

THE 28th SHANGHAI INTERNATIONAL HOSPITALTY EQUIPMENT & FOODSERVICE EXPO

第二十八届上海国际酒店及餐饮业博览会

CONCURRENT: EXPO FINEFOOD 2019

同期举办：上海高端食品与饮料展

2019年4月1日/1-4 April, 2019 上海新国际博览中心/SNIEC



POST SHOW REPORT
展 / 后 / 报 / 告

HOTELEX SHANGHAI 2019 第28届上海国际酒店及餐饮业博览会

2019上海高端食品与饮料展 | EXPO FINEFOOD 2019

国内付费观众换证处 | 凭胸卡入场

现场登记费：人民币50元/人（预登记、持VIP邀请函、明信片观众免费换证入场）
Ticket: CNY 50/person (No charge to pre-register, vip invitation holder)

2019年4月1-4日 1-4 April, 2019

预登记观众
自助服务区
Pre-registration Visitor
Self-service Counter

预登记观众
自助服务区
Pre-registration Visitor
Self-service Counter

目录CONTENTS

概述

参展商、展品及观众分析

展商寄语

论坛报告

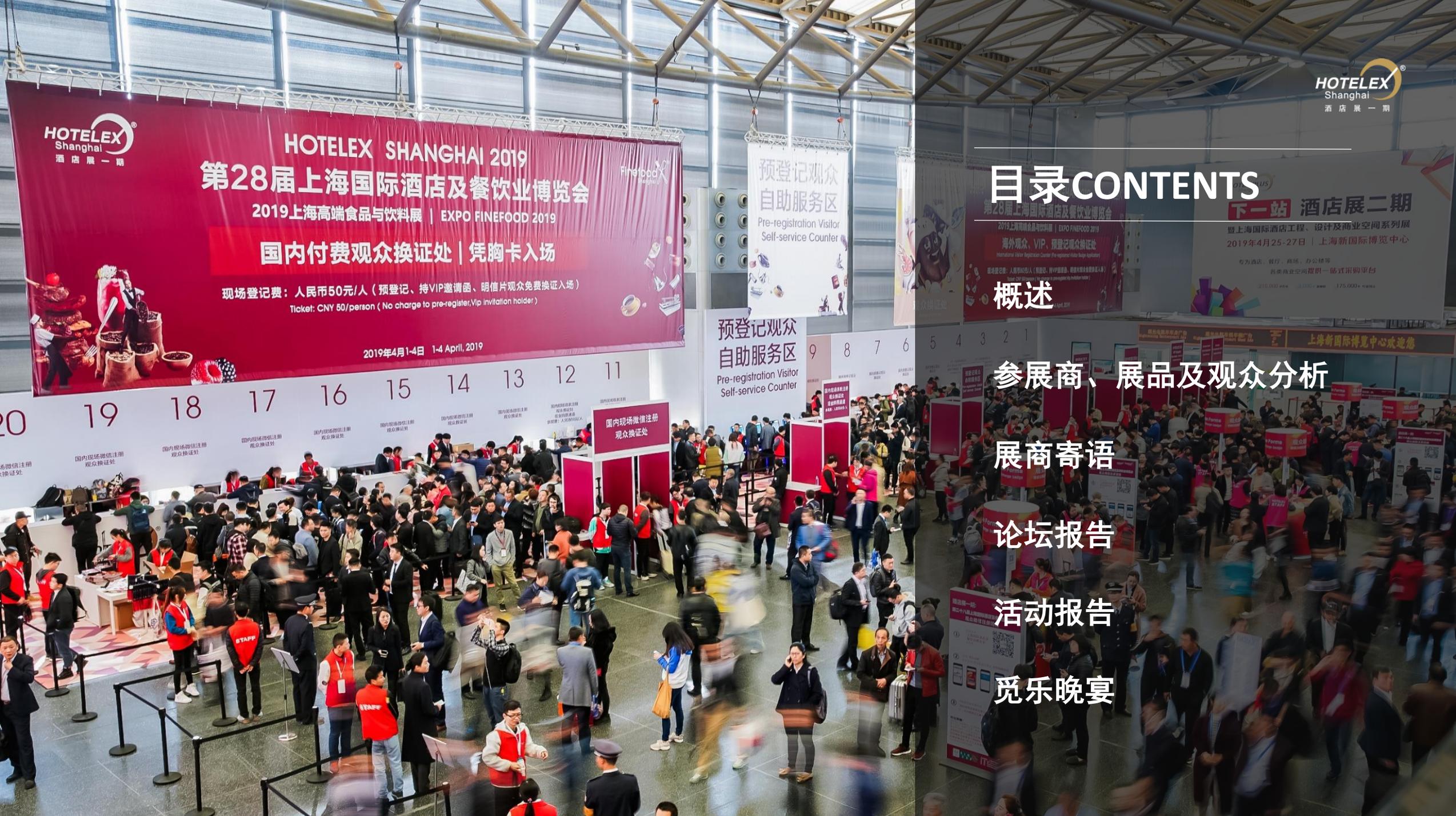
活动报告

觅乐晚宴

下一站 酒店展二期

暨上海国际酒店工程、设计及商业空间系列展
2019年4月25-27日 | 上海新国际博览中心

专为酒店、餐厅、商场、办公楼等
各类商业空间提供一站式采购平台
210,000 sqm | 210,000 sqm | 170,000+ items





HOTEL EXHIBITION SHANGHAI 2019
2019年上海国际酒店展
EXPO Finest Hotel Services in Asia

HOTELEX
Shanghai
酒店展 一期

PART ONE



概述

159,267 名专业观众 2,567 家优质展商 7502 名海外观众 26 场专业活动 230,000 平方米展出面积



Mr Charlie McCurdy
英富曼全球展览首席执行官



汤文俭先生
中国旅游饭店业协会会长



邢颖先生
世界中餐业联合会常务副会长

各界领导在开幕式上热情致辞发言

上海国际酒店及餐饮业博览会 (HOTELEX Shanghai) 于2019年 4月1日-4日, 在上海新国际博览中心 (浦东新区龙阳路2345号) 举办。这场为期四天的酒店餐饮业年度采购盛典, 上演集竞赛、展示、论坛等多重精彩纷呈的好戏, 堪称酒店餐饮界的“饕餮大餐”! 通过HOTELEX这个行业交流平台, 将国内酒店及高端餐饮业的发展推向一个更为崭新的高度。展会期间, 入场观众络绎不绝, 高峰时段甚至将各个登记台挤得水泄不通。各大展区与活动赛区前人头攒动, 与会宾朋们一次又一次的让我们感受到大家对于HOTELEX的热情!

展会立足于酒店、餐饮、咖啡、冰淇淋、烘焙、酒吧会所以及商超零售业等, 展品通过九大版块涵盖: 餐饮设备综合(W1-W2、E1E2、WT1-WT5)、桌面用品(W4-W5)、咖啡茶饮(N4-N5/E3-E7/ET1-ET2)、食品综合(N3 NT1)、烘焙(N2)、冰淇淋(N1-N2)、葡萄酒及烈酒(N5)以及餐饮配套(ET4), 为广大专业买家建立一个前所未有的“食匠殿堂”。

