场以及第四届 CFCA 中国精品巧克力大赛（上海赛区）两项活动。在 All Star 活动，多位世界冠军齐聚一堂，展现了非凡技艺。售卖咖啡节限定盲盒，将直播带货，KOL 宣传与线下相结合进行推广，助力咖啡节影响力逐步扩大。



赞助商 / Sponsor



Manitowoc



KALFORM
咖乐美



ALL Star 中国冠军表演秀

China All-Star Shanghai 2024

- 时间: 2024年3月27日 - 3月30日
- 主办单位: 上海博华国际展览有限公司

- 地点: 8.2F190
- 协办单位: 中华全国工商业联合会烘焙业公会



2024 世界咖啡冠军表演秀邀请到了多位重量级嘉宾参与，世界咖啡师大赛冠军 Boram Um, 世界拉花艺术大赛冠军梁凡、世界咖啡冲煮大赛冠军 Emi 的现场展演都吸引了大量粉丝与咖啡爱好者驻足欣赏。为现场观众带来了一波波美轮美奂的咖啡视觉与味觉享受。在发现剧场环节，多位精品咖啡店铺、精品巧克力品牌主理人献上了精彩的演讲分享。将国际前沿的理论，品牌传递的价值观向现场观众娓娓道来。通过四天活动，展示了咖啡世界的丰富多彩，进一步深化了 All Star 品牌的影响力。

表演赛冠军 / Winners



Boram Um
2023 世界咖啡师
大赛冠军



Emi
2018 世界咖啡冲煮
大赛冠军



Nawar Adra
Stitch Coffee 主理人



Tim Wang
Bnnns 主理人



顾沁如
WCE 国际评委



何金阳
all you want 主理人



凯撒
Bean Bang 主理人



李惟沁
2023 世界咖啡烈酒大赛
中国区总决赛冠军



梁凡
2023 世界拉花
艺术大赛冠军



林东源
Gabee 主理人



卢道强
2023 世界拉花
艺术大赛亚军



谢亮
巧克玩家主理人



易永强
5+2 创始人

上海国际美酒美食文化节

SHANGHAI INTERNATIONAL
WINE, SPIRITS & FOOD CULTURE FESTIVAL

时间：2024年3月27日 - 30日 地点：NH 北大厅

主办单位：上海博华国际展览有限公司

品味全球佳酿，探索风土故事。一场集美酒与美食于一体的文化盛宴已悄然展开，备受瞩目的上海国际美酒美食文化节，作为上海国际酒店及餐饮业博览会(HOTELEX)旗下的高端细分市集型展览，经过一年的精心筹备，为专业酒类买家带来一个与众不同的体验。在这里不仅可以品尝到来自全球各地的名庄佳酿，每一滴酒都经过严格筛选，代表了各自产区的独特风味；更可以深入了解每一款酒背后的风土故事，感受其背后的文化和历史。无论是浓郁的红酒、清爽的白酒，还是香甜的米酒、花果酒，这里都有详尽的展示和介绍。此外，上海国际美酒美食文化节还全面涵盖了酒店与餐饮产业供应链的各个环节。从烈酒、利口酒到葡萄酒、预调酒，各种品类的酒品，为经销商和终端消费者提供了一个开放而高效的交流平台。这里不仅是一场味觉盛宴，更是一次酒类文化的交融与传承。在上海国际美酒美食文化节上，买家和卖家都与酒、与美食、与文化建立深刻的连接。



演讲嘉宾

Speakers



Angela
优鲜沛亚洲区商务总监



Kit Yuen & Tibby Song
莫林品牌大使



FIFI
FIFI 的食堂经理



怀小海
怀小海巧克力主理人



齐绍仁
酿酒师、讲师、作家



俞豆
愚兜研豆所创始人

巧遇美酒活动专区

时间：2024年3月27日 - 30日

主办单位：上海博华国际展览有限公司

地点：NH 北大厅 NHA555

探寻酒香浓郁之旅，巧遇美酒惊艳你的味蕾。步入上海国际美酒美食文化节的展览现场，一股醉人的酒香扑鼻而来。为了带领专业观众踏上一段独特的酒类探索之旅，主办方精心打造了一个名为「巧遇美酒」的活动专区。

