

TOUR SM-ALLS
SHANGHAI
上海旅游产业博览会

HOTELEX[®]
Shanghai
上海酒店及餐饮业博览会

30th HOTELEX



第三十届上海国际酒店及餐饮业博览会

同期举办：2021 SFE 上海国际连锁加盟展览会 | 2021 上海国际咖啡美食文化节

展·后·报·告

2021年3月29日-4月1日

浦西·虹桥@国家会展中心
(崧泽大道333号)

展会概况

第三十届上海国际酒店及餐饮博览会（HOTELEX Shanghai）于2021年3月29日-4月1日在国家会展中心（上海）成功举办。本届展会同时也是由上海市文化和旅游局主办的“十四五”期间将重点打造的三大名片性活动之一——首届上海旅游博览会的重要组成部分，以40万平方米的规模创造了餐饮展览史上新的里程碑。展会收获了211,962位专业观众的参观和商贸洽谈，较2019年增长33%，有2,717名来自103个国家和地区的海外观众。展商数量2875家，较2019年增长12%，产品展示板块由原来的9大板块升级到12板块及7大特色专区。酒店与餐饮产业整个供应链全面覆盖，实现了更加全面、高效的展示效果。



211,962
名专业观众

46
场专业活动

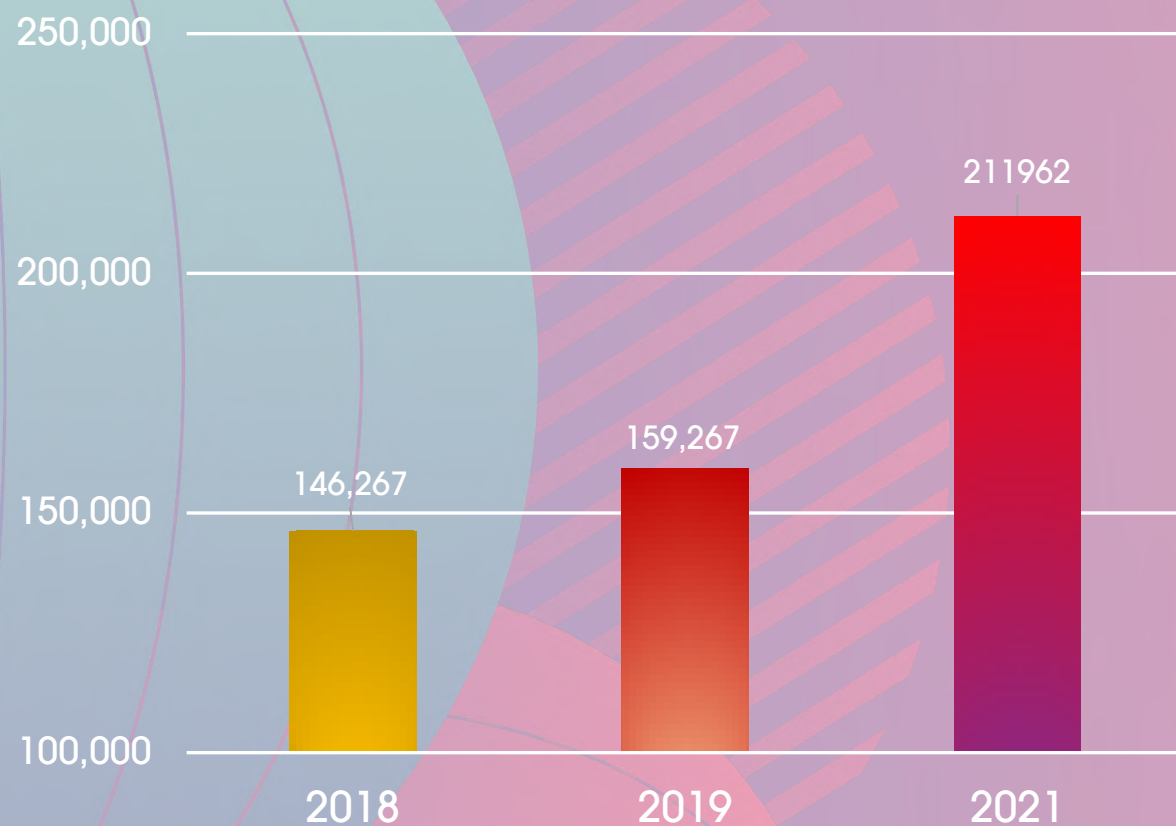
2,875
家优质展商

400,000
平方米展出面积



观众分析

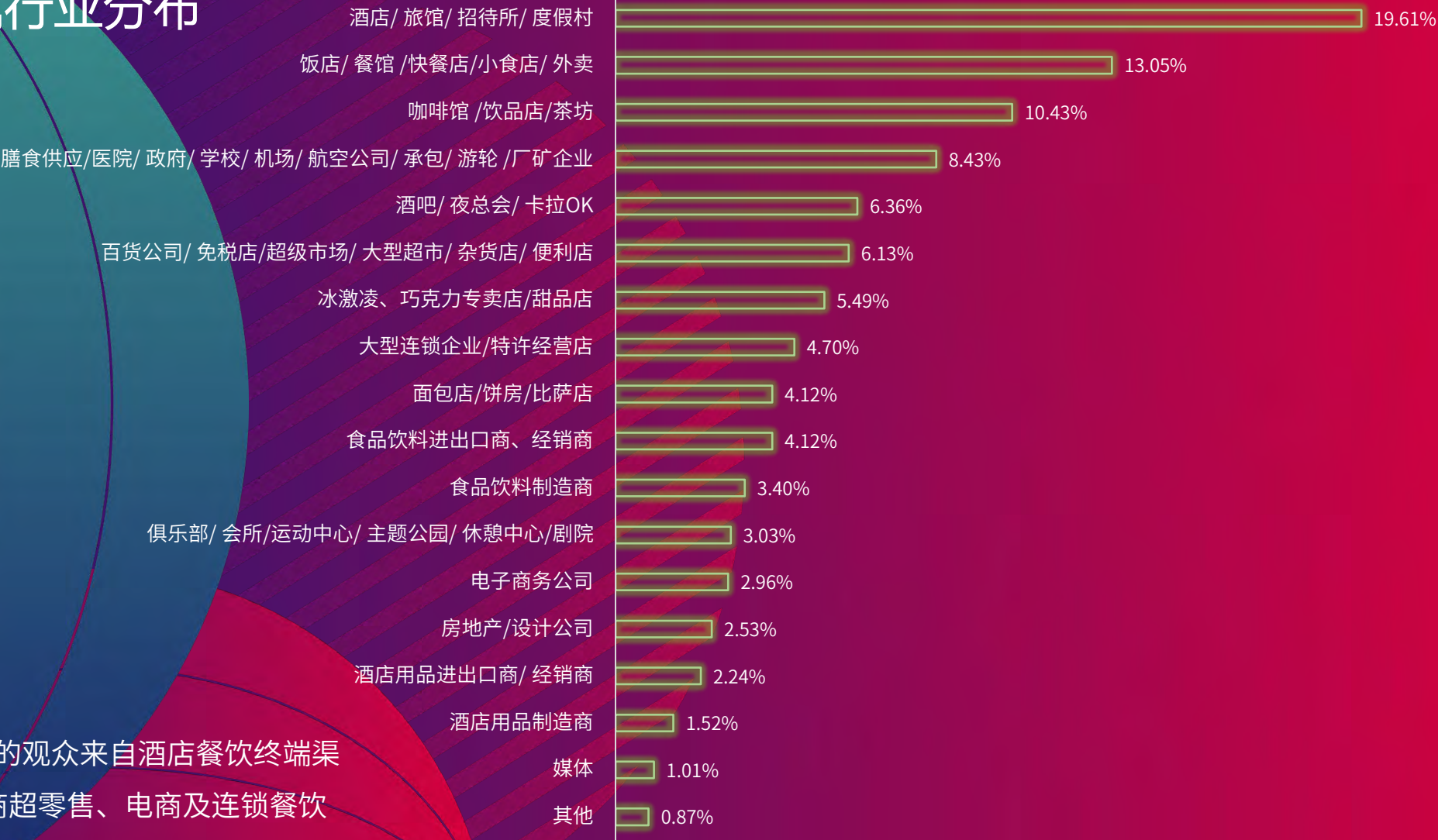
观众数量三年对比



本届展会随着展出面积的大幅增加，展品品类的扩容及活动的升级，吸引到更多的酒店、餐饮行业专业买家到场采购交流、观众人数首次突破200,000大关，达到211,962名。较上届展会增幅达到33%。



