

HOTELEX SHENZHEN 2024

2024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 | 2024中国烘焙展览会（秋季展）

HOTELEX深圳咖啡茶饮美食节 | 生活方式深圳秀

2024年12月12-14日

深圳国际会展中心(宝安)



精彩回顾

2024 HOTELEX
SHENZHEN



展会介绍

- 2024年12月12-14日，2024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）顺利举行。16馆齐开，展览面积直线拉升50%。30万平米食饮盛宴华丽绽放，热点板块产业链全线展示。3,000+家优质展商，展品浩瀚犹如繁星。
- 展会由上海博华国际展览有限公司主办，由中国轻工企业投资发展协会、全联烘焙业公会、世界中餐业联合会、广东省酒店行业协会、深圳市烹饪协会、深圳市饭店业协会主办。并受到广东省连锁经营协会、广东省有机农业协会、深圳市食品工业协会、深圳市有机产品行业协会、深圳市团餐行业协会的大力支持。

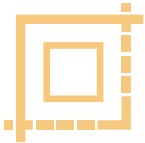
2024深圳国际酒店及餐饮业博览会盛大开幕

12月12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。本届展会在2023年首届基础上，迎来全面升级，首次16馆齐开，总展览展示面积达到30万m²。宏大的规模，巨大的行业影响力，吸引了众多业内嘉宾莅临现场。出席剪彩嘉宾如下——

广东省文化和旅游厅 二级巡视员 何文柯先生
中国百货商业协会 会长 范君女士
中国医药保健品进出口商会 副会长 谈圣采先生
全联烘焙业公会 轮值会长 黄利先生
中国照明电器协会 副理事长 王旭华先生
中国轻工企业投资发展协会 副理事长 刘旭先生
中国保健协会 常务理事 张大超先生
中山市商务局 局长 黄识航先生
广东省酒店行业协会 副会长兼秘书长 蔡涛女士
广东省连锁经营协会 执行会长 张小琳女士
广东省石材行业协会 会长 黄泽鸿先生
广东省保健食品行业协会 会长 彭平先生
广东省食品学会 理事长 李汴生先生
广东省机器人协会 执行会长 任玉桐先生
广东省食品和包装机械行业协会 秘书长 邹新瑞先生
深圳市烹饪协会 会长 刘永忠先生
深圳市酒店业商会 会长 陈智先生
深圳市饭店业协会 执行会长 王文辉先生
深圳市环卫清洁行业协会 会长 刘青先生
深圳市健康产业发展促进会 执行会长 黄鹤女士
WCE世界咖啡赛事 国际代表 Teija Lublinkhof女士
巴西驻广州总领事馆 代总领事 马怡女士
深圳华侨城会展管理有限公司 执行董事/总经理；
深圳市招华国际会展运营有限公司 董事长 郭振东先生
香港长实家具有限公司 总经理 陈嘉琪女士
上海博华国际展览有限公司 创始人&董事 王明亮先生



