

# HOTELEX SHANGHAI 2025 第三十三届上海 国际酒店及餐饮业博览会 展后报告

2025

3/30 ▶ 4/2

国家会展中心(上海)·浦西

# 主办寄语

.....

## 中国旅游饭店业协会

2025 HOTELEX 上海展在全体行业同仁的共同努力下圆满落幕。这场 40 万平米的特大型展会，汇聚了全球 3000+ 展商及 284,581 专业观众，其中来自海外 148 个国家和地区的专业买家更是突破万人，堪称一场立足华东，影响全球的酒店餐饮行业盛宴。

从高端食材到前沿科技，从专业论坛到精彩赛事，HOTELEX 上海展的每一个环节都彰显了行业的活力与创新精神。在这场盛会上，我们看到了行业的蓬勃发展与无限潜力。来自全球的酒旅行业从业者合力构建行业全景蓝图，拉动行业向更加健康、高质量、可持续发展的方向发展。

未来，中旅饭协将继续携手上海博华国际展览有限公司，秉持协会的宗旨，促进新质生产力在酒旅行业落地，共同推动行业的高质量发展。

## 上海市餐饮烹饪行业协会

随着第三十三届上海国际酒店及餐饮业博览会的圆满落幕，我们共同见证了一场汇集酒店餐饮行业精英的盛会。本届 HOTELEX 上海展在规模和影响力上再创新高，为行业高质量发展注入了新动能。

2025HOTELEX 上海展紧跟时代步伐，聚焦智慧餐饮、绿色厨房等前沿趋势，集中展示智能化烹饪设备、可持续餐饮解决方案等创新成果，通过专业论坛和现场展示引领行业，持续为餐饮业高质量发展赋能。

不忘初心，继往开来。上海市餐饮烹饪行业协会与上海博华国际展览有限公司始终是推动国内酒店餐饮行业发展的重要合作伙伴。我们愿通过 HOTELEX 上海展这一优质平台，继续推动餐饮业良性发展，搭建更加高效的全球酒店餐饮业资源对接平台。



# 主办寄语

## 世界中餐业联合会

HOTELEX 历经 30 余年的深耕，已成为全球餐饮业创新与交流的标杆平台。本次展会汇聚业界翘楚、呈现前沿成果，不仅彰显了中国餐饮经济的蓬勃活力，更以“吃、住、行、游、购、娱”全产业链生态，为全球业者提供了投资、合作与发展的新机遇。

未来，世界中餐业联合会愿继续携手上海博华及各界伙伴深化协同，共同探索国际化与本土化的融合路径。我们期待通过更多元的活动，挖掘餐饮文化内涵，推动中餐技艺传承与数字化革新；通过标准共建、资源共享，助力各大餐饮品牌走向世界；通过跨区域、跨领域的联动，构建更具包容性的行业生态圈。期待与各界同仁以开放之姿、创新之力，共绘全球餐饮业繁荣蓝图，让中华美食文化在世界舞台绽放璀璨光芒！

## 上海博华国际展览有限公司

第三十三届上海国际酒店及餐饮业博览会（HOTELEX Shanghai 2025），作为 2025 上海旅游产业博览会旗下最大的产业集群展，已于 4 月 2 日圆满落幕。展会延续 40 万平方米规模，汇聚 3000+ 海内外展商，吸引了全球 148 个国家和地区的 284,581 名专业观众，其中海外专业买家达 12,447 人，较 2024 年增长 34.2%。本届展会集产品展示、商贸配对、合作交流于一体，为买卖双方打造一站式综合平台，助力参展各方乘兴而来、满载而归。

第三十四届上海国际酒店及餐饮业博览会将于 2026 年 3 月 30 日 -4 月 2 日在上海浦西虹桥·国家会展中心举办。我们将继续秉持“BE THE BEST”理念，持续提升展会国际化水平，深化产业链资源对接，为全球酒店餐饮业搭建更高效的价值共创平台。



# Exhibition Overview

## 展会概况

2025 HOTELEX 上海展于 2025 年 4 月 2 日在国家会展中心（上海浦西·虹桥）圆满落幕。本届展会历时 4 天，总展览展示面积达到 40 万平米，接待观众人数再创新高，达到 284,581 人。其中海外观众更是首次突破万人规模，达 12,447 人，较 2024 年增长 34.2%。展会现场，来自全球的 3000+ 优质展商，和包括酒店餐饮、商超零售、休闲餐饮、食品饮料贸易、餐饮投资、旅游休闲等渠道的专业买家在展会现场进行商贸洽谈合作交流，共同描绘出当前酒店餐饮业的勃勃生机。



# 组织机构

## 指导单位：

上海市文化和旅游局

## 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：

世界中餐业联合会  
全联烘焙业公会  
上海市餐饮烹饪行业协会

## 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  
上海市旅游行业协会饭店业分会  
江苏省餐饮行业协会  
山东省旅游饭店协会  
南通市饭店与餐饮业商会  
成都餐饮企业联合会

中国罐头工业协会  
上海市食品协会  
浙江省饭店业协会  
江苏省烹饪协会  
四川省旅游饭店行业协会  
深圳市饭店业协会

PROFESSIONAL  
VISITORS

284,581

名专业观众

EVENTS

58

场专业活动

OVERSEAS  
VISITORS

12,447

名海外观众

SQM EXHIBITION AREA

400,000

平方米展出面积

EXHIBITORS

3,826

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

# 专业观众行业分布

## Industry Distribution of Professional Visitors

本届展会，专业观众来源数据表现上可以看出，餐饮行业观众结构呈现“线上化、专业化、细分化”的良性发展趋势。电商 / 直播机构占比较上届增幅明显，数字化渗透加速；餐饮设计服务增长近 3 倍(1.62%→6.45%)，显示行业对品牌升级的重视。团餐供应和茶饮店等细分领域表现亮眼，反映市场需求多元化。传统餐饮如中式正餐 / 咖啡馆仍是核心群体，竞争更趋精细化。整体来看，行业正从粗放增长转向高质量运营，新兴模式与成熟业态协同发展，呈现健康升级态势。



# 专业观众职业及职务分布分析

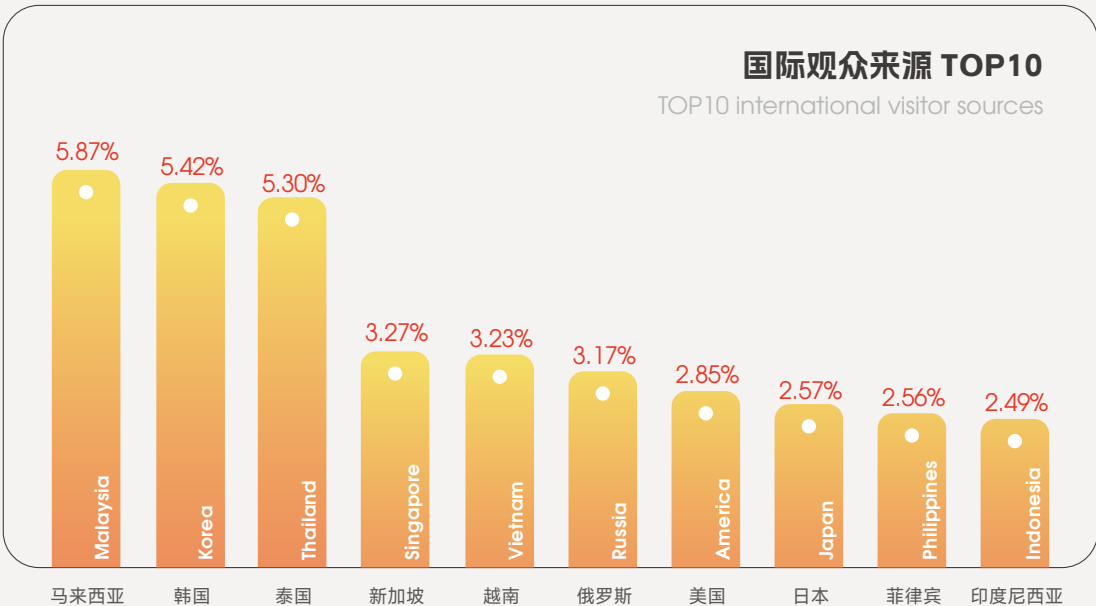
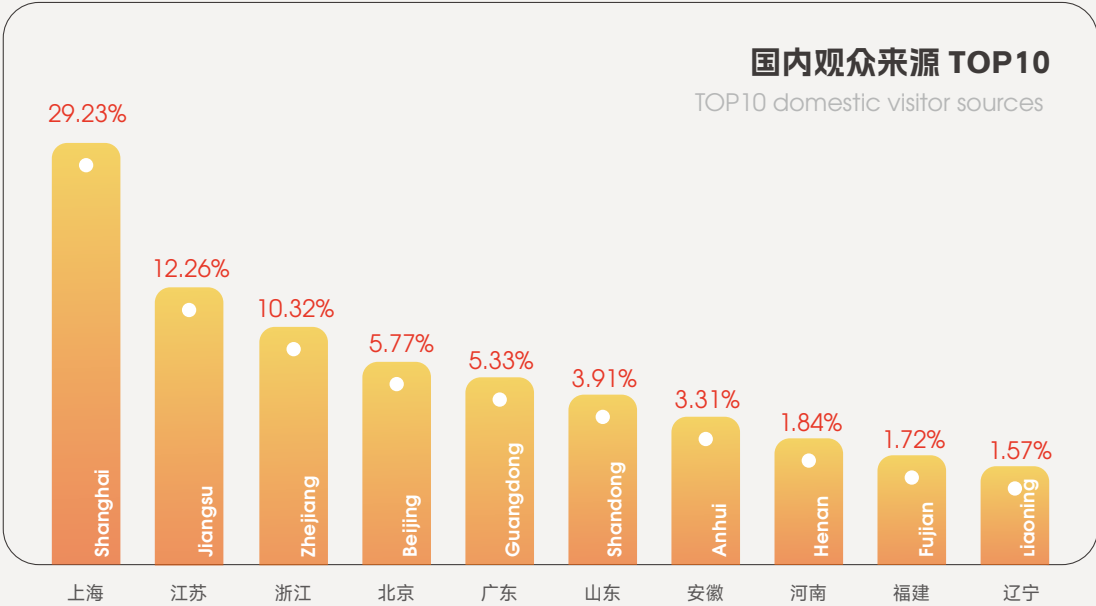
## Analysis of professional audience occupation and job distribution

展会现场专业观众的职业和职务分布数据，呈现出“专业化、高层化、多元化”的结构性特征。其中，董事长、总裁、创始人、总经理等高管人员占比达到 13.2%，显示出企业对产品创新和效率提升的紧迫需求。研发人员对现场新品及产品解决方案尤为关注，验证了新品迭代对门店引流强大驱动力。自由职业者、个人爱好者体现了部分热点品类在消费市场的巨大增长潜能，高端化挖掘充满机会。综合来看，展会涉及的职业和职务越来越广泛，从直接关联到间接关联扩散，提质增效成为需要企业全员参与的主要课题。



# 专业观众区域分布

Distribution of Professional Visitors



# 专业观众参观目的

## Analysis on the Purpose of Visiting

海内外酒店餐饮业供需双方的深度对接，不仅创造了巨大的商业机会，更搭建起行业交流的重要平台。展会现场汇聚了全球各地的专业买家，他们通过这一窗口获取行业动态、深化供应链合作、发掘创新产品。值得注意的是，与去年同期相比，参展商在开拓新客户和引进新产品方面的成效显著，这一趋势充分彰显了酒店餐饮市场的强劲发展势头。



96.38%

寻找新供应商

Finding new suppliers



95.54%

寻找特许经营授权方 / 经纪人

Finding a franchise licensor/broker



97.33%

寻找新产品

Finding new products



95.90%

下订单

Placing an order



97.88%

收集市场讯息

Collecting market information



93.26%

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



# Message from Partners

## 合作伙伴寄语

第三十三届 HOTELEX 上海酒店及餐饮业博览会的圆满落幕，标志着中国餐饮行业又一次创新力量的集中绽放。作为中国餐饮酒店行业的风向标，HOTELEX 上海展始终以国际化的视野、专业化的运营，为全球展商与采购商搭建起商贸对接、趋势洞察、创新交融的优质平台，这既是行业蓬勃发展的缩影，更是中国消费市场无限活力的生动印证。六载同行，初心如磐。自 2020 年携手打造创新论坛以来，我们欣喜地见证了这场行业盛会成为引领品类升级的先锋阵地。每年上千家企业在此发布新品，数十万专业观众共探趋势，无数创新灵感在此迸发。

作为展会长期的支持单位，我们深切感受到博华团队“专业立展、创新兴展”的办展理念。从精准对接供需两端需求，到构建全产业链生态圈；从引入国际顶尖赛事，到培育本土创新品牌，HOTELEX 始终以开放包容的姿态，为行业注入澎湃动能。这种深耕行业的定力与追求卓越的魄力，正是协会始终珍视的合作根基。

展望未来，协会将继续深化与博华的战略协作，发挥协会资源优势，联动上下游企业共建创新对接平台。期待通过双方优势互补，将 HOTELEX 打造为全球酒店餐饮行业共享的价值共生体，为酒店餐饮行业发展谱写新篇章。

—— 中国轻工企业投资发展协会

2025 年，博华 HOTELEX 上海国际酒店及餐饮业博览会已成功举办第三十三届。每一届展会都带来干货满满的峰会论坛、比赛活动，尤其是聚拢 3000+ 优质展商，为餐饮行业带来最丰富、最前沿、最创意的看点与潜在机遇。今年聚焦饮品板块，在 HOTELEX 这个全国规模最大展会平台，供应链、CHA 文化节、快闪体验空间等设展组成，让广大专业观众能够更立体、多维度地了解新茶饮的更多可能，以及“出海”机遇。作为博华合作伙伴，中国饮品快报期待持续深化合作，共同用更广阔、多元的视野推动茶饮行业发展。

—— 中国饮品快报

世界上最大的生意不是赚取毛利率，而是赢得人心！

今年是职业餐饮网牵手博华展览的第八个年头，除了感受到此次酒店用品展规模空前、展品丰富以外，今年最大的体感，无论是行业媒体，还是展会公司也好，都应该站在受众的一边，用心交付赢得人心。

今年对于我们来说本就是一次大胆挑战，我们向规模 SAY NO，向质量说 YES，举办了一场邀请制只有 200 位餐饮创始人的第三届中国餐饮 BOSS 大会《敢不同》，一起致敬行业里那些敢不同引领行业的人，这是一场嘉宾分享观众可以提问的大会，一问一答让整个大会有了温度也产生了情感共鸣。

今年，我们也观察到了博华展览的创新，比如说公平田野市集，让田野的东西在城市里绽放，而这些都是站在受众角度思考的结果，期待明年我们继续碰到更多火花。

—— 职业餐饮网

咖啡沙龙热烈祝贺博华咖啡展圆满成功！作为中国咖啡行业的风向标，展会成功为品牌与爱好者搭建起深度对话的桥梁。今年通过更前沿的展商阵容、更丰富的互动体验，展会切实激发了行业创新灵感，生动传递了精品咖啡的文化内核。我们欣喜地看到每一位参与者在此收获了商机、知识与热爱，大家共同推动了中国咖啡生态的蓬勃发展！

—— 咖啡沙龙

红餐网作为餐饮行业媒体，与 Hotelex 长期深度合作。我们以“优势互补”为基础：红餐网发挥行业媒体传播与内容影响力，Hotelex 凭借三十多届展会积累的资源整合及平台优势，双方在展前预热、现场报道、资源对接、趋势洞察等方面高效协同。每次合作都融合双方核心优势，为行业注入新价值。