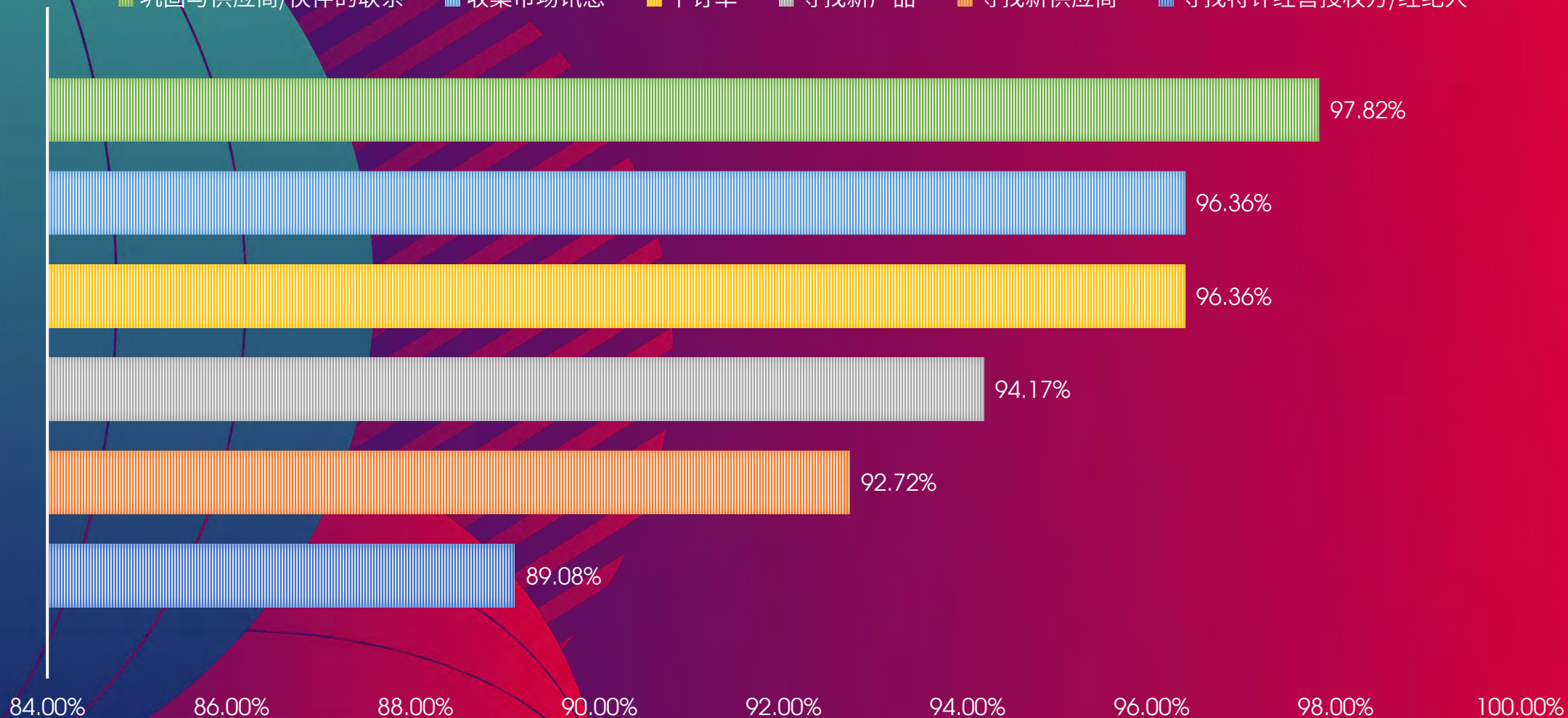
观众所属行业分布



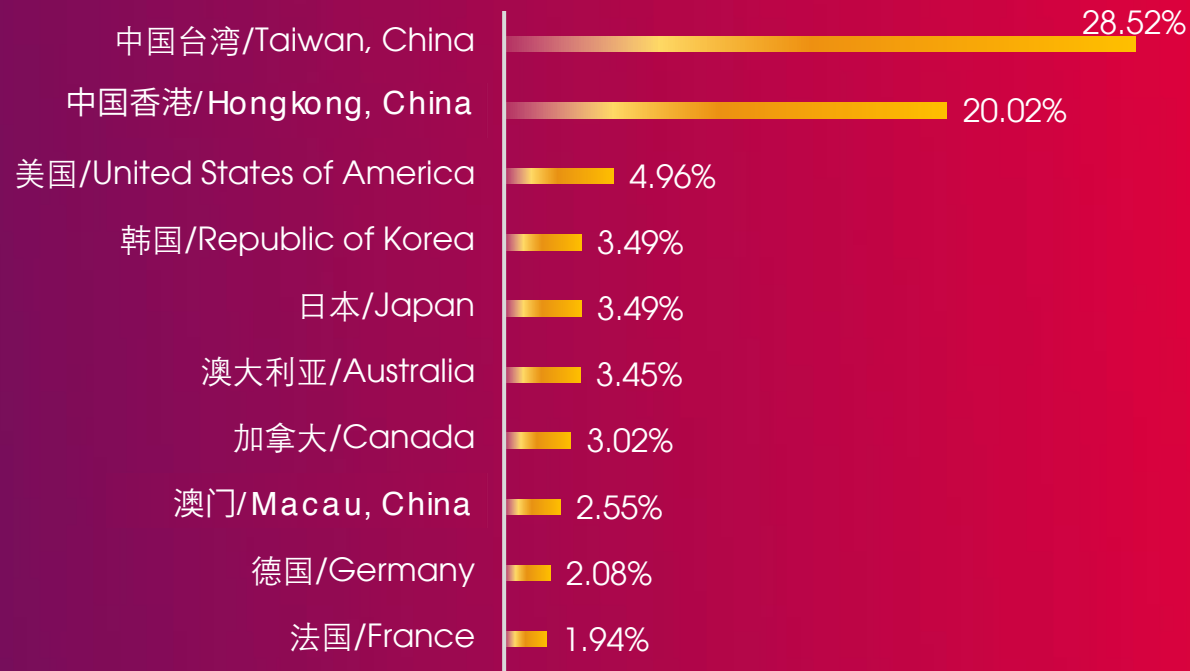
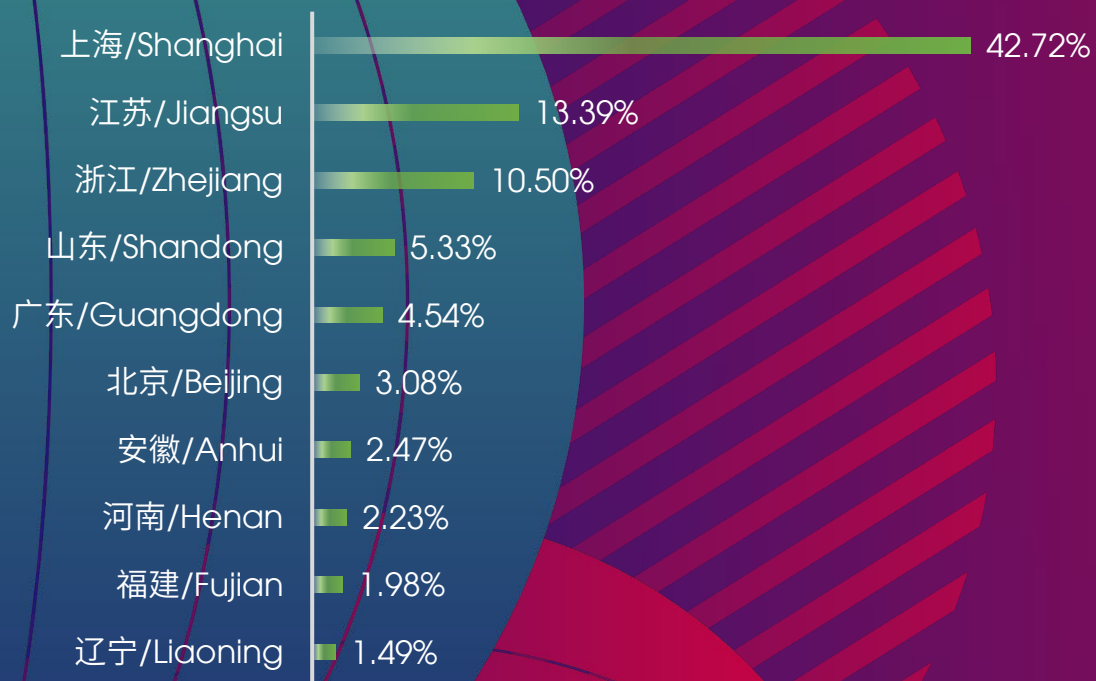
超过81%的观众来自酒店餐饮终端渠道，其中来自商超零售、电商及连锁餐饮的观众比例均比上届有所增加