展会大数据



30万平米 面积



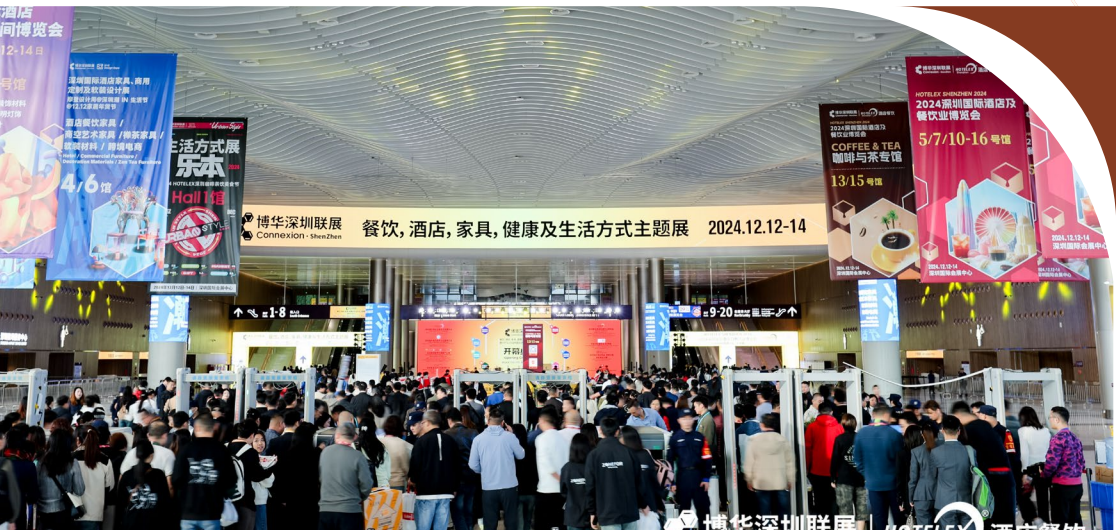
3000+ 展商



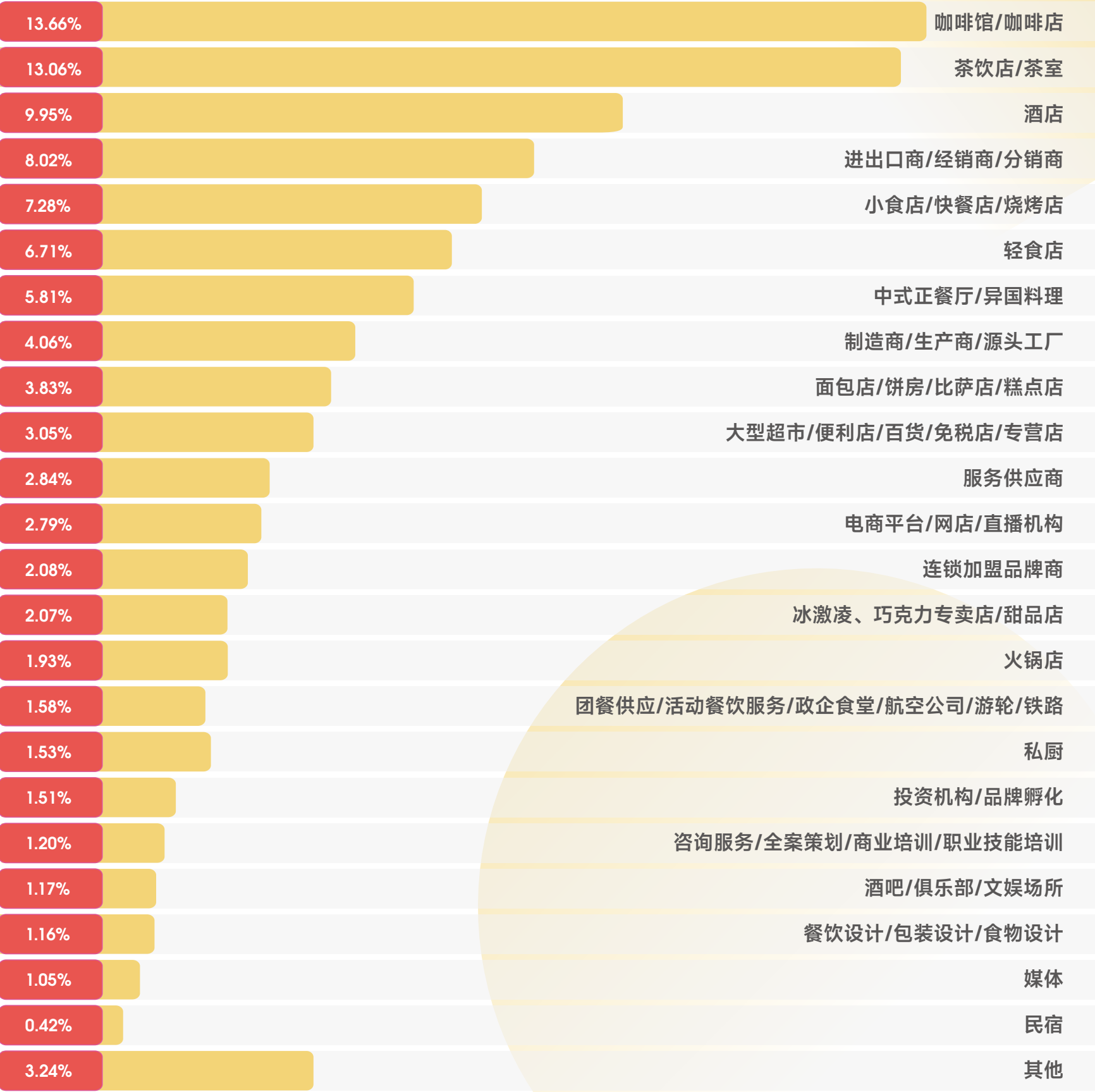
25场 活动及赛事



114,766 位专业观众和买家



观众来源行业分布



展商寄语

浙江德馨食品科技股份有限公司 总经理 史文超

希望展会期间每个参观者都能获得新的启发和收获！期待博华HOTELEX深圳国际酒店及餐饮业博览会办成中国华南地区最大的酒店餐饮专业展会，辐射东南亚！

**上海海融食品科技股份有限公司
餐饮及新渠道冰淇淋事业部高级总监 曹美华**

2024 HOTELEX深圳展已圆满落幕，感谢主办方博华精心筹备，搭建如此卓越的展示平台，让我们能与众多同行及客户深度交流。依托海融科技强大的创新研发能力，海融专业餐饮拥有了全品类饮品奶油、奶基底、奶盖、以及冰淇淋系列产品等，我们将持续为餐饮行业客户和终端消费者创造更健康、更美味、更时尚的产品服务及解决方案。以更优质服务与产品，打造独特体验，期待下一场HOTELEX上海展再聚！



王力咖啡（上海）有限公司 董事总经理 王朱岑

通过参加HOTELEX深圳展会，给我们带来了更多华南地区的业务发展机会，希望博华HOTELEX异地区域展越办越好！

轰炸机咖啡设备制造（中山）有限公司 董事长 罗杨洪

2024年的日历翻至尾声，这是MHW-3BOMBER轰炸机品牌成立的第六年；感谢主办方上海博华国际展览有限公司这一年陪伴与支持！我们今年依旧如约而至。从上海，成都再到深圳，感恩每一位来到展位的好朋友，也感谢每一位参与展会的同事家人；在专注精品咖啡器具这条道路，我们走得并不长久；未来长路漫漫，希望与您一起一同见证我们不断的进步与成长。谢谢你们，来年我们再见！

维益烘焙产品（天津）有限公司 餐饮事业部市场部 徐亮华

一路陪伴博华的华南区域展从广州走到了深圳，通过参加HOTELEX也收获了很多华南市场的发展机会。希望博华HOTELEX酒店餐饮展越办越好，华南区域展越办越旺！

浙江圣吗哪乳业 创始人 陈祖博

2024 HOTELEX深圳国际酒店及餐饮博览会作为国内茶饮餐饮行业的顶级盛会，为行业搭建了一个高质量的交流与合作平台。圣吗哪乳业非常荣幸能参与其中，与众多优秀茶饮品牌和行业伙伴共聚一堂。展会期间，我们不仅展示了专注于茶饮咖啡领域的优质乳制品，也与业内同仁深度探讨行业趋势与创新方向，受益匪浅。未来，圣吗哪将继续坚持以品质为核心，专注研发健康、创新的乳制品，助力茶饮餐饮行业品牌升级，为消费者带来更优质的体验。感谢主办方提供了这样一个展示与交流的平台，期待未来与更多合作伙伴携手，共同推动行业高质量发展！



格瑞食品科技（天津）有限公司 市场应用部经理 王辰曦

刚刚结束的HOTELEX深圳国际酒店及餐饮业博览会是一场令人难忘的行业盛会，我们非常荣幸能够参与其中，并从中受益匪浅。通过这次展会，我们不仅展示了公司的最新产品和技术成果，还与众多客户、合作伙伴进行了深入的交流与沟通。我们结识了许多新的朋友，拓展了业务网络，收获了宝贵的市场反馈和合作意向。特别是与一些潜在客户的初步洽谈，为未来的发展奠定了坚实的基础。衷心祝愿HOTELEX展会在未来能够越办越好，也期待在明年的展会上再次与大家相聚，共襄盛举，共创辉煌！

上海广禧食品科技股份有限公司 联合创始人 王健

每一次参与博华HOTELEX酒店餐饮展都是广禧与行业同仁交流学习、共谋发展的重要契机。每一届展会的成功举办，不仅让我们看到了饮品行业的更多可能，更坚定了我们持续创新、引领未来的决心。今年，我们将带着更多期待与信心而来，期望广禧能够借此契机进一步拓宽国内市场，同时积极发展全球海外市场，深度融入全球饮品行业的交流与合作中，为推动我国乃至世界饮品事业的进步贡献更大力量。

山东金佰特商用厨具有限公司 销售总监 赵鲁刚

博华主办的HOTELEX深圳国际酒店及餐饮业博览会作为华南地区最具影响力的展会，不仅为我们提供了展示最新产品的机会，也为行业交流和合作搭建了桥梁。期待在未来的展会中再次与大家相聚，感谢HOTELEX主办方的辛勤工作，让我们共同期待下一次的相聚！

蒸烩煮国际食品集团 销售总监 陈郁胡

作为中餐标准化创始公司，我们很高兴继续参加HOTELEX，蒸烩煮专注预制菜25年，这次展会上我们展示了速冻成品菜、套餐盒饭、航空餐、自助餐、常温成品菜、餐饮连锁店定制、冷藏鲜食供应等产品，收获到了市场、客户的高度认可。感谢博华提供具有专业性的展会平台，非常期待今后的合作，愿HOTELEX越做越好！

佛山市至佳餐具有限公司 严华

ZICCO至佳作为密胺餐具行业的领军品牌，已与博华HOTELEX酒店餐饮展携手多年，不仅见证了HOTELEX的成长，也与众多行业顶尖同仁一起，共同推动着酒店及餐饮桌面用品行业的创新与发展。作为忠实的参展商，我们期待继续与HOTELEX并肩前行，向世界展示更多高品质密胺产品和餐饮解决方案。ZICCO至佳衷心祝愿HOTELEX深圳展越办越好，也相信我们未来的合作将更加深入，共同为行业创造更多商机，促进更广泛的交流与合作，迎接市场更加繁荣的明天。

以上排名不分先后

HOTELEX深圳咖啡茶饮美食节

HOTELEX深圳携旗下备受C端市场欢迎的咖啡茶饮美食节强势登陆。一站式打卡全国各地咖啡馆的特色咖啡，及各地甄选的咖啡豆和咖啡设备，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：www.hotelex.cn

*排名不分先后

精彩活动

2024 HOTELEX SHENZHEN

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是由世界咖啡活动先驱 World coffee Events(简称WCE)发起的世界咖啡系列赛事之一。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到更多与众不同的咖啡与烈酒风味。



赞助商



获奖名单:

第一名 谭茜颖

第二名 刘展鸿

第三名 谢倬禄

第四名 李欣颖

第五名 梁嘉宸

第六名 方佳佳

2025世界咖啡冲煮大赛 中国区选拔赛深圳分区赛



授权单位 World Coffee Events 主办单位 上海博华国际展览有限公司



咖啡冲煮比赛分为“指定冲煮”和“自选冲煮”。在“指定冲煮”中，所有选手都会使用同一批咖啡豆、磨豆机和冲煮水，器具可以自己选择。而在“自选冲煮”中，则需要选手带有表演性的展示，根据自己的创意表达内容。从多个维度考验了选手的综合冲煮能力，是一场表演性与专业性兼具的咖啡赛事。



赞助商

  泰摩咖啡®



 Huhu















- 获奖名单：
- | | | |
|---------|---------|---------|
| 第一名 许文纯 | 第二名 郭晓妍 | 第三名 马辰 |
| 第四名 陈嘉仪 | 第五名 顾欣 | 第六名 郑康洪 |

