



2026Hotelex 国际厨师精英赛暨国际厨王争霸赛

2026 Hotelex International
Master Chef Classic (Shenzhen)

赞助方案 PROPOSAL

2026年10月13-15日

October13-15,2026

深圳·国际会展中心 (宝安)

深圳·国际会展中心 (宝安)



赛事简介

名称：2026Hotelex 国际厨师精英赛暨国际厨王争霸赛

时间：2026年10月13-15日

地点：深圳·国际会展中心（宝安）

主办单位：上海博华国际展览有限公司、深圳市烹饪协会

2026HOTELEX国际厨师精英赛暨国际厨王争霸赛由深圳市烹饪协会和上海博华国际展览有限公司共同主办。本届赛事汇聚海内外选手及裁判在内的全球烹饪精英，展示中餐博大精深的美食文化与烹饪技巧，以及在新时代下推陈出新的融合菜系与创新技法。

比赛不仅致力于打造中餐的观赏性和商业实用价值，同时也是向世界展示中国软实力，致力将中国源远流长的美食文化向全球推广的优秀平台。



主办单位



上海博华国际展览有限公司

上海博华国际展览有限公司是英富曼集团 (Informa PLC., 与上海华展国际展览有限公司于1998年在上海设立的国内领先的中外合作展览公司,是国内最早的一批会展外资企业。公司线上线下一体化运营, 全年70多个展会, 租馆总面积达到180万平方米, 为来自全球的超过120万采购人士创造了多重贸易机会; 公司自2006年起开始发展线上业务, 至今打造了32个中英文B2B优选网站, 7个博华优选云展电商小程序和多款APP产品组成的线上平台。公司总部位于上海, 下设机构包括: 2家全资子公司-上海博英电子商务有限公司和武汉国际会议展览(上海)有限公司, 2家分公司位于北京和广州, 2家合资公司-中山古镇灯都博览有限公司及广州博泓国际展览有限公司。博华公司员工总数超过500人。



深圳市烹饪协会

深圳市烹饪协会是于2013年12月经深圳市社会组织管理局批准成立的行业性社会组织, 是深圳餐饮人凝聚的集结平台, 致力于将协会打造成服务会员的专业团队, 政府部门的智囊机构, 餐饮文化的传播平台而不懈努力。深圳市烹饪协会现为中国烹饪协会副会长单位、广东烹饪协会副会长单位。协会内部下设: 食品安全营养专业委员会、名厨专业委员会、湘菜专业委员会、团餐专业委员会、潮菜专业委员会、烘焙专业委员会、青年企业家专业委员会以及深圳五星总厨俱乐部, 往细化专业分工更进一步, 深层次地推动领域发展, 将各类餐饮单位凝聚在深圳烹饪协会的大平台, 相互促进, 共同推动健康发展。

2025赛事回顾 赛事委员会



名誉主席

李耀云

中国海派菜大师
世界中餐名厨交流协会会长
法国厨皇名誉主席
世界厨师联合会国际评委



名誉主席

卢永良

全国“十佳厨师”光荣称号
中国烹饪高级技师
世界中餐联合会名厨委副主席
湖北楚菜研究院名誉院长



名誉主席

周元昌

上海市餐饮烹饪行业协会副会长
上海菜国家级非遗传承人
世界中餐名厨专委会执行主席
上海周舍高端餐饮品牌创始人



名誉主席

章学强

上海博华国际展览有限公司
总经理



名誉主席

范海燕

上海博华国际展览有限公司
常务副总经理



主席

刘永忠

深圳市烹饪协会会长

2025赛事回顾 裁判团

总裁判长：林振国

团体-精致餐饮展示裁判长：沈巍

执行裁判长：董玉振

个人-中式热菜裁判长：钱以斌

裁判团队：

谭国辉、阮锦鸿、许美德、兰明路、邵庆宏、陈国强、何钧志、梁仲贤、陈植强、张向阳、何海晖、黄河、叶飞、朱建华、刘强、董超宇、吴彬、江本华、欧阳海林、余元升、罗玉辉、李权霖、旷永、王轲、林德芝