餐饮设备综合
Catering Equipment

Hotelex 系列展之 北京站

2019年7月1-3日
北京国家会议中心



金城制冷



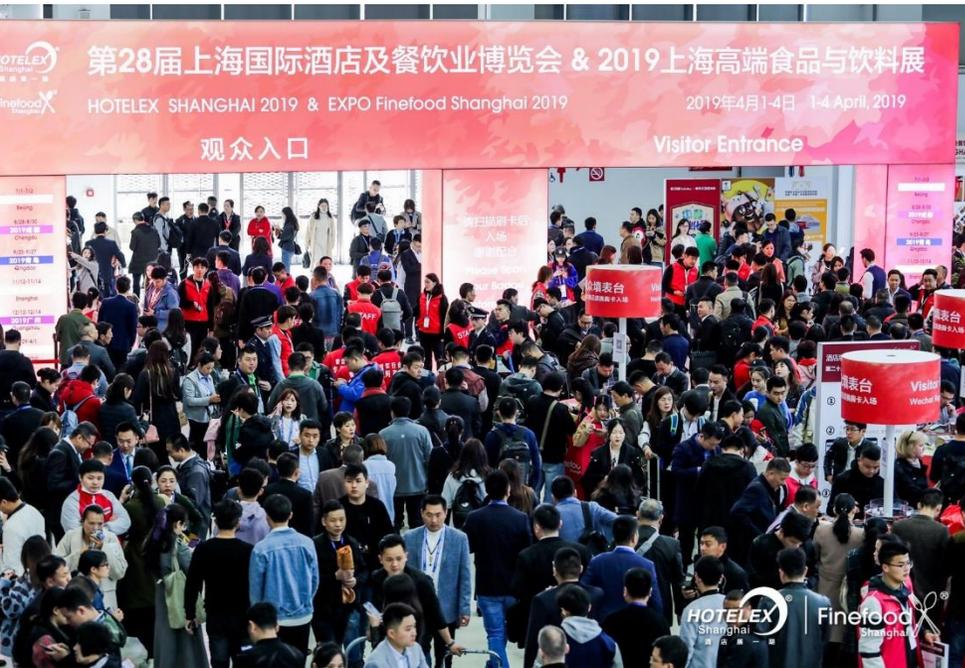
HOTELEX
Shanghai
酒店展 一期

PART TWO

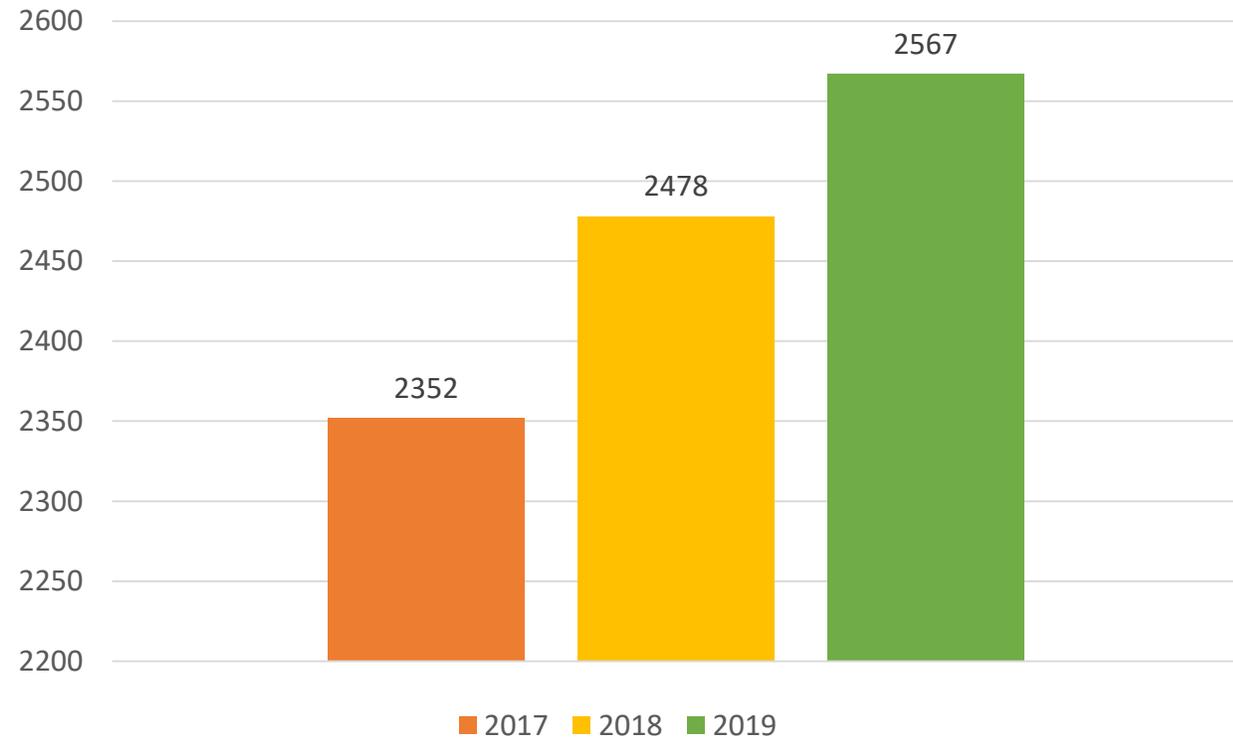
参展商、展品及观众分析



展商数量增长

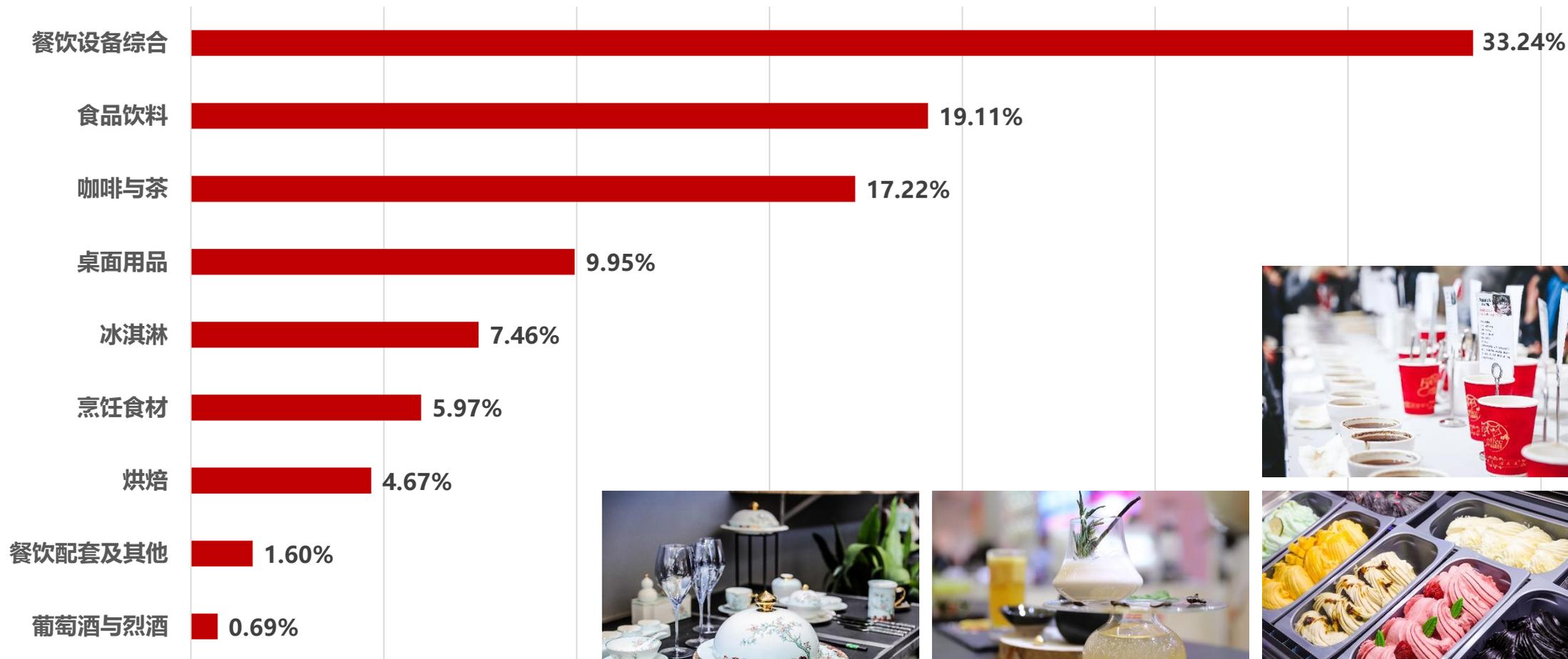


2019年展会共计吸引2567家优质餐饮服务类参展商，
较2018年展商数量（2478）增长3.6%



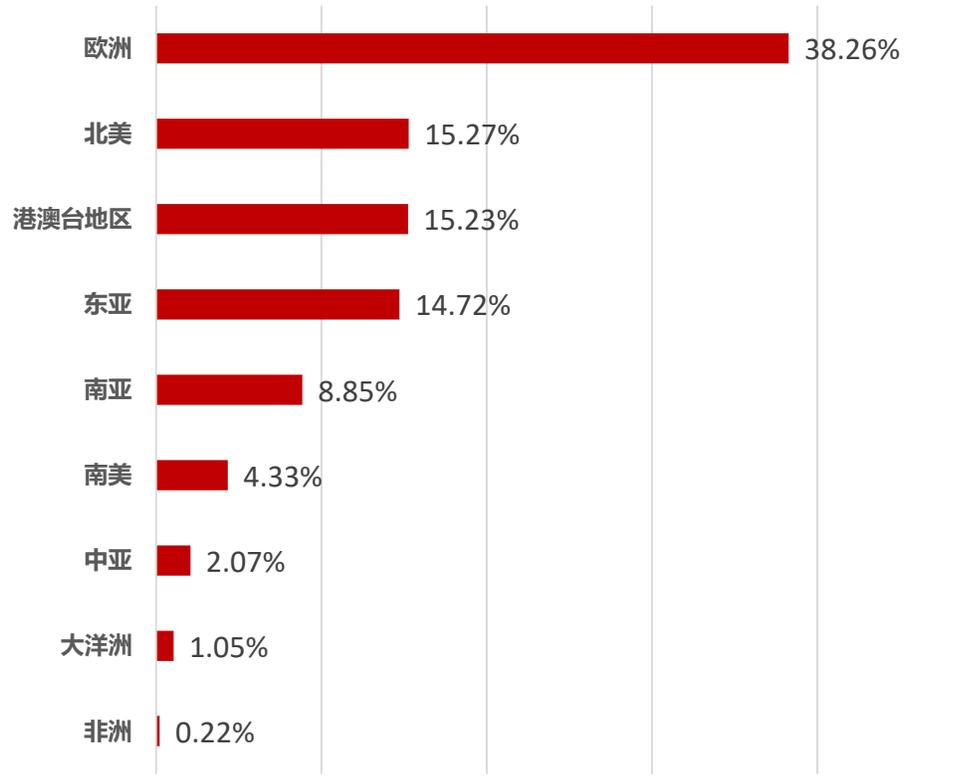