2025世界咖啡烘焙大赛 中国区选拔赛深圳分区赛



授权单位 World Coffee Events **主办单位** 上海博华国际展览有限公司



世界咖啡烘焙大赛是由世界咖啡活动先驱 World coffee Events(简称WCE)基于推广精品咖啡发起的专业咖啡大赛，是无数咖啡烘焙选手们梦寐以求的舞台。每位咖啡烘焙师针对不同生豆特性在烘焙时都会给予豆子不同的温度、时间、调温曲线，烘焙出最好的咖啡。



赞助商



获奖名单:

- | | | |
|---------|---------|---------|
| 第一名 张向 | 第二名 李迪文 | 第三名 曾嘉泳 |
| 第四名 邱志祥 | 第五名 何俊杰 | |

* 冠军得奖作品：来自哥伦比亚贝塔尼亚庄园（Finca Betania）

2025世界咖啡师大赛 中国区选拔赛深圳分区赛



授权单位 World Coffee Events

主办单位 上海博华国际展览有限公司



有着“咖啡奥林匹克”美誉的世界咖啡师大赛(WCE)引入中国，如今已经走过二十余年。参加比赛的选手要在15分钟比赛时间内按照严格的标准完成4杯意式浓缩咖啡、4杯牛奶咖啡和4杯创意咖啡。



赞助商



LA Cimbali



BESÖFUN



Scotsman



泰摩咖啡®



Barsetto



获奖名单:

第一名 林奇钟

第二名 林晓钢

第三名 李延庆

第四名 陈明睿

2025世界咖啡拉花艺术大赛 中国区选拔赛深圳分区赛



授权单位 World Coffee Events

主办单位 上海博华国际展览有限公司



世界咖啡拉花艺术大赛是由世界咖啡活动先驱 World coffee Events(简称WCE)为推广精品咖啡而设立的专业比赛，代表着咖啡拉花艺术的最高水平。作为极具观赏性的咖啡技艺比拼，咖啡拉花堪称是许多咖啡爱好者的“初恋”拉花师也被称为是“以咖啡为画布、以打发奶为画笔”的艺术家。



赞助商



获奖名单：

第一名 骆贤
第四名 黎志豪

第二名 汪西乐
第五名 何伟浩

第三名 武玉莘
第六名 徐海洋

第十二届上海国际潮流饮品 创意制作大赛深圳分区赛



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



2014年起，由博华展览发起举办的“上海国际潮流饮品创意制作大赛”，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，共同传播茶饮文化，带动饮品市场发展。

赞助商



获奖名单：

冠军 武则宇
季军 黄超

亚军 朱思奇
殿军 彭凤



2024 HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）

HOTELEX

主办单位



本次赛事分为分为团体赛和个人赛两大项目，是全球各地厨师向社会展示大师风采和精湛厨艺的舞台。比赛有很高的观赏性和实用价值，精英赛的举办，向世界展示中国软实力,致力将中国源远流长的美食文化推广出去。



官方赞助商



特约赞助商



KINGDOM 金城制冷

LIVEON 力王 匠心打磨 专业呵护

获奖名单：

·团体赛·正餐·

至尊特金奖：齐鲁兄弟联盟
特金奖：深圳君悦酒店；深圳市沙井职业高级中学
金奖：佛山聚福名苑;香港國際廚藝交流協會;台山市金文华大酒楼餐饮管理有限公司;赣南客家队

·团体赛·精致餐饮·

最佳创意: 深圳国际会展中心洲际酒店
最佳展台造型: 顺德职业技术学院；深圳市沙井职业高级中学
最佳人气: 华宴·淮粤荟
最佳特色美食: 深圳招商美伦酒店管理有限公司南海麓餐饮分公司;深圳市越品餐饮管理有限公司
最佳味道: 深圳市佳宁娜餐饮有限公司
最具商业价值: 木南春晓精细潮粤菜

·个人赛·中式创意点心·

金奖： 刘雅文
银奖： 余伟雄、谭志铭、吴汶静、龚奕轩、沈奥莉、李嘉豪、彭天宝、刘嘉琪、刘思芬、黄佳燕、吴慧珊、贺畅、孙文振、王昱凯、赖舒桃、汪艺萍、王金雨、杨嘉豪
铜奖： 曾闰辉、陈春嫚、杨晓琳、徐伟权、丘继昇

·个人赛·中式热菜·

金奖： 苏武、林起达、周磊、王正亚、任国锋、潘均城、黄吕、李抒恒、伍星源、冯勇华、王俊
银奖： 张凯韩、邓盛友、陈登安、江立源、邓宏宇、王海豪、陈朋、王禄恒、何庆朝、植中光、赵长盛、高家成、王凯龙、梁斌、李发梓、陈俊宏、陈婷、郭韵、蔡文军、黄良彬、陈阳、盧鑽心、王俊傲、黄文浩、周智豪、钟文武、黄俊涛、林增佳、肖灿、吴展能、杨子华、马成国、邓同仁、蓝林彬、邓思维、黄梓沿、卢仔波、何忠霖、李浩、朱伟业、韩轩、黄子晖
铜奖： 唐桢祥、蓝诗悦、邓华权、谭万添、谭叶桐、罗乐、曾文锐、赖家东、李逸熹、杨健成、陳澤安、吴瑞城、张旭、钟俊龙、罗健华、胡奕、彭金锋、黄流洲、林漢樑、方南雄、蔡安迪、王隆祥、梁耀祖、钟振鹏、郭佳源、连伟豪、卢先阳、叶志豪、罗金钰、蔡紫馨、何强骏、万奥翔、伍铭康、李支波、刘显豪、徐耀群、李鹏昊、卢贤星、林超群、章博源

·个人赛·蔬菜水果雕塑·

金奖：黄思明
银奖：李军、钟敏生
铜奖：徐玮成、叶宏飞、徐可、刘嘉鸿

·个人赛·海鲜姿造·

金奖： 陈子锋、梁立坚
银奖： 李鑫、翟思宇
铜奖： 叶知秋、罗佳霖、完强、陈鑫、张鹏、周双富

·个人赛-面塑·

金奖： 张绍聪、张金龙、黄思明、郭胜华。
银奖： 张锦焕、马振军、熊家昊、黄国棧、李嘉豪



2025上海国际披萨大师赛 华南分区赛

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:

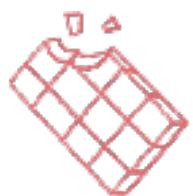
冠军: 沈涛

亚军: 吾买尔江·玉苏英

季军: 欧阳修俊

殿军: 伊沙克·芒尼克

铜军: 布兰特



第四届CFCA中国精品巧克力大赛全国总决赛

主办单位

sinexpo
informamarkets

CFCA
CHOCOLATE TALENT



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

KESSHO
BEAN TO BAR CHOCOLATE
珂珂琥

必如

LINKBAR

可可森林学会

获奖名单：

·指定豆获奖名单·

金奖：蔡成强（回归天真）

银奖：林淑卿（清萃SIMTRET CACAO）、王爱菊（Cocado可咖朵）、
宫艳艳（岩溶黑巧）

铜奖：何金阳（All You Want）、李金（上升五米）、
杜珺（可可图书馆Cacao Library）、王义（叁言精品可可）、
谢亮（巧克玩家CHOC PLAYER）、陈晓英（Little Hey小喜）

优秀选手奖：黄嘉庆（Slurp）、练伟彬（WUWEI C&C）、龙素雯（KaffaWalia）、
费璠（WANZHI玩致精品巧克力）、李增浩（BeanBANG）、
孙佳佳/房迪迪（无限可能食品（无锡）有限公司）

2024CFCA精品巧克力大赛特别奖（为精品可可未来的可能性做出特别贡献）：燕楠
最佳人气奖（评委团与专业评审观众评选得出）：林淑卿（清萃SIMTRET CACAO）