* 具体请以现场为准



2025赛事回顾 裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

总裁判长 林振国

国际中餐大师

2017年澳門特区政府颁发旅游功绩勋章

中央人民广播电台两岸三地餐旅名人贡献奖等荣誉称号

澳門烹饪协会理事長

世界中餐名厨交流协会理事长

世界中国烹饪协会名厨专业委员会副主席

台湾中华美食交流协会顾问

新加坡中厨协会顾问

美国中餐协会顾问

国际名厨慈善会副理事长

2025赛事回顾 裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

执行裁判长 董玉振

中华金厨奖获得者

2020年广东省劳动模范

世界名厨慈善会副会长

清华大学粤港澳餐饮企业家同学会副会长

深圳烹饪协会副会长兼名厨委秘书长

深圳五星总厨俱乐部理事长

世界厨师联合会国际B级裁判

2017世界中餐厨王争霸赛冠军

深圳首届厨王争霸赛冠军

深圳十大金厨奖

香港环球厨神大赛“年度最佳厨师金奖”

深圳卫视餐饮风云榜“最佳厨师团队”

广东省粤菜金钻名厨奖

广州烹饪大师赛金奖

深圳餐饮风云榜十大风云人物

2025赛事回顾 裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

精致餐饮展示裁判长 沈巍

中国烹饪协会名厨专业委员会委员
中国饭店协会酒店星厨委执行主席
世界厨师联合会国际评委
国家职业技能高级评委
上海市技术能手称号
长宁区政府专业技术拔尖人才
中华金厨奖
中国最受瞩目年轻厨师
青年烹饪艺术家
台北国际厨王邀请赛金厨王大奖
上海旅游饭店行业服务演练大赛中式烹饪主题展评一等奖
上海市首席技师
亚太厨皇会荣誉会长
国际烹饪艺术大师
Top50 Best Chef
中国名厨新锐奖
中国烹协三十周年杰出人物奖