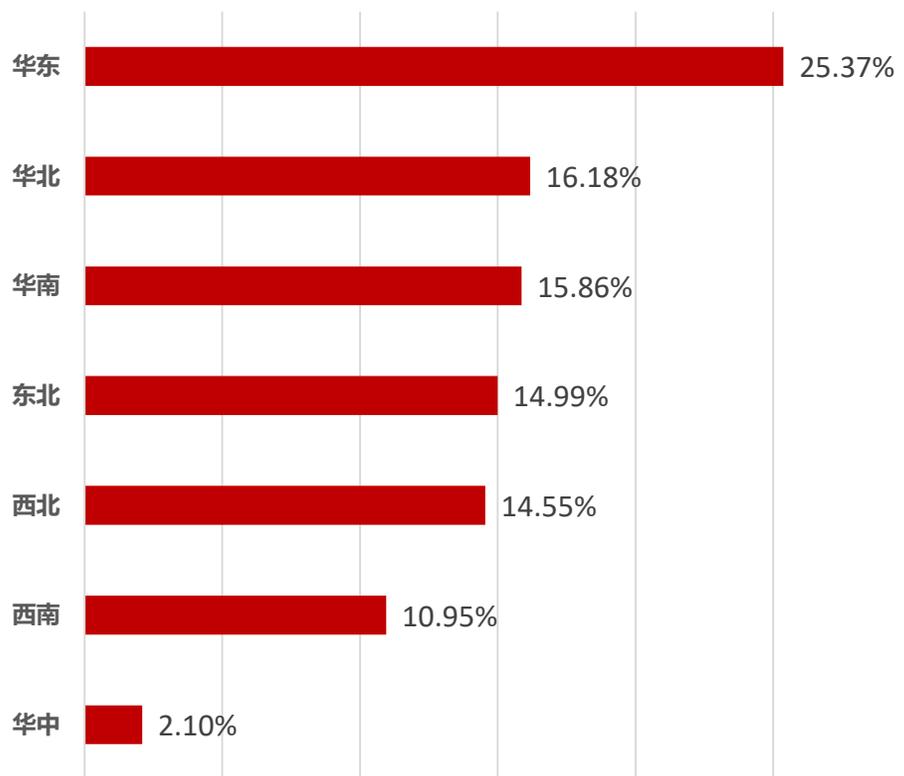


展品类别分布





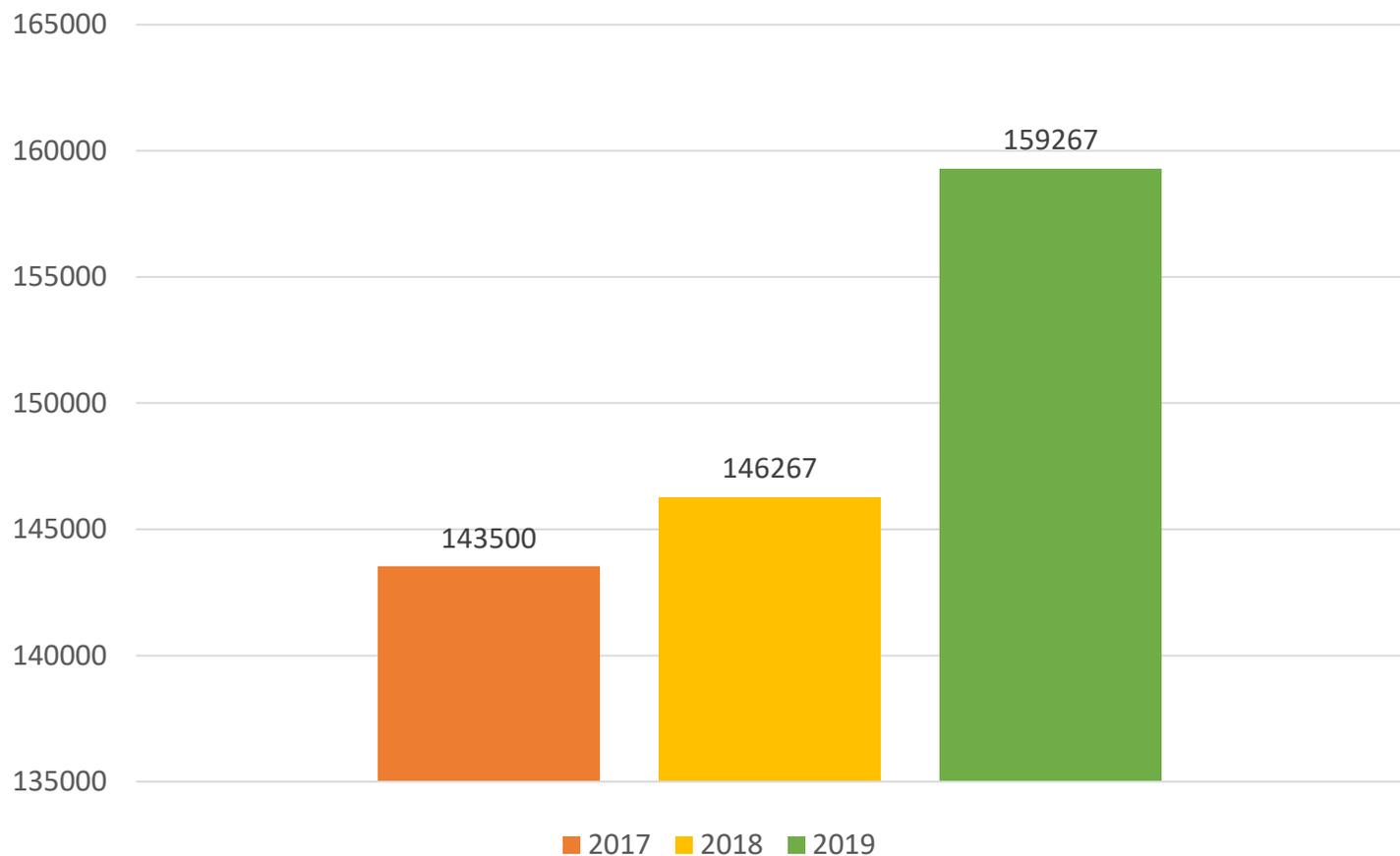
展品区域分布



HOTELEX 的展商及其展品来自全球116个国家和地区，中国内地以华东、华南、华北、东北四个区域为主，港澳台及其他国家和地区产品占展品总数的42.37%。HOTELEX的国际化程度持续提高，作为国内外酒店用品及餐饮行业进出口贸易基地的地位更加稳固。



观众三年数量比较



有遍及世界各地酒店及餐饮行业、咖啡、冰淇淋及烘焙行业、酒吧会所、商超零售业等行业的专业买家、经销商、代理商等共计159,267名专业观众参观展览会，同比增长了8.89%，专业观众分别来自全球123个国家和地区，其中7,502名海外观众，同比增长46.1%。