观众参观目的达成度

■ 巩固与供应商/伙伴的联系 ■ 收集市场讯息 ■ 下订单 ■ 寻找新产品 ■ 寻找新供应商 ■ 寻找特许经营授权方/经纪人



观众区域分布

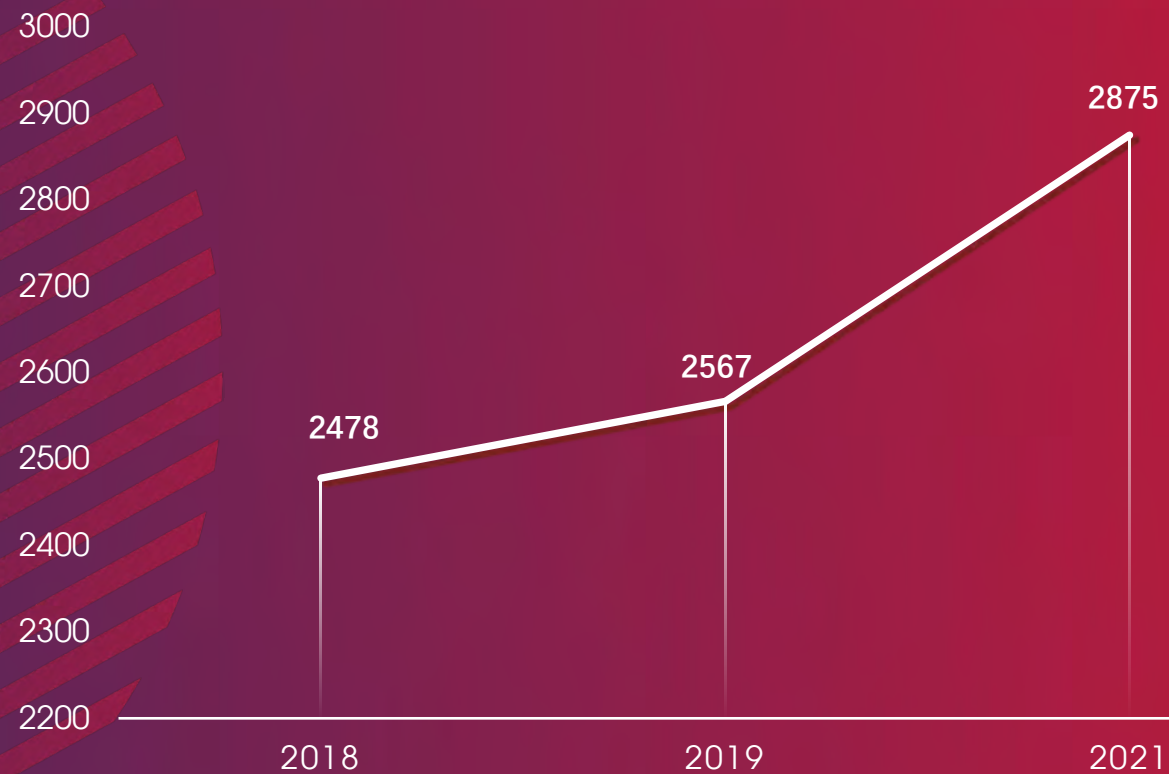




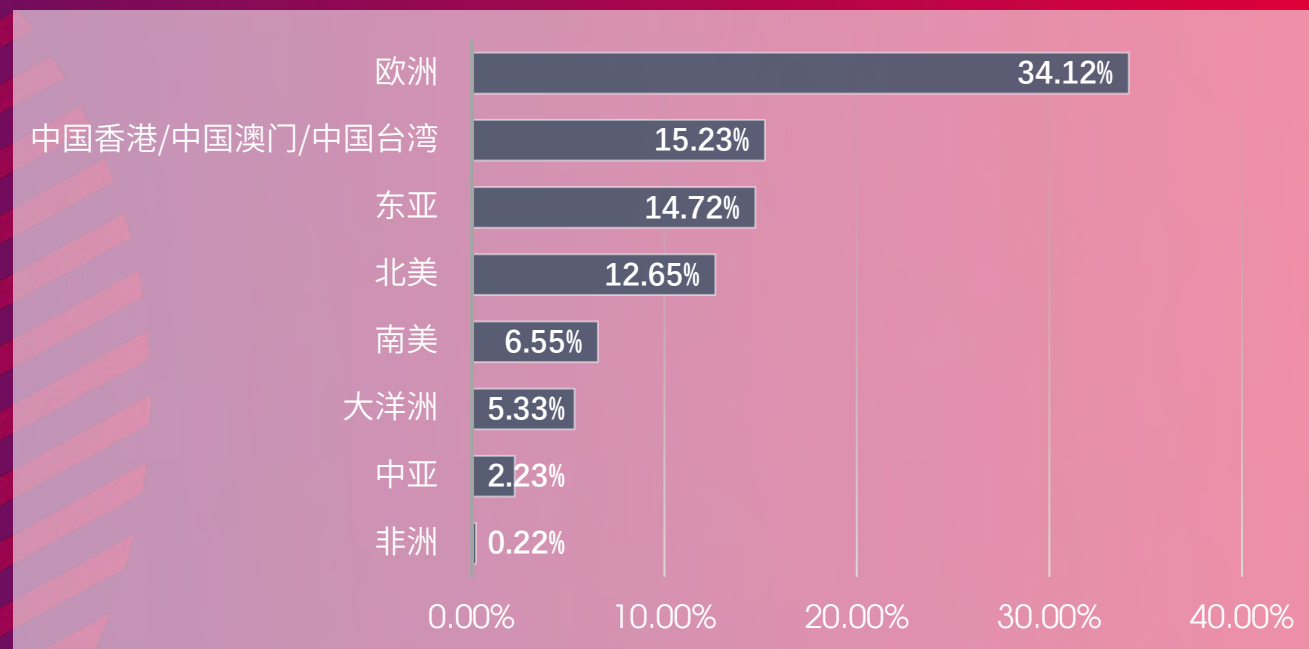
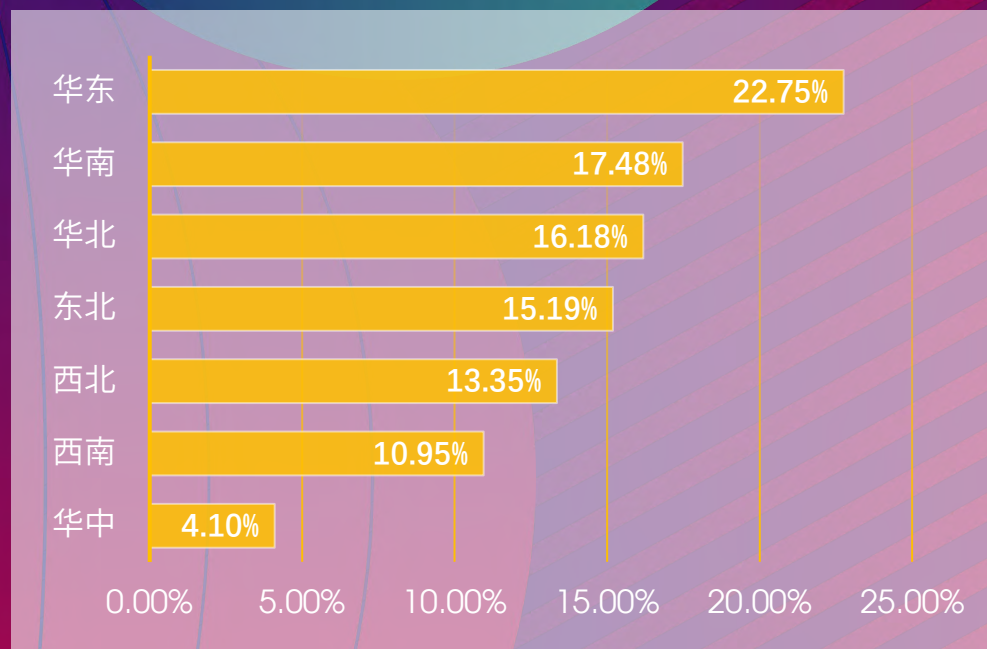
展商/展品分析