2025赛事回顾 裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

中式热菜裁判长 钱以斌

味Fusion创意厨房创始人

创意盘饰创始人

创意冷菜培训导师

国内“先锋料理”培训导师

国家级中菜高级技师

中国烹饪协会厨艺精英委员会副主席

第44届世界技能大赛烹饪（西餐）项目中国技术指导专家

2016、2020德国奥林匹克烹饪大赛中国国家烹饪队教练

世界厨师联合会国际评委

国家职业技能竞赛裁判员

全国餐饮认定师

国家级评委

上海旅游高等专科学校客座副教授等。

2025赛事回顾

宣传推广-自有渠道

公众号-Hotelex上海酒店及餐饮展

阅读量: **698,083+**

公众号-深圳市烹饪协会

阅读量: **217,000+**

视频号-酒店与餐饮博览

观看量: **369,189+**

10+ 微信推文

5 视频号短视频



2025HOTELEX国际厨师精英赛（深圳） 赛事相关推文



裁判打call视频

2025赛事回顾 宣传推广-自有渠道



选手群产品介绍



HOTELEX小程序专属活动页



赛事官网



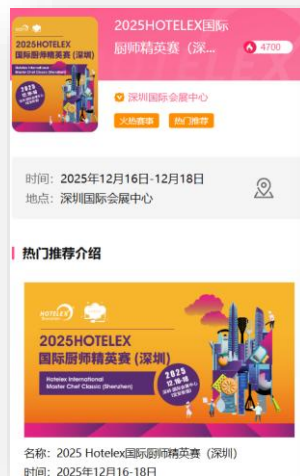
规则手册广告页



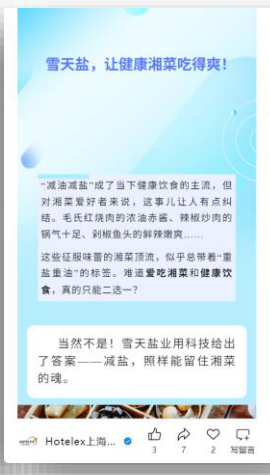
2025赛事回顾 宣传推广-自有渠道



规则手册广告页



HOTELEX小程序专属活动页



特刊推文



赛事官网



选手群宣发

2025赛事回顾 宣传推广-现场广告



获奖证书logo露出



菜谱卡logo露出



选手及裁判厨师服logo露出



现场赞助商视频



现场背景板

2025赛事回顾 宣传推广-现场广告



展馆广告位-赞助商画面露出



展馆广告位-赞助商logo露出



现场产品展示



现场专属媒体采访区



现场操作区及背板画面露出

2025赛事回顾 宣传推广-合作媒体(部分)

2025HOTELEX国际厨师精英赛

原创 味fusion创意厨房

2025年12月17日 13:49

2025HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）圆满收官！

丘继昇

WH 味Fusi... 57个朋友关注

深圳展 | 巅峰对决 2025HOTELEX国际酒店及餐饮业博览会

酒店与餐饮博览 2025

2025年12月，HOTELEX国际酒店及餐饮业博览会（深圳）在深圳国际会议中心上演。

HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）圆满收官！

酒店与餐饮博览

拳头专业在国际影响力——深圳深德高级技工学校

深圳深德高级技工学校 广东

2025年12月，2025HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）在深圳国际会议中心圆满落幕。深圳市宝山技工学校代表队，集体出征“雪天”热菜两大核心赛道。凭借精湛的烹饪理念以及学校系统化的教学，该校学子在本次赛事中斩获多项、优胜奖8项，以满载而归。

深圳市宝山技工学校 6个朋友关注

宝山技校学子在国际厨师精英赛圆满！

原创 宝山新媒体中心

2026年1月4日 13:06

2025年12月，2025HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）在深圳国际会议中心圆满落幕。深圳市宝山技工学校代表队，集体出征“雪天”热菜两大核心赛道。凭借精湛的烹饪理念以及学校系统化的教学，该校学子在本次赛事中斩获多项、优胜奖8项，以满载而归。

上海市农业产业化龙头企业协会 2025年11月28日 20:39 广东

展会资讯 | 邀您来观赛 HOTELEX深圳顶尖赛事，过瘾，一起见证冠军诞生！

深圳市农业产业化龙头企业协会 2025年11月28日 20:39 广东

2025深圳国际酒店及餐饮业博览会

2025年12月16-18日 深圳国际会展中心

2025深圳国际酒店及餐饮业博览会

2025年12月16-18日 深圳国际会展中心

深圳市农业产业化龙头企业协会

赛事活动 | 以刀为媒，深度赋能 | 力王刀具携手HOTELEX厨师精英赛，共筑行业新生态！

原创 LIVEON LIVEON力王

2025年11月30日 17:57 广东

12月16日至18日，年度餐饮行业盛事——HOTELEX国际厨师精英赛于深圳隆重举行。力王刀具作为重要赞助商及赛事唯一指定用刀品牌，携手主办方深圳市烹饪协会与上海博华国际展览有限公司共同打造了一场汇聚全球厨艺精英、展现顶尖烹饪技艺的专业竞技平台。

2025深圳国际酒店及餐饮业博览会

2025年12月16-18日 深圳国际会展中心

2025深圳国际酒店及餐饮业博览会

2025年12月16-18日 深圳国际会展中心

点食每... 4个朋友关注

以刀为媒，深度赋能 | 力王刀具携手HOTELEX厨师精英赛，共筑行业新生态！

原创 LIVEON LIVEON力王

2025年11月30日 17:57 广东

12月16日至18日，年度餐饮行业盛事——HOTELEX国际厨师精英赛于深圳隆重举行。力王刀具作为重要赞助商及赛事唯一指定用刀品牌，携手主办方深圳市烹饪协会与上海博华国际展览有限公司共同打造了一场汇聚全球厨艺精英、展现顶尖烹饪技艺的专业竞技平台。