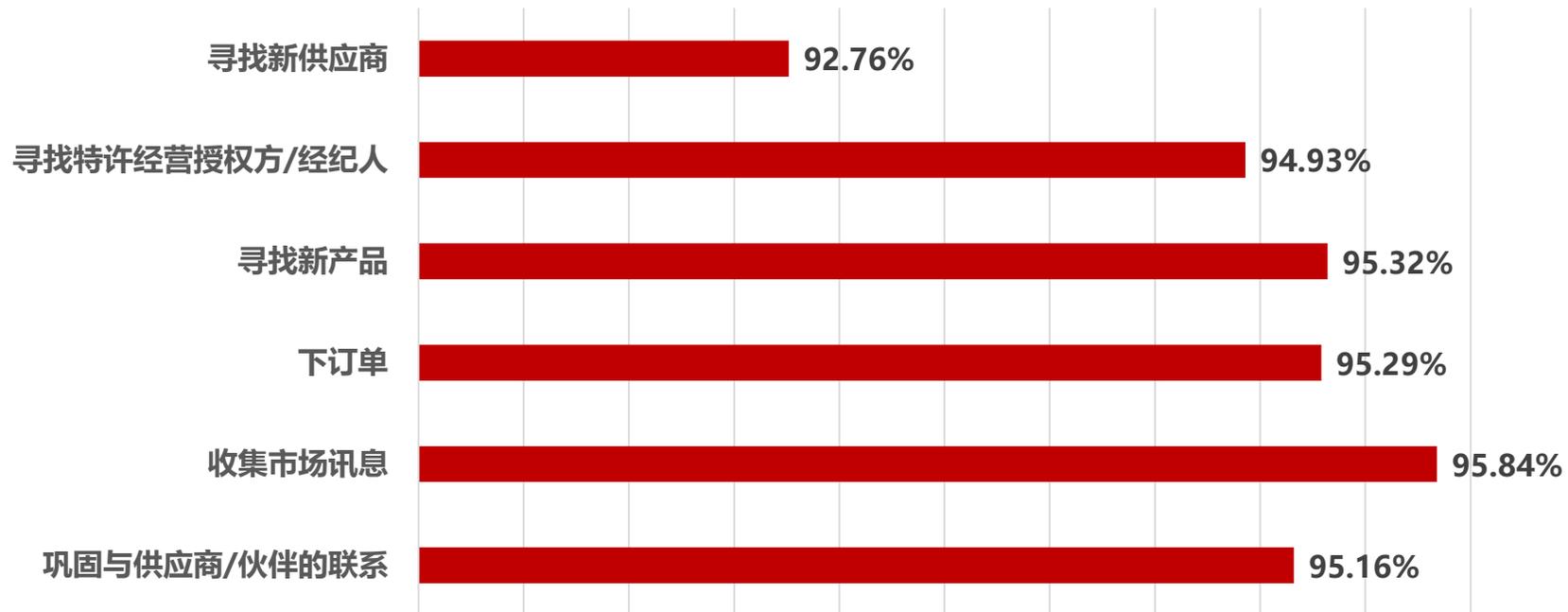


观众所属行业类型比例分布



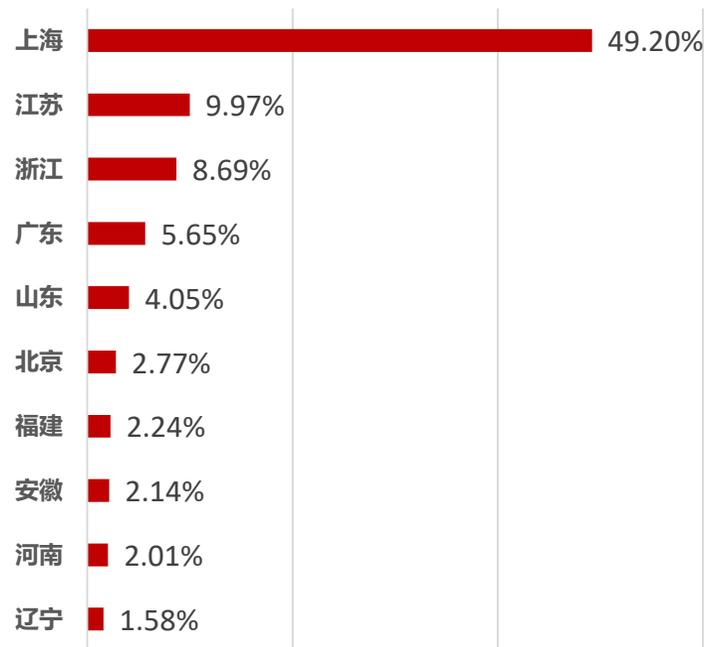


观众参观意向

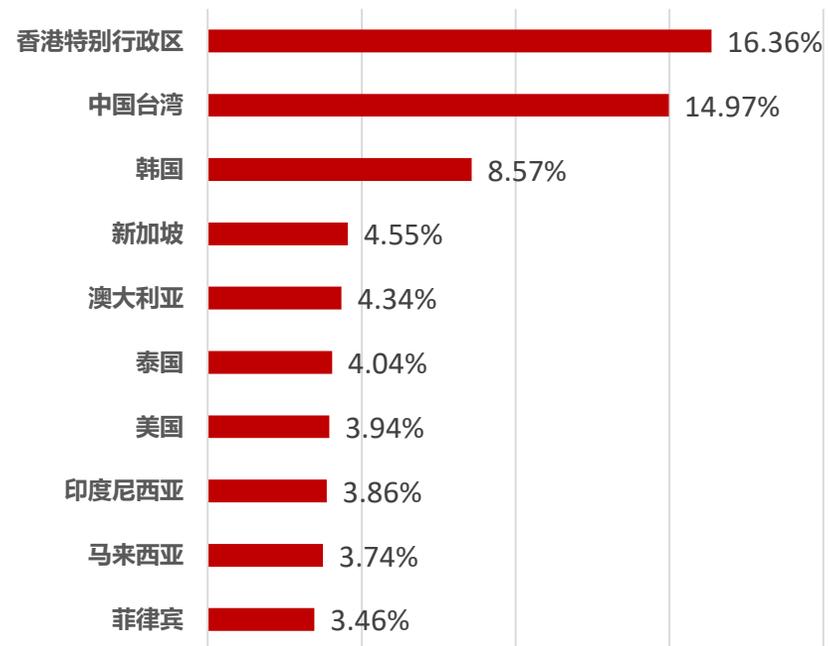




中国内地观众来源前十



港澳台及海外观众来源前十



观众入口

Visitor Entrance

7/1-7/3

Beijing

8/28-8/30

2019成都

Chengdu

9/25-9/27

2019青岛

Qingdao

11/12-11/14

Shanghai

12/12-12/14

2019广州

Guangzhou

29-4/1

请扫描刷卡后
入场
谢谢配合

Please Scan
Your Badge

观众填表台
请扫描换胸卡入场

7/1-7/3

Beijing

8/28-8/30

2019成都

Chengdu

9/25-9/27

2019青岛

Qingdao

11/12-11/14

Shanghai

12/12-12/14

2019广州

Guangzhou

29-4/1

HOTELEX
Shanghai
酒店展一期

PART THREE

参展寄语

上海金城制冷设备有限公司

易明梅 总经理

HOTELEX 展会规模不断扩大，现场井然有序，国内外厂商多元化，展品丰富，极大程度的增进了品牌的知名度与曝光率，对于公司销售具备实质效应！KINGDOM金城制冷在此祝愿HOTELEX蓬勃发展，永攀高峰，让我们一起携手共创佳绩，共享未来！

大正集团

潘君飞 总裁

作为国内酒店用品行业展会的翘楚，HOTELEX为广大展商，特别是咖啡行业品牌提供了全面的展示平台，相关企业可以多层次、全方位展现品牌形象与重磅产品。同时感谢博华周到的服务，让众多咖啡品牌在展会上齐聚一堂，探讨行业发展的资讯与动态，进行思想的碰撞与交流。大正集团立志打造华人咖啡文化，愿大正与博华携手，让华人咖啡迸发新生命，迎来华人咖啡辉煌时代。

浙江楠宋瓷业有限公司

郑一利 总经理

感谢HOTELEX带来的每年一次盛会！这几年，HOTELEX越办越精彩，不断提升的创新服务理念，让我们感受到了不一样的参展体验，这不仅仅是一场展会，更是酒店用品文化的传递。楠宋自成立以来，每年都如期参加HOTELEX展，十多年与之共同成长，如今更希望与HOTELEX携手并进，共创佳绩！期待明年相聚！

美乐家咖啡（上海）有限公司

张拜伦 中国区总经理

很高兴能继续参加HOTELEX。这次展会我们陈列了Melitta家族的全系列产品，体现我们在提供全套咖啡解决方案方面的硬实力。客人们不仅能近距离接触古董级滤杯，穿越百年深入了解Melitta文化和历史，还能欣赏即将上市的曼联联名款产品。感谢博华提供了这样一个专业的平台，让更多人认识Melitta、走近Melitta。期待今后的合作，愿HOTELEX越做越好。

青岛科博制冷设备有限公司

Emanuele Manenti 亚太区市场销售总监

自HOTELEX举办二十八届以来，成就了万千企业的梦想，打造了国际一流的行业展示平台。在这里我们充分展示出了产品品牌和团队品牌的魅力，也结识了更多的合作客户。参展多届，每一届都是收获满满。今后EasyBest也将一如既往的支HOTELEX，期望HOTELEX越办越好，让我们一起成长，共创辉煌。

江西恒顶食品有限公司

席国华 总经理

博华公司作为国内领先的商贸展会主办机构，为来自世界各地的参展商和买家提供高素质的客户体验。恒顶公司每年要参加博华公司的系列展会5-6个，通过系列展会，公司产品得到了全方位推广，同时展示了恒顶公司良好的企业形象。博华公司有着行业内最专业的展会运营团队，今后，恒顶将继续与博华，与HOTELEX携手并进，祝愿HOTELEX越办越精彩。

佳禾食品工业股份有限公司

尤志谦 市场总监&董事长特别助理

我们非常感谢HOTELEX提供了此次展会交流的平台，是我们行业内的盛大聚会，我们不仅从产品到应用，全方位、多层次的展示我们的品牌形象，还与同行一同探讨产品流行新资讯，行业发展新方向。此次展会精彩纷呈，接下来我们将不断努力，与时俱进，致力于为行业内带来更好的产品，提供更多的解决方案。我们在今后也将继续与HOTELEX携手并进，共同创造新精彩，谱写发展新篇章！



(现场随访，排名不分先后)