展商数量

本届展会首次移师国家会展中心（上海），
给到了企业更大的展示空间，展商数量再
创新高，达到2,875家，大幅增加12%。

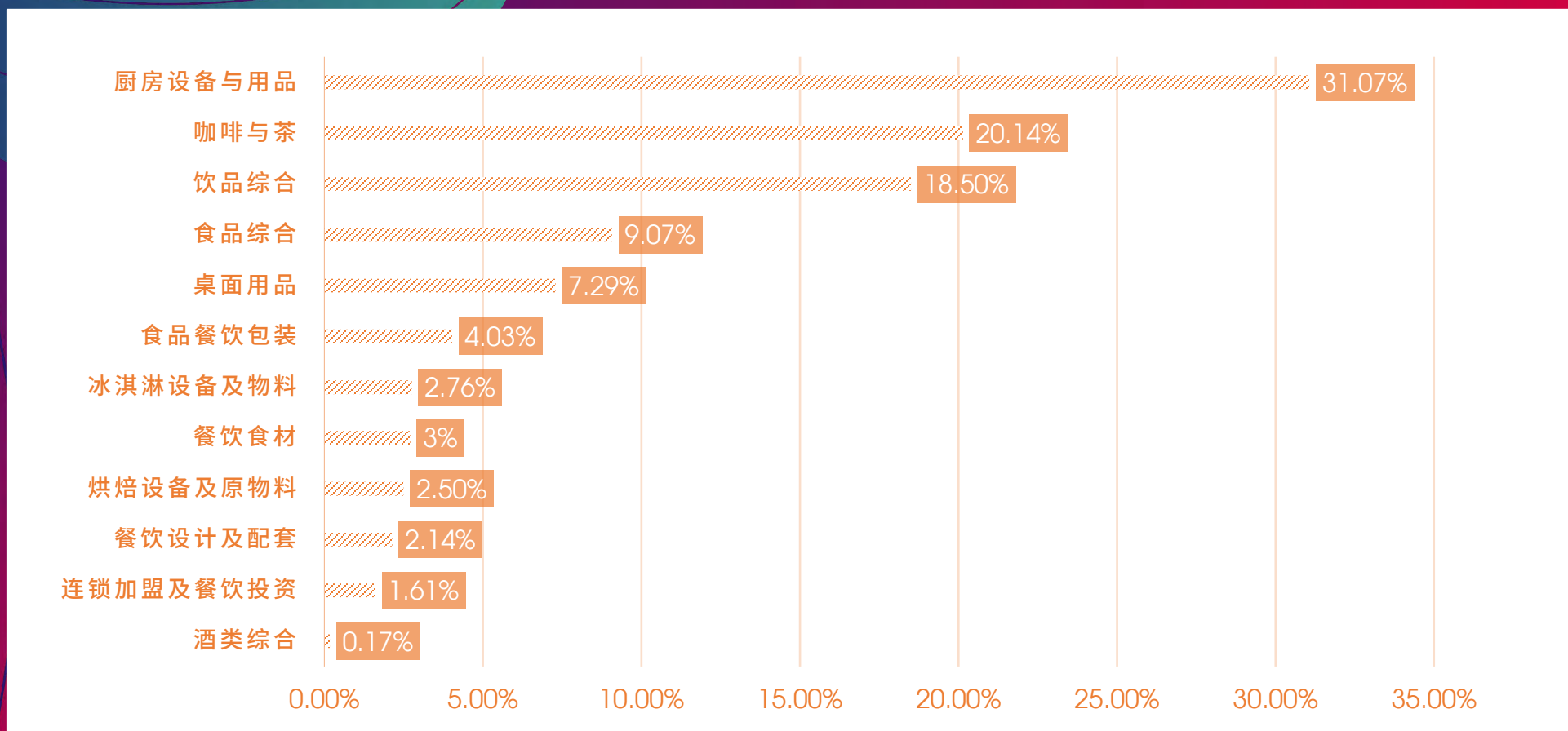


展品品牌区域分布



HOTELEX展会现场呈现的展品来自全球116个国家和地区，国内集中在华东、华南、华北和东北区域，其他国家和地区产品主要来自欧洲、中国香港、中国台北、中国澳门和东亚、北美地区。

展品类别分布



本届展会产品展示板块由原来的9大板块焕新升级到12板块，包括：厨房设备与用品、桌面用品、餐饮食材、食品综合、饮品综合、咖啡与茶、冰淇淋设备及物料、烘焙设备及原物料、酒类综合、食品餐饮包装、餐饮设计及配套、连锁加盟及餐饮投资。展品类别划分更加全面、科学、便捷。酒店与餐饮产业整个供应链全面覆盖，实现了更加全面、高效的展示效果。

版块掠影





特色专区报告

2021 HOTELEX 上海展在30周年大展之际释放宏图，不仅在展品品类扩容的同时还纵向深挖垂直品类，新增了7大特色产品展区：中央厨房精品展区、自有品牌展区、餐饮设计展区、连锁加盟展区、火锅食材展区、餐饮包装联合展区、咖啡美食节，力求打造全产业链的集合型大展会！



上海国际咖啡潮流美食文化节

国际咖啡潮流美食文化节是上海国际酒店及餐饮业博览会（HOTELEX）旗下的高端集市活动。2017年3月首次以咖啡集市的形式登陆上海，入驻了世界各地 200家 精品咖啡馆的参与。之后又吸引了茶饮店、咖啡馆、甜品店、的连锁店或单体店的加入，在餐饮渠道和大众面前展示他们的网红产品和周边产品，同时也和现场的大量投资人和上下游供应商，建立起了他们之间的商贸合作。目前该活动已经成为了全国最大的C端咖啡美食集市活动，上海站更是吸引了超过 8万人次的到场观摩。

赞助商

LELIT HARIO 苏大师 柯林咖啡® 三顿半®

上海国际咖啡潮饮美食文化节

——天猫café x HOTELEX咖啡专区

主办单位：天猫café、上海博华国际展览有限公司

天猫电商专区由天猫café x HOTELEX联合打造，天猫café集结十余家知名品牌，3月29日至4月1日闪现上海国际咖啡美食文化咖啡节，超多网红爆款，让你目不暇接！还将联动各家品牌和咖啡馆进行云探店，向观看直播的买家展现咖啡节的独特魅力。更有各大咖啡馆主理人进入直播间，分享他/她的咖啡故事！

展示品牌



TOURISM 上海旅游产业博览会
2021.3.29-4.3

HOTELEX 上海酒店及餐饮业博览会

SHANGHAI INTERNATIONAL WINE & SPIRITS CULTURE FESTIVAL 上海国际美酒文化节

WINE &
SPIRITS CULTURE
FESTIVAL

上海国际咖啡潮饮美食文化节 —上海国际美酒文化节

当酒类深入中国新一代的年轻消费者，作为酒类消费的超级大国，各项增长的消费数据都表现出了中国酒类市场的巨大潜力。

在HOTELEX上海展的酒类综合板块，不仅有大量优质的海外优质品牌，3.29日-4.1日的上海国际美酒文化节掀起消费者们追捧酒类文化和时尚生活方式的旋风，真正引领城市生活新风尚！

不仅仅是打造一个行业IP，更多的是让喜爱美酒文化的朋友们能不断的加入进来一起建立消费市场的需求！

WINE & SPIRITS
SHANGHAI
INTERNATIONAL
• WINE & SPIRITS •
CULTURE FESTIVAL

上海国际
美酒文化节

2021.3.29-4.01
上海-国家会展中心



餐饮设计展区——美国室内设计-2021餐饮空间秀

主办单位：北京亚视凤凰广告有限公司、上海博华国际展览有限公司

餐饮设计展区汇聚餐饮设计服务、餐饮配套产品，集聚诸多品牌，从餐饮店面设计、菜单设计到各种餐饮包装，为更多从业者提供高品质的餐饮设计配套服务。

展示品牌：

刘道华（7分甜）

敖瀚（玛嘉烈/船歌渔水饺/食之六七）

利旭恒（中赫时尚、幻品）

周博*蔡雨洋（三秋舍）



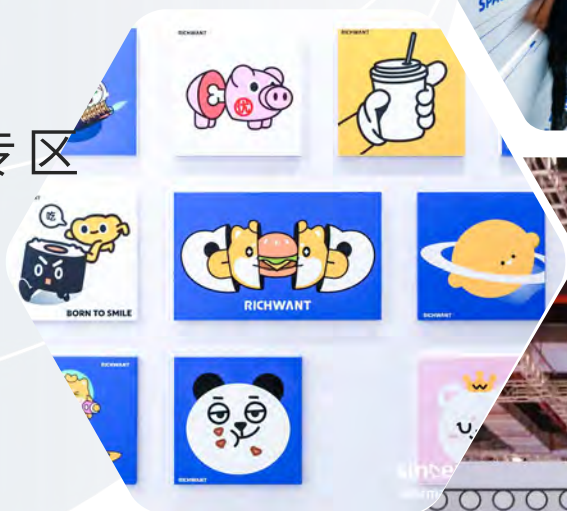
餐饮设计展区

——预见2050餐饮概念设计主题展

CDOD@HOTELEX餐饮设计师专区

主办单位：上海博华国际展览有限公司

展示区域集结了数十位顶尖餐饮设计师、行业领袖餐饮品牌、新锐设计师、专业餐饮、设计自媒体等的代表性作品，共同为观众呈现别具风格的餐饮设计观览体验。





连锁加盟展区

主办单位：上海博华国际展览有限公司
上海伊比逊会展有限公司

连锁加盟展区涉及餐饮、零售、服务、教育及连锁资源五大板块，涵盖80+主流细分业态。线上线下强融合，严选600+参展品牌，标杆品牌与实力新锐云集，不仅把门店搬到了展会现场，还可体验当下市场数千款热点产品和服务。连锁加盟展区集店型考察、产品体验、商务洽谈及活动交流为一体，更有专属优惠政策，助力投资人开店创业更轻松。