·饮品大师赛获奖名单·

冠军：袁子乔（kilos）

亚军：林洁丽（AllYouWant）

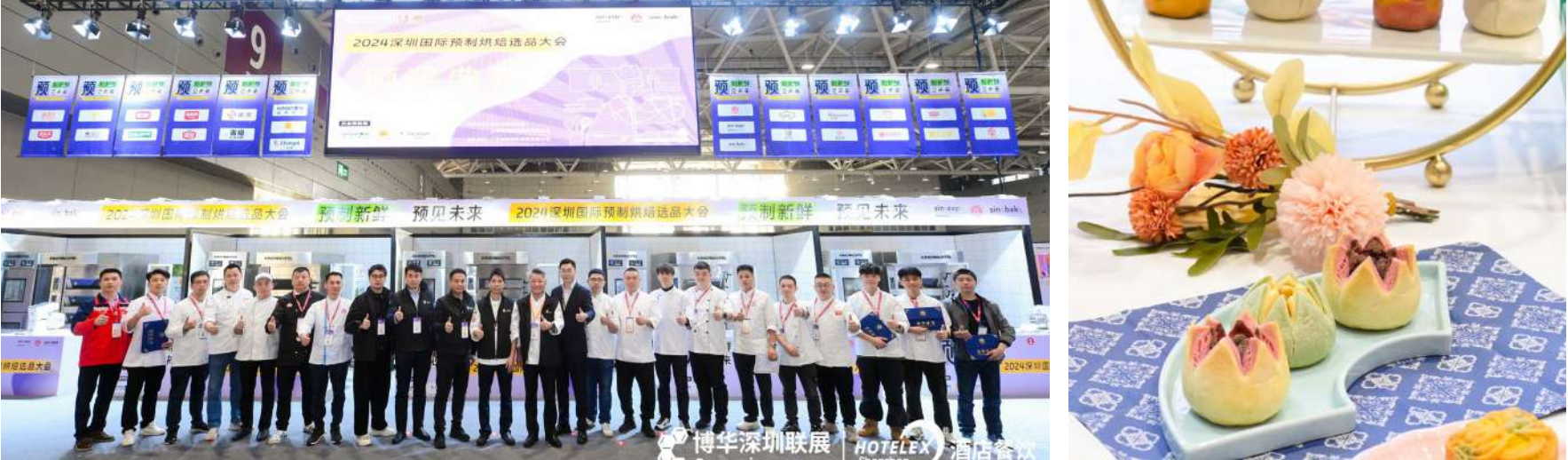
季军：李昭阳（January.co哈尔滨壹月咖啡）

优秀选手：白薇（回归天真）、谢亮（巧克玩家 CHOC PLAYER）、
韩飞（BeanBANG）



2024深圳国际预制烘焙选品大会

主办单位  承办单位  协办单位 全联烘焙业公会预制烘焙品专业委员会



本次活动以“预制新鲜，预见未来”为主题，通过选品大会为优质预制烘焙服务企业提供展示、跨界交流与合作的平台，拓展酒店餐饮、咖啡茶饮、商超零售、烘焙行业、互联网新零售等多领域的异业市场渠道，推动预制烘焙行业的创新发展。



赞助商    

获奖名单：

·西点·

年度最佳西式甜点-金奖：

广东吉猫食品股份有限公司 大福、山西众禾壹心集团有限责任公司（圣口乐） 半熟芝士

年度最佳西式甜点top3：

颂之馨食品(青岛)有限公司 白脱奶油饼干、颂之馨食品(青岛)有限公司 巴斯克黄油挞、
城鲜跳食品营销有限公司 超软Q司康

年度最佳西式甜点top5：

广州市盛轩食品有限公司 大熊猫慕斯、颂之馨食品(青岛)有限公司 软心司康、
苏州法兰卡科技有限公司（歌德） 巴斯克、安徽三巧食品有限公司 焦糖可颂挞皮、
盐城鲜跳食品营销有限公司 开心果拿破仑

年度最佳西式甜点top10：

广州市盛轩食品有限公司 柯基仔慕斯、山西众禾壹心集团有限责任公司（圣口乐） 马卡龙、
盐城鲜跳食品营销有限公司 坚果玛德琳、苏州法兰卡科技有限公司（歌德） 马卡龙、
广州市六合食品有限公司 岩烧轻乳酪蛋糕、和福食品（青岛）有限公司 大福、
盐城鲜跳食品营销有限公司 经典王后泡芙、回头客食品集团股份有限公司 回头客铜锣烧、
广州市六合食品有限公司 焦糖鸡蛋布丁杯、广东晟果食品有限公司 瑞士卷、
安徽三巧食品有限公司 咔滋脆脆挞、广东晟果食品有限公司 半熟芝士

年度最具创新西式甜点：

广州市盛轩食品有限公司 大熊猫慕斯、颂之馨食品(青岛)有限公司 白脱奶油饼干

年度最具市场潜力西式甜点：

苏州法兰卡科技有限公司（歌德） 马卡龙
山西众禾壹心集团有限责任公司（圣口乐） 半熟芝士

·中点·

年度最佳中式甜点-金奖：

佛山市良枫食品有限公司 莲蓉好彩狮饼、广州奥昆食品有限公司 椰蓉软饼

年度最佳中式甜点top3：

徐州奈斯信息科技有限公司 椰蓉黄金酥、佛山市良枫食品有限公司 椰蓉荷花酥

年度最佳中式甜点top5：

徐州奈斯信息科技有限公司 巧克力脆脆巴旦木蛋黄酥
广东吉猫食品股份有限公司 榴莲饼皇

年度最佳中式甜点top10：

广州奥昆食品有限公司 黄油速冻老婆饼、杭州原立食品有限公司 无蔗糖纯正绿豆糕
杭州原立食品有限公司 蛋黄酥、广州奥昆食品有限公司 XO酱肉松饼
杭州原立食品有限公司 老婆饼

年度最具创新中式糕点：

徐州奈斯信息科技有限公司 椰蓉黄金酥、广州奥昆食品有限公司 XO酱肉松饼

年度最具市场潜力中式糕点：

佛山市良枫食品有限公司 莲蓉好彩狮饼、广东吉猫食品股份有限公司 榴莲饼皇

·面包·

年度最佳面包-金奖：

浙江味斯美商贸有限公司 红豆松松吐司、和福食品（青岛）有限公司 冰吐司

年度最佳面包TOP3：

广州市贝可曼食品科技有限公司 贝果
江苏谷百分食品科技有限公司（谷百分） 帕斯雀牛肉贝果三明治

年度最佳面包TOP5：

浙江味斯美商贸有限公司 脆皮热狗棒
江苏谷百分食品科技有限公司（谷百分） 藤椒鸡肉贝果

年度最佳面包TOP10：

回头客食品集团股份有限公司 回头客爆汁牛排包
广州市贝可曼食品科技有限公司 牛角包
南侨食品集团（上海）股份有限公司 花式丹麦唱片
南侨食品集团（上海）股份有限公司 双重芝士贝果

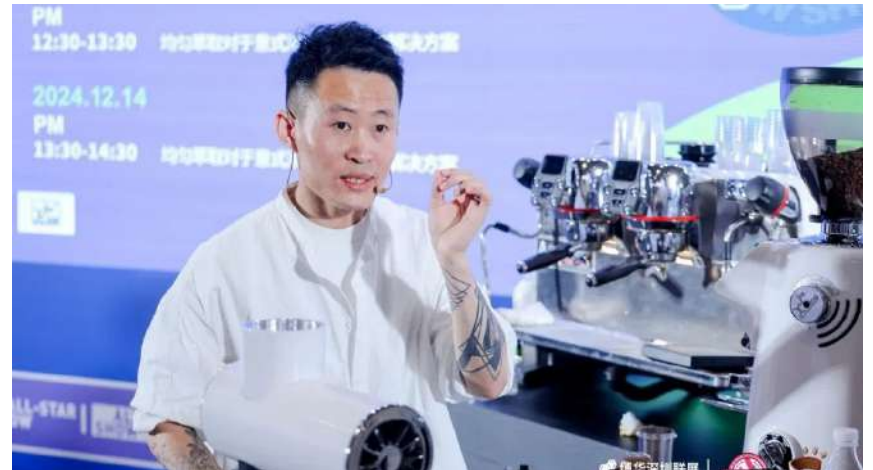
年度最具创新面包：

江苏谷百分食品科技有限公司（谷百分） 帕斯雀牛肉贝果三明治
和福食品（青岛）有限公司 冰吐司

年度最具市场潜力面包：

浙江味斯美商贸有限公司 红豆松松吐司
广州市贝可曼食品科技有限公司 贝果
(Top榜单排名不分先后)