Hall ET5
会议论坛
贵宾休
Forum A & VIP Lounge

2019餐饮供应链高峰论坛
2019春日饮品峰会
2019餐饮春季高峰论坛

2019中央厨房建设与发展高峰论坛
2019中国新烘焙影响力峰会
2019餐饮设计高峰论坛

2019年4月1日-3日

HOTELEX
Shanghai
酒店展一期

PART FOUR
论坛报告

2019 餐饮供应链高峰论坛

主办单位：餐饮老板内参、上海博华国际展览有限公司

10:00-12:30 / 向上 溯源

【开幕词】 供应链定成败

【重磅发布】 2019中国餐饮供应链类数据报告
谭野 / 餐饮老板内参创始人、首席战略官
周峰 / 美菜网采购体系副总裁

【大咖发声】 餐饮业的下半场之争，如何用科技为供应链赋能
李德建 / 重庆德庄实业（集团）有限公司董事长

【主题分享】 用供应链破解中国餐饮规模误区 程刚 / 又乐商城创始人

13:30-17:30 / 向下 聚焦

【战略发布】 “传”动供应链 “开”启新零售 / 新零售云中台 发布会
张传开 / 鼎捷软件新零售事业部 总经理

【品牌分享1】 效率+口味：餐饮品牌如何“向上”要食材？
徐明哲 / 杨国福麻辣烫副总经理

【品牌分享2】 连锁巨头绝味，如何用供应链赋能拓店？
陆刚 / 绝味食品上海绝配柔性供应链副总

【品牌分享3】 连接共享——餐企食材供应链的共赢方式
徐名彪 / 合纵文化供应系统总裁

【圆桌论坛】 道哥下午茶 供应链的“提效”革命：打造餐饮新生态
主持人：餐饮老板内参主笔 道哥
嘉宾：论坛分享嘉宾
鼎捷软件流通事业部总经理 干莉



以《供应链——餐饮下一个决胜局》为主题的供应链专业论坛，由餐饮老板内参、上海博华国际展览有限公司共同主办。得供应链者得市场，论坛深深扒了4个品牌，涵盖火锅、麻辣烫、卤味、音乐酒馆四个品类，加起来的门店总数近1.7万，供应链自建者有，与第三方合作的也有。德庄的供应链系统中，科技的力量随处可见；杨国福麻辣烫的门店已经有5500多家；在绝味食品的第11个年头，它有了10000家门店；音乐酒馆胡桃里，将合作打造供应链，4年扩张到400+店，这4个品牌的掌舵人将齐聚上海HOTELEX,探寻餐饮供应链的能量密钥。

2019 春日饮品峰会

主办单位：咖门、上海博华国际展览有限公司

主题：饮领聚变

- 10:05-10:30** 咖啡行业的中场战事 张洪基 / 连咖啡 联合创始人
- 10:30-10:55** 技术提升效率，快乐柠檬的智慧门店实践
张妙苓 / 快乐柠檬 营运长
- 11:00-11:25** 茶饮红海如何突围干店 单卫钧 / 沪上阿姨 创始人
- 11:30-11:55** 2019 饮品行业微观数据发布
- 13:30-14:00** 三大茶类的研发系统论 罗军 / 国茶实验室 创始人
- 14:00-14:20** 消费升级时代，精品咖啡的升级路径 王骏挑 / 鹰集咖啡 创始人
- 14:20-14:45** 品牌孵化与复合店场景打造 张子骅 / 彼此的茶 创始人
- 14:45-15:05** 茶饮进化 谭智文 / R&B巡茶 创始人
- 15:05-15:30** 张胜斌 / 奈雪の茶 研发总监
- 15:30-16:00** 如何在新式茶饮中脱颖而出 邱茂庭 / 鹿角巷 创始人
- 16:00-17:00** 论坛对话：《茶饮VS咖啡2019年必有一战？》
国茶实验室创始人 罗军
奈雪の茶研发总监 张胜斌
茶颜悦色研发总监 杨洪广
煮業研发总监 陈鹏毅



“2019 春日饮品峰会”以嘉宾主题分享、行业论坛对话、饮品数据发布为主。连咖啡、快乐柠檬、沪上阿姨、巡茶、奈雪の茶等相关创始人及其管理者到现场做经营分享，咖啡 VS 茶饮，总有一款能 get 到你的饮品运营新思路！

首席赞助商

BASE
和菓 / 大木预拌粉

2019 餐饮春季高峰论坛

主办单位：职业餐饮网、上海博华国际展览有限公司

上午场 / 餐饮创新突围

- 09:25-09:55 地方小吃的全国发展模式 **楚连胜 / 小杨生煎董事总经理**
- 10:00-10:30 中国街巷美食的发展机遇 **罗杰 / 红料理创始人**
- 10:30-11:00 地方餐饮品牌定位关键点 **李广宇 / 罗盘定位**
- 11:00-11:30 传统餐饮如何通过创新突围 **林盛智 / 一茶一坐 副董事长**
- 11:30-12:00 关于餐饮可持续经营的原点思考
乔为 / 职业餐饮网联合创始人
- 12:00-12:20 职业餐饮网-2019年5亿元培训补贴计划发布会

下午场 / 餐饮新势力

- 13:30-14:00 未来五年，餐饮机会在小吃消费升级
袁泽陆 / 夸父炸串集团创始人
- 14:00-14:30 外卖单品品牌模式打造 **刘飞 / 猛男炒饭创始人**
- 14:30-15:00 新茶饮创新方向 **邱茂庭 / 鹿角巷创始人**
- 15:00-15:30 外卖经营的关键点 **刘剑 / 糯雅芳粥创始人**
- 15:30-16:00 传统菜品单品化模式打造 **计云思 / 亲爱的锅包YOU创始人**
- 16:00-17:00 圆桌论坛《面对未来，餐企如何创新经营？》
主持：职业餐饮网CMO 王春玲
嘉宾：遇花溪米粉创始人 沈瑜
小蛮椒麻辣烫创始人 郭博楠
酱样儿创始人 姜毅
孙尚香汤包创始人 孙华靖
芙蓉树下创始人 贾国金



由职业餐饮网联合上海博华国际展览有限公司共同举办，为展中会，40+餐饮大咖将从传统餐饮创新、地方餐饮突围、小吃崛起、品类差异化、新茶饮、外卖等方面作为切入点，与现场1000+餐饮企业家一同探讨了2019年餐饮破局之路！集结了职业餐饮网联合创始人乔为，避风塘、一茶一坐、小杨生煎的相关负责人及鹿角巷创始人邱茂庭的2019餐饮春季高峰论坛，为餐饮界新势力增添了别样的行业风采，下一个创新突围如何把握，跟随他们势在必得！

2019 中央厨房建设与发展高峰论坛

主办单位：众联（中国）中央厨房研究院、红餐、
上海博华国际展览有限公司

协办单位：深圳餐北斗供应链管理有限公司

上午

《中国中央厨房的发展与数据分析》

冯恩援 中国烹饪协会副会长

《日本中央厨房的发展与课题及新料理系统下的食品连锁化》

川口靖夫 日本医疗福祉中央厨房协会副代表理事
HumanFood Management 代表

《中央厨房与中小型餐企的关系》

黄晓波 深圳餐北斗供应链管理有限公司CEO

《如何运用软件系统支持中央厨房标准化生产及管理》

毕李明 加拿大注册营养师，人类营养学硕士，
国际膳食服务顾问协会国际理事及亚太中国区会长

下午

《中央厨房产业园区建设的路径与关键步骤》

桑建 华夏幸福食品产业集群产业服务总经理

圆桌论坛

★ 论坛主题：中央厨房对未来中国餐饮产业的影响

柴磊 粮全其美 / 创始人
张彪 吉祥馄饨 / 董事长
杨国福 杨国福麻辣烫 / 创始人
史远 极十咨询 / 创始人
游忠旺 赤坂亭 / 董事长
陈洪波 红餐网 / 创始人
冯德和 众联中央厨房研究院 / 院长



由众联（中国）中央厨房研究院、红餐网、上海博华国际展览有限公司主办的2019中央厨房建设与发展高峰论坛。为打通全产业链、解决餐饮痛点、实现资源共享，本次论坛特邀烹饪行业、食品行业、供应链平台、海内外资深人士与400余餐饮同仁共聚一堂，对中央厨房建设规划、运营管理、菜品研发、盈利模式等备受关注的话题进行深入探讨。

2019 餐饮设计高峰论坛

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

设计大咖讲坛

10:00-11:00 《空间设计如何为餐饮品牌赋能》
范日桥 / 上瑞元筑设计有限公司创始合伙人 / 设计总监

11:00-12:00 《餐饮空间的发展趋势》
刘道华 / LDH刘道华建筑设计事务所创始人 / 创意总监

设计先锋论坛

13:30-13:50 《六个餐饮的裂变全案策划》
姚哲 / 合众合创始人、首席连锁餐饮战略规划师

13:50-14:10 《网红连锁设计秘籍》
Johnny / 亚洲吃面公司联合创始人品牌中心总经理、
品牌创意总监

14:10-14:30 《怎么样让顾客莫名其妙爱上你的餐厅》
张小草 / 九月生创始人、创意总监

14:30-14:50 《如何提升餐饮品牌的消费体验感》
李晓 / 汤姆马克创始人、资深餐饮品牌顾问

14:50-15:10 《品牌设计如何促进门店效率》
胡子然 / ZIRAN子然设计创始人

15:10-15:30 《如何玩转团餐》 / 霍庆涛 / 叁上叁空间设计合伙人

15:30-15:50 《如何在拥挤的中餐时代做一个品牌的地头蛇》
马骑 / 马骑餐饮研习舍创始人

15:50-16:10 《可怕的餐饮品牌：无处不在的品牌体验设计》
徐思宇 / 麦设计合伙人

16:10-16:30 《城市地标餐厅打造指南》
高峰 / 北京成就辉煌设计顾问事务所、成就设计合伙人



由上海博华国际展览有限公司与合众合餐饮全案主办，餐创营、餐饮老板内参、上瑞元筑、LDH刘道华建筑设计、叁上叁、亚洲吃面公司、汤姆马克、ZIRAN子然设计、九月生、马骑餐饮研习社、麦设计、成就设计等12家公司协办的“餐饮策划设计驱动力大会”成功召开，台上累计为1000+餐饮品牌服务的11位演讲嘉宾，论坛通过餐饮设计、创意、转化等各方面议题的独特感悟与深入思考，艺术与商业价值兼具的有趣案例，不同观点的激烈碰撞交流，带来的不仅是现场的视听盛宴更是值得餐饮人不断学习思考的干货宝典。