「巧遇美酒」活动专区，你将有机会品尝到来自全球各地的精选美酒和巧克力。活动现场不仅有已举办了十一届的中国国际调酒大师赛，还有一场场令人垂涎欲滴的巧克力与酒的品鉴会、餐酒搭配分享会，更有发酵类食品品鉴体验和品牌酒类的专业大师班。每一口的品尝，都是一场味蕾的惊艳，每一位调酒师的精湛表演，都是一次视觉的震撼。走进「巧遇美酒」活动专区，带您领略酒饮世界的无穷魅力。



饮食在线 sygle

(www.sygle.com)

一个专为酒店餐饮行业量身定制的垂直 B2B 平台。作为 HOTELEX 国际酒店及餐饮业博览会和 FHC 上海环球食品展的延伸，我们致力于打破传统展会的时空限制，通过“展网融合”的创新模式，为采购商和供应商提供全天候、无缝对接的商业机会。

× 一站式全场景采购服务 ×

平台包括咖啡茶饮、生鲜食材、休闲食品、烘焙甜品、酒类饮品、厨房设备、桌面用品以及配套综合八大品类，旨在为超过 50 万的买家提供全场景的采购服务。无论您是咖啡馆、饮品店、冰淇淋店、烘焙店、餐馆、快餐店、小食店、外卖服务还是酒店经营者，饮食在线都能满足您的采购需求。

× 优势资源汇聚 ×

依托两大展会的丰富资源，我们汇聚了国内外高端食品饮料及原料设备供应商，精选了各类优质主流产品，构建了一个完整的服务供应链。我们的目标是为您提供省时、省力、省心的采购体验，让您的业务更加高效便捷。



× 精彩活动与显著成效 ×

在 3 月的展会期间，我们举办了多场精彩纷呈的活动，取得了令人瞩目的成效。平台共获得了 **31,773** 次访问，有 **7,200+** 位新用户完成注册。更令人振奋的是，短短 4 天时间，买卖双方用户通过我们的线上平台彼此交换名片达 **2000+** 次，交易意向达到 **34+%**。

我们相信，饮食在线不仅仅是一个采购平台，它是一个连接行业精英、共享前沿资讯、激发创新思维的社区。我们诚邀您加入我们，共同探索酒店餐饮行业的无限可能。



2024 HOTELEX MIRROR AWARDS

2024 HOTELEX 美乐年度颁奖盛典

最具影响力供应商

爱氏晨曦乳制品进出口有限公司
山东金佰特商用厨具有限公司
安徽华菱西厨装备股份有限公司
迈科清洗科技（中山）有限公司
大昌洋行（上海）有限公司
北京三元食品股份有限公司
绍兴市捷辉电器有限公司
丰亦实业（上海）有限公司
广东大正咖啡集团有限公司
上海香季咖啡贸易有限公司
上海泛亚经贸有限公司
水精灵电器有限公司

最具影响力品牌

南侨食品集团（上海）股份有限公司
昆山金博特制冷设备有限公司
瑞仙贸易（上海）有限公司
美得彼餐饮设备（上海）有限公司
高达食品设备有限公司
意亚立餐饮设备（上海）有限公司
滨特尔水处理（杭州）有限公司
星崎冷热机械（上海）有限公司
上海开展贸易有限公司
轰炸机咖啡设备制造（中山）有限公司
苏州鲜活饮品股份有限公司
佳禾食品工业股份有限公司
忆美园（福建）农业开发有限公司
王力咖啡（上海）有限公司
“仟味高汤”--广州市仟壹生物技术有限公司

最受欢迎供应商奖

广西宇峰保健食品有限公司
吉姆加特（青岛）国际贸易有限公司
宁波家联科技股份有限公司
广东星星制冷设备有限公司
冰山松洋冷链（大连）股份有限公司
佰利鲜（广东）食品有限公司
莫林食品（嘉兴）有限公司
上海和沁经贸有限公司
上海圣唐国际贸易有限公司
美厨集团
惠家电器有限公司
宁夏塞尚乳业有限公司
广东格米莱智能科技有限公司
昆山真金食品有限公司
昆山弘惠食品有限公司
青岛晨非食品有限公司
田野创新股份有限公司
上海珮尼尼进出口贸易有限公司
安徽华杰鑫森新材料科技有限公司