展示品牌：

吉祥馄饨、袁记云饺、紫燕百味鸡、掌上韩品、夸父炸串、DQ/棒约翰、甘食记、罗森、南翔小笼、久久丫、茶家…

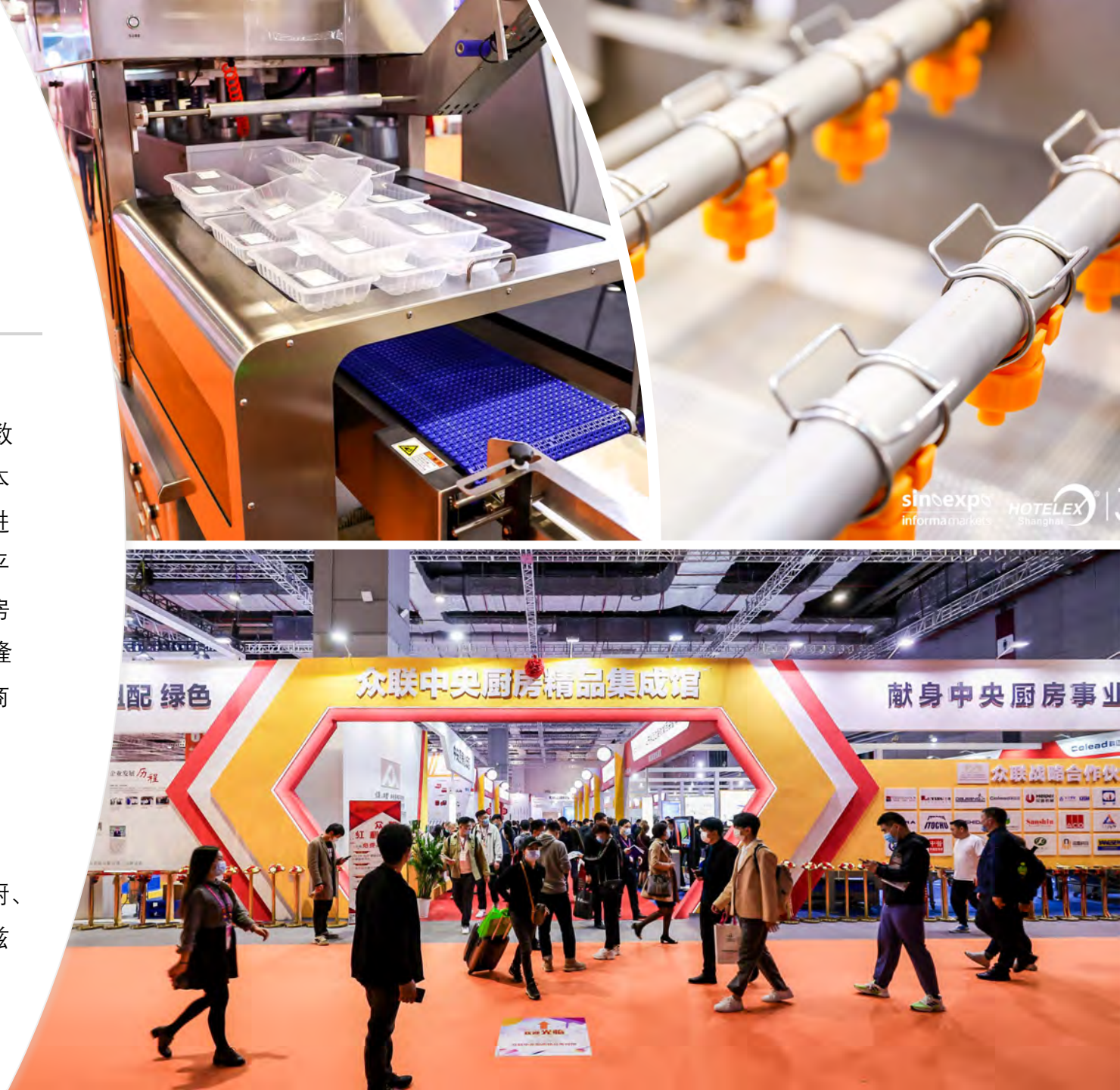
中央厨房精品展区

主办单位：

众联（中国）中央厨房研究院 上海博华国际展览有限公司

中央厨房运作模式是当代餐饮的先进模式，也是目前餐饮经营走数字化、工业化生产的绝佳运作方式，是大型连锁餐饮企业赢得市场基本的保障。为顺应时代发展需求，推动中国餐饮行业的标准化和工业化进程，提升餐饮业中央厨房这一新兴业态下的设计、施工和运营管理水平与国际接轨。由上海博华国际展览有限公司联合众联（中国）中央厨房研究院，将继续在2021年的HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会上隆重亮相。众联中央厨房精品展区将继续为亚太区餐饮业主和设备供应商提供第一手解决方案和市场动向。

展示品牌：天烨、汉普、众力、钢得、冰迪、科迈达、乐鹰、康捷保、亚科、立君、五谷、恒丰、迅朗、中酱集团、汇达通、罗迪波尔、劲厨、诺鼎智能、阳森精细化工、浅野电器、三浦工业、伊藤忠、石田、奥兹凯、三信化工…





餐饮包装联合展区

主办单位：众山、上海博华国际展览有限公司

由上海博华国际展览有限公司联合众山携手带来餐饮包装联合展区，这一特色展区将集中展示食品包装、包装机械、食品加工、封口机等，为行业人士提供一个更为直观的产品及技术展示平台。

展示品牌：众山联合展区/敏迪商务（饭盒王/竹楠木/美时达/黑兄弟）



自有品牌展区

主办单位：上海博华国际展览有限公司

自有品牌产品指的是由零售企业指定供应商生产，贴有零售企业品牌，并在自己的终端进行销售的产品形式。它通常由零售企业基于自身销售数据分析、充分研究客户需求后，从设计、原料、生产、到经销实现全面定制化，是零售企业进行差异化竞争、强化客户粘性并同时提升产品毛利率的行之有效的方式，是行业的必由之路。

随着消费者对产品品质关注的提升，以及各渠道销售价格的逐渐透明，价廉物美的自有品牌产品的市场占有率正在逐年提升，并掀起了零售行业回归商品本质的风潮。

而在酒店餐饮行业新零售风潮的引领下，HOTELEX展将隆重推出自有品牌特色展区，为众多酒店餐饮行业终端谋求新的增长发力点。

展示品牌：妙品股份、恒昇、SUNSHINE、贝脆思、七彩庄园、GREEN SMILE





火锅食材展区

火锅食材展区作为HOTELEX展品中的特色板块，是海名会展携手博华整合各自资源优势，不断延伸展会品类，共同打造的火锅特色展区之一；汇聚了来自全国100多家调味品、火锅饮品、火锅配套设备、调味品机械、冷冻调理、火锅食材等火锅餐饮上下游资源；为火锅产业链企业的品牌推广和一线市场拓展增添助力。火锅食材展区将整合火锅餐饮上下游企业资源，大幅降低食材流通成本，提供一站式火锅食材全品类选择。

展示品牌：聚慧、浔味堂、新雅轩、独凤轩、德康、启动、仟味、滑嘟嘟、乐之家、雅禾、金裕、凯祥…

sygle.com

餐饮在线



扫码加客服微信-进采购群



扫码进入餐饮在线采购通



Sygle餐饮在线网站及采购通小程序，是依托HOTELEX酒店餐饮展及FHC环球食品展资源，服务酒店及餐饮业的高端食品饮料一站式线上采购平台。在HOTELEX展会期间举办了多样活动：SYgle.com餐饮在线& Saladplate现场体验区、专业买家社群活动暨2021 Savory of Shanghai上海奢厨国际美食峰会、上海餐饮商超企业配对会…

B2B 现场活动报告

餐饮在线采购通 上千品

上海博华国际展览有限公司

Shanghai Sinoexpo Informa Markets International Exhibition Co., Ltd.