2019 中国新烘焙影响力峰会

主办单位：全球烘焙指南、上海博华国际展览有限公司

支持单位：世界面包大师团（中国）、掌温烘焙商学院

- 09:40-10:10** 欧洲流行产品趋势 Sylvain Herviaux / 法国MOF
- 10:10-11:10** 亚洲流行产品情报分析 藤本谦二郎 / 不二制油研发部总监
- 11:10-11:50** 中国餐饮报告《2018年白皮书》解读——轻食大数据解析
吴尚芸 / 美团点评餐饮策略营销部南大区经理
- 11:50-12:00** 寻找匠心守护者——全球烘焙指南荣耀导师团活动发布
全球烘焙指南荣耀导师团
- 13:30-14:10** 抖音的商业玩法 张金城 / 开域集团视频事业部总经理
- 14:10-14:30** 软欧+茶饮的时代担当 张坤 / 乐乐茶创始人
- 14:30-14:50** 私房神话下的专业功夫 李佳艺 / 贵州核桃妈妈食品有限公司创始人
- 14:50-15:30** 日式面包酵种发展史 伊藤雅大
株式会社爱工会制作所营业管理部研究室技术负责人
44年从事面包产品应用研发，被誉为日本的鲁邦之父
- 15:30-16:10** IP助力网红烘焙进阶攻略
包森森 / 艾影（上海）商贸有限公司授权部总监
- 16:10-16:50** 新市场环境下的品牌该怎么做？
姚哲 / 合众合创始人 / 首席连锁餐饮战略规划师



由全球烘焙指南、上海博华国际展览有限公司主办，面包大师团（中国）和掌温烘焙商学院支持的“2019中国新烘焙影响力峰会”成功举办。论坛围绕烘焙业新趋势、新格局邀请到了海内外烘焙业资深人士与现场500余烘焙人共聚一堂，一起分享经验、寻求解决行业痛点的出路、挖掘有创造力的新观点。在“2019中国新烘焙影响力峰会”上，众多知名面包匠人、品牌创始人、投资人为烘焙人带来了一场毫无保留的头脑风暴。创新产品于市场之前，树立品牌于风浪之后。把握烘焙业的潮流、走红、创业、私房和品牌规律，看今朝风云人物如何叱咤商场。

发现剧场：咖啡馆主心得分享

咖啡行业名人大咖谈咖论道

作为咖啡节的保留节目，“发现剧场 - 咖啡馆主心得分享会”也将如期上演。主办方请来了业内呼声高、人气旺的36家咖啡店主理人，连续4天时间，超过30场来自咖啡名人对咖啡领域的思考，一场包含干货和激情的密集知识轰炸！

部分日程：

4月1日

主题：洋腔洋调话咖啡
国际范的咖啡节？听听海外大咖怎么说！
10:30-11:00

《The trend in World Brewers Cup》
Tetsu Kasuya@Philocoffea
11:00-11:30

《近年日本及亚洲各国精品咖啡的趋势》
YASUO SUZUKI@TRUNK COFFEE
11:30-12:00

《Sustainability: The Future of Coffee持续性：咖啡的未来》
Jim Lee李美傑@Ocean Grounds Coffee Roasters

主题：形·态
经营管理、跨界、风格、异业等模式探讨
13:30-14:00

《咖啡的跨界空间运营》
杜颖喆@MO+ Café
14:00-14:30

《降成本+增盈利+保质量》
郑松茂@质馆咖啡
14:30-15:00

《SYMBOL COFFEE 跨界新玩法》
程佳@SYMBOL COFFEE 信步咖啡
15:00-15:30

《咖啡馆的品牌化运营》
欧祖华Gary Au@Urban Coffee Roaster
15:30-16:00

《换一个思路谈谈产品对产值和翻台率的影响》
董萌@vanilla cafe香草咖啡
16:00-16:30





上海国际咖啡美食文化节
SHANGHAI COFFEE & FOODIE FESTIVAL



PART FIVE

活动报告



2019意大利披萨世界大赛中国区选拔赛以及意面制作秀

冠军：王晓伟

亚军：张志伟

季军：陈艳

选手及观众来源：披萨店、西餐厅、连锁餐厅、餐饮管理公司、食品经销商、披萨设备供应商

本次大赛由上海博华国际展览有限公司和意大利大赛组委会强强联手，共同举办，并得到了业内诸多企业及品牌的赞助。

大赛现场来自世界各地的披萨师组成，经过激烈角逐，冠军由王晓伟获得。他制作的披萨获得了评委一致好评。他将赢得由大赛组委会提供的前往意大利的往返机票，代表中国前往世界舞台，与来自全球的披萨大师们同场竞技。

主办单位：《意大利披萨与意面》杂志
上海博华国际展览有限公司

协办单位：Invernizzi集团

赞助商 / Sponsor



2019上海国际披萨大师赛

冠军：刘晗

亚军：何其聪

季军：赖尔毫

选手及观众来源：连锁餐饮、星级酒店、餐饮公司、烘焙店、西餐厅、咖啡店、披萨店

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，是国内顶级披萨竞技赛事。大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。

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学院

赞助商 / Sponsor



2019 HOTELEX “明日之星” 厨师大赛

团体赛-华东赛区

冠军：上海市振华外经职业技术学校
亚军：上海工商职业技术学院PICH餐旅学院
季军：上海师范大学旅游学院
最佳技术奖：青岛烹饪职业学校
最佳创意奖：杭州第一技师学院

团体赛-总决赛

冠军：上海市振华外经职业技术学校
亚军：广州市旅游商务职业学校
季军：重庆商务高级技工学校
最佳技术奖：云时节西餐厅
最佳创意奖：青岛烹饪职业学校

精英赛

冠军：朱晓明
亚军：朱永华
季军：刘崇聪 王明飞 陈朋
精英赛之星：张秋平 孙建军

团体赛：

主办单位：上海博华国际展览有限公司、中国烹饪协会

精英赛：

主办单位：上海博华国际展览有限公司、上海升味品牌管理有限公司、上海海菁会、上海亨味文化传播有限公司、中国饭店协会酒店星厨委

选手及观众来源：中国烹饪协会、西餐院校

由上海博华国际展览有限公司主办的HOTELEX “明日之星” 厨师大赛在新赛季里，保留了原有的团体赛，继续为广大在校青年厨师提供交流与学习的平台。同时主办方又与星厨委强强联手，再次提高赛事专业度与趣味性，全面推出星级大厨精英赛(邀请全国范围内的4-5星级酒店总厨级别专业厨师参与PK) 以及最引人入胜的大师表演。本次大赛旨在打造成“青年厨师界的博古斯厨艺奥运会”。

HOTELEX“明日之星”厨师大赛旨在打造成全国餐饮行业内权威的高校厨艺评定与展示平台，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，对高校学员做出专业、多层次的综合评定，评选出业界认可、具有权威资质的“明日之星烹饪大师”，为未来大厨们提供秀出自己绝技的平台。同时，为厨房设备厂商、食材供应商发现餐饮行业的潜在专业人才，展现现代科技在烹饪技艺中的应用，为旅游饭店及餐饮企业储备新鲜血液，与时俱进地提升菜肴的创新进程。



2019世界咖啡师大赛中国区总决赛

第一名：孙磊

第二名：潘玮

第三名：唐彬彬

第四名：涂岳华

第五名：赵彬

第六名：张嘉蔚

主办单位：上海博华国际展览有限公司

授权单位：World Coffee Events

选手及观众来源：咖啡馆工作人员、咖啡爱好者、专业选手

世界咖啡师大赛中国区选拔赛授权于世界咖啡师竞赛(WBC)，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，享有“咖啡奥林匹克”的美誉。其旨在发现和引导咖啡潮流、传播咖啡文化，为全球的咖啡师提供一个表演、竞技和交流的平台。赛事由上海博华国际展览有限公司于2003年引入中国后，着重突出咖啡的制作环节和技术，并一直致力于弘扬中国咖啡文化理念和事业。