未来，希望我们继续秉持“优势互补”，与 Hotelex 携手深耕，推动产业升级。

—— 红餐网

# 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

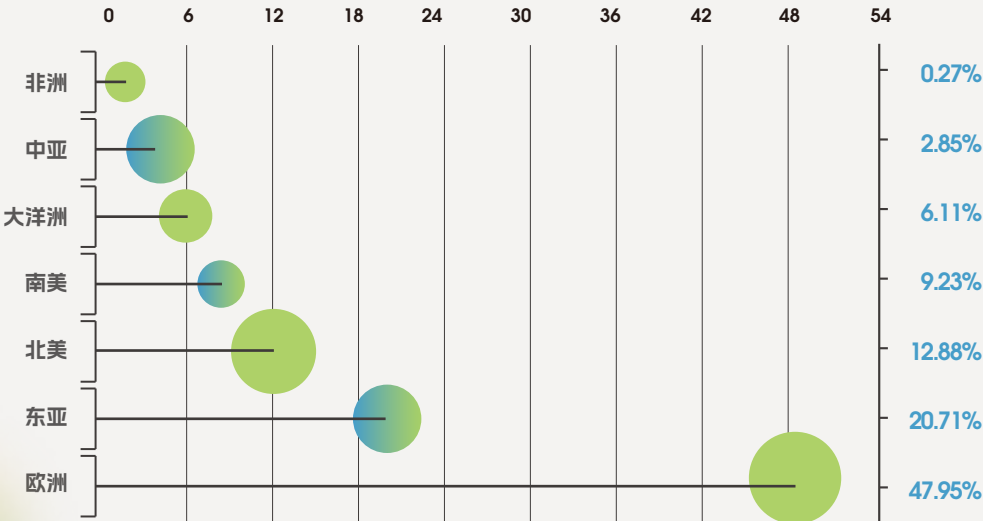
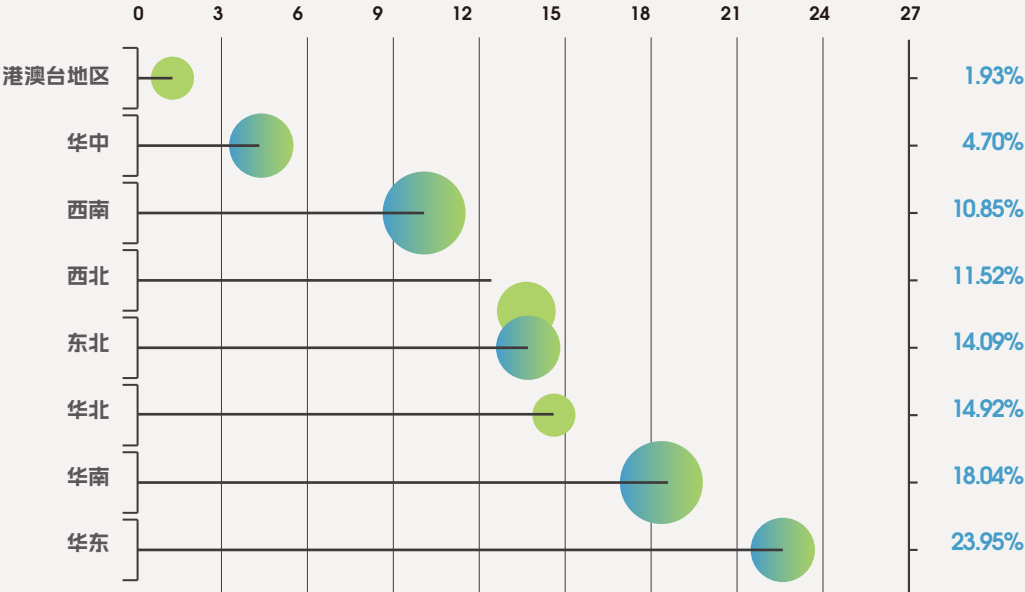


餐饮设备以**29.75%**的占比高居首位,凸显行业自动化、标准化的发展需求;咖啡茶饮(**19.39%**)和饮品供应链(**21.32%**)合计占比超**40%**,印证新式茶饮和精品咖啡赛道的持续繁荣。烘焙、冰淇淋等细分品类(各**3.88%**)的稳定占比,则体现多元消费场景的成熟。值得注意的是,连锁加盟资源(**6.25%**)的占比反映品牌化、规模化仍是行业主旋律。

- 29.75%** 餐饮设备
- 19.39%** 咖啡茶饮供应链
- 21.32%** 饮品供应链
- 9.05%** 高端食材供应链
- 6.25%** 桌面用品
- 3.88%** 冰淇淋与乳制品
- 3.88%** 烘焙设备及原物料
- 6.25%** 连锁加盟及连锁资源
- 0.23%** 酒类综合

# 国内外展商区域分布

## Regional Distribution of Exhibitors



# 众联中央厨房精品集成展

## 特色展区

2025 年第十七届众联中央厨房精品展位于 6.1H 馆核心展区，占地 2000 多平，延续了前十六届的中央厨房精品展，汇集了 20 多家战略合作伙伴共同参展，并且新增了几个中央厨房的亮点，打造了与国际接轨的国际展区，更加完善了中央厨房产业链。从前端食材到终端产品，从前处理设备到加热调理设备，从米饭智能化加工到面点的自动化生产，从保温箱餐盒到调味品，从辅材到耗材，应有尽有，更加完善了中央厨房的整体产业链，将产业链的创新模式应用到展会中。本次展会展现了新面貌、新特点、新内容、新知识、新设备、新技术、新模式，打造差异化，突出众联创新与特色！

### 此次携手参展企业

众联中央厨房研究院  
南京乐鹰科技股份有限公司  
广州市天烨食品机械有限公司  
石家庄市汉普食品机械有限公司  
昭和(厦门)自动化洗净设备有限公司  
北京众力精机科技有限公司  
三浦工业(中国)有限公司  
江苏大江智能装备有限公司  
泰兴市立君机械设备有限公司  
三信化工株式会社  
康得利智能科技(浙江)有限公司  
河南溪客智能厨电有限责任公司  
美埃(中国)环境科技股份有限公司  
福建冷水花环保科技有限公司  
福建省埃克森环保科技有限公司  
佛山市顺德区浅野电器有限公司  
中山市多创电器设备有限公司  
上海云椒科技有限公司



# 德化陶瓷展区

## 特色展区

### 此次携手参展企业

德化尚本道陶瓷有限公司

福建省德化县秋山集陶瓷有限公司

华成陶瓷厂

福建省德化县皇雅名瓷有限公司

福建红松鼠日用制品有限公司

福建省德化汤头烧陶瓷有限公司

福建省德化小杯故事陶瓷有限公司

福建省德化县欧立陶瓷有限公司

福建省德化生活构思陶瓷有限公司



世界陶瓷之都 **德化**  
World Porcelain City · DEHUA

**红松鼠**  
RED SQUIRREL  
德化陶瓷产销平台  
咨询 设计 定制

**Hiyal**  
皇雅陶瓷

**器陶瓷**  
器陶瓷  
器陶瓷

**华成陶瓷**  
HUACHENGTAOCI  
汝窑原矿釉餐具 新中式陶瓷餐具

# Message from Exhibitor

## 展商寄语

本次 Hotelex 圆满落幕，感谢主办方新老客户的信任与支持！通过这次展会，我们不仅向全球客户展示了高效节能的商用制冷设备，更收获了众多行业伙伴的宝贵建议与合作意向。

每一次参展都是成长的机会，我们深感自豪能与国内外优秀企业同台交流，也坚定了我们以创新技术、可靠品质和贴心服务为客户创造更大价值的使命。未来，我们将继续深耕商用制冷领域，推出更多智能化、环保化的产品，助力餐饮行业蓬勃发展！

期待与您再相聚！

—— 陈可亮

星崎商厨智造（苏州）有限公司 / 常务副总经理 / 董事

RATIONAL 公司在各个细分市场上不断发展，我们鼓励客户使用智能烹饪系统，越来越多的中国客户开始意识到我们的产品能够为他们带来的好处。借助 HOTELEX 这个行业盛会，使得我们有机会和合作伙伴以及更多潜在客户一起探索新的机遇。期待与您 HOTELEX 2026 上海展再聚！

—— Wolfgang Syhr 徐福刚

瑞仙贸易（上海）有限公司 / 北亚区执行副总裁

HOTELEX 作为行业标杆平台，汇聚各地精英企业，相互探讨，共谋发展。ITW Food Equipment Group 作为食品设备领域的先行者，始终致力于开拓和引领行业发展趋势。本次展会我们携全新产品亮相，提供智能、高效的商厨制作方案和清洗方案。我们期待与 HOTELEX 再次合作，明年再见！

—— Victor Cao

高达食品设备有限公司 / 英联斯特（广州）餐饮设备有限公司  
/ ITW FEG Great China. VP/GM

这已经是众联中央厨房研究院与博华合作的第十七届中央厨房精品展了，从 2016 年的初次合作，到现在共同携手走过了 10 个年头，风雨兼程，一路走来，共同经历了辉煌，也经历了疫情的寒冬，如今在经济下行的大环境下，我们依然坚定的走在一起！博华的办展水平在业界数一数二，一直以来合作的也很愉快！本届上海酒店用品展，众联中央厨房研究院携手十七家优质战略合作伙伴共同出展，规模盛大，并同期举办了多项活动，开幕式，晚宴，中央厨房高峰论坛等，为本届上海酒店用品展会增加了很多的亮点。也希望下一届的展会能在现有的基础上扩大规模，尤其是食品机械馆，多邀请一些知名品牌，行业头部品牌加入其中，将食品加工设备板块规模做大，将 6.1 馆打造成专业的机械设备馆！路漫漫其修远兮，共同努力！期待 2026 上海展会再聚！

—— 陈铃

众联中央厨房研究院 / 会展事业部负责人

HOTELEX 上海国际酒店及餐饮业博览会——16 年同行，共赴卓越未来。

16 年来，我们与 HOTELEX 共同见证行业的蓬勃发展与创新变革。从初次相遇，到深度合作，再到彼此信赖，每一次参展都让我们收获成长，也让我们更加坚定：以卓越品质为基石，以贴心服务为纽带，为客户创造持久价。

未来，我们将继续深耕餐桌用品领域，依托 HOTELEX 这一国际化专业平台，为餐饮行业、酒店及民宿带来更多高品质、创新设计的餐具产品，并提供定制化解决方案，助力行业伙伴提升竞争力，共同推动酒店及餐饮业的升级与发展。

期待下次与您相约 HOTELEX，携手共创更美好的未来！

—— 马克

上海昂升餐具有限公司 / 董事

2025, 千牛食品与博华合作亮相 HOTELEX 上海展。千牛食品以“真香草·看得见”为主题,在此次展会大放异彩。借此行业盛会契机,我们与合作伙伴及更多潜在客户共探饮品创新发展新机遇。作为一家专注于植物糖浆、果汁及果酱研发生产的公司,千牛食品始终致力于为客户提供更优质的定制化配方解决方案。

未来,我们将继续深耕饮品领域,深化创新研发能力,提升品质服务,助力饮品行业迈向更高台阶。期待再次与博华合作,携手共赢,共创饮品新未来!

### —— 丁建军

江苏千牛食品有限公司 / 总经理

HOTELEX 酒店餐饮展汇聚产业上下游,辐射影响巨大,成为德馨食品与众多优秀茶饮品牌、行业同仁深度对话、探讨合作的顶级盛会。在刚刚结束的上海展,德馨食品全方位展示全球好料掌控实力与护航出海专业经验。由衷感谢博华主办方提供这样一个高质量的交流合作平台,我们将始终坚持品质与创新,期待能与博华携手,行稳致远,引领未来!

### —— 史文超

浙江德馨食品科技股份有限公司 / 总经理

名厨磁电深感荣幸参与 2025 年 HOTELEX 上海国际酒店及餐饮业博览会。本届展会以 40 万平方米的超大规模汇聚全球 3818 家展商,超 28 万专业观众,不仅刷新行业纪录,更以厨艺赛事搭建起厨界精英的交流平台。

在会展中心的 220 平方米展台上,名厨磁电展示了全电厨房数字化火候解决方案,并与全球客户达成多项合作,让创新技术直触消费市场。感谢主办方专业化的组织能力及对行业趋势的前瞻把握,为展商提供商贸对接、品牌曝光、技术交流的一站式平台。

未来,名厨磁电将继续携手 HOTELEX,以绿色智能科技赋能行业升级,助力中国餐饮文化在全球舞台绽放异彩!

### —— 张勇

深圳国创名厨商用设备制造有限公司 / 销售总监

2025 HOTELEX 上海国际酒店及餐饮业博览会圆满落幕,每次展会都是商厨精英企业汇聚,探讨学习,共谋发展的契机;这场盛会,不仅是展示产品的橱窗,更是洞察行业趋势的瞭望塔。我们看到了厨具智能化加速迈进,绿色环保理念深入人心,个性化定制成为新宠。这促使我们未来将投入更多精力,融合前沿科技,开发更节能高效、贴合用户独特需求的产品,让厨房从劳作之所变身创意与享受的空间。

盛会的时光短暂而珍贵,美厨的逐梦之旅却永不止步。再次感谢莅临的各位,愿我们在商厨的领域中,携手共创更美好的未来!

期待与您 HOTELEX 再聚!

### —— 李志强

广州市美厨厨业有限公司 / 滨州市美厨厨业有限公司 / 总经理

很荣幸参加第 33 届上海酒店用品展,使“浙江千家汇电器设备有限公司”的设备得以展示最新产品,拓展业务领域。该展会作为行业盛会,专业性强,赋予了我们与更多行业伙伴建联的机会。通过与各行业的深入交流,我们了解了市场需求和趋势,感谢此次展会的赋能,让我们更好地展示“浙江千家汇电器设备有限公司”的实力和价值。期待与各行业厂商携手共进,为全球消费者带来更多设备体验。

### —— 金华莹

浙江千家汇电器设备有限公司 / 品牌运营总经理



展商寄语：富琳特食品是 HOTELEX 酒店餐饮业博览会的老朋友，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，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，也为我们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。展会更是行业的风向标与助推器，富琳特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！

### —— 覃秋华

珠海市富琳特食品有限公司 / 副总经理

2025 年开年的第一场展会在上海顺利结束，感谢主办方上海博华国际展览有限公司的支持！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，我们始终保持高标准要求自己，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！

### —— 罗杨洪

轰炸机咖啡设备制造(中山)有限公司 / 董事

HOTELEX 作为中国酒店餐饮业标杆盛会，以规模与专业赋能行业创新。SEB 集团旗下 WMF 始终以德国精工与创新设计赋能酒店餐饮业，HEPP 以百年银器工艺雕琢餐桌美学。此次与全球伙伴共探趋势、深化合作，彰显平台价值。愿与 HOTELEX 携手并进，共启餐饮业精益化发展新程！

### —— Joycelyn

SEB 集团酒店用品部门 / 中国及亚太区总负责人

感谢博华搭建如此出色的交流平台！广禧团队始终秉持“做一杯让人感动的好饮品”的初心，在产品研发和市场运营上稳扎稳打。这次展会，我们不仅展示了全面升级的产品矩阵，更与产业链上下游伙伴进行了深入交流，获益良多。期待与各位合作伙伴携手共赢，也特别期待下届展会能带来更多精彩。相信在博华这个优质平台上，我们一定能碰撞出更多火花！明年再见！

### —— 王健

上海广禧食品科技股份有限公司合伙人

HOTELEX 酒店餐饮业博览会是全国顶级的餐饮行业盛会，规模空前，人气爆棚，是行业的风向标，也是一次和客户互动交流，向友商沟通学习的好机会。作为博华的老朋友，圣吗哪乳业祝 HOTELEX 展会越办越好，乘风破浪，独占鳌头！

### —— 赵勇

浙江圣吗哪乳业有限公司 / 品牌公关总监

非常高兴参与 HOTELEX 上海展这一行业盛会。福建伽那食品科技有限公司一直致力于食品科技领域的创新与研究。HOTELEX 上海展为我们搭建了一个面向全球餐饮行业的优质展示舞台。在此次展会上，我们不仅展示了公司核心椰基类产品，也拓展药食同源轻生类产品，收获来自全国各地友人的关注与交流。展会汇聚了行业内的众多精英，为我们提供了深度探讨行业趋势、分享前沿理念的绝佳契机。通过与业内同仁的交流，我们更加明确了市场需求与发展方向。未来，我们将继续秉持创新精神，不断提升产品品质与服务水平。伽那食品期待能在后续 HOTELEX 上海展中，持续与各界伙伴携手共进，共同推进茶饮咖啡餐饮行业持续发展。衷心祝愿 HOTELEX 上海展越办越好，成为行业永不落幕的璀璨灯塔！

### —— 蔡鹏

福建伽那食品科技有限公司 / 董事长



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 2025 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！

—— 朱德平

咖乐美科技(苏州)有限公司 / 董事长

我们公司第一次参加 Hotelex 上海是在 1999 年，从那时起它一直是我们行业的一个重要参考。

经过一些困难的年份，今年的展会非常特别——组织很好，气氛很活跃，感觉像是恢复的第一步。

我们很高兴能参与其中，也期待未来的发展。

非常感谢 Hotelex 团队！

—— Marco Pastor

Sirman s.p.a. / China Country Manager

绿晶生物以探索自然风味的艺术家为目标，为客户提供全套的风味解决方案，为消费者带来更多彩的味觉体验。借助 HOTELEX 这个行业盛会，使得我们有机会和合作伙伴以及更多潜在客户一起开启新的风味之旅。期待与您 HOTELEX 2026 上海展再聚！

—— 徐隼

浙江绿晶生物科技股份有限公司 / 总经理

2025 年上海国际酒店用品博览会 (Hotelex Shanghai) 对 Eureka 及 Conti Valerio 旗下所有品牌而言，是一次极为成功的盛会。