All Star世界咖啡冠军表演秀



主办单位

sinoexpo
informamarkets

联合主办



All Star世界咖啡冠军表演秀由WCE咖啡系列赛事中国唯一授权方上海博华国际展览有限公司举办，表演嘉宾来自中国及世界咖啡冠军团。活动期间，多位中国乃至咖啡冠军将齐聚一堂，带来世界领先的咖啡技能展演，让观众们近距离感受精品咖啡的魅力。

嘉宾：

2023世界咖啡师大赛冠军-Boram Um

2019、2023世界咖啡师大赛中国区冠军-孙磊

2021世界咖啡师大赛中国区冠军-潘玮

2022、2024世界咖啡冲煮大赛中国区冠军-彭近洋

2024世界咖啡拉花艺术大赛中国区冠军-陈卓豪

2024世界咖啡师大赛中国区季军-苏旭东



全球风味CHA——非遗大师 & All Star潮饮冠军秀

主办单位

sinoexpo
informamarkets

国茶实验室
· NATIONAL CHA LAB ·



全球风味CHA——非遗大师&All Star潮饮冠军秀邀请了6位非遗茶大师【福鼎白茶、武夷岩茶、铁观音(乌龙茶)、滇红茶、横县茉莉花茶、凤凰单丛茶】与6位潮饮冠军跨界合作，演绎传统茶与现代饮品融合。潮饮冠军以非遗茶为基底创作特调，由国茶实验室首席风味官评测。



赞助商



共声
SYNAESTHESIA



HOTELEX 餐饮优选对接会



主办单位

sinexpo
informa**markets**



HOTELEX 餐饮优选对接会是专为酒店餐饮行业量身定制的商贸盛会，精心邀请包括大型超市连锁、便利店、专卖店、百货商场等线下零售渠道买家，以及国际知名餐饮品牌、国内地方特色餐饮品牌、新兴餐饮创业品牌等餐饮品牌方参与。特别安排独立买家专场，以便双方能够通过一对一的深入会谈，高效地进行渠道优化和产品选择。这不仅有助于展商寻找潜在买家、拓展业务渠道，同时也满足渠道买家对全球化多品类产品的采购需求。对接会的目标是为客户创造更多的商业机会，帮助有拓展需求的企业开发更多的商贸机会和提升企业曝光度。

精彩论坛

2024 HOTELEX SHENZHEN

2024粤港澳有机产业创新高峰论坛暨新食品新生活产业互动交流大会

- 主办单位：广东省有机农业协会、深圳市有机产品行业协会、上海博华国际展览有限公司
- 协办单位：广东禾田农业有限公司、广州蜂群互联网络科技有限公司、广州市超有机循环农业研究院、广东润康药业有限公司、苏嫻嫻（香港）婴童有机食材有限公司、广东世纪茗家陈皮产业发展有限公司、肇庆市免驰网络科技有限公司、元昇农业科技(广东)有限公司、深圳市稼贾福实业有限公司、爱囤机荟（良心道）有机品质生活馆连锁机构、粤旺农业集团有限公司、桂林绿优优供应链管理有限公司
- 合作单位：深圳市佩齐供应链管理有限公司、深圳市食品工业协会、深圳市绿色农业发展促进会、深圳团盟



粤港澳大湾区作为国家新的发展之源，无论是经济的发展，还是在有机产业的表率 and 标杆上，都将产生领头羊效应，利于产业集群，起到标杆作用。本次粤港澳有机产业创新高峰论坛是集产、学、研一体的第二届行业论坛，是一场以粤港澳大湾区为基点，联合产业链权威机构共同参与、共同谋略、共同组织的产业交流活动。通过本次论坛，促进了相关领域的沟通交流合作，共同解读有机产业的发展密码，并持续带来品牌价值和行业影响力。



论坛日程 / Forum Agenda

2024 年12月12日 / 上午场

时间	议题内容	嘉宾
10:00-10:30	签到入场	
10:30-10:40	“有机未来新生活集市”启动仪式	
10:40-10:50	有机农场多元化发展思路分析	
10:50-11:00	以消费的力量，助力有机产业可持续发展	
11:00-11:10	礼品赛道，让有机茶成为独享的渠道	
11:10-11:40	圣牧有机酸奶-让百姓用最贴近的健康产品认识有机	
11:40-12:00	So+有机生活馆-有机产品千团选品开团启动仪式	
12:00	有机集市区自由观展	

2024 年12月12日 / 下午场

时间	议题内容	嘉宾
13:00-13:10	签到入场	
13:10-13:13	主持人开场介绍	主持人 / 金晶
13:13-13:20	领导致辞	魏明水 / 广东省有机农业协会会长 章学强 / 上海博华国际展览有限公司总经理
13:20-13:40	农业供需互动话今昔-有机生态农业兴起的必然	骆世明 / 原华南农业大学校长
13:40-14:00	中国有机农业发展的思考	陈丛红 / 原农业部中国绿色食品发展中心副主任(副司级)
14:00-14:20	生态循环型超有机功能农业发展与展望	王安利 / 华南师大二级教授 广州市超有机循环农业研究院院长
14:20-14:40	有机产品的市场前景与发展展望	廖建平 / 广东省有机农业协会秘书长
14:40-15:00	有机回归自然本真的味道	史伯夷 / 百果园特聘专家
15:00-15:20	药食同源有机食材，让养生和吃饭一样的简单	钟泽彬 / 广东润康药业有限公司董事长
15:20-15:40	苏嫻嫻有机发展之路	卢元佳 / 广东坤辉农业技术开发有限公司总经理
15:40-16:00	远方好物-让孩子放心吃的健康安全食品平台	刘长生 / 广东世纪茗家陈皮产业发展有限公司副总经理
16:00-16:20	有机陈皮助力百姓家庭康养之路	吴炳丰 / 广东世纪茗家陈皮产业发展有限公司副总经理
16:20-16:40	颁奖典礼&行业交流	魏明水 / 广东省有机农业协会会长

星星之火 · 可以燎原——
连锁新秩序 · 中国餐饮产业高峰论坛

● 主办单位：餐饮新连锁、上海博华国际展览有限公司



2024年餐饮连锁市场正经历消费、人才、流量、技术内卷。餐饮市场，从风平浪静到疾风骤雨，从百舸争流到深海潜行；餐饮创业者，在不确定的世界里，一直努力找寻着心中的那份确定性。保持勤奋、保持谦逊、保持热情，是隆冬创业者的精神力量。从基本出发、从细分出发、从一线出发，是餐饮行业保有繁荣和持续发展的动力。2024年末，我们开启这场连锁新秩序 · 中国餐饮产业高峰论坛，主题定位“星星之火 · 可以燎原”，一起见证餐饮连锁新秩序的崛起。



论坛日程 / Forum Agenda		
● 时间	● 议题内容	● 嘉宾
13:25—13:30	主持人开场	主持人：李剑峰 / 中国饭店协会副秘书长
13:30—13:55	连锁新变革 · 餐饮崛起的新创业商机	李政 / 沙利文研究院院长
13:55—14:20	如何设计一门赚钱的餐饮生意	郑思锐 / BMI中国咨询合伙人
14:20—14:45	餐饮流量如何帮助品牌“以小博大”	唐之婷 / 新餐大IP主理人
14:45—15:10	餐饮细分赛道的机遇重塑	何炜 / 拌粉君创始人
15:10—15:40	连锁餐饮细分赛道的新机遇	主持人：李剑峰 / 中国饭店协会副秘书长 对话嘉宾：罗超 / 如在蜀品牌创始人 对话嘉宾：罗凌燕 / 正南柒百米线创始人 对话嘉宾：满国强 / 满巍明生炸鸡架创始人 对话嘉宾：郭永明 / 食亨华南区总监
15:40—16:05	新连锁时代的餐饮舆情策略	巧姐（梁玉巧） / 高级舆情分析师&公共关系专家
16:05—16:30	中餐出海的战略机遇	杨鸥 / 快乐小羊副总裁
16:30—17:00	餐饮品牌的有效战略布局	主持人：巧姐（梁玉巧） / 高级舆情分析师&公共关系专家 对话嘉宾：杨鸥 / 快乐小羊副总裁 对话嘉宾：梁霖 / 蒙自源投资促进中心副总裁 对话嘉宾：李宝龙 / 幸福小串品牌创始人 对话嘉宾：宋留欣 / 姐弟俩土豆粉CMO