战略合作伙伴 / Strategic Partners



赞助商 / Sponsor



2019世界拉花艺术大赛中国区总决赛

第一名：刘国强

第二名：梁凡

第三名：卢道强

第四名：黄凯

第五名：张元一

第六名：斯恩林

主办单位：上海博华国际展览有限公司

授权单位：World Coffee Events

选手及观众来源：咖啡馆、咖啡爱好者、专业选手

World Latte Art Championship世界拉花艺术大赛是由世界咖啡与活动先驱-WCE (World Coffee Events)基于推广精品咖啡以及基于精品咖啡发起的专业咖啡大赛。LATTE ART是继WBC后掀起第二波咖啡竞技狂潮，是世界第二大赛事，是咖啡拉花艺术的最高级别专业赛事。



战略合作伙伴 / Strategic Partners



赞助商 / Sponsor



第六届上海国际潮流饮品创意制作大赛总决赛

冠军：禹博川

亚军：商宏

季军：萧又瑄

主办单位：上海博华国际展览有限公司

选手及观众来源：连锁餐饮、饮品店、咖啡店、茶餐厅、饮品原料制造商、专业合作学院

作为饮品行业产业链的风向标，第六届上海国际潮流饮品创意制作大赛又一次为展商、评委、选手和专业观众献上了一场专业性与参与性高度融合的行业交流盛典。本赛季共开设了五站分区赛，每个赛区的前三名代表该赛区参加2019年4月1-4日在上海国际酒店及餐饮业博览会上举办的全国总决赛。随着越来越强大的专业背景和精彩的现场挑战，潮流饮品大赛以其独有的形式影响并推动着饮品市场的前行。



赞助商 / Sponsor



2019世界咖啡杯测大赛中国区总决赛

第一名：胡光磊

第二名：高夺

第三名：马原伊

第四名：彭近洋

主办单位：上海博华国际展览有限公司

授权单位：World Coffee Events

选手及观众来源：咖啡馆工作人员、咖啡爱好者、专业选手

世界咖啡杯测大赛中国区选拔赛作为全球咖啡专业赛事的授权单位上海博华国际展览有限公司一直在该领域承担了与国际咖啡赛事接轨的重要作用并将先进的咖啡文化传播到了国内。世界咖啡杯测大赛将对国内日渐成熟的咖啡市场带来一次盛大的冲击。无论是专业咖啡师的进阶训练，还是初学者的感官体验，从一定的意义上来说，世界咖啡杯测大赛能带来非常直观的推广深度



赞助商 / Sponsor



2019世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛

第一名：陈胜豪

第二名：陈燕捷

第三名：朱博蕪

第四名：徐业舜

第五名：徐浩铭

第六名：胡康玲

主办单位：上海博华国际展览有限公司

授权单位：World Coffee Events

选手及观众来源：专业选手、烘焙爱好者

世界咖啡烘焙大赛(WCRC)是由世界咖啡与活动的先驱世界咖啡赛事组委会WCE (World Coffee Events)基于推广精品咖啡发起的专业咖啡赛事，并于2013年首次在法国尼斯开幕。2015年，WCRC首次被引入中国，并在广州国际酒店用品博览会(HOTELEX GUANGZHOU 2015)上隆重开赛。此项赛事主要有三个板块：咖啡生豆的评级、设定指定咖啡豆的最优烘焙曲以及咖啡豆烘焙成品的品质，综合考察烘焙师的专业素质及能力。



赞助商 / Sponsor



2019第六届上海国际手工冰淇淋大师赛

第一名：郭宏武

第二名：姜杰

第三名：李琴

主办单位：上海博华国际展览有限公司

选手及观众来源：餐饮公司、冰淇淋店、西餐厅、咖啡店

上海博华国际展览有限公司设立上海国际手工冰淇淋大师赛，旨在推动冰淇淋行业发展。Gelato作为冰淇淋的一种形态，在意大利已经发展多年，近年来在国内市场已经有所突破，相较于普通冰淇淋Gelato拥有更低的脂肪含量及热量，更健康的冰淇淋更受到大众的喜爱。



赞助商 / Sponsor



第七届世界面包大赛中国队选拔赛-总决赛

冠军：田孝清

亚军：林业强

季军：刘欣

最佳人气奖：徐伟男

最佳日常面包奖：林业强

最佳营养健康面包奖：徐伟男

最佳三明治奖：田孝清

最佳牛角面包奖：庄琼芳

最佳辫子面包奖：尹强强

最佳国家特色面包奖：田孝清

最佳艺术面包奖：许南南

最佳有机面包奖：曹晓昌

最具有潜力助手奖：熊赳成

选手及观众来源：烘焙行业从业者，面包店，烘焙企业，培训机构等

“世界面包大赛 (Mondial du Pain) 始于2007年，由世界面包大使团 (Les Ambassadeur du Pain) 在法国创建，目前有60余个国家和地区参加，代表了各个国家及地区最高的面包烘焙水平，被称为面包界的“奥林匹克”。

为促进中国餐饮业烘焙技艺发展交融，挖掘餐饮业烘焙面点的市场潜力和优秀人才，经世界面包大使团认定，特举办“第七届世界面包大赛中国队选拔赛”，本次选拔赛共有13站比赛，近百位选手的参与，本站是最后一站总决赛，将选出代表中国队参赛的最终人选，参加2019年9月在法国南特举办的“第七届世界面包大赛”。



战略合作伙伴 / Strategic Partners



赞助商 / Sponsor



授权方：世界面包大使团

主办方：上海博华国际展览有限公司、世界面包大使团（中国）

协办方：曹继桐烘焙艺术馆、中焙师俱乐部、上海市现代食品职业技能培训中心

支持单位：壹度可可西点烘焙学院

2019CLW烘焙甜点精英赛

翻糖造型蛋糕组

- 第一名：梁玲
- 第二名：李纯
- 第三名：赵彬彬
- 优秀奖：华小雨、李发军、孙梦、王青

巧克力造型和巧克力糖果组

- 第一名：赵祥倍
- 第二名：程超
- 第三名：裴刘惠敏
- 优秀奖：陈仲明、赵程撒、胡晓烨、叶鑫杰、林杰

拉糖造型和大慕斯蛋糕组

- 第一名：刘福焕
- 第二名：周哲
- 第三名：温雅雯
- 优秀奖：张萍、赵培根、杨信庆、孙天瑞、姜丹莹

主办方： 上海博华国际展览有限公司
王森教育集团
CLW精英社
协办单位： FIPGC

选手及观众来源： 甜点从业者，爱好者；烘焙从业者，爱好者；甜点烘焙职业学校学生

FIPGC“世界烘焙、甜点&蛋糕大赛（中国区选拔赛）”是由甜点、冰激凌、巧克力联盟举办的比赛，面向全世界所有的国家。比赛内容包括：巧克力和夹馅巧克力造型、拉糖造型和慕斯蛋糕、翻糖造型和冰激凌甜点制作三大比赛项目。本次比赛包括实体操作和口味评测两大部分，每个项目的参赛选手需要独立完成这两类操作。中国区选拔赛每个项目选出一个冠军，由3个项目的冠军及一名教练代表中国队出征米兰。



2019第八届中国国际调酒大师赛总决赛暨亚洲调酒师全明星对抗赛

亚洲赛

冠军: 王毅

亚军: 黄嘉俊

季军: 李辰

花式组

冠军: 姚铭烁

亚军: 曹明智

季军: 李希彦

选手及观众来源: 酒吧、酒类爱好者、经销商

中国国际调酒大师赛 (China Master Bartender Competition, 简: CMBC) 是一项具备专业性和公正性的调酒师赛事。由全球知名策展公司亚洲博闻集团旗下-上海博华国际展览有限公司主办。拥有国内最权威的评委阵容。通过这一赛事, 培养和激励优秀的调酒师, 提升技能, 开拓眼界, 打造属于这个时代的调酒大师。同时也希望激发调酒师的灵感、了解品牌知识及历史背景, 更好的把比赛中收获的知识和经验带入到工作中, 服务消费者, 让烈酒文化在中国得到正能量的传播。

传统组

冠军: 王毅

亚军: 李辰

季军: 李志朋

主办单位: 上海博华国际展览有限公司

支持单位: 香港调酒师协会、上海互动调酒师俱乐部、

中国花式调酒发展委员会

赞助商 / Sponsor



2019上海国际咖啡美食文化节

咖啡店集中在N6馆和美食店集中于ET3馆，ET3馆还融合了当前最艺术、小资、文艺的餐饮美食店铺，将当红美食一网打尽，为观众打造为期4天，集品尝、体验、交流为一体的盛大咖啡美食集市，引爆全场！100+国内外精品咖啡馆集体亮相

今年，上海国际咖啡美食文化节（Shanghai Coffee & Foodie Festival）规模空前，4天集结来自俄罗斯、日本、韩国、意大利、澳大利亚等100+国内外尖端咖啡店，网红咖啡店% Arabica、Glitch、Philocoffea、Fritz、Amber Coffee Brewery、Bloom、Seesaw、质馆、芦田家等均在其中，产品从咖啡豆到挂耳包一应俱全，满足咖啡迷们的所有需求。