我们非常感激能有这样一个宝贵的机会，参加 Hotelex Shanghai 这一亚洲酒店与餐饮行业最具声望的展会之一。能够在这样一个充满活力的平台上展示我们最新且独具特色的创新成果，同时向中国及整个亚洲市场全面呈现我们的所有品牌，我们感到无比荣幸。

我们从来访观众那里收获了极其热烈和积极的反馈，这让我们深感欣喜，同时也看到了亚洲市场对我们产品所蕴藏的巨大潜力与高度认可。这不仅是一次展示我们前沿技术的机会，也让我们亲眼见证了亚洲市场惊人的创新速度以及日益增长的市场需求。

除了品牌曝光和建立宝贵的人脉外，参与 Hotelex 也进一步坚定了我们持续致力于提供创新与定制化解决方案的承诺，以满足不断变化的客户群体与市场需求。

衷心感谢所有莅临我们展位的朋友和合作伙伴，也感谢 Hotelex 团队精心筹办如此成功的展会。我们期待在 2026 年与您再度相见！

—— Mattia Sgreccia

Conti Valerio srl - EUREKA / 市场总监



# FORUM

# 论坛报告

27 场论坛

426 位演讲嘉宾

10000+ 听众



第二届外卖新领袖发展大会暨餐饮产业奖项颁奖典礼

茶饮 & 咖啡产业联动峰会(包装及出海专题)

连锁新秩序 · 心力重塑—中国餐饮产业高峰论坛

第四届餐饮设计年会暨最佳餐饮设计师榜单揭晓

2025 年上海团餐高质量发展论坛

并肩同行 · 合作共赢—2025 粤贸全国东莞新品发布会

2025 年餐饮爆品趋势论坛

2025 中国酒店餐饮数字化、绿色化工程建设发展大会

第二十届中央厨房(预制菜工厂)建设与发展高峰论坛

第 3 届央厨供应链创新发展大会—暨餐饮供应链生态共建沙龙

第七届 BY 品牌年轻化大会 ——年轻化品类创新增长

「差异化 · 新征程」第二届中国新茶饮产业大会

咖啡茶饮的 100 种可能创新论坛

合力 · 破局—第 21 届中华餐饮双创论坛

稳增长 新突破—2025 SFE 连锁加盟春季峰会

超级加盟成就超级品牌—第二届中国餐饮超级合伙人大会

破界重构 连锁新生—第二届中国餐饮 SUPER 联盟大会

第二届中国超级加盟商会大会

第二届 · 中餐出海全球峰会

万达智慧商业 - 智慧联发品牌合作伙伴大会

—数实融合,商业共生

2025 第三届中国餐饮生态大会

「新拐点 · 新征程」第八届中国新餐饮产业大会

公平田野 · 可持续食物设计大会

饮食变革 · 可持续食物设计大会

《敢不同》第三届中国餐饮 BOSS 大会

2025 中国饭店新质生产力发展论坛

第四届中华节气菜大会



# 第二届外卖新领袖发展大会暨餐饮产业奖项颁奖典礼

The 2nd Food Delivery New Leader Development Conference and Catering Industry Award Ceremony

- 时间：3月30日 10:00-17:10      ○ 地点：1.1论坛区（近14号门）  
○ 主办单位：洪七公外卖课堂、上海博华国际展览有限公司

第二届中国外卖新领袖发展大会汇聚了众多行业领袖、实战派创始人、供应链专家等，以全天候高密度干货输出，吸引了众多观众！大会邀请到协会领导，汇聚中原大刀、牦牛道、范小野烤肉饭、螺旋桨、老马扎市井小火锅等覆盖快餐、火锅、粥品等多个细分领域的全国连锁品牌创始人及高层，共同拆解关键命题！同时还举办了涵盖餐饮创始人、餐饮品牌、供应链等领域九大奖项的颁奖典礼。

## 演讲嘉宾

## Speakers



汪志刚  
中烹协休闲餐饮委员会执行主席



安神  
红七创投、洪七公外卖课堂创始人



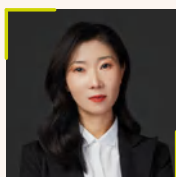
鸡哥  
叫了只炸鸡  
唐小小脆皮炸鸡联合创始人



陈磊  
半玖拾黑香铺联合创始人



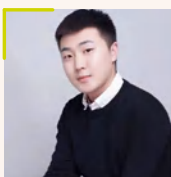
张震  
东方墨兰运营总监



关丽  
左左香老潼关总经理



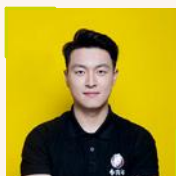
吴艳青  
中原大刀创始人



麻念  
百果蜂创始人



夏诗凯  
螺旋桨联合创始人



曹昊阳  
范小野烤肉饭大王创始人



严昭兵  
老马扎市井小火锅创始人



牛牛  
牦牛道创始人



# 茶饮&咖啡产业联动峰会（包装及出海专题）

Tea & Coffee Industry Convergence Summit  
(Packaging and Overseas Expansion Special Topic)

- 时间：3月31日上午
- 地点：1.1论坛区（近14号门）
- 主办单位：美狮·华克、上海博华国际展览有限公司

随着市场蓬勃发展,企业对供应链管理及包装材料的配套需求日益增长,迫切需要与高品质供应企业建立联系。

为了响应这一需求,由美狮·华克和上海博华国际展览有限公司联合主办的茶饮 & 咖啡产业联动峰会(包装及出海专题)汇聚行业领军品牌、顶尖包装 & 设备供应商、供应链和配套服务企业,以及行业内的资深专家,于3月31日在国家会展中心 1.1论坛区成功举办。现场家联、普乐、优派克包装专家,出海营销专家,亚马逊全球开店拓展经理做精彩分享。全力为餐饮行业、茶饮、咖啡的供需双方提供更多的交流与合作机会,携手推动行业的持续进步。

## 演讲嘉宾

## Speakers



高飞

美狮传媒·华克展览项目总监



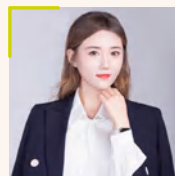
芮晓宇

宁波家联科技股份有限公司  
高级业务经理



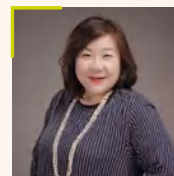
朱向阳

普乐(广州)包装有限公司  
技术创新总监



项莲

江苏优派克包装科技有限公司  
大客户部总监



May Lin

两岸品牌营销专家



Jeremy

亚马逊全球开店高级区域  
拓展经理



# 连锁新秩序·心力重塑——中国餐饮产业高峰论坛

Rebuild Confidence—

New Order Of Catering Chain · China Catering Industry Summit Forum

○ 时间：3月31日 13:30-17:00

○ 地点：1.1 论坛区（近 14 号门）

○ 主办单位：餐饮新连锁、上海博华国际展览有限公司

当前餐饮市场急速变化，餐饮创业者需要在这场巨大的变革中，找到自身发展的确定性。

从趋势到重塑，从科技到效率，从整体到细分，从品牌到战略……2025 年，是餐饮创业者从心出发，“心力重塑”的时刻。作为餐饮创业者，你可以向别人要经验，向世界要答案，但只有向内心，才能要到力量。

本届高峰论坛聚焦餐饮创业的趋势、效率、策略、细分等发展机遇，从创业者重塑心力出发，帮助大家在中国餐饮连锁的竞争加剧的当下，找到生发与成长的力量。期待未来餐饮行业的星辰大海，有你我共同见证。

## 演讲嘉宾

## Speakers



郑秋实  
山合海品牌咨询  
创始合伙人



杨晓骋  
沙利文大中华区合伙人  
兼董事总经理&头豹CEO



刘 鹏  
上海食亨科技CTO



程 辉  
南翔馒头殿CMO



郑思锐  
BMI中国咨询合伙人



谭明锋  
茶百道副总裁  
运营管理中心总经理



刘东峰  
椒爱水煮鱼川菜CEO



赵 朋  
广顺兴创始人



巧 姐（梁玉巧）  
高级舆情分析师  
公共关系专家



黄青杰  
王奋斗贵州酸汤  
牛肉火锅创始人



孙念朋  
热卤食光  
创始人



陈 伟  
五里关火锅  
品牌合伙人



赖长江  
沙洲坝乡野  
江西菜创始人



马佳炜  
交茶点  
创始人



刘 凡  
罗二火锅  
创始人



温俊禹  
大龙燚火锅  
连锁运营总监



陈良昭  
山合海品牌咨询  
创始合伙人



# 第四届餐饮设计年会暨最佳餐饮设计师榜单揭晓

The Confluence of Taste Buds and Aesthetics - 2025 4th Annual Restaurant Design Conference & Unveiling of the Top Restaurant Designers Lis

- 时间：4月1日      ○ 地点：1.1论坛区（近14号门）  
○ 主办单位：美国《室内设计》中文版 Interior Design China、北京亚视凤凰广告有限公司、上海博华国际展览有限公司

在数字化浪潮与全球化进程交织的时代，设计行业的边界正被不断重塑。从咖啡馆到高端餐饮，从空间美学到文化赋能，设计行业正以跨界融合的方式重塑商业与文化的边界。由 Interior Design China 及上海博华国际展览有限公司联合主办的 2025 第四届餐饮设计年会圆满举办。论坛以“味蕾 & 美学的邂逅”为主题，邀请到宫宴、喜茶、十八慢、隐溪、半岛酒店背后的设计师，探讨如何通过设计赋能商业、传承文化并推动社会价值。为现场观众带来设计灵感启迪。

## 演讲嘉宾

## Speakers



刘道华

LDH刘道华建筑设计事务所  
创始人



翁世军

Life&Design生活设计所  
创始人、董事长  
呼吸自然Cafe&Design咖啡馆主理人



唐云

北京瀚唐风景设计公司  
创始人



易永强

5+2.studio设计事务所  
创始人



陈康业

KS STUDIO LTD  
联合创始人及执行董事



周博

浆果设计研究所创始人



顾忆

无设建筑 (Not a Studio)  
创始人·主持建筑师



# 2025年上海团餐高质量发展论坛

## 2025 Shanghai Group Meat High Quality Development Forum

- 时间：3月30日 13:30-16:20      ○ 地点：5.1馆论坛区 (5.1L100 近 5.1号馆 15号门)  
○ 指导单位：中国饭店协会团餐专业委员会      ○ 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

2025年3月30日下午，2025年上海团餐高质量发展论坛在国家会展中心（上海）顺利举行。本次论坛紧扣党的二十大三中全会精神与国务院相关意见，聚焦团餐行业升级，汇聚各方精英，搭建交流平台，凝聚共识，为上海团餐行业注入新动能，助力其在国际化都市建设中发挥更大价值，推动行业迈向健康、标准、可持续发展新征程。

### 演讲嘉宾

### Speakers



何娟



余雄飞



顾建明



程军



任琪



# 2025年餐饮爆品趋势论坛

2025 Catering Hit Product Trends Forum

○ 时间：4月1日 10:00-16:00      ○ 地点：5.1论坛区（近15号门）

○ 主办单位：辰智大数据、上海博华国际展览有限公司

2025年4月1日，辰智大数据携手上海博华国际展览有限公司举办【2025年餐饮爆品趋势论坛】，聚焦餐饮企业业绩增长的核心驱动力——爆品打造，邀请到辰智大数据创始人葛建辉、中国烹饪协会企业家委员会执行主席吴坚、南城香创始人汪国玉、奇华顿大中国区消费者感官洞察高级经理王忆凌、蒙牛研发总监董春华等餐饮品牌、供应链企业负责人共同赴会，通过企业案例分享、专家互动等展开深度研讨，探索适合企业自己的爆品模式，为新一年爆品打造共创思想盛宴。

## 演讲嘉宾

## Speakers



江小美

聚合众创管理咨询创始人



葛建辉

辰智大数据创始人



吴坚

中烹协企业家委员会  
执行主席



汪国玉

南城香创始人



王忆凌

奇华顿大中国区  
消费者感官洞察高级经理



吴海英

益客食品产品  
开发中心总监



范永强

辰智大数据合伙人



陈建祥

淳百味联合创始人



曾立斌

厦门餐饮茶饮同业公会  
执行会长  
港记荔枝坊创始人



邝飞航

仟味高汤市场总监



左文峰

蒙自源(上海)总经理



董春华

蒙牛乳制品  
深加工研发总监



王治

正大中国区  
食品研发中心总裁



王兆祥

金翼食品总经理



潘峰

牛安可创始人



李广

玖嘉久市场总监



邓公断

曼玲粥创始人



滕宁彬

东池便当总经理



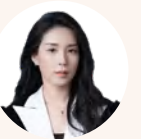
赵朋

廣順興创始人



张元元

虎丫炒鸡品牌总监



刘润琪

陆藜·开了个方子  
品牌主理人

# 2025中国酒店餐饮数字化绿色化工程建设发展大会

2025 China Hotel Catering Digitalization and Green Engineering Construction Development Conference

- 时间：3月30日上午9:30-11:20    ○ 地点：6.1M80-近15号门  
○ 主办单位：上海博华国际展览有限公司、辽宁省饭店餐饮协会

2025年3月30日上午，2025中国酒店餐饮数字化绿色化工程建设发展大会在国家会展中心（上海）顺利举行。本次论坛聚焦于酒店餐饮工程建设与改造领域，旨在推动传统酒店餐饮行业迈向数字化、绿色化的新征程。现场行业大咖齐聚一堂，共同探讨酒店餐饮工程建设与改造的前沿话题，推动传统酒店餐饮领域数字化技术、节能减排技术与先进绿色工程技术应用。

## 演讲嘉宾

## Speakers



崔文华



虞瑜



张慈



张小兵



张兴国



# 第二十届中央厨房（预制菜工厂）建设与发展高峰论坛

The 20th Central Kitchen (Prefabricated Vegetable Factory) Construction and Development Summit Forum

- 时间：3月30日 13:00-16:30      ○ 地点：6.1论坛区 - 近15号门  
○ 主办单位：众联中央厨房研究院、上海博华国际展览有限公司

此次高峰论坛不仅是一场知识与思想的盛宴，更是一个交流合作、共谋发展的优质平台。论坛期间，众多企业达成了初步合作意向，涵盖技术研发、产品生产、市场拓展等多个领域。相信在各方的共同努力下，中央厨房预制菜产业将以本次论坛为新的起点，加快技术创新和产业升级步伐，不断提升产品品质和市场竞争力，为消费者提供更加丰富、优质、健康的预制菜产品，在未来的食品市场中书写更加辉煌的篇章。

## 演讲嘉宾

## Speakers



苏蓉

湖北农发古唐鲜食科技有限公司  
总经理助理



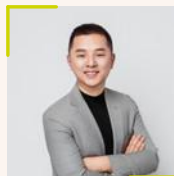
高敏杰

江南大学教授，博士导师



姚菲

美埃（中国）环境科技股份有限公司  
商用人居事业部总经理



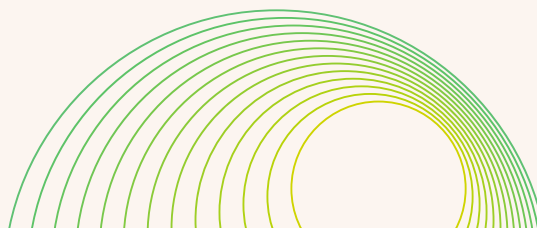
姚旺

南京乐鹰科技股份有限公司  
市场总监



毛文星

众联中央厨房研究院 副院长



# 第3届央厨供应链创新发展大会—— 暨餐饮供应链生态共建沙龙

The 3rd Central Kitchen Supply Chain Innovation & Development  
Conference Cum Catering Supply Chain Ecosystem Co-building Salon

- 时间：3月31日 13:00-16:30      ○ 地点：6.1论坛区（近15号门）  
○ 主办单位：中国仓协央厨供应链分会、上海食文化研究会团餐专业委员会、上海博华国际展览有限公司

第三届央厨供应链创新发展大会暨餐饮供应链生态共建沙龙吸引了众多业内专家、企业代表以及餐饮供应链领域的精英人士齐聚一堂，共同探讨和交流餐饮供应链的创新发展与生态共建的前沿话题。大会以“韧性增长：餐饮供应链的破局之道”的主题，汇聚行业精英，共谋发展大计，为您揭示突破瓶颈的关键路径。来自全国各地的央厨供应链企业代表分享了各自的成功案例和创新举措，展示了央厨供应链在推动餐饮产业升级、提高餐饮品质和服务水平方面的重要作用。