最佳合作伙伴奖

众联中央厨房研究院
山东澳博商务会展有限公司
哥伦比亚咖啡
台州市浙尖咖啡有限公司
半山小馆
贵州乔治晟睿咖啡有限公司
苏州工业园区商业联合会
华润置地城市运营管理（深圳）有限公司
西安极速客商贸有限公司
南京意可坊进出口贸易有限公司
OONE咖啡工厂
绿地酒店旅游集团



传承突破奖

创历电器（滁州）股份有限公司
咖乐美科技（苏州）有限公司
佛山市鸣淳科技有限公司
好瑞奥（上海）商贸有限公司
上海酒总酒店设备有限公司
浙江楠宋瓷业有限公司
上海君聪优格餐饮管理有限公司
标点符号（江苏）生物科技有限公司
河南适唐实业有限公司
安徽溜溜果园销售有限公司
广西横县张一元饮品有限公司
上海创绿餐饮设备有限公司
江苏阿玛菲机械设备有限公司
厦门金海科吧台设备有限公司
海口椰彩食品有限公司

“觅乐”金奖

君乐宝乳业集团有限公司

产品创新奖

艾肯（中国）厨卫有限公司
深圳安吉尔饮水产业集团有限公司
上海泰摩咖啡器具有限公司
广东百胜图科技有限公司
江苏华桑食品科技有限公司
德尚酒店设备设计（深圳）有限公司
JETINNO--广州技诺智能设备有限公司
“佐味家”--广州佐味家食品有限公司
江西鑫万来食品有限公司
广州市吉猫食品有限公司

行业先锋奖

浙江久景制冷设备股份有限公司
上海双盈食品有限公司
卡比詹尼（中山）机械制造有限公司
南京卫岗乳业有限公司
浙江德馨食品科技股份有限公司
斯科茨曼制冰系统（上海）有限公司
苏州咖博士咖啡系统科技有限公司
杭州品克科技有限公司
滁州喜多多新食材科技有限公司
昆山亿政咖啡有限公司
维益食品（滁州）有限公司
星珂（上海）商贸有限公司
上海广禧食品科技有限公司
“kara” --广州珈兴贸易有限公司
济南高贝食品有限公司



Media Report

媒体报告



234,779,541

线上投放曝光 (次)

Online Exposure



3,236,385

线上点击量 (次)

Online clicks

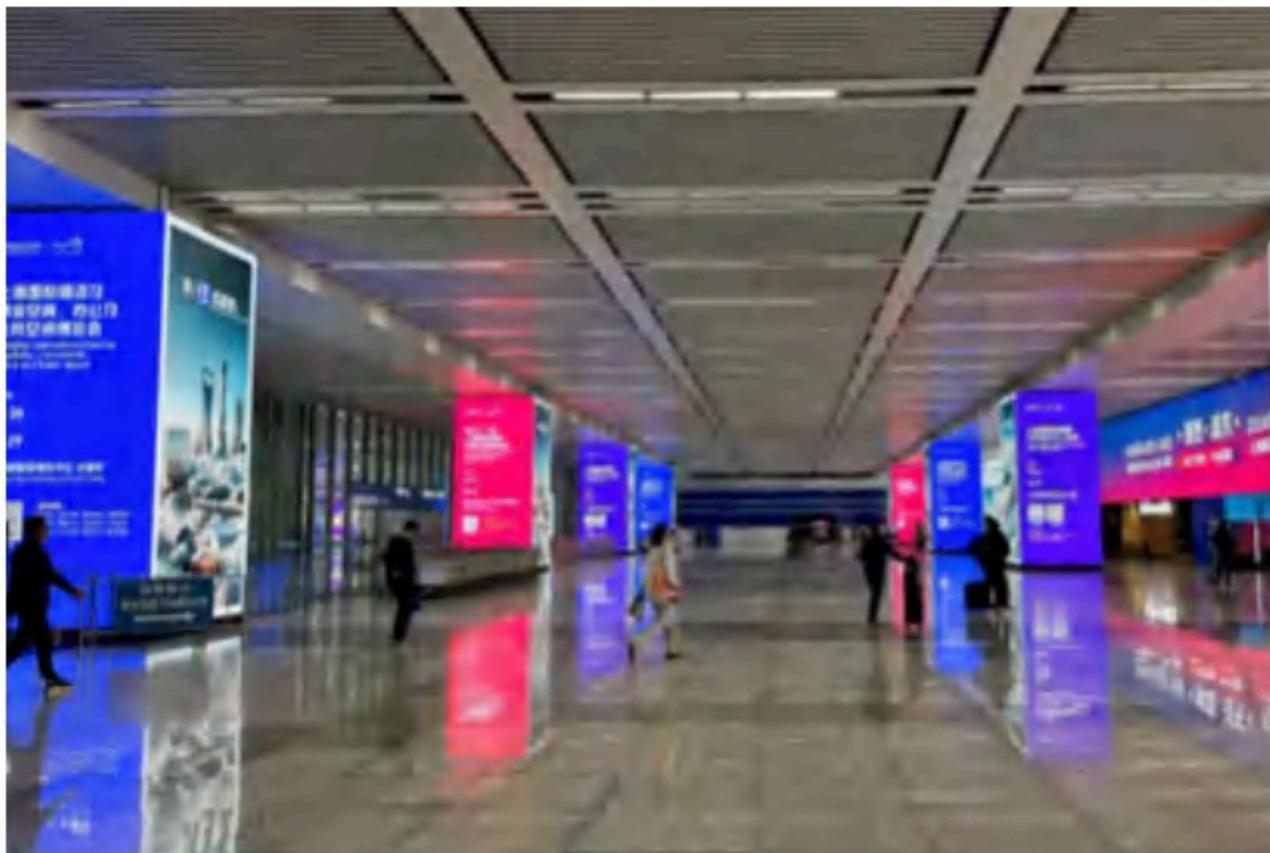
合作媒体 192 家 / 合作媒体累计报道 341 次 / 阅读总量 7,630,789 次