2019世界明星咖啡师表演秀

Emi Fukahori - 2018 世界手冲咖啡大赛 冠军

Rubens Gardelli - 2017 世界手冲咖啡大赛 冠军

Manos Mamakis - 2018 世界咖啡与烈酒大赛 前六名

Irvine Quek - 2018 世界咖啡拉花艺术大赛 冠军

Vladimir Nenashev - 2018 世界咖啡烘焙大赛 冠军



All-Star是一场汇聚世界咖啡冠军的表演秀，HOTELEX携手WCE邀请来自历届世界赛事的优秀咖啡师，在现场展示他们的高超技艺。这是一场世界级的精彩演绎，近距离亲眼观看，和明星咖啡师们互动，甚至能够亲自品尝这些明星咖啡师的作品。

主办单位：上海博华国际展览有限公司 World Coffee Events



2019中华节气菜大师SHOW

“中华节气菜”是指遵循春夏秋冬的时令变化规律，以“不时不食”、“阴阳平衡”、“五味调和”为核心理念，以养为目的，珍爱生命，尊重食材，以多样化的烹调技法，打造具有中国优秀饮食文化特色的菜式体系。打造中餐烹饪艺术的“国际化符号表达”。

2019年中国节气菜将以崭新的面貌——“2019中华节气菜大师SHOW”落地上海国际酒店及餐饮业博览会，为中华饮食文化历史上留下浓墨重彩的一笔。

2016年11月30日，中国民间“二十四节气”被正式列入联合国教科文组织“人类非物质文化遗产代表作名录”。一年后，由世界中餐业联合会主导的“中华节气菜”概念率先在北京发布，2018年5月29日，“中国华夏文化遗产基金会中华饮食文化专项基金”在京成立，同时，其重点项目——“中华节气菜”向全球首次推出。此基金为国内首创的饮食文化保护专项基金，其项目“中华节气菜”聘请国内外著名饮食文化专家、国际中餐名厨，传承发扬中国饮食文化、中餐烹饪艺术交流、推广，倡导中餐烹饪艺术理念与现代烹饪技术，推动中餐烹饪艺术与世界烹饪艺术接轨，引导非遗文化建立相关理论体系。

主办单位：世界中餐业联合会、上海博华国际展览有限公司

联合主办：益海嘉里餐饮发展

协办单位：上海市烹饪餐饮行业协会、浙江省餐饮行业协会、江苏省餐饮行业协会

承办单位：世界中餐业联合会国际中餐名厨专业委员会



赞助商 / Sponsor



2019艺术与科学厨房实验室

2017年我们做了一个开放式的西式厨房展现了酒店后厨整体的解决方案，
2018年我们做了一个餐厅展现了酒店后厨已经可以融入用餐区域。
2019年我们想做社会餐饮厨房设计的整体解决方案，带来的不仅是后厨与餐厅，更是36平米的模拟店铺场景。



赞助商 / Sponsor

U-STAR | GRISTA
广东旭星厨电设备有限公司

ARSLONGA
上海艺术

BIEDER
THE WINE CLASS TRAINING

WINE & MOTION
WINE DYNAMICS SYSTEM

PEUGEOT
标致

Cocktails
Mochine

KINGDOM
金城制冷

RATIONAL

EETSAN
威联

FRANKE

Electrolux

米嗅
ROAD TO THE FIELD

HOTELEX 之夜
觅乐颁奖盛典
MIRROR AWARD

HOTELEX 之夜
觅乐颁奖盛典
MIRROR AWARD

HOTELEX 之夜
觅乐颁奖盛典
MIRROR AWARD
HOTELX
Shanghai
酒店展一期

PART SIX

觅乐晚宴



2019年度“觅乐”金奖 帕瑟菲克投资有限公司

2019年4月1日，由上海博华国际展览有限公司主办的“‘启赋新生 传承突破’2019年觅乐晚宴”在上海新国际博览中心圆满举行。上海博华国际展览有限公司作为晚宴主办方与500位来自全国各地高星级酒店和餐饮企业的管理高层，400多位优质海内外展商代表以及多年共同并肩作战的合作伙伴共同见证了这场盛大聚会。

晚宴的主题为“启赋新生 传承突破”，聚焦过去这一年当中行业人在风雨路中的点点滴滴以及感人至深的巨大贡献，表彰那些为行业做出贡献的企业、团体及个人。本次晚宴共有14项大奖。包括倍受关注的2019年度“觅乐”特别贡献奖、2019年度“觅乐”金奖两项重量级大奖。

启赋新生，传承突破，站在新的历史起点，面对新的机遇和挑战，博华将和每一个会展人、酒店人、餐饮人一起砥砺前行、共筑新梦。

HOTELEX之夜·觅乐获奖名单

2019年度“觅乐”Top 10酒店餐饮最具影响力供应商

南侨食品集团（上海）股份有限公司
益海嘉里食品营销有限公司
上海和沁经贸有限公司
上海泛亚经贸有限公司
上海永艺工贸有限公司
上海昂升餐具有限公司
上海创绿餐饮设备有限公司
北京金米兰咖啡有限公司
佳禾食品工业股份有限公司
上海艺悠扬商贸有限公司

2019年度“觅乐”Top 10酒店餐饮启赋新生奖

英联斯特（广州）餐饮设备有限公司
德馨浓缩饮料（上海）有限公司
深圳市意利商贸有限公司
浙江欧琳生活健康科技有限公司
上海鲜翠食品有限公司
苏州科瑞森制冷科技有限公司
捷翔饮品（上海）有限公司
上海侨好贸易有限公司
张家港幸运金属工艺品有限公司
广州浩恩奉仕食品有限公司

2019年度“觅乐”Top 10酒店餐饮经典产品奖

温特豪德贸易（上海）有限公司
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.KG
三能器具（无锡）有限公司
美国勘宝
罗斯泰克（上海）国际贸易有限公司
美乐家咖啡（上海）有限公司
厦门璞真食品有限公司
江苏高淳陶瓷股份有限公司
广州蒸焗煮食品有限公司
上海峰焙贸易有限公司

2019年度“觅乐”Top10酒店餐饮行业精英奖

上海金城制冷设备有限公司
王森教育集团
浙江楠宋瓷业有限公司
卡比詹尼（中山）机械制造有限公司
鲜活果汁有限公司
广州大正集团有限公司
瑞仙贸易（上海）有限公司
伍氏（中国）有限公司
好璃奥（上海）商贸有限公司
福州开发区正点食品有限公司

2019年度“觅乐”Top 10酒店餐饮最具影响力品牌

慧而特（上海）餐饮设备有限公司
恒天然商贸（上海）有限公司
星崎冷热机械（上海）有限公司
伊莱克斯（中国）电器有限公司上海分公司
上海班什实业有限公司
大昌洋行（上海）有限公司
醴铎水晶贸易（上海）有限公司
迈科清洗科技（中山）有限公司
泰而勒食品机械贸易（上海）有限公司
东莞市堤亚摩贸易有限公司

2019年度“觅乐”Top 10酒店餐饮产品创新奖

麦隆咖啡销售有限公司
北京三元食品股份有限公司
上海夏之雪制冷设备有限公司
通匯家電有限公司
广州伽兴贸易有限公司
上海诚宇包装集团有限公司
深圳国创名厨商业设备制造有限公司
黄山水工茶业有限公司
靖江沃德包装设备制造有限公司
福建省武夷山嘉乐食品有限公司

2019年度“觅乐”食尚潮饮人气咖啡馆

Amber Coffee brewery
% Arabica
有容乃大
Glitch coffee&roaster
SOE
Seesaw
质馆咖啡
梦咖
芦田家咖啡研习社
乔克咖啡

2019年度“觅乐”食尚潮饮人气茶饮店

乐乐茶
喜茶
奈雪的茶
快乐柠檬
coco都可
桂源铺
喝嘛
星恬拾
水玉丸作
The pure

2019年度“觅乐”食尚潮饮人气餐厅

上海外滩茂悦大酒店-新大陆
东湖集团旗下瑞金洲际酒店-馨源楼
浦江荟餐饮集团
新荣记
捞王锅物料理
德庄火锅
小杨生煎
钢管厂五区小郡肝火锅串串香
杨国福麻辣烫
胡桃里音乐酒馆

2019年度“觅乐”最佳合作伙伴奖

World Coffee Events (WCE)
世界面包大使团
FIPGC
中焙师俱乐部
上海市现代食品职业技能培训中心
斯科茨曼制冰系统（上海）有限公司
Colombia Green Coffee Grower Association
魔渴咖啡
上海强安餐饮设备有限公司
法布芮（上海）食品贸易有限公司
山东澳博厨具商城有限公司
南京众联中央厨房研究院有限公司
餐饮老板内参
红餐
职业餐饮网
全球烘焙指南

2019年度“觅乐”行业先锋奖

吴亚莲 罗明中 朋福东 陈倩雯 赖威宏 金众磊
Neil Wong 罗时贤 张文娇 叶卫 钱以斌

2019年度“觅乐”特别贡献奖

杭州味全食品有限公司 高达食品设备有限公司

2019年度“觅乐”金奖

帕瑟菲克投资有限公司

2020年
3月29日-4月1日 上海新国际博览中心

明年再见!



HOTELEX[®]
Shanghai
酒店展一期