## 演讲嘉宾

## Speakers



王沁

普洛斯原副总裁、独立投资人、  
中国仓储与配送协会专家



冯培志

中国仓协央厨供应链分会会长



邵文瀚

亦萃咨询创始人、  
中国仓储与配送协会专家



邓公断

曼玲集团创始人



朱明军

善志餐饮战略咨询创始人



刘厚龙

无锡市帝都餐饮服务有限公司  
总经理



陈海峰

康喜乐嘉（上海）供应链  
科技有限公司副总经理



费卫亮

和一肉业联合创始人



张珉华

无锡鼎丰膳供应链管理有限公司  
总经理



谢贤坤

徐州淮海国际港务区  
驻长三角招商局局长

# 第七届BY品牌年轻化大会

THE 7th BYBRAND BEYOUNG CONFERENCE

○ 时间：4月1日 13:00-17:30

○ 地点：6.1 论坛区 (近 15 号门)

○ 主办单位：BY 年轻化创新集团

在消费市场风云变幻的当下，品牌年轻化已成为企业突破增长瓶颈、赢得未来的关键密钥。由 BY 年华创新集团、博华 & HOTELEX 主办，并由 UM 星级供应链协办，强大的主办阵容确保了活动的专业性与权威性。步入充满变数的 2025 年，世界经济与零售业的升级变革正倒逼中国及国际品牌重塑战略，探寻全新增长路径。本届大会以“年轻化品牌品类创新与渠道增量”为核心主题，汇聚金龙鱼、北冰洋、燕之屋、全聚德、崔字牌、可漾、沈大成、脑白金等近 15 位企业决策者展开深度洞察与高端对话。

## 演讲嘉宾

## Speakers



**董勇美**  
北京同仁堂蜂产品（江山）  
有限公司总经理



**段亚萍**  
忘忧农场农业科技有限公司  
总经理



**付峥嵘**  
北京浣思文化传媒有限公司  
策划总监



**高利苹**  
北京全聚德销售总监



**郭鹏**  
BY 年轻化创新机构董事长



**黄大柯**  
四川清香园调味品股份  
有限公司董事长



**林语杰(Jack)**  
Colossus Food 执行董事



**王庆**  
乔宣咖啡董事长



**王钟和**  
山东可漾饮料有限公司创始人



**颜建伟**  
崔字牌总经理



**张辉**  
湖北卧龙神厨食品股份  
有限公司总经理



**赵殿臣**  
北冰洋品牌  
北冰洋北中国总监



# 差异化·新征程 第二届中国新茶饮产业大会

Differentiation and New Journey The 2nd China New Tea Conference

○ 时间：3月30日 09:30-17:30

○ 地点：8.1 论坛区（近8号门）

○ 主办单位：新茶饮产业联盟、新餐饮产业联盟、上海博华国际展览有限公司

○ 联合主办：御茶村

本届大会汇聚行业领袖，围绕产品创新、营销变革、品牌建设与供应链优化展开探讨，聚焦数字化营销、绿色可持续发展和特色原料研发三大方向，旨在通过差异化路径突破行业同质化竞争，推动产业向高质量发展转型升级。

## 演讲嘉宾

## Speakers



**贡英龙**

中国新茶饮产业联盟 发起人  
中国新餐饮产业联盟



**孙彬彬**

唐瓦加申 联合创始人



**张小秋**

茶乙己 创始人



**王敬源**

LINLEE林里手打柠檬茶 创始人



**陈志强**

万店盈利/万店慧福智库 创始人



**林森**

麒麟大口茶 创始人



**刘志荣**

御茶村 创始人



**胡强**

国家农业部茶科所有机发展中心 主任



**张胜斌**

奈雪的茶 产品研发总监



**金晓慧**

小金金手作 创始人



**常滢**

放哈 联合创始人



**范承宇**

莫津南路 创始人



**程懂**

冰淳茶饮 创始人



**樊昌勇**

蜜城之恋 创始人



**徐柏鹤**

柠檬向右 创始人



**崔彪**

山仕茶 创始人



**孙骅延**

就是柠 创始人



**单明辉**

ICC Grow 创始人



**李维**

茶萃吧 创始人



**陈治海**

汇茶 创始人



**黄启成**

酸奶罐罐 联合创始人



**朱悦**

灼识咨询 合伙人



**罗良山**

遵道包装 创始人



**卢发**

水精灵电器 总经理



**刘玉泉**

哈姆特 创始人



**肖培恩**

雅克雅思 联合创始人



**卜江**

阿购手作 创始人



**樊胜**

上海谦林包装 总经理



**潘君飞**

大正咖啡集团 总裁



**吴优**

兰熊鲜奶 创始人



**张凤英**

境柠 创始人



**李楚河**

轻奈里 创始人



**宋旻宇**

Yee3 联合创始人

# 咖啡茶饮的100种可能创新论坛

Innovation Forum-100 Possibilities of Coffee & Drinks

- 时间：3月31日      ○ 地点：8.1论坛区（近8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

由中国轻工企业投资发展协会和上海博华国际展览有限公司共同主办的咖啡茶饮的100种可能创新论坛在上海·国家会议中心成功举办。

本场论坛集结 T9tea、煮叶、明谦咖啡、椿风茶饮等新锐品牌创始人，益普索中国事业部群董事总经理，知名咖啡茶饮连锁品牌奈雪、前皮爷中国 COO、北京中轴线基金会品牌总监，千鲤文化策略官，以及同程旅行集团印尼顾问、星聚会 KTV 印尼顾问等嘉宾，以“茶咖碰撞，探索创新新玩味”为主题，聚焦咖啡茶饮行业的跨界融合与文化营销，探讨从创新趋势、IP 营销到可持续商业模式的百种可能。

## 演讲嘉宾

## Speakers



刘旭

中国轻工企业投资发展协会  
副理事长



老大卫

益普索  
中国事业部群董事总经理



胡逢春

胡逢春《赢在采购》作者  
餐饮供应链专家  
前星巴克中国、百胜中国供应链总监，皮爷中国COO



刘冰

北京中轴线基金会品牌总监  
运河制茶品牌创始人



李东

奈雪的茶集团  
公共事务部高级经理



王彦婷

千鲤文化  
策略官



龙杰

现同程旅行集团印尼顾问  
星聚会 KTV 印尼顾问  
原 Tomoro coffee 总顾问



吕荣华

T9Tea 联合创始人  
贤草品牌咨询创始人



李海波

煮叶  
联合创始人、运营总经理



胡开基

椿风茶饮  
创始人



涂伟城

明谦咖啡  
联创&CEO



王思遥

亿滋中国餐饮渠道负责人



# 合力·破局——第21届中华餐饮双创论坛

Collaborative Efforts to Break New Ground:  
The 21st China Catering Innovation and Entrepreneurship

- 时间：4月1日                      ○ 地点：8.1论坛区（近8号门）  
○ 主办单位：上海博华国际展览有限公司、餐饮界

“合力·破局”是一种直面消费趋势多变、市场竞争加剧的逻辑分析与深度探索。每一个餐饮界企业，都应该以开放的心态迎接和拥抱时代发展的势能。上海博华国际展览有限公司携手《餐饮界》新媒体，重磅推出的“合力·破局：2025 餐饮界第 21 届中华餐饮双创论坛”，汇聚行业智慧并邀请了超 20 位头部品牌创始人齐聚一堂，为推动餐饮企业未来发展前景与方向共谋发展新策略，引领了行业破局新生的无限可能。

## 演讲嘉宾

## Speakers



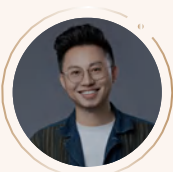
**刘永忠**

中协餐饮服务专委会主席  
深圳市烹饪协会会长



**张灶金**

广隆蛋挞王创始人



**鹤九**

《餐饮界》新媒体创始人



**邓公断**

曼玲粥创始人



**朱明军**

善志餐饮战略咨询创始人  
苗小坛联合创始人



**姚杨**

百果园科技轮值CEO



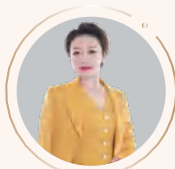
**刘大治**

朴大叔拌饭CEO



**李双印**

杨国福集团董事长助理  
兼运营中心负责人



**小马歌**

壹马资本创始人



**张健**

佬街佬味创始人



**孟繁伟**

三米粥铺品牌  
营销负责人



**谢达兴**

张拉拉牛肉面  
合伙人



**欧阳俊平**

巡湘记创始人



**郑建文**

有喜屋创始人

# 稳增长 新突破—— 2025 SFE连锁加盟春季峰会

Steady Growth, New Breakthroughs –  
2025 SFE Franchise Spring Summit

- 时间：3月30日      ○ 地点：6.2-A 论坛区（近 21 号门）  
○ 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

“稳增长 新突破——2025 SFE 连锁加盟春季峰会”汇聚了包括老乡鸡、薛记炒货、廖记棒棒鸡、肥叔锅贴、满巍明、柠檬向右、7 分甜等品牌高层和什么值得加盟、强哥聊餐饮、零售商业评论等行业知名媒体，共同探讨慢增长时代连锁加盟行业的破局之道，为品牌提供前瞻性的战略思考和可落地的实战经验，助力品牌在变局中开新局，于危机中育新机。

## 演讲嘉宾 | Speakers

						
虞国方 上海伊比逊会展有限公司 董事长	苏玉娟 珠海万达商管集团 万达智慧商业平台运营 总经理	葛建辉 辰智大数据 创始人 中国餐饮大数据研究中心 发起人	郭羿 上海中申律师事务所 创始人	王新磊 餐饮全媒体《什么值得加盟》 主理人	陈昕 廖记棒棒鸡 总经理	苏磊 牛约堡餐饮集团 总经理
						
严亚波 鸡柳大人 CEO	周峰 肥叔锅贴 加盟事业部总经理	何俞灼 火山川 联合创始人	王永鑫 老乡鸡 加盟事业部负责人	胡博 满巍明 CIO	石铭 唱吧集团 开飞VR事业部 副总经理	艾雅 罗玛砂锅 联合创始人
						
李强 强哥聊餐饮主理人	徐柏鹤 柠檬向右 创始人	邵东涛 茶乙己 CEO	李婷 7分甜 副总裁 发展中心与财务中心 负责人	彦扬 K22.酸奶奶莓 发展中心总经理	龙双强 零售商业评论 创始人	房祥俊 江小国 创始人 董事长
						
徐严 德斐梵巧克力 总经理	温智永 巴布豆婴童连锁 业务总监	顾二慧 巴布豆婴童连锁 业务总监	邓霄 辛一锅砂锅 创始人	宁大龙 狐狸小妖 联合创始人		

# 超级加盟成就超级品牌—— 第二届中国餐饮超级合伙人大会

Super Franchise Achieves Super Brand -  
The 2nd China Catering Super Partner Conference

- 时间：3月31日      ○ 地点：6.2-A 论坛区  
○ 主办单位：上海博华国际展览有限公司、纵佳餐饮联盟      ○ 联合主办：纵佳超盟、纵佳创投

本次大会聚焦“超级加盟驱动商业模式革新”，搭建起超级品牌与超级加盟商间的沟通桥梁。现场，华东 200 多位超级加盟商、上百位头部及热门品牌创始人齐聚一堂，深度分享交流，精准对接资源。

本次峰会邀请到什么值得加盟、壹马资本、老甄聊餐饮、肥汁米蘭、淳百味、磨逗、陈香贵、探鱼等品牌创始人及品牌高层与行业知名媒体；更有江浙沪 10 余位超级加盟商代表出席本次峰会。

## 演讲嘉宾

## Speakers



曾超

纵佳超盟联创 旷印双色热敏新材料  
定底神珍创始人 联合创始人/CMO



问西航

上海博华国际 纵佳餐饮联盟创始人  
展览有限公司 纵佳超盟&创投创始人《什么值得加盟》  
项目总监



王瑛

纵佳餐饮联盟创始人  
展览有限公司 纵佳超盟&创投创始人《什么值得加盟》  
项目总监



郑佳

纵佳餐饮联盟创始人  
展览有限公司 纵佳超盟&创投创始人《什么值得加盟》  
项目总监



王新磊

餐饮全媒体  
老甄聊餐饮博主  
主理人



老甄

餐饮全媒体  
老甄聊餐饮博主  
主理人



李浩海

无锡 超级加盟商代表



马亚敏

甘堂明善 华东开发总监



大韭哥

餐饮自媒体头部博主  
强光餐盟创始人



贺汇惠

汇合惠餐饮连锁高研院  
创始人



陈庆松

熊猫包点  
创始人



黄萃萃

肥汁米蘭&肥佬九记  
合伙人



陈建祥

淳百味  
联创



李振俊

陈香贵发展中心  
总监



姜兴

干脆面君联创  
融柳大铁牛天使投资人  
裕禧拉面联创



张成昆

江浙沪皖  
超级加盟商



韩镭

JOYMARK  
(玩偶遇到爱)  
创始人



周辉

华南加盟商社群发起人  
辉哥加盟圈创始人



小马歌

壹马资本  
创始人



Vicky

纵佳创投  
联合创始人



吴贤清

淳百味  
联合创始人



姜晨阳

哥老官、  
山间晓厨爆炒下饭菜  
合伙人



吴艳青 (刀哥)

中原大刀鲜汁肉饼苏州美味有约餐饮管理  
创始人



张伟科

有限公司总经理



代明

上海 超级加盟商代表



刘妍

百黎堂中医药健康 霸王茶姬、瑞幸咖啡、  
管理集团董事长 汉堡王、山间晓厨、  
农小锅等



周爱平

汉堡王、山间晓厨、  
农小锅等



郑锦清 (郑哥)

令狐冲集团  
董事长



方大桐

古茗星配  
负责人



文嘉

泛餐饮独嘉访谈  
主理人



顾叶挺

慕玛披萨  
联合创始人



郑伟滨

猪角闽南猪脚  
董事总经理



方文

老韩焗鸡  
华东市场负责人



张壮金

广隆蛋挞王  
创始人



李俊

橙大柿餐饮模型  
工作室创始人

# 破界重构 连锁新生——第二届中国餐饮SUPER联盟大会

Breaking through boundaries and reconstructing new chains -  
The 2nd China Catering SUPER Alliance Conference

- 时间：4月1日      ○ 地点：6.2-A论坛区（近21号门）  
○ 主办单位：上海博华国际展览有限公司、纵佳餐饮联盟      ○ 联合主办：蟹老板、麦设计

第二届中国餐饮 SUPER 联盟大会以“破界重构 连锁新生”为主题，聚焦“破知、破局、破界、破势、破域”五大核心维度，汇聚新兴品牌、热门爆品、联营标杆、必吃榜、老字号焕新典范、非遗文化传承、出海先锋及区域王者等全业态领军者，助力品牌打通资源壁垒，抢占 2025 餐饮增长高地。

本次峰会邀请到中申律所、CFA 餐联盟、鲲鹏咨询、吉祥馄饨、蒙自源、蔡澜点心、探鱼、有福集团、去茶去·温州菜、柠檬向右等连锁行业高层，共探行业破局之道。

## 演讲嘉宾 | Speakers



问西航

旷印双色热敏新材料  
联合创始人/CMO



徐思宇Siri

麦设计合伙人  
禾有品牌创始人



范海燕

上海博华国际展览有限公司  
常务副总&FHL事业部CEO



郑佳

纵佳餐饮联盟创始人  
纵佳创投&纵佳  
超盟创始人



张克兵

楠梓餐饮集团  
创始人&董事长



郭霁

上海中申律师事务所  
创始人



耿茂峰

有福集团  
创始人



廖廖(廖柳)

窄门餐晓  
创始人



陈磊

半玖拾黑酱铺  
联合创始人



范国寅

CFA餐联盟创始人  
中餐出海研究院秘书长



吴多荣

蚂蚁集团网商银行  
企业交易银行部  
餐饮行业负责人



张彪

吉祥馄饨  
创始人



陈婷

甘梁明善  
副总裁



李红伟

蒙自源  
创始人



王爱民

恒鑫资本  
董事长



徐柏鹤

柠檬向右  
创始人



王鲲鹏

鲲鹏咨询  
创始人



蔡汀建

老蔡土干蒸  
创始人



杨勇

利洋餐饮投资管理  
有限公司董事长



梁玉巧

高级舆情分析师  
公共关系专家



雷荣湘

世界中餐联时尚休闲  
委员会联席主席  
湘之荷品牌创始人



翟夕梅

餐影人&餐加学堂  
创始人



盼盼

纵佳创投  
联创



张兴华

潮慈记  
创始人



朱燕

稻田边  
创始人



蟹老板(谢尚焕)

蟹老板餐饮  
营销创始人



刘作鹏

美的中央空调KA  
连锁运营商



陆德彪

上海真唐芥园食品  
有限公司 CEO



李欣

上海净安生物科技  
有限公司副总经理



魏耀碧 (Andy)