Cooperated with 192 media / Media partners reported 341 times / Read volume 7,630,789

线上投放



线下投放



部分合作媒体

Part of Media Partners

餐饮老板内参	CTI	宁波本地宝	BAZZARA
职业餐饮网	成都咖啡指南	徐州本地宝	TRIESTESPRESSO
中国饮品快报	咖啡沙龙	南通本地宝	食品展会大全
第一财经	咖啡知识局	金华本地宝	昊图食品网
消费界	咖啡执人	绍兴本地宝	《食品工业科技》
名厨APP	咖啡志向	台州本地宝	食品展会网
零售圈	食尚潮饮	扬州本地宝	安全食报
子然设计	上海本地宝	温州本地宝	《现代烘焙》
合众合	南京本地宝	嘉兴本地宝	《美食》
美国室内设计	无锡本地宝	上海攻略通	《中国酒店工程与餐饮采购指南》
洪七公外卖课堂	常州本地宝	魔都潮人指南	食品商务网
预制菜产业研究院	苏州本地宝	发现上海	《食品资源》
新餐饮产业联盟	杭州本地宝	魔都solo	《世界酒店》
新茶饮产业联盟	长沙本地宝	上海潮生活	厨具大全
商情信息中心	合肥本地宝	上海去哪吃	21烘焙网
樱桃茶饮	南昌本地宝	YES上海	餐饮界
饮品报	青岛本地宝	乐游上海	《中外会展》
调咖狮	广州本地宝	Coffee Trend	彼岸网
新一线茶饮研究室	厦门本地宝	Italy Export	中国制造网
大笨象茶饮	郑州本地宝	Pizza e Pasta	青岛酒店用品市场
新茶视界	武汉本地宝	Sapori di Pachino	迈点网
《食品饮料工程》	云同盟	展讯网	锌财经
乳业在线	中优食品饮料网	聚展网	融资中国
零售商业评论	糖酒特刊	中国工业报社	胖鲸
金达食品城	食品招商网	亿邦动力	魔镜洞察
南方沙溪商城	火爆食品饮料招商网	亿欧	联商网
潮汐商业评论	健康食品产业网	赢商网	凯迪网
FDL数食主张	商盟文化	植提桥	价值星球
食品伙伴网	中国食品网	至顶科技	观潮新消费
E展网	世展网	新熵	白鲸出海
找展网	BOSS俱乐部	宏原科技	Topmarketing
鲲媒界	去展网	Future Marketing	超新星财经
全球烘焙指南	伊莎莉卡烘焙网	GT品味	



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: 86-21-3339 2244

www.hotelex.cn / www.sygle.com