2025深圳国际酒店及餐饮业博览会

2025年12月16-18日 深圳国际会展中心

2025深圳国际酒店及餐饮业博览会

2025年12月16-18日 深圳国际会展中心

点食每... 4个朋友关注

2026Hotelex 国际厨师精英赛暨国际厨王争霸赛

核心项目设置:赛事设置团体赛与个人赛两大核心项目，覆盖 **元气靓餐（正餐）**与 **现代中式热菜** 竞技两大维度，全面展现当代中餐的技艺高度与创意潜能

团体赛·元气靓餐（正餐）

每组2人，限24组参赛

- 以 2 人团队形式参赛，需为餐饮企业或专业烹饪团体。
- 参赛队伍总数：24 支，所有队伍均授予对应奖项，不可重复获奖。
- 🕒 比赛时间与内容
- 比赛时间：150 分钟。
- 比赛内容：制作四道菜，包括 1 道凉菜（单品或组合形式均可）、1 道汤品、2 道热菜。
- 出菜顺序：凉菜 → 汤品 → 热菜

评审五大维度

- 从口感（味）、刀工、卫生安全、食材运用、菜肴摆饰、菜单完整性等进行整体考察和评分。
- 品质标准：融合地域饮食文化，体现独特品牌调性；核心食材具备历史渊源或文化底蕴；制作流程标准化；优先选用绿色有机食材；具有现代艺术观赏性

奖项设置

- 赛事最高荣誉（1 支）：国际至尊厨王总冠军（综合评分全场第一队伍）。
- 团体等级奖项（18 支）：国际五星至尊金奖团队（5 支）、国际四星特金奖团队（6 支）、国际三星金奖团队（7 支）。
- 特色专项单项奖（5 支）：世界风味融合创意大奖、匠心精湛厨艺大奖、臻品艺术摆盘美学大奖、地域食材传承推广大奖、精英团队风尚大奖

个人赛·现代中式热菜

限72人参赛

- 参赛对象：年满二十二周岁，具有 2 年及以上独立操作从业经验。
- 分数达到者即可获得对应奖项，不限人数。
- 🕒 比赛时间与内容
- 选手需在 90 分钟内完成两道上现代中式热菜制作。
- 比赛内容：制作两款不同主食材的菜品，一款为指定食材，一款为创意菜。
- 展示桌为 80 厘米长桌，器皿及餐盘均由选手自

评审五大维度

- 聚焦地域美食传承、个人风味创作为核心，打造具有专业性、权威性、观赏性的个人厨艺赛事。
- 参赛选手可根据自己擅长，自选具有地域文化、烹饪技艺特征的比赛菜品

奖项设置

- 金奖：90—100 分
- 银奖：80—89 分
- 铜奖：70—79 分
- 优胜奖：60 分以上

2026赞助商产品招募类别

为确保赛事菜品的卓越呈现与竞技公平性，赛事面向全球招募**优质食材、设备及配套产品合作伙伴**。招募品类覆盖烹饪全流程，从核心食材到专业设备，从乳制品到调味品，为品牌提供精准的产品植入场景与厨师圈层渗透机会。

核心食材与原料

- ❖ 高端牛肉/和牛、黑毛猪、禽类、深海海鲜（鱼类/贝类）等食材；
- ❖ 有机蔬菜、菌菇类等蔬菜；
- ❖ 面粉、酵母、鸡蛋、坚果、果干、果茸等原料。

乳制品与调味品

- ❖ 稀奶油、马苏里拉芝士、奶油奶酪、黄油、纯牛奶等其他各类乳制品；
- ❖ 特级初榨橄榄油、高端食用油、盐、糖、香料、酱油/酱汁、黑胡椒、特色复合调味料等。

设备与配套

- ❖ **商用电磁炉（平面/凹面）、万能蒸烤箱、冷藏/冷冻设冰箱**、搅拌机、制冰机、碎冰机、双星盆、工作台等设备；
- ❖ 刀具、砧板、**锅具、厨师服**、厨房清洁等辅助用品。