神味科技  
创始人



胜利

麦设计  
创始人



季建明

潮汕荣记  
联合创始人



赵冰

链才餐企人力  
创始人



郑剑

去茶去·温州菜  
董事长

# 第二届中国超级加盟商大会

The 2nd China Super Franchisee Conference

- 时间：3月30日      ○ 地点：6.2-B 论坛区（近 17 号门）  
○ 主办单位：上海博华国际展览有限公司、强光餐盟超级加盟商社群

本次大会是针对国内头部优质连锁品牌和超级加盟商举办的大型对接会，邀请到谭三娘鲜切自助牛肉火锅 & 范钵钵、荷田水铺、茉莉奶白、鸡柳大人、五谷渔粉等连锁行业知名品牌或新锐品牌，覆盖餐饮行业各个热门品类，并集结了 300 个超级加盟商，覆盖 10000+ 餐饮门店，100+ 加盟品牌。现场还有全网超 1000 万餐饮粉丝媒体站台，到场 20+ 头部餐饮大 V。

## 演讲嘉宾

## Speakers



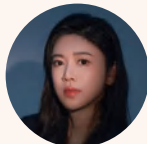
**王瑛**  
上海博华国际展览有限公司  
项目总监



**李强**  
强哥聊餐饮账号主理人



**刘强**  
谭三娘鲜切自助牛肉火锅  
范钵钵重庆水火锅创始人



**金婵**  
荷田水铺 创始人



**孙立强**  
五谷渔粉总经理



**郭仪**  
茉莉奶白品牌负责人



**龙龙**  
鸡柳大人联合创始人



**大非哥**  
大非哥聊加盟账号主理人



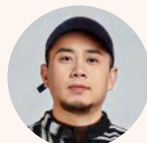
**叶幼凤**  
湘饱饱爆炒生料创始人



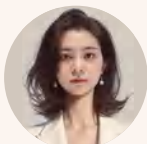
**廖伟灿**  
糖叙手作糖水铺创始人



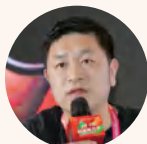
**骚哥**  
舞爪&正中基鸡公煲创始人



**海亭**  
钱大旺爆汁鸡腿创始人



**金鑫**  
南通区超级加盟商



**李浩海**  
无锡区超级加盟商



**徐拉风**  
上海区超级加盟商



**费晓瑜**  
无锡区超级加盟商



# 第二届·中餐出海全球峰会

The 2nd China Catering Globalization Summit

○ 时间：3月31日

○ 地点：6.2-B 论坛区（近 17 号门）

○ 主办单位：CICG 中餐出海研究院、上海博华国际展览有限公司、CFA 餐连盟

由 CICG 中餐出海研究院、上海博华、CFA 餐连盟联合主办的「第二届·中餐出海全球峰会」于 2025 年 3 月 31 日在上海·国家会展中心 6.2H 馆成功举办。本次论坛集结了众多资深出海专家、海外协会负责人和国内杰出连锁加盟品牌。嘉宾有来自马来西亚、新加坡、印度尼西亚等出海热点国家。现场还有 6 大超级品牌蒂娜朵拉、Uniboba、咏巷炸鸡、荷田水铺、塔挞、壶·火锅的精彩分享。

## 演讲嘉宾

## Speakers



江小美

聚合众创  
创始人



龙杰

印尼中国总商会旅游  
饭店专委会(筹) 会长



杨鸥

快乐小羊  
副总裁



范国寅

CFA 餐连盟  
创始人



王明华

RestoSuite 睿食拓  
创始人



贾瑞龙

国际餐饮 CXO 发展  
联盟发起人



李一宁

帝娜朵拉&碰碰凉  
品牌创始人



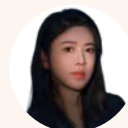
杨诗翔

Uniboba 优尼波巴  
总经理



王智华

咏巷炸鸡  
联合创始人



金智潞

碧荷集团 董事长  
& 荷田水铺 品牌  
创始人



叶子

塔挞  
创始人



李小海

壶·茶馆火锅  
联合创始人



汤渊辉

煌庭集团  
董事长



周鹏邦

新加坡经济管理  
学院顾问



林子詠

MRCA 马来西亚  
零售连锁协会 理事



葛建辉

辰智大数据  
创始人



刘辛义

元连锁  
联合创始人



陈婷

探鱼集团  
董事、副总裁



马佳伟

TCROSS 交茶点  
创始人



曾立斌

荔桂坊  
创始人



# 万达智慧商业-智慧联发品牌合作伙伴大会 —数实融合，商业共生—

Wanda Intelligent Commerce - Smart Brands Cooperators Conference  
Digital Real Integration, Business Symbiosis

- 时间：4月2日                      ○ 地点：6.2-B论坛区（近17号门）  
○ 主办单位：万达智慧商业、上海博华国际展览有限公司

本次大会聚焦优质品牌展示，为品牌与加盟商搭建广阔舞台，深度交流。大会汇聚品牌方、加盟商、代理商等商业精英，打造一站式交流合作平台，实现资源互联互通。通过创新合作模式，深度整合资源，全面激发商业生态新活力。

## 演讲嘉宾

## Speakers



**范海燕**

上海博华国际展览有限公司常务副总经理  
&FHL事业部CEO



**苏玉娟**

珠海万达商管集团-万达智慧商业平台运营  
总经理



**蒋巍巍**

珠海万达商管集团-万达智慧商业品牌  
加盟负责人



**何文艺**

乐客VR  
CEO



**郭韵**

顾家家居全国购物中心市场负责人



**陈军**

阿亲家  
招商总监



**王俊良**

GC女装品牌拓展  
市场总监



万达智慧商业  
**慧选典范品牌奖**



# 2025第三届中国餐饮生态大会

## 2025 China Catering Ecology Conference

○ 时间：3月30日 10:00-16:40

○ 地点：7.2论坛区(近16号门)

○ 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“2025 第三届中国餐饮生态大会”，3月30日于上海浦西虹桥国家会展中心成功举办，主题为“聚势而强，破局而生”。

大会汇聚江边城外、豪渝集团、杨国福、比格比萨和野人先生等15+头部连锁餐饮品牌、万店级供应链创始人、龙头服务商决策层齐聚巅峰对话，以前瞻视角多维拆解行业新风口，构建餐饮产业升级坐标系。凝聚各方势力，在不确定中冲破僵局，冲出内卷，共探餐饮真实生意的黄金法则。

### 演讲嘉宾

### Speakers



翁瑞雪

餐饮老板内参联合创始人



倪纪良

上海博华国际展览有限公司  
常务副总经理



秦朝

餐饮老板内参创始人



崔渐为

野人先生创始人



赵志强

比格比萨创始人、董事长



李冲

罗妈砂锅联合创始人



刘晓红

速虾记总裁



朱冠华

魔都三兄弟创始人



李俊云

一围肥牛肉小火锅  
联合创始人



李雪珂

老韩炸鸡营销总经理



李双印

杨国福董事长助理  
运营中心负责人



高军伟

江边城外品牌及业务增长中心  
总监



胡强卫

豪渝集团创始人



王斌

聚慧餐调联合创始人



申拥军

河南永达食品营销总监



黄天勇

秋金熊喵董事长



唐万里

叮叮懒人菜创始人

# 新拐点·新征程 第八届中国新餐饮产业大会

New Inflection Point · New Journey The 8th China New Catering Industry Conference

○ 时间：3月31日 09:30-17:30

○ 地点：7.2论坛区（近16号门）

○ 主办单位：新茶饮产业联盟、新餐饮产业联盟、上海博华国际展览有限公司

本次大会集结餐饮品牌创始人、行业专家、供应链以及投资界翘楚，共同探讨新餐饮在技术创新、营销变革等领域的新机遇与挑战，全方位解析行业趋势，迈进增长新征程。

## 演讲嘉宾

## Speakers



**贡英龙**

中国新茶饮产业联盟  
中国新餐饮产业联盟 发起人



**李红伟**

蒙自源 创始人



**彭岳飞**

标头炸串 创始人



**吴艳青**

中原大刀 创始人



**石庆生**

银豹泛餐饮事业部 负责人



**张水青**

店博会 发起人



**蒋朋飞**

满香爷面馆 联合创始人



**王春**

王春春鸡汤饭 创始人



**陈磊**

平玖拾贰酱铺 联合创始人



**李万芳**

米小姐肉蟹煲 创始人



**张可**

小谷姐姐麻辣烫·麻辣拌 创始人



**方大桐**

古茗茗星配 物流业务负责人



**李领明**

膳舍餐饮 董事长



**高仁表**

米西禾 董事长



**大鹏**

超级加盟商社群 主理人



**王开福**

比道客麻辣烫 创始人



**刘海洋**

步大叔 联合创始人



**赵鹏**

赵鹏品牌连锁规划 创始人



**常永兵**

鬼谷下山 创始人



**刘强**

谭三娘鲜切牛肉自助火锅 创始人



**严昭兵**

老马扎市井小火锅 创始人

风口红利逐渐消散的  
成功不在是短期的爆发  
而是脚踏实地的



# 公平田野 · 可持续食物设计大会

EcoHowFun-Sustainable Food Design Forum

- 时间：4月1日 9:00-17:00
- 地点：7.2论坛区（近16号门）
- 主办单位：社会生态农业 CSA 联盟、+86 食物设计联盟、公平田野、上海博华国际展览有限公司
- 承办单位：北京八六文化有限公司、一只梨创新教育
- 联合主办：清华艺科院食物设计工作室、未来食物设计研究院

公平田野可持续设计论坛，温铁军普及了社会生态农业的“食安标准”——参与式保障体系（PGS），娄永琪讲解了“设计丰收”的循环，柳冠中深入浅出地阐释了设计的逻辑和“新质生产力”，石嫣讲述了中国生态公共品牌——公平田野的故事，池伟系统性的讲解了食物设计提供和可持续；何颂飞、李国平、范纯、刘果硕、胡海卿也分别发表了演讲，内容涉及可持续视野下的中国食物设计、爆品私域——好食物持续增长的不二法则、设计思维推动食物创新、农食融合的过程设计、品牌化——为食品设计增加魅力等主题。而由四位新农人代表组成的圆桌会议，则讨论了生态产品销售渠道的痛点这一现实问题。

## 演讲嘉宾

## Speakers



柳冠中

清华大学文科资深教授



温铁军

著名三农学者  
社会生态农业CSA网络发起人



娄永琪

同济大学副校长



范纯

热浪设计联合创始人



刘果硕

中国农业大学中餐工业化  
研究中心副主任



池伟

清华艺科院食物设计工作室主任  
+86食物设计联盟秘书长  
未来食物设计研究院院长



石嫣

公平田野发起人  
社会生态农业CSA网络负责人



胡海卿

天下星农创立人



何颂飞

北京服装学院工业设计  
系教授



李国平

爆品工场创始人  
爆品增长战略开创者



小江（江雅雨）

小虫嗡嗡品牌创始人



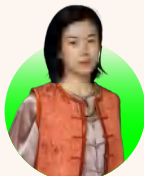
孔姐（孔超杰）

河北蔬乐惠农业科技  
有限公司总经理



石榴姐（夏良凤）

石榴小院主理人  
土成木寸（北京）生态科技  
有限公司董事长



宿香夫人（郑嫣然）

山居返璞归真生活方式  
倡导者



# 饮食变革 · 可持续食物设计大会

Sustainable Food Design Conference on Dietary Transformation

- 时间：4月2日 09:30-14:40
- 地点：7.2 馆论坛区
- 主办单位：上海交通大学设计学院、上海一只梨教育科技有限公司、+86 食物设计联盟、未来食物设计研究院上海博华国际展览有限公司
- 合作单位：上海交通大学农业与生物学院食品风味感知创新团队、清华艺科院食物设计工作室、浙江大学 TLC 注册营养师团队、BY 年轻化创新机构、惜食魔法袋、清华艺科院食物设计工作室

饮食变革 · 可持续设计论坛，秦玉龙作为论坛主办和召集人首先发表了致辞，池伟首先发表了演讲《食物设计系统和企业增长》，韩挺发布了以设计管理和体验设计为主题的演讲，杨敏的分享是关于食物教育的思考、郭学骞的演讲聚焦食物的风味，傅炯的演讲专注于设计——民族设计语言与流行趋势；除了这些学术领袖，一些行业领头人——孙国民、张韵苹、郭鹏也贡献了精彩演讲，主题涉及品牌年轻化品类创新与增量、食物设计与减少浪费降本增效、食物品牌与可持续等。作为最后一位分享者，姜同分享了“流动的餐桌”这一来自清华艺科院食物设计工作室项目的概况与意义。

## 演讲嘉宾

## Speakers



秦玉龙

上海交通大学设计学院TF  
一只梨创新教育创始人  
未来食物设计研究院副院长



池伟

清华艺科院食物设计工作室主任  
+86食物设计联盟秘书长  
未来食物设计研究院院长



韩挺

上海交通大学设计学院  
特聘教授  
博士研究生导师



杨敏

浙江大学公共卫生学院  
营养学副教授  
博士生导师



张韵苹

可持续食尚主理人



郭鹏

BY年轻化消费品创新集团  
创始人兼董事长



郭学骞

上海交通大学农业与生物学院  
食品系  
食品风味感知创新团队博士后  
中国食品科学技术学会会员



傅炯

上海交通大学设计趋势  
研究所所长  
上海交通大学设计学院  
设计系副教授



孙国民

惜食魔法袋联合发起人  
& 公益负责人



姜同

清华艺科院食物设计工作室  
流动的餐桌艺术事业发展部部长

# 《敢不同》第三届中国餐饮BOSS大会

Embrace Uniqueness--The 3rd China Catering BOSS Conference

- 时间：3月30日 09:30-18:00      ○ 地点：办公楼 C 座 C0-03 会议室（近 7.2 馆 12 号门）  
○ 主办单位：职业餐饮网、上海博华国际展览有限公司

“敢不同”是一种态度，更是商业向好的底层逻辑。每一个屹立在时代潮头的企业，都是追求自我价值观的企业。职业餐饮网此次携手上海博华国际展览有限公司，以“敢不同”为主题举办了第三届中国餐饮 BOSS 大会，现场座无虚席，邀约到天图资本、南城香、米村拌饭、捞王、姐弟俩土豆粉、靓靓蒸虾等创始人分享，更颁发了 100 个餐饮权威榜单——“金芒奖”，鼓励这个时代拥有自己独立价值观的企业，推动整个行业良性发展。

## 演讲嘉宾

## Speakers



巧姐(梁玉巧)  
公共关系专家  
多家企业品牌顾问



满国强  
满巍明生炸鸡架创始人



姜浩文  
KUMO KUMO、  
the Roll' ING创始人



牛艳  
虾吃虾涮创始人



杨秀龙  
北京海归海餐饮集团首席体验官  
北京宴董事长  
俏江南CEO



宋宣  
西贝副总裁



汪国玉  
南城香创始人



宋宝民  
姐弟俩土豆粉创始人



李裕成  
捞王锅物料理



冯卫东  
天图资本创始合伙人  
高维学堂常驻导师



魏延萍  
米村拌饭联合创始人、副总裁



李科  
百品日光总裁



姚哲  
合众合餐饮咨询创始人



张可  
小谷姐姐麻辣拌创始人



王春玲  
职业餐饮网  
联合创始人



张志民  
小放牛总经理



黄丹晖  
武汉靓靓蒸虾高级合伙人VP



欧阳俊平  
巡湘记&杨有喜创始人



罗海平  
波比艾斯创始人



赵东方  
东方一串创始人

# 2025 饭店新质生产力论坛

## 2025 New Quality and Productivity Forum

- 时间：3月30日 14:30-16:35      ○ 地点：办公楼C座 C0-02 会议室
- 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

2025年3月30日下午，“2025 饭店新质生产力论坛”在国家会展中心(上海)顺利举行。本次论坛由中国旅游饭店业协会和上海博华国际展览有限公司共同主办，论坛聚焦饭店行业新质生产力，共探行业未来，开启饭店高质量发展之旅。

### 演讲嘉宾

### Speakers



**曹伟**  
上海市东湖(集团)有限公司  
副总经理



**樊荣**  
苏州南园宾馆有限公司总经理



**何雯**  
石基集团市场部总经理



**李维刚**  
未来居科技CEO



**孙茂华**  
华客科技创始人兼CEO



**王健**  
中国旅游饭店业协会副会长



**王忠**  
北京市北京饭店有限责任公司  
党委书记、执行董事、总经理



**张润钢**  
中国旅游协会副会长



**朱明生**  
米森实验室发起人



# 第四届中华节气菜大会

The 4th Chinese Solar Term Dishes Conference

- 时间：3月31日上午
- 地点：办公楼C座C0-02会议室
- 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：世中餐联国际中餐名厨专业委员会、世中餐联国际中餐青年名厨专业委员会、世中餐联品质餐饮促进工作委员会、世中餐联国宾馆和旅游饭店餐饮专业委员会、《餐饮世界》杂志社