2024第五届中国绿色消费节（深圳站）

- 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



2024第五届中国绿色消费节（深圳站）以“放心消费 健康消费”为主题，通过系列精心策划的活动，激发并释放大众对于绿色消费的需求潜力，深化绿色消费观念在餐饮与住宿领域的渗透与实践，同时积极倡导低碳环保、健康向上的生活新风尚。中国饭店协会资深副会长平安稳，深圳市饭店业协会会长张国超、上海博华国际展览有限公司项目总监洪天扬等领导，以及酒店行业资深总经理、专家代表等200余人，出席了本次峰会。



论坛日程 / Forum Agenda		
● 时间	● 议题内容	● 嘉宾
09:30-10:00	签到	
10:00-10:05	主持人开场	
10:05-10:10	深圳市饭店业协会致辞	张国超 / 深圳市饭店业协会会长
10:10-10:20	政府相关领导致辞	
10:20-10:25	上海博华国际展览有限公司主办方领导致辞	上海博华国际展览有限公司 领导
10:25-10:30	第五届中国绿色消费节（深圳站）启动仪式	
10:30-11:00	绿色饭店评定与流程 （绿色饭店国家注册评审员培训）	
11:00-11:30	主题演讲：空气质量提升酒店消费	李总庆 / 康老板集团运营总经理
11:30-11:45	主题演讲：深圳酒店行业发展报告	浩华酒店管理顾问
11:45-14:00	午休	
14:00-15:00	国际交流中心优质低碳案例分享	
15:00-15:20	主题演讲：绿色餐饮服务新趋势	
15:00-16:20	主题演讲：绿色餐饮服务新趋势	嘉宾 王文辉 / 深圳市绿色饭店发展促进会执行会长 李志平 / 格兰云天酒店集团市场与运营中心总经理 金海威 / 星河吉酒店，臻品之选总经理 崔永超 / 德金会展酒店群总经理
16:20-16:40	2024新获评中国绿色饭店 低碳酒店授牌仪式	
16:40-17:00	现场抽奖	

2024 CVA咖啡价值峰会

主办单位：精品咖啡协会(SCA)、上海博华国际展览有限公司

探索 SCA 对精品咖啡的新定义，了解 SCA 最新推出的咖啡价值评估新工具(CVA)。与会者将收获此项变革理论基础的一手见解，学习在自身业务中如何使用该项工具。



SCA评估咖啡品质的新方法

论坛日程 / Forum Agenda			2024 年12月12日
时间	议题内容	嘉宾	
09:00-09:30	签到		
09:30-10:45	主题演讲：SCA评估咖啡品质的新方法-CVA介绍	讲师Andrew Tolley	
10:45-11:15	茶歇		
11:15-13:30	主题演讲：使用CVA提升咖啡业务中的沟通	讲师Dale Harris	
14:30-15:30	主题演讲：CVA与SCA可持续议程	讲师Andres Montenegro	
15:30-16:00	茶歇		
16:00-17:00	主题演讲：整合CVA知识应用在咖啡烘焙产业中	讲师Beth Ann Caspersen	
17:00	公开讨论		

杯测师的CVA课程

培训日程 / Training Schedule			2024年12月13-14日
时间	议题内容	嘉宾	
09:00-17:00	杯测师的CVA课程	讲师Ben Helt	

品牌广东 闪耀全国—— 特许品牌加盟培训精品课程暨项目路演

主办单位：广东省连锁经营协会、上海博华国际展览有限公司



促进商业特许经营创新变革，展现广东商业特许经营品牌实力，树立其在广东经济发展中的旗帜地位，2024年12月12日下午，协会特邀广隆、赵一鸣、袁记等知名特许品牌与数位招商加盟资深专家，旨在借助项目路演与专家培训，深入挖掘他们在特许经营领域的行业见解与实操经验，为企业开拓特许经营之路给予宝贵借鉴与精准指导，助力企业在特许经营领域实现更好发展，进一步提升广东商业特许经营的整体影响力与竞争力。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
14:00-14:20	项目路演： 小小蛋挞 何以成王	路演嘉宾： 张灶金 / 广东蛋挞王董事长
14:20-14:50	课程内容： 特许加盟商业模式设计与优化	课程老师： 李好山 / 特许经营加盟连锁实战专家
14:50-15:10	项目路演： 从0到7000+门店的崛起之路	路演嘉宾： 唐小林 / 赵一鸣全国招商副总监
15:10-15:30	项目路演： AI自助台球：两年成就中国台球行业领先	路演嘉宾： 陈孝钦 / 小铁自助台球CEO
15:30-16:00	课程内容： 1000+店服务业连锁招商推广体系搭建	课程老师： 廖倬 / 招商加盟资深实战专家
16:00-16:20	项目路演： 传承饺子文化 传递幸福味道	路演嘉宾： 牛龙飞 / 袁记云饺招商负责人
16:20-16:50	课程内容： 连锁企业增长模式	课程老师： 赖铁勇 / 招商加盟资深实战专家

品牌广东 闪耀全国——第十三届广东特许经营发展大会

主办单位：广东省连锁经营协会、上海博华国际展览有限公司



品牌广东·闪耀全国——为推动我省连锁经营高质量发展，广东省连锁经营协会拟联合上海博华国际展览有限公司等有关组织及优质生态合作伙伴共同举办“第十三届广东特许经营发展大会”，以“品质增长 连锁力量”为主题，聚焦连锁企业发展特许经营遇到的难点热点问题进行沟通、交流与研讨，促进广东连锁经营健康持续发展。大会致力于彰显广东特许经营的品牌力量，推动广东特许经营创新变革，将特许经营打造成为广东经济发展的一面旗帜，满足消费者日益增长的美好生活需要。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
09:00-09:30	开幕致辞	
09:30-09:50	主旨演讲：大众消费时代的创业投资趋势	路演嘉宾：汤志敏 天图资本合伙人
09:50-10:10	主旨演讲：商业特许经营争议解决路径选择	路演嘉宾：王亚倩 广州仲裁委员会知识产权仲裁院负责人
10:10-10:30	主旨演讲：名创优品全球特许经营实践分享	路演嘉宾：钟小兰 名创优品国内招商加盟负责人
10:30-10:50	AI赋能连锁门店-企业数字化拓展策略与未来展望	路演嘉宾：张吉 群核酷空间总经理
10:50-16:30	圆桌对话：品质强基 连锁增长	圆桌嘉宾：江欣 大参林集团副总经理 梁国强 钱大妈招商管理负责人 牛龙飞 袁记云饺招商负责人 唐小林 赵一鸣招商副总监
12:00-12:05	广东省连锁经营协会特许发展工作委员会揭牌仪式	
12:05-12:15	榜单发布：2024广东千店榜、2024广东商业特许经营TOP100	

2024 全球风味茶论坛

● 主办单位：国茶实验室、上海博华国际展览有限公司



本次大会以“风味大航海纪”为主题，邀请了中国、越南、马来西亚等多个国家的茶叶协会主席、全球顶级风味专家齐聚“2024全球风味茶论坛”，共同探讨全球风味茶的无限可能和发展趋势。