SYgle.com 餐饮在线 & Saladplate 现场体验区



• 受新冠疫情影响，第三十届HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会的海外B2B展区共设SYgle.com餐饮在线 & Saladplate 现场体验区和Inofrma Market 展台。

• SYgle.com “餐饮在线采购通”作为酒店餐饮食品行业的垂直供需平台，旨在打破线上线下的壁垒，为供应商和商贸买家进行线上平台搭建，为专业展会增加线上365天商贸对接新模式。SYgle将为酒店餐饮行业的线上采购，做出巨大的促进作用。本次线下推广活动吸引大量观众关注SYgle平台，为采购商挑选更多优秀品牌和企业优质产品，更好地解决线下餐饮行业所有应用场景需求！

2021 上海奢厨国际美食峰会

主办方：上海博华国际展览有限公司

2021 Savory of Shanghai上海奢厨国际美食峰会已于3月29-4月1日在HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会3A55馆现场成功举办。

在为期4天的餐饮行业交流联动和美食饮品现场品鉴活动中，共有42家国际品牌和国内知名餐饮展商一同参与，为现场观众呈现视觉和味觉的双重体验。

4天的活动中，每日安排了3场Celebrity Chef的Cooking Show，通过品牌展商所带来的优质肉类和海鲜产品加上各款调味品，经过各位主厨的“妙手生花”和精美餐盘搭配后的摆盘技巧，最终呈现给观众一道道秀色可餐的美食作品。

品鉴内容

US AGRICULTURE 美国农业产品

LEGLE FRANCE 法国丽固餐具

ENJOY IT'S FROM EUROPE 享味欧洲

IDAHO CULINARY SEMINAR 爱达荷优质食材烹饪研讨会

ASC SEAFOOD SESSION ASC 海鲜专场

CAPPMA SEAFOOD SESSION 中国水产流通与加工协会 海鲜专场

KUHLBARRA BARRAMUNDI SESSION 库巴乐尖吻鲈专场

LEADER BEEF SESSION 丽德尔牛肉专场

WEIYANG.COM & LONG SOY SAUCE 网易味央与龙牌酱油的完美搭配

IS SEAFOOD SESSION IS SEAFOOD专场



赞助商



上海餐饮商超企业配对会

主办单位：上海博华国际展览有限公司、上海商情信息中心



本届配对会活动邀请来自餐饮、商超、新零售等多个业态的50+专业采购商代表莅临出席，与精选优质参展企业零距离交流市场消费趋势，促进供求资源高效对接。

感谢下列企业参与产品宣讲环节：

英联斯特（广州）餐饮设备有限公司

无锡超科食品有限公司

智烘（上海）商贸有限公司

深圳市优饮尚品食品有限公司

米下（杭州）科技有限公司

山东淄博中强瓷业有限公司

川商（大连）贸易有限公司

帕瑟菲克投资有限公司

上海众特环保科技有限公司



论坛报告

上海国际咖啡产业论坛

2021年3月29日
北大厅

指导单位：中共上海市委宣传部、上海市文化和旅游局

主办单位：上海市文化创意产业促进会、上海市食品协会

在“海纳百川，兼容并蓄”的海派文化熏陶渲染下，上海咖啡文化迸发出有别于其他国家、其他城市的独特魅力。上海的咖啡消费规模、咖啡馆数量、咖啡产业发展…都领先于国内其他城市。

在上海，历史可触摸，文化可品尝。论坛邀请重磅咖啡行业重磅嘉宾，从数据、行业、技术、产业、观点等多个维度激烈交锋，在文化与产业的碰撞交融中，上海咖啡文化周应运而生。

14:00-14:20	上海咖啡消费地图 马禄，美团到店餐饮战略大客户商家运营总监
14:25-14:40	上海咖啡消费观察——以内容拉动消费，以消费反哺内容 熊键，小红书公共事务部总经理
14:45-15:10	以咖啡之名，致敬中国，连接世界 江晓弘，星巴克中国市场品类部副总裁
15:10-15:25	2021：消费升级正当时——数字化、品牌化、潮流化 张瑞东，阿里巴巴本地生活新服务研究中心主任
15:25-15:45	打造中国文化的咖啡新场景 铁皮叔叔，永璞咖啡创始人
15:45-16:10	精品咖啡的更多可能 王朱岑，王力咖啡创始人
16:10-16:40	圆桌讨论：中国咖啡热潮背后的资本逻辑 主持：许冰清，第一财经 YiMagazine 主笔 应金凤，穆棉资本创始合伙人 刘源，昕先资本投资总监 铁皮叔叔，永璞咖啡创始人 张明珠，麦隆咖啡总经理
16:40-17:00	圆桌讨论：未来咖啡之声 杜嘉宁，2019 世界咖啡冲煮大赛冠军 王培，2005 世界咖啡师大赛中国区比赛冠军 胡光磊，2019 年世界咖啡杯测大赛中国赛区冠军 李震，2020 世界咖啡冲煮大赛中国区冠军



300+ 参会听众



马禄



熊键



江晓弘



张瑞东



铁皮叔叔



王朱岑



许冰清



应金凤



刘源



张明珠



杜嘉宁



王培



胡光磊



李震

2021年中国饭店行业发展论坛

2021年3月29日
4.2-D论坛区

主办单位：中国旅游饭店业协会

协办单位：上海博华国际展览有限公司、中国旅游饭店业协会采购供应链分会、中国旅游饭店业协会人力资源分会

3月29日，由中国旅游饭店业协会主办，上海博华国际展览有限公司、中国旅游饭店业协会采购供应链分会、人力资源分会协办的2021年中国饭店行业发展论坛在上海召开。中国旅游饭店业协会秘书长辛涛出席论坛，来自全国的饭店企业高管、院校代表共计310余人参加了本次论坛。论坛由湖南省旅游协会秘书长、湖南省旅游饭店协会副会长兼秘书长陈伏蛟主持。论坛期间，上海博华国际展览有限公司创始人、董事王明亮先生到会致辞。与会嘉宾围绕乡村振兴背景下民宿高质量发展、中国服务助力饭店打造核心竞争力、消费服务革命与新饭店的响应、“双循环”格局下的人力资源再造等主题进行深入交流与研讨。论坛聚焦后疫情时代的饭店业发展，多维探讨新形势下的市场新趋势与行业新挑战，抓住变革中的市场机遇打造饭店的核心竞争力，从多角度、多领域，寻找人力资源的破局之道，共同推动饭店行业向高质量发展。



500+ 参会听众

14:30-14:40	领导致辞 王明亮 / 上海博华国际展览有限公司 创始人、董事
14:40-15:20	主旨演讲：后疫情时期民宿的高质量发展 吴健芬 / 浙江省文化和旅游厅资源开发处 一级调研员
15:20-16:00	主旨演讲：中国服务助力饭店打造核心竞争力 杨秀龙 / 北京宴 董事长
16:00-16:40	主旨演讲：新消费服务革命与新酒店的响应 袁岳 / 零点咨询 董事长
17:00-17:40	圆桌演讲：“双循环”格局下的人力资源再造 主持人：路彤 / 中瑞酒店管理学院教学事务部 副教务长 讨论嘉宾： 周婷 / 开元酒店集团 人力资源总监兼开元大学 校长 杨泉 / 金茂（中国）酒店投资管理有限公司人力资源部 副总经理 王怡雯 / 雅高酒店集团大中华区人才与文化总监



陈伏蛟



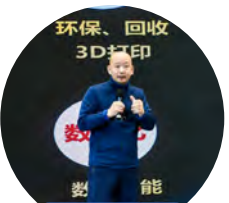
王明亮



吴健芬



杨秀龙



袁岳



路彤



周婷



杨泉



王怡雯

潮水的方向-首届中国餐饮BOSS大会

2021年3月29日
4.2-A论坛区

主办单位：抖增学院、职业餐饮网、超越会、上海博华国际展览有限公司
特约赞助：艺康、餐道
官方赞助：麻辣红包、花欣思、阳光印网
联合单位：佐大狮、正新商学院、时餐人物
大会协办：橙子餐学院、洪七公外卖课堂、花椒学院、餐享会、新火大学、未来食、
华合定位学院、餐饮情报、纵佳餐饮联盟、合众合、餐饮人必读

2020年的疫情让众多餐企褪去潮水赤裸相见，但也孕育着新的生机、新的商机。峰会针对连锁餐饮、茶饮、高端餐饮三大板块，邀请门店20000+的正新鸡排、门店超3000+的吉祥馄饨、门店1600+家的新式茶饮品牌沪上阿姨等20+连锁餐饮大咖，齐聚一堂深度探讨。还有分众传媒江南春、战略策划小马宋、超越会会长、新荣记执行董事蒲世球等行业资深大佬进行分享交流，献计献策。本次大会400万+线上观众，1000+线下餐饮老板观众，800+餐饮品牌、100+行业媒体参与，力争在未来成为中国餐饮老板每年相聚的盛会，为餐饮老板预见餐饮“潮水的方向”。



1300+ 参会听众

09:35-09:50	主办方致辞 方世玉 / 抖增学院创始人
09:50-10:35	吉祥21年的产品力致胜法则 张彪 / 吉祥馄饨总裁
10:35-11:20	餐饮老板必学的战略 小马宋 / 小马宋战略创始人
11:20-12:20	餐饮连锁品牌的未来之路 主持人:陈建荣 / 味捷集团总裁 论坛嘉宾:王海 / 正新集团副总裁 单卫钧 / 沪上阿姨创始人 吴斌/悸动烧仙草创始人 朱骏 / 新时沏创始人 王东生 / 比萨玛尚诺CEO 郑志禹 / 桂源铺创始人&CEO
13:30-14:15	餐饮品牌如何占领消费者用户心智 江南春 / 分众传媒创始人
14:15-15:00	小吃升级背后的供应链逻辑 袁泽陆 / 夸父炸串创始人
15:00-15:45	餐饮新零售的未来趋势 王文军/大龙燚联合创始人
15:45-16:45	星钻崛起-匠心中餐启示录 主持人:周梦海 / 超越会秘书长、匠心美食荟CEO 论坛嘉宾: 蒲世球 / 超越会会长、新荣记执行董事 翁拥军 / 甬府董事长 徐海平 / 上海FCC集团董事长、孔雀创始人 周家豪 / 上海浦江荟集团董事长 唐志荣 / 鹿园创始人 阮北平 / 醉东创始人 杨亦鸣 / 艺康集团大中华区餐饮服务副总裁
16:45-18:00	中国餐饮BOSS大会 终身成就餐饮人奖 中国餐饮BOSS大会 领袖品牌奖 中国餐饮BOSS大会 黑马餐饮人奖 中国餐饮BOSS大会 新锐品牌奖 中国餐饮BOSS大会 匠心餐饮人奖 中国餐饮BOSS大会 金牌服务商奖