3月31日上午，由世界中餐业联合会和上海博华国际展览有限公司联合主办的第四届中华节气菜大会，在国家会展中心C0-02会议室成功举办。论坛以“顺应节气 健康饮食 快乐生活”为主题，共同探讨“中华节气菜”对在新时代背景下打造餐饮新概念和餐饮业应对产业变革升级的先驱贡献和重要价值，以及对餐饮企业在经营过程中的文化和经济价值。

## 演讲嘉宾

## Speakers



邢颖

世界中餐业联合会会长



张建红

全国农业展览馆(中国农业博物馆)  
后勤服务处处长、正高级展览工程师



徐捷

上海兴国宾馆一号楼主厨



单蕊

大董美食学院院长、  
大董电商董到家科技有限公司  
联合创始人



梁连起

国家级非物质文化遗产传承人  
保定宴饮食博物馆馆长



王海东

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



# COMPETITIONS

## 赛事报告

16 场赛事

342 位评审

960 位选手



IMW- 世界甜品巧克力 & 手工冰淇淋大赛暨 FIPGC 中国区选拔赛

2025 上海国际披萨大师赛华东分区赛 & 全国总决赛

第四届 HOTELEX“ 寻 ” 中国传承与创新中餐厨艺挑战赛

2025 蒙牛专乳 · 上海国际“ 冻转鲜 ” 烘焙选品大会

2025HOTELEX 明日之星 - 中国国际青年厨师比赛

第十二届上海国际潮流饮品创意制作大赛全国总决赛

2025 世界潮饮菁英赛

2025 世界咖啡冲煮大赛中国区总决赛

2025 世界咖啡拉花艺术大赛中国区总决赛

2025 世界咖啡师大赛中国区选拔赛 - 上海分区赛

2025 世界虹吸壶大赛中国区选拔赛 - 上海分区赛

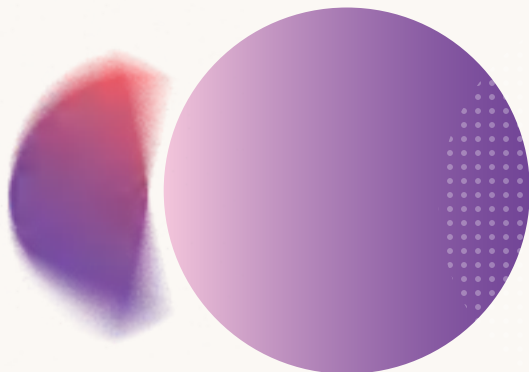
2025 世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛 - 上海分区赛

世界咖啡烘焙团体赛

2025 HOTELEX 上海市旅游饭店行业餐饮摆台技能大赛

第五届中国精品巧克力大赛

第十二届中国国际调酒大师赛初赛及总决赛



# 2025 IMW 世界甜品巧克力 & 手工冰淇淋大赛 暨 FIPGC 中国区选拔赛

2025 IMW World of Pastry Chocolate Gelato Championship & FIPGC  
China Selection

○时间：2025年3月30日-4月2日 ○地点：2.1P42

○授权单位：FIPGC ○主办单位：上海博华国际展览有限公司、王森冠军联盟



7 位评委 | 28 选手

## 获奖情况/Winners

### 提拉米苏组

冠军：沈孜怡

亚军：李梦娇、潘颖

季军：郭红英

### 糖艺造型组

冠军：刘欣茹

亚军：王天祥

季军：缪筱宇

### 冰淇淋组

冠军：张成龙

亚军：曾宇

季军：姜杰

### 巧克力组

冠军：徐钰淇

亚军：曲鉴

季军：赵曦

2025年3月30日至4月2日，由FIPGC授权、上海博华国际展览有限公司与王森冠军联盟联合主办的“2025 IMW世界甜品巧克力&手工冰淇淋大赛暨FIPGC中国区选拔赛”在上海新国际博览中心2.1P42展区（近14号门）成功举办。本届赛事汇聚全国烘焙行业精英，由7位权威评委对28名参赛选手展开严格评审，最终在巧克力造型、糖艺造型、手工冰淇淋与提拉米苏四大核心项目中决出优胜者，组建中国代表队赴意大利罗马参加世界总决赛。作为中国烘焙领域的高规格专业赛事，活动不仅展现了国内甜品工艺的创新水平与艺术表现力，更通过标准化竞技体系为行业人才搭建国际化成长平台。赛事期间，选手们以精湛技艺呈现视觉与味觉的双重盛宴，彰显了中国烘焙产业蓬勃发展的活力。此次选拔既是对传统甜品工艺的传承，也是对现代创意表达的探索，为中国烘焙行业走向世界舞台注入新动能。

## 赞助商/Sponsor



# 2025 上海国际披萨大师赛华东分区赛 & 全国总决赛

## 2025 Shanghai International PizzaMasters-East China Division&National Finals

○时间：2025年3月30日-4月2日 ○地点：2.1P63

○主办单位：上海博华国际展览有限公司 ○协办单位：强安&宝浓PIZZA中心



10 位裁判 | 70+ 选手

2025国际披萨大师赛全国总决赛于今日圆满落幕。本次赛事吸引了来自全国各地的30余位顶尖披萨大师参与，他们以精湛的技艺和无限的创意，为观众呈现了一场视觉与味觉的盛宴。比赛中，每位选手都充分发挥个人风格，从传统意式经典到融合创新风味，披萨作品色彩斑斓、层次丰富，展现了披萨制作的无限可能性。本次参赛作品不仅在技术层面表现出色，更在创意和食材搭配上令人耳目一新。经过激烈角逐，最终评选出冠亚季军及多个单项奖。本次赛事不仅为选手提供了展示平台，也为披萨文化的交流与传播注入了新的活力。未来，期待更多热爱美食的人加入这一创意领域，共同推动披萨艺术的创新发展。

### 获奖情况/Winner

上海分区赛前五：	全国总决赛：
第一：伦梓凡	第一：伦梓凡
第二：黄家宝	第二：陈东赫
第三：陈东赫	第三：吾买尔江·玉苏英
第四：徐恒	
第五：韦坤	

赞助商/Sponsor



# 第四届 HOTELEX “寻” 中国传承与创新中餐厨艺挑战赛

The 4th Hotelex "Search" China Inheritance And Innovation  
Chinese Cuisine Challenge

○时间：2025年3月30日-4月2日 ○地点：6.1C60 ○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  
○认证单位：世界厨师联合会 ○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



164 位裁判 | 367 选手

第四届HOTELEX“寻”中国传承与创新中餐厨艺挑战赛是由上海市餐饮烹饪行业协会和上海博华国际展览有限公司主办，经世界厨师联合会的认证。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。本届赛事邀请了国内外100多位知名的中餐烹饪大师和行业专家担任裁判。他们从多个维度对参赛作品进行严格评审，确保每一位选手都能得到公平的评价。赛事吸引了367位选手报名参赛，比赛人次为426。最终评选出金奖19人、银奖59人、铜奖111人。本次比赛涵盖了从传统中餐到现代创意料理的多个领域，通过这些项目的展示，大家能够更全面地了解中餐的多样性和创新性，推动中餐文化的传承与创新。

赞助商/Sponsor



## 获奖情况/Winners

### 中式融合菜--冷菜项

银牌：田正慧、薛人璋、  
丁强强、杨宇飞

铜牌：陈 衍、冯晓昱、郭  
磊、朱凯博、王学良、林  
廣奇、吴侯峰、孙一帆、  
宗裕翔

### 中式融合菜--热菜项（食 材自选）

金牌：乐永康、袁德军、  
高腾、付清林、李家焯、  
李广志

银牌：廖雁翎、张明军、  
何七龙、徐永明、季晓  
林、翟明杰、张甄、蔡佳  
奥、梁騰躍、李国永、呂  
偉嵩、杨安维、徐捷

铜牌：薛人璋、陈钟杰、  
刘奕冉、蒋叶斌、许恩  
浩、樊鹏谦、陶将军、陆  
杰、贝晗哲、唐阿康、李  
洋、李芍杭、裴炜浪、李  
志钢、陈江、王文斌、朱  
远远、林士渊、贾朝瑞、  
王家辉、朱苏航、张姜  
培、顾小磊、杨素芬、臧  
梓翔、纪舒彤、王博、马  
剑、韩磊、郭伟

### 中式融合菜--热菜项（鲍 鱼）

金牌：龙冲

银牌：郑鑫、万海亮、白  
国强、冯时文、杨瑞雪  
铜牌：宗裕翔、黄锐、张  
穗恩、晁日向、黃盛國、  
丁若然、韩磊、郭伟、蒋  
志刚

### 中式融合菜--热菜项（健 康饮食-素食潮起）

金牌：王珊

银牌：林廣奇、尤伟、杨  
雨欣、王泐翔  
铜牌：陈琪、叶欢、陳侑  
章、郁云阳

### 创新融合菜（白丝鱼 或 大 桂鱼选其一）凉菜或热菜 皆可

金牌：周冰洁、张建华

银牌：邱定豐、牟欢、郁  
云阳、殷芳青、杨安维  
铜牌：潘道义、白国强、  
杨二龙、李远、吴青阳、  
陈荣、顾守山、陆杰、王  
子瑜、张家宝、唐江强、  
张云云、贺山岗



### 上海创绿铁板烧料理专 场 - 现场烹饪 铁板烧创 新融合菜式

金牌：石家瑞

银牌：陈世孟、許傳  
舜、董溪泉、陳有歡、  
余智、杨鑫、苏成、宋  
育誠  
铜牌：杨磊、贾凤、吴  
迎奥、孙璿、许俊文、  
盛佳宁

### 艺术明档展示

银牌：周洋

铜牌：张胜、张胜、赵  
建航、吴晓飞

### 荣耀双人团队 中式融合 菜--热菜项

金牌：袁德军&周冰洁、  
冯坤&李永林、孙逸童&  
郭天昊

银牌：刘保恩&王伟、何  
江良&聂建国、王超&顾  
守山

铜牌：黄玉明&冯时文、  
晁日向&李会文、周成&  
程飞、樊蔚谦&樊鹏谦、  
黄锐&徐贞铜

### 精致中式创意料理-四盘 主菜展示

银牌：刘红春

铜牌：李天、郭自強、  
陆屹杰

### 艺术雕刻展示

金牌：吕陈、赵泉杰、  
刘世行、余贯洲、付洋  
银牌：李奋光、巩昌  
祺、陈文龙、汪李怡、  
余贯洲、张文美、王吴  
天、李楠、刘恒磊、李  
峻凌

铜牌：房丞杰、阳信  
权、何七龙、赵曦、李  
敏、马坤、张璐、陈  
清、周永盛、范佳伟、  
陈泽松、王嘉浩、张佳  
乐、李灏哲、王超、姜  
兆广、马婉晴、陈浩、  
陈乾虎、曾冯佳

### 精致中式创意料理-套餐 展示

银牌：郭自強、颜景龙、  
彭冲、陈媛、梁騰躍  
铜牌：蔡家葵、周子  
峻、刘有波、阮国典、  
刘婉、黎俊豪、陳侑  
章、呂偉嵩



# 2025 蒙牛专乳·上海国际“冻转鲜”烘焙选品大会

2025 Meng niu· Shanghai International “Frozen to Fresh” Bakery Product Selection Competition

○时间：2025年3月30日-4月2日 ○地点：6.1馆A10

○主办单位：全联烘焙业公会、上海博华国际展览有限公司 ○承办单位：广州博泓国际展览有限公司



## 获奖情况/Winner

### 西点组

金奖：山西众禾壹心集团有限责任公司

TOP3：广东省传稻食品有限公司、山西众禾壹心集团有限责任公司、广东吉猫食品股份有限公司

TOP5：苏州瑗玛森食品有限公司、一烤得（北京）食品科技有限公司、苏州法兰卡科技有限公司、东莞市匠林食品有限公司、苏州法兰卡科技有限公司

TOP10：广东省传稻食品有限公司、广州市盛轩食品有限公司、东莞市匠林食品有限公司、广州市盛轩食品有限公司、安徽三巧食品有限公司

2025最具创新性西点产品：苏州法兰卡科技有限公司

2025最具市场潜力西点产品：广东吉猫食品股份有限公司

### 中点组

金奖：佛山市良枫食品有限公司

TOP3：佛山市良枫食品有限公司、苏州瑗玛森食品有限公司、一烤得（北京）食品科技有限公司

2025最具创新性中点产品：佛山市良枫食品有限公司

2025最具市场潜力中点产品：苏州瑗玛森食品有限公司

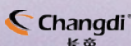
### 面包组

金奖：安徽三巧食品有限公司

9 位评委 | 24 选手

活动聚焦“冻转鲜”技术革新与产业升级，通过赛事评选、展品展示及跨界交流，助力烘焙行业迈向“效率革命”新阶段。本届赛事设西点、中点、面包三组，参赛企业需直面“技术创新、消费吸引力、场景定义力”三大挑战。现场参选企业带来 20+ 套优质“冻转鲜”产品方案，通过新鲜与场景复现，展现行业创新实力，其产品在口感、颜值、新鲜度上令人眼前一亮。邀请海湾酒店管理有限公司、上海中心J酒店、顽徒ADDICTEA、星巴克臻选、UM星级供应链、江苏爸爸糖餐饮管理有限公司、历峰国际烘焙俱乐部(中国)、上海新语面包食品有限公司等多异业采购决策人共同组成评委团从终端应用角度深度考核。在冷链升级与消费高端化驱动下，行业加速向「鲜食纪元」跨越，重构供应链标准。选品大会设展示区，咨询洽谈不断，众多企业成功签单，推动优质产品拓展渠道。

## 赞助商/Sponsor



# 2025HOTELEX 明日之星 - 中国国际青年厨师比赛

2025 Hotelex Rising Star China International Young Chefs competition

○时间：2025年3月30日-4月2日 ○地点：7.2R02 ○主办单位：上海博华国际展览有限公司

○联合主办：澳大利亚肉类及畜牧业协会 ○支持单位：全国旅游饭店行业产教融合共同体 ○认证机构：世界厨师联合会



38 位裁判 | 128 选手

2025明日之星青年厨师比赛的参赛项目涵盖西式三道主菜、西式手指餐、澳洲牛肉、羊肉西式主菜烹饪等7个专业单项赛事，包含个人赛与团队双人赛。此次赛事的项目全部改为西式展评和西式烹饪。在比赛结束后，举行了隆重的颁奖典礼。主办方领导、裁判代表等为获奖选手颁发奖牌和证书，并对获奖选手表示祝贺。颁奖典礼不仅是对选手们努力和才华的认可，也是激励更多青年厨师投身餐饮行业的重要方式。本次比赛在各方的共同努力下取得了圆满成功。此次比赛不仅展示了青年厨师们的高超技艺和创新精神，也为餐饮行业的未来发展提供了新的思路 and 方向。未来，希望该赛事能继续扩大规模和影响力，吸引更多优秀的青年厨师参与，为全球餐饮行业的发展做出更大的贡献。

## 获奖情况/Winner

团队赛冠军：马来西亚队

团队赛亚军：中国队（杭州市西湖职业高级中学）

团队赛季军：中国队（浙江旅游职业学院）

金牌：22人

银牌：33人

铜牌：54人

赞助商/Sponsor



# 第十二届上海国际潮流饮品创意制作大赛全国总决赛

The 12th Shanghai International Fashion Drinks Competition Final

○时间：2025年3月30日-3月31日 ○地点：8.1M32

○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



10 人评审团 | 36 人次选手

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」，经历过了12届的累积，已经获得饮品业及大众的认知。

第十二赛季潮饮大赛走过了8个分赛区（成都、南宁、杭州、北京、上海、深圳、泉州、三亚），在近200位优秀的调饮研发中选拔出了32位全国总决赛选手；同时，本赛季也集结了45人次包涵茶饮连锁TOP品牌研发端负责人及历届潮饮总冠军在内的评审团，为选拔出真正有创意的研发人才执裁把关。

## 获奖情况/Winners

冠军：林文超

亚军：张芳

季军：刘璇

## 赞助商/Sponsor



# 2025 世界潮饮菁英赛

## 2025 World Fashion Drinks Elite Competition

○时间：2025年4月1日-2日 ○地点：8.1M32

○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 ○支持单位：东盟茶组织



4 个国家 | 12 选手

2024年8月，潮饮大赛第一次“出海”走出国门、在泰国曼谷举办了首场海外潮饮赛事，在本场赛事中选拔出来的冠亚季军选手受邀参加了2025世界潮饮菁英赛。2025世界潮饮菁英赛的12位参赛选手分别为：三位泰国选手、第十二届潮饮大赛全国总决赛六强选手以及定向邀约的两位马来西亚选手和一位新加坡选手，他们以“人与自热”为题创作了12款极富创意与前瞻思维的潮流饮品，向行业展示了不同文化背景下的茶饮风采。

### 获奖情况/Winner

冠军：Nuttavade Jarugosol (泰国)

亚军：林文超 (中国)