论坛日程 / Forum Agenda

● 时间	● 议题内容	● 嘉宾
13:00-13:10	主持人开场	蔡军 中国外文局文化传播中心茶推广执行主任，中国茶叶学会副理事长，中国食品土畜进出口商会茶专委会执行主任
13:10-13:30	"Tea Trend in ASEAN 东盟茶饮动向”	钟慧雯 / 东盟茶组织秘书长，马来西亚广汇丰茶学院院长
13:30-13:50	新茶饮让世界更有中国味	尹军峰 / 国家茶叶产业技术体系茶饮料与食品岗位科学家，博士，研究员
13:50-14:10	感官分析助力好产品	赵镭 / 中国标准化研究院研究员，食品感官分析国家市场监督管理总局重点实验室主任
14:10-14:30	乌龙茶滋味的科学解析与品质提升策略	冯笑笑 / 上海交通大学食品系 博士后
14:30-14:50	"The Cup of Life 生命之杯”	阮氏英红 / 东盟茶组织副主席 越南茶叶协会副会长
14:50-15:10	福鼎白茶风味品质特征及其形成机制	孙威江 / 福建农林大学教授、博导，中国白茶研究院院长
	发布福鼎白茶风味轮	福鼎市茶产业发展中心 X 国茶实验室
15:10-15:30	风味与营养健康的内在机理	马胜学 / 原星巴克中国及亚太区副总裁，美国罗格斯大学食品生物技术博士
15:30-15:50	新茶饮“茶+X”风味模型的科学机理	陈栋 / 国家茶叶产业技术体系红茶岗位科学家，博士，研究员
15:50-16:10	风味碰撞,定制“香”象 --Ai智能风味搭配研究探讨	王文斌 / 上海财经大学商学院博士、教授
16:10-16:30	新茶饮的中国形势	罗军 / 国茶实验室创始人，《中国茶密码》作者
16:30-16:50	颁奖典礼	

2024 “传承·创新” 健康烘焙中国行年度大会

- 主办单位：历峰国际烘焙俱乐部(中国)、全联烘焙业公会
- 合作伙伴：北京丁丁立科贸有限公司、惠州高比烘焙设备有限公司、云南邦纳博地食品开发有限公司、曹继桐烘焙艺术馆、南京三川水服饰有限公司、河北润玛食品供应链有限公司、东莞市三和食品贸易有限公司
- 支持单位：三能器具(无锡)有限公司、君诺智能(广东)冷链科技有限公司、广州圣芙萝食品贸易有限公司、深圳美盛斯贸易有限公司
- 承办单位：广州博泓国际展览有限公司



本场大会聚焦健康烘焙理念及技术创新，邀请各烘焙行业的领导、众多技术精英以及优秀企业代表，通过嘉宾分享、技术演示、沙龙交流、成员认证等多种活动形式引导企业关注市场需求变化，共同探讨烘焙创新增长点，推动健康烘焙理念的普及与技术应用升级。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
12.12		
09:00-16:00	历峰国际烘焙俱乐部(中国)精英认证成员明星产品技术演示秀	王真娣，何建奎，王磊，刘天庭，陈誉文，魏新
12.13		
10:00-10:30	历峰国际烘焙俱乐部(中国)精英成员认证、讲解及试吃	曹继桐，刘健，余伟元等
10:30-11:00	开场致辞	曹继桐，单志明，丁军，苏洁霞，刘永忠，张勇
11:00-11:15	历峰国际烘焙俱乐部(中国)南区精英认证成员授牌仪式	曹继桐，刘健，余伟元等
11:15-11:30	历峰国际烘焙俱乐部(中国)合作伙伴签约仪式	
11:30-11:45	“传承·创新”健康烘焙中国行支持单位颁发证书	
11:45-12:00	历峰国际烘焙俱乐部(中国)介绍 历峰国际烘焙俱乐部(中国)新logo发布	
12:00-13:00	烘焙技术演示秀	丁腾，周辉东
13:00-13:10	开场	
13:10-13:30	大健康·大未来消费需求趋势分析	王大鹏
13:30-13:50	新健康食材对食品产业的作用及意义	孙小荔
13:50-14:10	中华传统美食风味与健康烘焙	吴洪亮
14:10-14:30	青稞面粉在健康烘焙的应用	周宾伶
14:30-15:00	烘焙设备在环保与健康烘焙中的重要作用	苏洁霞
15:15-16:30	健康烘焙创新增长点·圆桌沙龙	曹继桐，单志明，丁军，王记，张勇，马崇然，孙小荔，王大鹏

第六届长帝烘焙节

- 主办单位：全联烘焙业公会、长帝品牌
- 协办单位：长帝品牌
- 承办单位：长帝品牌
- 合作单位：长帝品牌



由全联烘焙业公会、长帝联合主办的第六届长帝烘焙节在中国烘焙展览会（秋季展）现场，通过长帝用户真实故事分享展开长帝品牌发展历程的宣讲，进行“万物皆可焙”烘焙节全国三强颁奖仪式，以及省冠军作品展示投票等环节。现场不仅能免费体验饼干DIY制作，还设有丰富的有奖打卡。同时还举行了长帝私房商用经销地图点亮仪式，公布系列私房创业产品套餐权益，并特别邀请了资深烘焙博主、网红门店主理人分享烘焙趣事及创业经历，进一步助力女性烘焙创业，推动烘焙行业快速健康发展。



论坛日程 / Forum Agenda	
时间	议题内容
12.12	
13:00-13:30	主办方宣讲
13:30-14:10	长帝烘焙节获奖作品展示 长帝烘焙节颁奖环节
14:10-15:00	战略合作品牌授牌仪式
15:00-16:00	资深烘焙博主分享会
9:00-17:00	花样吐司片制作体验
9:00-17:00	有奖盖章活动
12.13	
13:00-14:00	聚焦宝妈群体烘焙创业就业 烘焙门店主理人创业分享会
14:00-14:30	长帝商用线产品经销地图点亮仪式
9:00-17:00	花样吐司片制作体验
9:00-17:00	有奖盖章活动
12.14	
13:00-13:30	战略合作品牌宣讲
13:30-14:00	长帝品牌宣讲
14:00-14:30	普斯汀品牌宣讲
14:30-15:30	饮品制作体验
9:00-16:00	花样吐司片制作体验
9:00-16:00	有奖盖章活动

第十八届中央厨房建设与发展高峰论坛

主办单位：中国烹饪协会中央厨房技术研究院、众联中央厨房研究院、上海博华国际展览有限公司



中央厨房建设与发展高峰论坛聚焦中央厨房领域，汇聚业内专家、企业代表等，就中央厨房的规划建设、高效运营、预制菜保鲜保存等关键议题展开深入探讨。论坛提供了行业交流平台，分享前沿理念与实践经验，促进技术创新与合作。通过主题演讲、案例分析等多样形式，助力企业把握行业趋势，推动中央厨房建设的规范化、智能化发展，对提升餐饮及相关行业的整体运作水平有着重要意义。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
13:30-13:40	主办方致辞	冯德和 / 中国烹饪协会中央厨房技术研究院院长 众联中央厨房研究院院长
13:40-14:10	《新技术在中央厨房的创新应用：突破传统的机遇与挑战》	毛文星 / 众联中央厨房研究院副院长
14:10-14:40	《新型保鲜技术在预制菜领域的应用探索与可行性分析》	肖乃玉 / 仲恺农业工程学院副院长 教授、博士生导师
14:40-15:10	《中央厨房智能化管理模式的实践与可持续发展策略》	严资旺 / 深圳市鲜誉餐饮科技有限公司总经理
15:10-15:40	《智能化装备推进中央厨房新质生产力发展》	罗春生 / 南京乐鹰科技股份有限公司
15:40-16:10	《数字化助力智慧央厨精益化管理》	郭将 / 上海云椒科技有限公司运营总监