*** 标红为必须招募的品类**

特别说明：食材和调味品类产品如需成为赛事指定必用品，需达到官方合作伙伴级别或以上。

首席合作商 人民币30W起

尊享权益 至多2款产品（排他）

首席专属权益

1. 赛事回顾报告1份
2. 赛事现场为获奖选手颁奖 合影

选手/裁判相关推广

1. 参赛选手作品若必须使用，则一定需要使用指定的赞助产品
2. 至多3次选手群推送
3. 赛后提供带有赞助商logo的厨师服1件

媒体宣传

1. HOTELEX公众号微信特刊推广1次
2. HOTELEX公众号微信联合推广2次（展前和展后各一篇）
3. 合作媒体矩阵发布(至多2次)
4. EDM定向发送一次

公司品牌LOGO露出

1. 赛事官网LOGO呈现
2. 比赛规则2页内页广告
3. HOTELEX展会Map LOGO呈现
4. 菜谱卡LOGO呈现
5. 颁奖证书LOGO呈现
6. 厨师服LOGO呈现
7. 比赛现场背景板LOGO呈现
8. 合作企业荣誉证书LOGO呈现

官方合作商 尊享权益

人民币15W起

有机会成为其中一项参赛项目的品牌冠名商
一款产品（排他）

选手/裁判相关推广

1. 参赛选手作品若必须使用，则一定需要使用指定的赞助产品
2. 至多2次选手群产品介绍推送

媒体宣传

1. HOTELEX公众号微信特刊推广1次
2. HOTELEX公众号微信联合推广2次（展前和展后各一篇）
3. 合作媒体矩阵发布(至多2次)

公司品牌LOGO露出

1. 赛事官网LOGO呈现
2. 比赛规则1页内页广告
3. HOTELEX展会Map赛事介绍页面LOGO呈现
4. 菜谱卡LOGO呈现
5. 颁奖证书LOGO呈现
6. 厨师服LOGO呈现
7. 比赛现场背景板LOGO呈现
8. 合作企业荣誉证书

特约合作商 人民币5W起

尊享权益

选手/裁判相关推广

1. 参赛选手作品可以选择使用合作产品
2. 至多1次选手群产品介绍推送

媒体宣传

1. HOTELEX公众号微信联合推广1次
2. 合作媒体矩阵发布(至多1次)

公司品牌LOGO露出

1. 赛事官网LOGO呈现
2. 比赛规则1页内页广告
3. HOTELEX展会Map赛事介绍页面 LOGO呈现
4. 菜谱卡LOGO呈现
5. 颁奖证书LOGO呈现
6. 厨师服LOGO呈现
7. 比赛现场背景板LOGO呈现
8. 合作企业荣誉证书

2026招募级别和招募规则

赛事设置**首席合作伙伴（30万起）**、**官方合作伙伴（15万起）**、**特约合作伙伴（5万起）**三级合作体系，满足不同规模品牌的营销需求与预算区间。排他性原则确保同品类唯一性，先到先得机制与往届赞助商优先权保障合作品牌的稀缺性与专属感。

合作级别	合作费用（人民币）	排他性
首席合作伙伴	300,000 起	单项赛事冠名（排他）
官方合作伙伴	150,000 起	指定用品称号（品类排他）
特约合作伙伴	50,000 起	支持单位（非排他）

- 01 **排他性原则**：同一品类仅招募一家首席或官方合作伙伴，确保品牌唯一性与市场独占性，避免竞品同框稀释传播效果。
- 02 **竞价与优先机制**：同类别合作选择出价最高者；同等条件下遵循先到先得原则，往届金牌赞助商及HOTELEX长期合作伙伴享有优先续约权。
- 03 **优惠政策**：赞助赛事且预订2026 HOTELEX深圳展36平米以上光地展位，享总价**9折**。

THANKS

感谢聆听

赞助咨询



Ceci 王小姐



86 21 3339 2215



Ceci.Wang@imsinoexpo.com

赛事咨询

Kina 詹小姐

86 21 3339 2452

Kina.Zhan @imsinoexpo.com



上海国际酒店及餐饮业博览会

HOTELEX

THANKS
FOR YOU

... ADD YOUR TITLE HERE, ADD TITLE