季军：Rujira Ruangpattanawiwat (泰国)

2025世界潮饮菁英赛，不但是一个海内外的调饮高手们同台竞技、展现茶饮的风采与实力的国际交流大舞台，同时也为现制茶饮出海浪潮下的行业交流与产品创新突破，提供一个稀缺的观察和对话平台。

### 赞助商/Sponsor



# 2025 世界咖啡冲煮大赛中国区总决赛

## 2025 China Brewers Cup

○时间：2025年3月30日-4月2日 ○地点：1.2M02

○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



32 位评委 | 37 选手

### 获奖情况/Winner

获奖名单：

冠军：徐维泽

亚军：陈柯蓓

季军：李金龙

第四名：何佩仪

第五名：许文纯

第六名：秦冠华

世界咖啡冲煮大赛（简称WBrC）作为一项备受瞩目的国际性赛事，为全球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。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始终致力于引领中国咖啡行业的发展，推动咖啡文化的传播与进步。2025赛季，我们走过澳门、南宁、贵阳、深圳、成都、南京、孟连、延边八站分区赛，最终共有37位选手脱颖而出，获得了总决赛的入场券。经过总决赛四天的激烈比拼，徐维泽凭借卓越的表现摘得桂冠，赢得了代表中国前往参加世界赛的唯一资格，让我们期待她在世界舞台上的精彩表现！

今年恰逢CBRC比赛十周年纪念，赛事汇聚了来自全国各地的顶尖咖啡师。他们通过精湛的冲煮技艺展示，不仅推广了咖啡的深厚文化，还激励了行业内对咖啡品质与创新的不懈追求。展望未来十年，我们期待继续携手同行，续写更多辉煌篇章！

赞助商/Sponsor

Barsetto



泰摩咖啡®

HARIO

一木器W-BROWER®

专业咖啡研磨器具

HUHU x 元丞杯



POWER  
SCOPE

100%



CAPTAIN  
GEORGE

童可防霉  
ECOFARM

BWT

water + more

DiFluid

# 2025 世界咖啡拉花艺术大赛中国区总决赛

2025 China Latte Art Championship

○时间：2025年3月30日-4月2日 ○地点：1.2F01

○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



24 位评委 | 31 选手

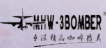
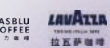
世界咖啡拉花艺术大赛(WLAC)是由世界咖啡与活动先驱(World Coffee Events) 基于推广精品咖啡发起的专业咖啡大赛，是世界第二大咖啡赛事，也是咖啡拉花艺术的最高竞演殿堂。

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，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。2025赛季，我们已经走过：宜兴-南宁-上海-深圳-北京5大站点，全年选手135位，最终共有31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。最后由张元一摘得比赛桂冠，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。

## 获奖情况/Winner

- 第一名：张元一
- 第二名：刘国强
- 第三名：黄昆明
- 第四名：汪西乐
- 第五名：骆贤
- 第六名：王晶

## 赞助商/Sponsor



# 2025 世界咖啡师大赛中国区选拔赛 - 上海分区赛

2025 China Barista Championship-Shanghai Division

○时间：2025年3月30日-3月31日 ○地点：2.2D26

○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



8

位评委

8

选手

3月30日-3月31日，2025世界咖啡师大赛中国区选拔赛-上海分区赛，率先完美落幕！吴卓煜获得本次赛事的第一名，李鑫钊获得本次赛事的第二名，徐校清获得本次赛事的第三名。世界咖啡师大赛（WBC）最早是由欧洲精品咖啡协会和美国精品咖啡协会共同发起，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（简称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。赛事承办至此已有23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。让我们在今年的成都展总决赛上见证2025咖啡师中国总冠军的诞生！

## 获奖情况/Winners

第一名：吴卓煜

第二名：李鑫钊

第三名：徐校清

## 赞助商/Sponsor



LA CIMBALI



BRITA 碧然德



BESÖFUN



Scotsman



# 2025 世界虹吸壶大赛中国区选拔赛 - 上海分区赛

2025 China siphonist Championship-Shanghai Division

○时间：2025年4月1日-4月2日 ○地点：2.2D25

○授权单位：World SiphonistChampionship ○主办单位：上海博华国际展览有限公司



14 位评委 | 12 选手

## 获奖情况/Winner

第一名：王雪

第二名：傅雅

第三名：刘祥乐

2025世界虹吸壶大赛中国区选拔赛-上海分区赛于4月1日至4月2日成功举办。本次赛事吸引了众多咖啡爱好者和专业人士的关注，来自全国各地的选手齐聚上海，展示了精湛的虹吸壶咖啡制作技艺。本次赛事不仅为选手提供了展示平台，也进一步推动了虹吸壶咖啡文化的传播。选手们通过艺术性的冲煮过程和创新的饮品设计，为观众带来了一场视觉与味觉的盛宴。未来，期待更多咖啡爱好者加入这一领域，共同推动咖啡文化的创新发展。

赞助商/Sponsor

HARIO



FISHER COFFEE



ProfilePrint  
源氏品牌 数字食品摄影

# 2025 世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛 - 上海分区赛

2025 China Coffee Roasting Championship-Shanghai Division

○时间：2025年3月30日-4月2日 ○地点：2.2馆M01

○授权方：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



15 位裁判 | 60 选手

世界咖啡烘焙大赛(World CoffeeRoasting Championship, 简称“WCRC”)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, 是无数咖啡烘焙选手们梦寐以求的竞技舞台。2016年, 上海博华国际展览有限公司经WCE授权将这项国际赛事引入国内, 主办世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛, 为国内咖啡烘焙大师们搭建了一个个展现精湛技艺的舞台。本次上海分区赛为本赛季第三个分区赛选手热情不减, 60位选手历时4天通过重重选拔, 最终来自广东东莞的邱智文夺得上海分区赛冠军与其他5位晋级选手晋级中国区总决赛, 本赛季还有广州, 中山, 邯郸, 成都分区赛, 敬请期待!

## 获奖情况/Winner

- 第一名: 邱智文
- 第二名: 黄旺生
- 第三名: 郝志飞
- 第四名: 许吉成
- 第五名: 钟思琳、金山

## 赞助商/Sponsor



# 世界咖啡烘焙团体赛

## World Roasting Team Championship

○时间：2025年3月31日-4月1日 ○地点：8.2G100

○主办单位：上海庸曼咖啡有限公司，上海博华国际展览有限公司 ○冠名单位：上海徽太包装有限公司



2025年3月31日，上海国家会展中心化作咖啡竞技的璀璨舞台！2024WRTC世界咖啡烘焙团队赛总决赛在此震撼启幕，来自全国的16支烘焙师和咖啡师战队齐聚黄浦江畔，展开为期两天的巅峰对决！

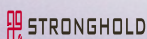
### 获奖情况/Winners

总决赛金奖：咖啡师：苏旭东 烘焙师：牛鸿飞

总决赛银奖：咖啡师：徐韬 烘焙师：陈颖

总决赛铜奖：咖啡师：冯亦岩 烘焙师：冯亦岩

赞助商/Sponsor



# 2025HOTELEX 上海市旅游饭店行业餐饮摆台技能大赛

## 2025HOTELEX Shanghai Tourism Hotel Industry Catering Platform Setting Skills Competition

○时间：2025年3月30日-3月31日 ○地点：5.2L49 ○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



3 位评委 | 53 选手

2025年3月30日-4月2日，上海市旅游行业协会饭店业分会与上海博华国际展览有限公司共同主办的2025HOTELEX上海市旅游饭店行业餐饮摆台技能大赛于国家会展中心（上海）盛大举行。本届比赛涵盖中式宴会摆台、西式宴会摆台、下午茶创意摆台三个项目，共有来自26家酒店的53位选手参赛。选手们凭借精湛的技艺和巧妙的创意，展现了丰富的摆台艺术，为行业交流提供了宝贵平台，也进一步推动了旅游饭店行业服务水平的提升。

### 获奖情况/Winners

#### 中式宴会摆台

一等奖：杨婷婷  
二等奖：杨敬祥、侯圣森  
三等奖：刘宇涵、张昊、袁俊俊  
优胜奖：郝敏、张艺、肖遥、高宁珍、孟桃桃、张果果、罗伊铭、于佳慧  
贡献奖：邹玉梅、杨进怡、陶清萌、刘芹、胡浩、鲍晶晶、陆春莺、马佳容

#### 西式宴会摆台

一等奖：张楠  
二等奖：谢磊、杨格格  
三等奖：窦同傲、汤文雅、师雨婷  
优胜奖：袁玉龙、张冬梅、姚惟丽、曹俊、陈浩栋  
贡献奖：布龙杰、周真真、张在嘉、王慧慧、黄骋超

#### 下午茶创意摆台

一等奖：李娜  
二等奖：刘泓韬、洪振业  
三等奖：徐心如、燕萍、赵子月  
优胜奖：周盛达、王俊、夷晨、曹俊、牛欣宇  
贡献奖：张娟、钱泉冰、张佳伟、黄骋超

# 第五届中国精品巧克力大赛 - 上海分区赛

The Fifth China Chocolate Talent-Shanghai Division

○时间：2025年3月30日-4月2日 ○地点：8.2F150

○主办单位：上海博华国际展览有限公司，Cacao Fundamental Chocolate Association



## 获奖情况/Winners

精品巧克力设计师奖

金奖：暂时空缺

银奖：

单一产地原味黑巧区：范聪理、蔡成强、王尧、齐结、宫艳艳、李金、陈晓英、林淑卿、钟海路、黄杰、于周、陈晓英、凌晨曦、林威龙、孙颖菲

单一产地原味奶巧区：徐健华、宫艳艳、李晓婷

单一产地增味巧克力区：林淑卿、徐健华、谢亮、肖雨、孙颖菲

铜奖：

单一产地原味黑巧区：欧阳理、蔡成强、林威龙、李金、黄杰、肖雨、陈晓英、徐健华、谢亮、周雪瑞、种清云、龙素雯、乔思瑄

单一产地原味奶巧区：邱琳、杜琨、林淑卿、齐结

单一产地增味巧克力区：谢亮、李永刚、林淑卿

精品巧克力工艺师奖

金奖：暂时空缺

银奖：谢亮、龙素雯

铜奖：龙素雯

饮品大师赛

冠军：种清云

亚军：王超亚

季军：施振涛

15 位评委 | 43 选手

2025年3月30日至4月2日，由上海博华国际展览有限公司与Cacao Fundamental Chocolate Association联合主办的2025 CFCA中国精品巧克力比赛上海分区赛在上海新国际博览中心8.2馆8F150展区（近18号门）成功举办。本届赛事吸引了43名优秀选手参与角逐，15位专业评委从创新性、工艺水准及风味呈现等维度进行严格评审。赛事设精品巧克力赛区和巧克力饮品赛区两大板块，经过激烈竞争，精品巧克力赛区优胜者成功晋级"指定豆赛"决赛，而巧克力饮品赛区晋级选手则直通12月全国总决赛，届时将与深圳赛区优胜者共同争夺年度冠军季军。作为中国巧克力行业权威赛事，CFCA通过专业化、细分化的赛制设计，不仅为从业者提供了技艺展示与交流的平台，更推动了本土精品巧克力文化的深度发展，助力行业创新与消费升级。赛事成果彰显了国内巧克力领域蓬勃的创新活力与专业潜力。

赞助商/Sponsor

LINKBAR

必如

可可星球学舍

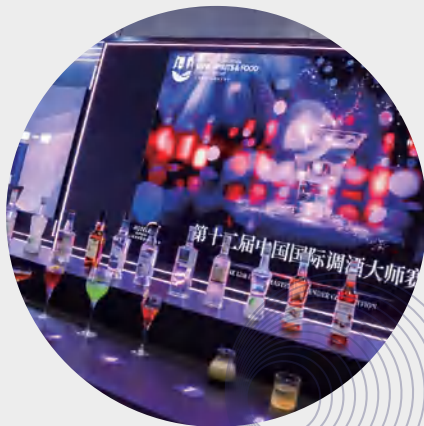
泰摩咖啡®



# 第十二届中国国际调酒大师赛

The 12th China Master Bartender Competition

○时间：2025年3月30日-4月1日 ○地点：8.2H98 ○主办单位：上海博华国际展览有限公司



6 位评委 | 19 选手

在酒文化蓬勃发展的2025年，备受瞩目的第十二届中国国际调酒大师赛重磅开场。此次大赛吸引了来自全国各地的调酒高手踊跃参与，大家怀揣着对调酒艺术的热爱与追求齐聚一堂。为期三天的赛程里，一场场激烈比拼接连上演。赛事在观众们如潮的掌声与由衷的赞叹声中圆满落幕，成为调酒界又一段难以忘怀的高光记忆。在万众瞩目的调酒总决赛现场，热烈氛围瞬间点燃。经过多轮比拼，三位实力超群的选手突出重围，斩获冠亚季头衔，分别是：穆少芃、李帅鹏、朱章威。这不仅是一场调酒艺术，更是优秀调酒师间技术与见解的交流。

## 获奖情况/Winner

第一名：穆少芃

第二名：李帅鹏

第三名：朱章威

## 赞助商/Sponsor



# 商贸配对活动报告

## HOTELEX 餐饮优选对接会

餐饮优选对接会介绍这是一场专为酒店餐饮行业量身打造的商贸配对活动。作为主办方我们将特邀展商和渠道买家参与，并安排独立买家专场，以便双方能够通过一对一的会谈，高效地进行渠道优化和产品选择从而实现实质性的商业交流和合作。

### 对接会优势

- ☆ 快速对接供需双方，提升合作成功率
- ☆ 直接对话企业核心决策者，提升逛展效率和合作机会
- ☆ 独立买家专场
- ☆ 1V1 商贸配对减少盲目寻找的时间成本，提升采购效率

本次选品会邀请采购商 **95** 家

#### 参与采购商：

麦德龙、好特卖、中石化易捷、香飘飘、古茗、平安银行、蜀海供应链、邻象会员超市、天禧百家连锁餐饮、淘天集团、良友、马勒别墅、清美、东方航空、汇联、老盛昌、杨国福、温德姆至尊酒店等

选品会参与供应商 **175** 家

#### 参与展商：

倍酪滋（上海）食品贸易有限公司、北京燕京中发生物技术有限公司、爱西西米食品科技（上海）有限公司、大连招财喵生物科技有限公司、北京三元食品股份有限公司、内蒙古圣牧低温乳品有限公司、欧力（上海）饮料有限公司、内蒙古伊家好奶酪有限责任公司、伊利冷饮事业部、三麟中泰（厦门）实业有限公司、广东南派食品有限公司等



# 2025HOTELEX 海外商贸对接会

HOTELEX 2025 展会现场汇聚了众多海外专业观众。上海博华国际展览有限公司特别组织了来自中国香港、韩国、马来西亚、俄罗斯、哈萨克斯坦、巴西及英国等七大地区的特邀买家代表团，总人数逾 200 人。这些特邀买家代表团成员包括了来自不同行业的专业人士，他们对展会中的各种产品和服务表现出了浓厚的兴趣。展会期间，主办方成功筹办了 50 余场国际商贸对接会议。这些具有强劲采购实力的国际买家与参展企业开展了深入交流，其中包括了各大连锁餐饮企业，五星酒店品牌以及马来西亚贸易协会买家，如：泛太平洋酒店集团、马来西亚零售连锁协会等，建立了稳固的商业合作关系。海外商贸对接会不仅为买家和展商提供了一个面对面交流的平台，也为双方的合作打下了坚实的基础。通过这些会议，买家能够更直观地了解产品特性，而卖家则能够更准确地把握市场需求，从而实现双方的共赢。

## 本次对接会邀请专业海外买家 110 家

### 参与采购商：

Pan Pacific Group、Yakun Kaye Toast、Kitchen Inc 、Us Pizza、Codemax Sdn Bhd 、Banana Bro、Shining Continuum Symmetry Sdn Bhd、The Chinese Palace Sdn Bhd、Ayam Penyet Bagus Sdn. Bhd.、Boat Noodle、Sushi Plus

## 本次对接会参与供应商 20 家

### 参与展商：

宁波翔驰电器有限公司、宁波家联科技股份有限公司、爱西西米食品科技（上海）有限公司、汉密尔顿餐饮设备（浙江）有限公司、斯贝乐电器（浙江）股份有限公司、新乡市鼎丰纸制品有限公司、深圳香椰食品进出口有限公司、韩焙机械科技（上海）有限公司、浙江南洋精工酒店用品制造有限公司、杭州绿豆电子商务有限公司、山东金佰特商用厨具有限公司、美得彼餐饮设备（上海）有限公司、佛山市华创酒店用品有限公司、永康市紫阳工贸有限公司、上海斯熠环保科技有限公司、宁波家联科技股份有限公司、优源创（厦门）生物科技有限公司、青岛和鑫源盛国际贸易有限公司、大连招财喵生物科技有限公司、厦门成飞自动化设备有限公司、贝研乳制品（山东）有限公司