2024中国食品供应链与产业集群大会

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



2024中国食品供应链与产业集群大会旨在探讨如何通过食品产业链的优化和整合，促进产业集群的创新与发展，加强行业内的交流与合作。大会汇聚了各地方政府领导、产业集群重点食品企业负责人、食品产业及上下游企业负责人、政策制定者和专家，共同探讨产业链各环节的深度合作，推动产业融合创新发展。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
13:30-13:40	主办方领导致辞	刘旭 / 中国轻工企业投资发展协会副理事长 章学强 / 上海博华国际展览有限公司总经理
13:40-14:00	食品供应链行业洞察	张葛建 / 沙利文大中华区合伙人兼董事总经理
14:00-14:20	冷链物流食品安全的实践	苏航 / 万纬物流南方区域冷链总经理
14:20-14:30	从味觉高地向产业高地崛起的重庆机遇	柏潇 / 重庆市经济和信息化委员会消费品工业处处长
14:30-14:40	德庄全辣度火锅--首创行业标准，注入新鲜活力，掀起辣度风潮	吴艳 / 重庆德致远供应链管理有限公司负责人
14:40-14:50	三产融合，打造“一乡一品”供应链新体系	李卓 / 一乡一品（重庆）数字经济技术有限公司董事长
14:50-15:05	东莞市食品产业招商推介	朱峰 / 东莞市工业和信息化局四级调研员
15:05-15:25	创新不止 锁定百亿--国民经典零食品牌徐福记的“蝶变”之路	陈洁鸿 / 徐福记国际集团策略长
15:25-15:40	优势聚合 聚链成群暨2024卫辉深圳招商引资的市情推介	吕小童 / 卫辉市副市长
15:40-15:55	集聚包装材料产业优势，助力食品产业低碳发展	刘广斌 / 河南银金达集团副总经理
15:55-16:15	肇庆市食品饮料产业推介	欧裕贵 / 肇庆市投资促进局四级调研员
16:15-16:35	广东人冲茶 用鼎湖山泉	莫卓军 / 广东鼎湖山泉有限公司深莞惠大区总监

产业兴农·生态食材 暨粤菜全产业链高质量发展会议

- 主办单位：世界中餐业联合会粤菜产业分会、上海博华国际展览有限公司、深圳市餐饮商会、宝安区餐饮服务行业协会
- 合作单位：世界中餐业联合会
- 协办单位：广州烹饪协会、国际粤菜学院、世界粤菜厨皇会中国区总会、香港餐务管理协会、澳门餐饮业联合商会、东莞市烹饪协会、珠海市餐饮协会、惠州市烹饪协会、中山市烹饪协会肇庆市烹饪协会、中山市饮食业商会、肇庆餐饮酒店协会、东莞市餐饮行业协会、惠州市餐饮行业协会、云浮市饮食服务业商会、清远市美食文化产业协会、深圳市太瑞餐饮集团、广东香勤生物科技有限公司、中国新质生产力产业联盟



认真贯彻2024中央一号文件关于促进农村一二三产业融合发展，坚持产业兴农，产加销贯通的现代乡村产业体系，提升“从农田到餐桌”全过程食品安全监管能力。借助世界中餐业联合会粤菜产业分会的平台优势，发挥粤菜产业协同发展，培育优质食材供应链龙头企业，打造真正有机、绿色、生态无污染食品产业集群，大力提倡生态食材与健康饮食理念的普及，生态餐饮有助于提高餐饮业的公信力和美誉度，通过“农餐对接”生态餐饮模式，让更多优质生态农产品走进餐厅。生态食材味道鲜美，保持天然独有的原汁原味，是现代人崇尚的食物。



论坛日程 / Forum Agenda		
时间	议题内容	嘉宾
14:00-14:05	主持人开场	
14:05-14:15	上海博华国际展览有限公司 致辞	上海博华国际展览有限公司 领导
14:15-14:25	世界中餐业联合会粤菜产业分会 致辞	梁日东 / 世界中餐业联合会特邀副会长/ 粤菜产业分会主席、世界粤菜厨皇协会创会主席/ 中国区总会主席、国际粤菜学院院长、广州烹饪协会会长
产业兴农主题演讲		
14:25-14:45	感动出品·心怀敬畏~ 传承30年金光鸽王全球产业化	魏金光 / 世界粤菜厨皇大师、亚洲名厨精英团队、 “世界鸽王大赛”特金奖获得者、深圳金光鸽王创始人
14:45-15:05	产业发展与品牌营销	梁智文 / 中山大学MBA教授、中国商学院研究院执行院长
15:05-15:25	产业运营的底层逻辑	李冠东 / 广东省消费环境研究会副秘书长/ 专家委员会主任、江门商业协会商学院院长
15:25-15:45	新质生产力AI时代下 三产融合数字化转型升级	曾健 / 中国新质生产力产业联盟执行主席、 美国环球具身智能产业集团董事长
圆桌会议		
15:45-16:25	圆桌论坛一：粤菜发展与 三产融合新质生产力主题研讨	主持人：曾健 / 中国新质生产力产业联盟执行主席、 美国环球具身智能产业集团董事长 嘉宾：邢明艳 / 一方海（广东）海洋牧场有限公司总经理 颜琦 / 星网云控股（广东）集团有限公司董事长 程露露 / 深圳范特西文化传播有限公司董事长 陈霄域 / 广东鑫肽生物食品有限公司总经理
16:25-17:00	圆桌论坛二：“农餐对接” 生态餐饮模式主题研讨	主持人：李冠东 / 广东省消费环境研究会副秘书长/ 专家委员会主任、江门商业协会商学院院长 嘉宾：梁日东 / 世界中餐业联合会特邀副会长/粤菜产业分会主席、 世界粤菜厨皇协会创会主席/中国区总会主席、 国际粤菜学院院长、广州烹饪协会会长 梁华 / 深圳市旺阁渔村餐饮管理有限公司董事长、 宝安区餐饮服务行业协会会长 魏金光 / 世界粤菜厨皇大师、亚洲名厨精英团队、 “世界鸽王大赛”特金奖获得者、深圳金光鸽王创始人 江涛 / 广东香勤生物科技有限公司董事总经理 李丽 / 深圳市众口味食品集团有限公司创始人、 佛山市华南味谷控股有限公司董事长

2024 潮饮创新者大会

● 主办单位：上海博华国际展览有限公司



本次大会以“出海 VS 内卷”为主题，邀请了头部茶饮品牌、出海品牌、海外在地TOP茶咖品牌创始人/海外/研发负责人齐聚“2024潮饮创新者大会”，就出海品牌破局及差异化应对策略、海外在地茶咖市场现状与发展趋势、内卷时代精专赛道深耕思路和未来发展空间方向等热门话题展开了深入探讨。



论坛日程 / Forum Agenda

● 时间

● 议题内容

● 嘉宾

12:30-13:00

观众签到

13:00-13:30

茶饮咖啡脱口秀

张三星 / 下一站奶茶&幸也咖啡创始人

13:30-14:00

走遍泰国街头饮品

黄启成 / 酸奶罐罐联合创始人

14:00-14:40

东南亚出海：从内卷走进舒适圈？

主持人： 李强：强哥聊餐饮主理人；
咖啡茶饮领域资深策划专家、
强光餐盟超级加盟社群发起人
分享嘉宾：
沈一鸣 / 甜啦啦研发总监
潘升仪 / 7分甜产品负责人
代小鹏 / 益禾堂东南亚供应链总监
谢灿武 / 挹柠创始人

14:40-15:00

2024年中国茶饮行业发展状况及
消费趋势调查分析报告

张毅 / 艾媒咨询CEO兼首席分析师

15:00-15:40

茶饮咖啡全球化

主持人： 晓样 / 消费纪创始人
分享嘉宾：
陈新辉 / 琉璃净创始人兼董事长
陈资翰 / 库迪咖啡研发总监
张小秋 / 茶乙己创始人
王琦 / 悸动品牌创意总监

15:40-16:20

茶饮咖啡“内卷”之路

主持人：
何丹丹 / 科特勒咨询全球化发展及合作副总裁
分享嘉宾：
陈莉 / MOMOYO品牌总监
龙杰 / 印尼TOMORO COFFEE总顾问/
原瑞幸咖啡创始团队成员，副总裁
王玮廷 / KOI研发总监

16:20-17:00

【潮饮出海】榜样的力量：我是冠军

主持人：
潘升仪 / 7分甜产品负责人
分享嘉宾：
张俊杰 / 第五届潮饮大赛中国总冠军
禹博川 / 第六届潮饮大赛中国总冠军
尚超 / 第七届潮饮大赛中国总冠军
胡雪 / 第十届潮饮大赛中国总冠军
张校宁 / 第十一届潮饮大赛中国总冠军

HOTELEX SHENZHEN 2025

2025深圳国际酒店及 餐饮业博览会

2025年12月16-18日

明年再见