2021中国餐饮产业生态峰会暨首届中国餐饮产业红牛奖盛典

2021年3月30日
4.2-A论坛区

主办单位：央广网、红餐网、上海博华国际展览有限公司

09:00-09:10	大会启幕
09:10-9:40	《2021 中国餐饮产业生态白皮书》发布 樊宁 / 红餐网联合创始人、红餐品牌研究院执行院长
09:40-10:10	餐饮产业经济的发展机遇 韩秀云 / 清华大学教授、著名经济学家
10:10-10:40	餐饮数字化和产业升级 孔令博 / 奥琦玮公司创始人
10:40-11:10	餐饮零售化的趋势 侯毅 / 阿里巴巴集团副总裁、盒马事业群总裁
11:10-12:00	圆桌讨论：餐饮边界和企业扩张密码 主持：陈洪波 / 红餐网创始人 陈传武 / 正新集团董事长 刘会平 / 巴比馒头创始人 柴磊 / 粮全其美创始人 李志宏 / 道可智库创始人和总教练
14:00-14:30	大餐饮板块的资本化机会 宋向前 / 加华资本创始合伙人兼董事长
14:30-15:00	构建汤底生态，助推厨房革命 于连富 / 独凤轩董事长
15:00-15:30	餐饮产业的新变局和新希望 刘畅 / 新希望六和董事长
15:30-16:00	餐饮产业商机和企业顶层设计 郑翔洲 / 商业模式设计专家、优势资本管理合伙人
16:00-16:50	圆桌讨论：如何把握餐饮供应链革新的窗口红利 主持：欧峰 / 军师智库餐饮研究院创始人 马英龙 / 正大集团中国区物流事业部资深副总裁 钟书红 / 翠宏食品创始人 高磊 / 食神供应链创始人
16:50-17:00	红餐产业研究院成立仪式
17:00-17:30	首届中国餐饮产业红牛奖盛典

中央重点新闻网“央广网”，垂直餐饮行业十余年的“红餐网”，联合国内酒店餐饮行业第一大展“Hotelex 上海酒店餐饮展”，以“硬核峰会+超级展会”的方式为产业搭建坚实的链接渠道、共享平台，促使产业链各环节降低成本、创新技术、开拓市场、扩张规模，助力餐饮产业优化及转型。



定义新潮流，引领Z世代—HOTELEX中国国际新潮流食品饮料大会

2021年3月31日
4.2-A论坛区

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

10:15-10:20	领导致辞 章学强 / 上海博华国际展览有限公司总经理 李国都 / 中国轻工企业投资发展协会理事长
10:25-10:55	2021 年食品饮料趋势报告 郑冶 / 尼尔森快消品总监
10:55-11:00	可持续新“食”代 DAVID ZHANG / OATLY 亚洲区总裁
11:25-11:50	圆桌对话：潮流食品饮料与年轻人社交互动 主持人：刘旭 / 中国轻工企业投资发展协会副秘书长 唐寅 / 欣和集团 CGO、黄飞红总经理 黄竞进 / 上海正廣和 COO 运营总监 孙梦鸽 / 好望水品牌创始人
13:30-14:00	Z 世代潮流饮品的三大新趋势 方芳 / 艾瑞资本董事总经理、艾瑞咨询研究院负责人
14:00-14:30	满足 Z 世代消费需求，体验塑造品牌形象 蒋平 / 洽洽食品产品总监
14:30-15:00	新消费，新茶饮 - 新茶饮增长逻辑拆解及趋势探讨 王晶 / 益普索（中国）咨询有限公司 资深研究总监
15:00-15:40	圆桌对话：新式茶饮的未来投资机会 主持人：王晶 / 益普索（中国）咨询有限公司 资深研究总监 李明博 / 乐乐茶 CFO 孙志国 / 茶里集团副总裁
15:40-16:00	精品咖啡潮流趋势——“独一无二”与“大众联合” 张寅喆 / UNIUNI&M2M COFFEE 创始人，品牌主理人， Ninety Plus maker
16:30-16:20	咖啡用品——系统服务、超越咖啡，以人为本、为客疯狂 王朱岑 / 王力咖啡创始人
16:20-17:00	圆桌对话：探索咖啡产业发展，咖啡新世代 主持人：刘旭 / 中国轻工企业投资发展协会副秘书长 潘志敏 / SOE 精品咖啡馆联合创始人 郑慧 / 麦隆咖啡 CEO



700+ 参会听众



中央厨房新产品发布会

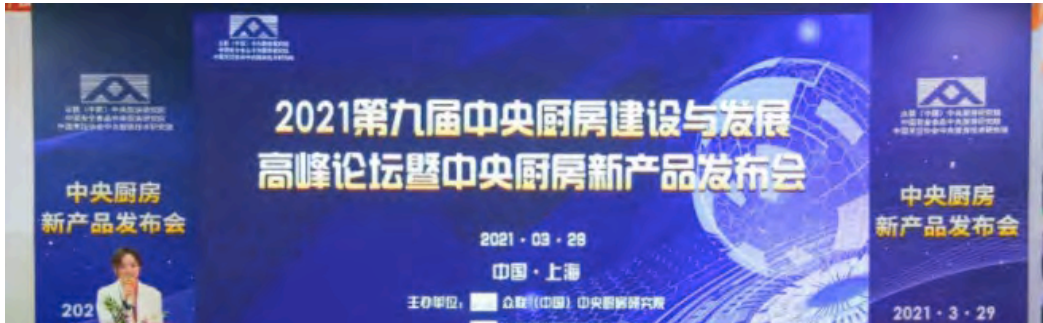
2021年3月29日
6.1H中央厨房集成展区

主办单位：众联（中国）中央厨房研究院、上海博华国际展览有限公司
联合主办：上海斯熠环保科技有限公司

一年一度的HOTELEX上海酒店及餐饮业博览会期间，众联中央厨房精品集成展都是展会厨房设备版块一大技术和产品亮点展示区域，每年都有众多知名中央厨房企业携产品参加展出，汇集了来自全中国乃至全球的中央厨房直接客户共同参与这个盛会。

近些年，中央厨房的热度持续不断，这个领域的新产品、新技术、新工艺也层出不穷。本届集成展期间，主办方在活动组织形式上突破创新，将中央厨房领域的新产品汇集于此做了组织了崭新的中央厨房新产品发布会，给到参与发布活动企业更独特的展示平台，能够给终端用户的呈现自身最具优势的产品特色，展示效果更为直接，客户参与的积极性也更高。

13:30-14:00	RATIONAL 莱欣诺 ® 中国有限公司
14:00-14:30	上海斯熠环保科技有限公司
14:30-15:00	三浦工业（中国）有限公司
15:00-15:30	南京乐鹰商用厨房设备有限公司
15:30-16:00	优葵希新材料科技（上海）有限公司



300+ 参会听众



2021年智慧商厨高峰论坛

2021年3月29日
6.2-C论坛区

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

承办单位：
上海市餐饮烹饪行业协会餐饮酒店设备专委会、上海工程技术大学

协办单位：
上海学校后勤协会、上海凯航通力船用设备有限公司、瑞仙贸易（上海）有限公司、华建集团华东建筑设计研究院有限公司、腾卡室内设计（上海）有限公司、上海市东湖集团、上海辅星厨房设计工程有限公司、上海亮茂不锈钢设备有限公司

酒店、会展中心、写字楼、政府机关、学校和医院的商业厨房，通常会遇到的共同问题在于规划设计、建筑设计与终端的使用不相匹配，其中项目预算、项目动线规划以及各项机电指标测算不充分的矛盾最为突出，导致项目实施过程中设计不断调整，施工返工改造现象频发，不仅影响了整体工期，也增加了业主投资成本。为了尽可能的解决上述痛点，我们上海餐饮烹饪行业协会会同上海各建筑设计院、内装设计公司、厨房顾问公司、酒店和餐饮管理公司一起发起成立了“智慧商厨联盟”，并编写了团体标准“上海商用厨房设计规范”以及开设了“智慧商厨系统工程”本科专业。

为了推广“建筑设计，厨房顾问设计和使用方”一体化的“设计总控”新理念，我们发起了第一届“智慧商厨高峰论坛”，希望可以引导行业良性发展进步，提升行业管理施工水平，加强项目各环节方的理解和理念互通，旨在让我们的“设计总控”概念传播出去，并得到全行业的理解和认同。