Review of Festival Events

# 市集活动报告

## 2025 HOTELEX 上海国际咖啡美酒美食节

HOTELEX Shanghai Coffee, Wine & Food Festival

国家会展中心（上海）8.2 馆

2025 HOTELEX 上海国际咖啡美酒美食节汇聚 200 余家咖啡与美酒品牌，打造集商贸、体验、趋势洞察于一体的沉浸式嘉年华。呈现全球知名产区的咖啡豆及浅烘、中烘、深焙等多元烘焙类型，观众可一站式体验手冲、冷萃、冰滴等工艺差异，深度感知不同风土特性与处理法的味觉魅力。美酒展区重构酒饮生态场景，构建专业酒商、精准买家与爱好者的互联平台。

赞助商 / Sponsor



# All Star 世界咖啡冠军表演秀 & 发现剧场

All Star World Coffee Champion Show & Coffee Discovery Theater

国家会展中心（上海）8.2E120 近 6 号门

世界咖啡冠军表演秀汇聚了 5 位来自咖啡师、拉花、冲煮等系列赛事的世界冠军选手，涵盖咖啡制作全领域顶尖技艺，演绎咖啡的极致美学。同期举办的发现剧场系列活动中，12 位国际咖啡品牌主理人组成跨洲际演讲阵容，横跨亚洲、欧洲、美洲三大洲，深度解析咖啡产业全链条。分享内容覆盖咖啡豆源头风土特性、精细化供应链管理、烘焙技术创新、门店运营策略及赛事经验等多元领域，系统性呈现从种子到杯子的产业全景图

赞助商 / Sponsor



## All Star 嘉宾



Anthony Douglas  
2022 世界咖啡师大赛  
冠军



Emi Fukahori  
2018 世界咖啡冲煮大赛  
冠军



Aron Thilprasert  
2017 世界咖啡拉花艺术大赛  
冠军



Mathieu Theis  
四届瑞士咖啡师大赛冠军  
2018 世界咖啡师大赛季军



徐诗媛  
2022 世界咖啡冲煮大赛  
冠军



Mikael Jasin  
2024 世界咖啡师大赛  
冠军

## 发现剧场 嘉宾



Rachel Peterson  
翡翠庄园



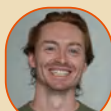
林东源  
GABEE (中国台湾)



蔡治洋  
达文西咖啡  
(中国台湾)



Nawar Adra  
Stitch Coffee  
(澳大利亚)



Cole Tarode  
Rosso (加拿大)



刘太阳  
Pindle (中国)



刁成磊  
豆子咖啡实验室  
(中国)



张凯皓  
Coffee Underwater  
(中国台湾)



John  
Arooma  
(中国澳门)



中村圭太  
LiLo (日本)



森崇顺  
COFFEECOUNTRY  
(日本)



澤野井泰成  
About Us  
(日本)



# 市集活动报告

## 公平田野市集

EcoHowFun Market

国家会展中心（上海）7.2 馆近 21 号门

由社会生态农业 CSA 联盟、+86 食物设计联盟、公平田野及上海博华展览共同主办的公平田野市集，首次走进 HOTELEX 上海展。作为一个公共品牌，公平田野市集以共创、共享、共益、共生的理念链接生产者和消费者。自 2003 年开始，温铁军老师就在构建城乡互助的农产品销售模式，连续十五届的大会都同期举办了生态农夫市集。集市秉持公平理念，向国际舞台展示新农人风采，推介新农人的产品，让更多的人看到、听到、体验到，让生态更繁荣。

今年，80 多位新农人和生态产品摊主参与本届“公平田野市集”，包括分享收获、禾然有机、我有麦田™、掖青麦、“同韵堂”霍山石斛、雅琪朵有机护肤、武夷山枞梧有机茶等，涉及果蔬米油、面包、茶、野生食材、农副产品、橄榄油、甜酒、油及调味品等丰富品类。在市集舞台区，大地母亲 Talk、农人故事分享及歌舞表演，展示了当代 i 先弄弄人的活力与智慧；

市集中融入了当代艺术展览：清华艺科院食物设计工作室、清华大学美术学院交互媒体研究所（TSI）、艺术家：中央美院教师巴瑞云、北京电影学院教师苏永健的参与首次实验性联合，在非传统艺术空间的商业博览会中探讨艺术与科学技术的融合如何反向带动商业情景的变革。



## Review of Festival Events

# 市集活动报告

## 全球风味 CHA 饮文化节

Global Flavor CHA Drink Culture Festival

国家会展中心（上海）7.1 馆近 8 号门

全球风味 CHA 饮文化节首次在上海亮相！包含茶空间、新茶饮快闪店、非遗大师 & All Star 潮饮冠军秀、新中式服饰大赏等，茶空间展区包含茶器具、茶道、文化周边、茶艺家具、茶服饰等；【茶话弄】、【阿狗手打手作】和【隐溪茶馆】3 家快闪店致力于提供限时、独特的茶饮体验；非遗大师 & All Star 潮饮冠军秀打造了传统茶与新茶饮的融合与碰撞及非遗大师作品展区；新中式服饰大赏以“潮起新中式，风从东方来”为主题，打造沉浸式秀场，展现新中式时尚的多面魅力。

## ✕ 新中式服饰大赏

Grand Award for Neo-Chinese Fashion Show

2025 年 3 月 30 日 -4 月 1 日，作为全球风味 CHA 饮文化节活动，为体现新中式生活方式的趋势，同期举办了新中式服饰大赏的服饰发布秀，以“潮起新中式，风从东方来”为主题，围绕新中式服饰趋势等关键词，打造沉浸式秀场，展现新中式时尚的多面魅力。通过传统与现代的碰撞，东方美学与国际化视野的交融，这场发布秀打破了时尚与文化的界限，现场有丝所、锦裳羽衣、笙生、槿谷东方、汉桃花、YESLAND、央末 7 家品牌方带来各自的服饰，带来了一场充满未来感的东方美学盛宴。



## × 非遗大师 & All Star 潮饮冠军秀

### Intangible Cultural Heritage Tea Master & All Star Fashion Drinks Champion Show

非遗茶韵碰撞潮饮新风，千年茶文化焕发发现代活力，活动现场 9 位非遗大师【安溪铁观音、太平猴魁、普洱茶（贡茶）、茯砖茶、云南滇红茶、横县茉莉花茶、六堡茶、德庆贡黄茶、凤凰单丛茶】与 9 位潮饮大赛冠军，跨界同台演绎产区风味茶与现制潮流调饮，带领观众一起品味中国传统茶与新茶饮的风味魅力，同时国茶实验室首席风味官也对传统茶进行风味评测与品鉴，现场观众反响热烈、座无虚席！



### 参演嘉宾



王辉  
安溪铁观音  
制作技艺非遗传承人



方健  
太平猴魁  
制作技艺非遗传承人



张国  
云南滇红茶  
制作技艺非遗传承人



何维  
德庆贡黄茶  
制作技艺非遗传承人



李兴  
普洱贡茶  
制作技艺国家级非遗传承人



谢大高  
横县茉莉花茶  
制作技艺非遗传承人



柯泽龙  
凤凰单丛茶  
制作技艺非遗传承人



梁雪  
茯砖茶  
制作技艺国家级非遗传承人



谭爱云  
六堡茶  
制作技艺非遗传承人



林辉  
首席风味官  
国茶实验室



张俊杰  
第五届潮饮大赛  
中国总冠军



禹博  
第六届潮饮大赛  
中国总冠军



殷雪  
第十届潮饮大赛  
上海分赛区冠军



杨科  
第九届潮饮大赛  
成都分赛区冠军



陶惠  
第十届潮饮大赛  
成都分赛区冠军



张校宁  
第十一届潮饮大赛  
中国总冠军



尚超  
第七届潮饮大赛  
中国总冠军



孙许  
第十一届潮饮大赛  
武汉分赛区冠军



胡雪  
第十届潮饮大赛  
中国总冠军



胡雪  
第十届潮饮大赛  
中国总冠军



陶惠  
第十届潮饮大赛  
成都分赛区冠军



陶惠  
第十届潮饮大赛  
成都分赛区冠军

# 觅乐颁奖盛典

## 年度特别贡献奖

浙江德馨食品科技股份有限公司  
中椰（广东）实业控股有限公司  
忆美国（福建）农业开发有限公司  
维益  
君乐宝乳业集团股份有限公司  
爱趣焙科技（上海）有限公司  
王力咖啡（上海）有限公司  
星珂（上海）商贸有限公司  
上海泰摩咖啡器具有限公司  
莫林食品（嘉兴）有限公司  
广东百胜图科技有限公司  
轰炸机咖啡设备制造（中山）有限公司

## 年度高端食材供应链奖

天津麦味宝生物科技有限公司  
福建鑫美臣食品有限公司  
上海万正食品有限公司  
浙江耕盛堂生态农业有限公司  
江西爵美食品科技有限公司  
MIRATORG  
联和酱造（天津）食品科技有限公司  
山东正腾食品有限公司  
大连天鹏食品有限公司  
珠海市富琳特食品有限公司  
广东加美味食品科技有限公司  
上海妙可蓝多食品科技股份有限公司

## 年度咖啡行业新质品牌奖

福腾宝（上海）商业有限公司  
上海香季咖啡贸易有限公司  
贝研乳制品（山东）有限公司  
江苏阿玛菲机械设备有限公司  
广州技诺智能设备有限公司  
常州领航电子有限公司  
弗兰卡（上海）贸易有限公司  
广东大正咖啡集团有限公司

青岛海氏烘焙电器有限公司  
广东格米莱智能科技有限公司  
OATLY 噢麦力  
美乐家咖啡（上海）有限公司  
艾肯（中国）厨卫有限公司  
恒天然商贸（上海）有限公司  
诺瓦（上海）贸易有限公司  
浙江麦诺食品有限公司  
咖乐美科技（苏州）有限公司

## 觅乐年度金奖

北京三元食品股份有限公司

## 年度饮品行业优秀供应商奖

浙江圣吗哪乳业有限公司  
青岛晨非食品有限公司  
福建海丽天食品有限公司  
海口椰彩食品有限公司  
杭州云茶兴食品有限公司  
贵州春水堂茶业有限公司  
浙江鑫晶行食品有限公司  
东莞市壹糖天下糖业有限公司  
广西横县张一元饮品有限公司  
雀巢（中国）有限公司

## 年度优质合作伙伴奖

倍世（中国）贸易有限公司  
CLUB HOUSE & 大业陶瓷  
好璃奥（上海）商贸有限公司  
凯爱瑞食品（上海）有限公司  
杭州品克科技有限公司  
哥伦比亚咖啡  
碧然德净水系统（上海）有限公司  
绍兴市捷辉电器有限公司  
Cafetto Pty. Ltd.  
安徽原野星电器科技有限公司

## 年度饮品行业新质品牌奖

深圳市意利投资控股有限公司  
黄山水工茶业有限公司  
河南逅唐实业有限公司  
上海广禧食品科技有限公司  
昆山速品食品有限公司  
上海文辉食品工业有限公司  
格瑞食品科技（天津）有限公司  
广州源津食品有限公司  
安吉尔（深圳市安吉尔环保技术有限公司）  
宜昌茶业集团有限公司  
亿滋食品管理（上海）有限公司  
欧本食品（海南）有限公司

## 年度包装设计新质品牌奖

天津市金亿佳鑫塑料制品有限公司  
上海诚宇包装集团有限公司  
宁波家联科技股份有限公司  
合肥恒鑫生活科技股份有限公司  
新天力科技股份有限公司  
遵义遵道智造实业有限公司  
安徽华杰鑫森新材料科技有限公司  
石家庄纸管家包装印刷有限公司  
丰亦实业（上海）有限公司  
福建南王环保科技股份有限公司  
天津育新塑料包装有限公司  
厦门雅美特工贸有限公司  
深圳市启诚包装实业有限公司  
湖北鑫拓航进出口贸易有限公司  
合肥远传包装科技有限公司  
福建蓝帆食品包装有限公司

## 年度烘焙行业新质品牌奖

伊利伊家好专业乳品  
上海海融食品科技股份有限公司  
福建伽那食品科技有限公司  
菲仕兰品牌管理（上海）有限公司  
江西鑫万来食品有限公司  
蒙牛专业乳品  
早苗国际贸易（上海）有限公司  
中焙食品（武汉）有限公司  
内蒙古圣牧低温乳品有限公司  
金翼食品（吉林）股份有限公司  
浙江新德凯经贸有限公司

熊猫乳品集团股份有限公司  
济南萨齐食品有限公司  
广州市高恩机械科技有限公司  
西诺迪斯食品（上海）有限公司  
上海金城制冷设备有限公司

## 年度桌面用品新质品牌奖

上海魔纬达品牌管理有限公司  
北京泰博维贸易有限公司  
上海永艺工贸有限公司  
上海昂升餐具有限公司  
中山市宝丽商贸有限公司  
浙江楠宋瓷业有限公司  
江苏高淳陶瓷股份有限公司  
佛山市集尚美格酒店设备制造有限公司  
WNK  
上海智通纺织品有限公司  
景德镇陶溪川文创运营有限公司  
佛山市至佳餐具有限公司  
福腾宝（上海）商业有限公司  
宇辉西厨  
山西东玉玻璃股份有限公司

## 年度中央厨房设备新质品牌奖

众联中央厨房研究院  
南京乐鹰科技股份有限公司  
浙江翔鹰中央厨房设备有限公司  
山东博精特食品机械有限公司

## 年度冰淇淋行业新质品牌奖

青岛科博制冷设备有限公司  
伊利冷饮事业部  
青岛海力商用电器有限公司  
黄石东贝制冷有限公司  
沈阳碰碰凉冷饮食品有限公司  
上海莱苜实业有限公司  
捷仑堡制冷设备（上海）有限公司  
浙江中曼制冰系统有限公司  
妮可  
卡比詹尼（中山）机械制造有限公司  
唐宁机械（马鞍山）有限公司  
美质心®  
上海阿艾芙食品有限公司  
台州市百世贸食品科技有限公司  
内蒙古兰格格乳业有限公司



## 年度餐饮设备新质品牌奖

高达食品设备有限公司  
银都餐饮设备股份有限公司  
山东金佰特商用厨具有限公司  
伊莱克斯（上海）商用机器有限责任公司  
山东斯诺尔电器有限公司  
山东宏泰电器有限公司  
青岛宏泰良正电器有限公司  
瑞仙贸易（上海）有限公司  
美得彼餐饮设备（上海）有限公司  
美厨集团  
上海海克酒店设备制造有限公司  
中山市越好电器有限公司  
上海创绿餐饮设备有限公司  
广州极效能源科技有限公司  
英联斯特（广州）餐饮设备有限公司  
安徽华菱西厨装备股份有限公司  
星崎商厨智造（苏州）有限公司  
山东汇泉厨业有限公司  
上海强安餐饮设备有限公司  
浙江凯美餐饮设备有限公司  
滨特尔水处理（杭州）有限公司  
沃珞世贸易（上海）有限公司  
SIRMAN SPA  
迈科清洗科技（中山）有限公司  
广东省泓锋烘焙设备有限公司  
北京西科盛世通酒店会展设备制造有限公司  
山东格蓝科思清洗科技有限公司

## 年度制冷设备新质品牌奖

海尔商厨  
GGM Gastro International GmbH  
正钰（上海）制冷设备有限公司  
青岛三瑞特国际贸易有限公司  
青岛博瑞蓝制冷科技有限公司  
创历电器（滁州）股份有限公司  
斯科茨曼制冰系统（上海）有限公司  
浙江久景制冷设备股份有限公司  
上海浪拓智能科技股份有限公司  
广东星星制冷设备有限公司  
上海夏之雪制冷设备有限公司  
山东好雪尔电器有限公司  
Rightway Asia Limited  
山东省博兴县凯瑞得厨业有限公司

## 年度优秀名厨大奖

简义展	鄢桢
邹志平	张志刚
陈致富	葛志军
刘晓虎	霍新波
黄品棠	周晨

## 年度雅致餐饮名店奖

世界会客厅 荟·雅集  
锦江饭店 锦·懋  
杭州西湖国宾馆·紫薇厅  
江南雅厨  
周舍  
甬府  
海味观  
扬州迎宾馆  
山东大厦  
仪凤轩

## 年度潮流饮品名店奖

悸动烧仙草  
酸奶罐罐  
可宜  
一鸣真鲜奶吧  
柠檬向右  
甜啦啦  
7分甜  
喜茶  
库迪咖啡  
益禾堂

## 年度特色咖啡名店奖

Pd coffee  
BeanBANG  
Bloom  
目闻咖啡  
Clay Coffee Collective  
公路咖啡  
乔治咖啡  
马路咖啡  
Parking Coffee  
Pincle