300+ 参会听众

13:15-13:45	嘉宾致辞 范海燕 / 上海博华国际展览有限公司常务副总经理 李瑞阳 / 上海市学校后勤协会会长 沈思明 / 上海市餐饮烹饪行业协会荣誉会长 韩明 / 中国饭店协会会长
13:45-14:00	主持人：上海市餐饮烹饪行业协会副会长曹德华
14:00-14:30	演讲主题：工程大开办“智慧商厨系统工程”专业方向的目的和意义 高曙：教授、博士，上海工程技术大学艺术设计学院院长
14:30-15:00	演讲主题：设计总控（包括厨房设计）对项目总体设计建设施工带来的好处 梁晨：华建集团华东建筑设计研究院有限公司都市总院副院长，酒店酒店建筑设计院院长，教授级高工
15:00-15:30	演讲主题：专业厨房顾问对项目设计的重要性 苏佐彬：腾卡室内设计（上海）有限公司总监
15:30-16:00	主讲主题：酒店餐饮管理方对建筑设计和厨房顾问的希望和要求 朱颖海：上海东湖（集团）餐饮研究会负责人



沈思明



韩明



李瑞阳



范海燕



高曙



梁晨



苏佐彬



朱颖海

“有界之外” 2021中国新烘焙影响力峰会

2021年3月30日
6.2-C论坛区

主办单位：焙心社、上海博华国际展览有限公司

后疫情时代，直播改变了很多人的消费习惯，食品直播迎来了更大的消费市场。占有第一波流量的企业如何适应市场，怎样去直播才能提高产品销量？

10:30-11:00 开幕及致辞
致辞人：焙心社主理人 / 崔洪
上海博华国际展览有限公司常务副总 / 范海燕

11:00-11:30 突出重围 – 乐锦记品牌建设之路
卢宗俊 / 安徽乐锦记销售总监

11:30-12:00 线上烘焙经销商的破城之法？
张玲敏 / 上海信客贸易有限公司总经理

14:00-14:30 如何用数字化一年卖出一亿颗蛋黄酥？
韦福献 / 广西轩妈食品有限公司总经理

14:30-15:00 三线城市的饼店如何靠抖音带火自己的长线产品？
米金明 / 包记西点营销运营总监

15:00-15:30 拿下天猫曲奇第一的 AKOKO 告诉你：爱好，真能当饭吃！
柯柯 / Akoko 品牌创始人

15:30-16:00 如何玩转抖音带货
张金域 / 北京食参科技有限公司视频事业部总监

16:00-16:30 从私房甜品店主到抖音主播，如何将黑暗料理做成人人喜欢的味道？
伦浩宇 / 东莞 THE LUN 私房甜品店主理人



300+ 参会听众



卢宗俊



韦福献



柯柯



伦浩宇



张玲敏



米金明



张金域

第三届BY年轻化大会&新消费创新趋势论坛

2021年3月31日
6.2-E论坛区

主办单位：BY年轻化实验室、杭州有赞科技有限公司、上海博华国际展览有限公司

中国消费市场风潮已经转向，行业水温已经开始变化，“年轻化”已成为未来的主流风向标。年轻风潮开始席卷中国消费市场，这为民族品牌和国货带来了新的发展契机。

中国作为世界消费大国，消费市场会周期性地自我迭代进化。大约在三年前，“国潮”一词开始频频刷屏，新消费力量——Z世代慢慢占据消费主力，新国货品牌开始蜕变重生。在这样多重的背景和契机下，BY发起新消费创新趋势论坛。



09:35-09:50	溯本清源 老郭 / BY 年轻化实验室创办人
09:50-10:05	BY 在线课程、年轻化爆品书籍发布 陈爽 / BY 年轻化实验室 CEO 付峥嵘 / 书董汇创始人 老郭 / BY 年轻化实验室创办人
10:05-10:20	私域经济下，新消费品牌如何破局增长 贾强 / 有赞私域电商用户增长运营专家
10:20-10:35	多燕瘦 N 亿崛起之路 吴晓满 / BFB 健康食品集团董事长
10:35-10:50	打造中国文化的咖啡新场景 铁皮叔叔 / 永璞咖啡创始人
11:05-11:20	BY 线下超级大课午夜商学院互动问答、年轻化书籍公售 老郭 / BY 年轻化实验室创办人
11:20-12:50	圆桌论坛 “2021 新消费趋势” 老郭 / BY 年轻化实验室创办人 王陈 / 分众传媒渠道事业部总经理 张伟 / 九核资本董事长 胡超 / 抖音头部大 V- 销售大玩家 严嗣 / 迈凯伦资本联合创始人 单勇军 / 大洲新燕总裁 TERRY/ 荣鸣咨询 FA& 恒有文化创始人 张立波 / 五赫兹董事长画纪品牌创始人 杨宇荣 / 网红小众品牌创始人 MILKDOG 品牌创始人 郭彦文 / 美国马得利集团总裁
13:55-14:15	山东·临沂“年轻之城”——暨 BY 创业谷孵化器 落地山东“年轻之城”发布会 老郭 / BY 年轻化实验室创办人 盖波涛 / 年轻之城 丁坚 / 年轻之城运营 CEO 许滢 / 申众茂林 4A 升级品牌副总裁 张菁 / 资深商业模式专家 财金总裁
14:15-16:00	圆桌论坛 “内容 & 流量的 PRO+ 时代，品牌方该做什么?” 老郭 / BY 年轻化实验室创办人 王庆 / 德悦义信行 进口嘉实多润滑油 董事长 王可爱 / 小众品牌创业代表团 张磊 / 小众品牌创业代表团 信谷哥 / 小众品牌创业代表团 Kico/ 小众品牌创业代表团 刘芊雨 / 小众品牌创业代表团 屈玮 / 美美睡创始人 奚正辉 / 上海知名律师 许悦洋 / 大熊猫健康食品 CEO 左伟超 / 伊仕曼酒庄创始人 乾红鸣 / 马丝路中国思路商会 大陆地区店长

2021餐饮边界趋势论坛

2021年3月29日
7.1-B论坛区

主办单位：LOGO大师、柴主动漫、上海博华国际展览有限公司

汇聚数位顶尖创意人、设计师，邀请色彩、策划、品牌、IP、室内，全案业界大咖及新锐，探讨如何通过设计为餐饮品牌赋能，用美创造价值，为餐饮品牌、设计师、终端服务商等用户提供各种具有前瞻性的观点分享。



600+ 参会听众

2021餐饮设计高峰论坛暨ID星级设计榜（餐饮类）揭晓

2021年3月30日
7.1-B论坛区

主办单位：《室内设计》中文版、上海博华国际展览有限公司

《室内设计》中文版再次与上海博华国际展览有限公司携手，邀请当下炙手可热的6位设计师和5位餐饮品牌大咖，共同探讨餐饮空间设计最新现象和未来趋势。除了餐饮空间设计论坛，当天还将举办“ID星级设计榜（餐饮类）揭晓”活动！ID星级设计榜单秉承独立性、客观性的评选原则，从室内设计师的职业精神、专业水准、行业信誉等多元维度综合考量，为大家呈现最终的《最佳室内设计师指南》。此次餐饮设计高峰论坛与ID星级设计榜餐饮类别榜单揭晓在同期举办，无疑是餐饮设计领域的一次集体盛宴，相信必将令整个行业全程聚焦。

10:10-10:50 演讲嘉宾：刘道华 / LDH 刘道华建筑设计事务所创始人

10:50-11:30 演讲嘉宾：刘沁 / 摩克设计合伙人项目 / 执行总监

11:30-12:10 演讲嘉宾：利旭恒 / 古鲁奇建筑咨询公司创始人 / 设计总监

13:30-14:10 演讲嘉宾：蔡雨洋 & 周博 / 浆果设计创始人

14:10-14:50 演讲嘉宾：敖瀚 / 北京瀚唐风景设计公司创始人

设计师对话品牌

15:00-15:25 对话嘉宾：刘道华、吴彬 / 7分甜创始合伙人

15:25-15:50 敖瀚 / 北京瀚唐风景设计公司创始人
陆广亮 / 船歌鱼水饺创始人 / 董事长
陈威 / 会仙楼、金悦、潮堂、玛嘉烈创始人
阿斌 / 食之六七总厨

15:50-16:15 利旭恒 / 古鲁奇建筑咨询公司创始人 设计总监
于鸿晖 / 中赫时尚空间花植设计创意总监
叶卫 / LA Fantasia 幻品创始人 & 研发总监

16:15-16:40 蔡雨洋 & 周博 / 浆果设计创始人
齐洋 / 三秋舍创始人

16:40-17:10 ID 星级榜单颁奖

600+ 参会听众



刘道华



刘沁



利旭恒



蔡雨洋



周博



敖瀚



吴彬



陆广亮



陈威



阿斌



于鸿晖



叶卫



齐洋



赵虎

ID星级设计榜（餐饮类）颁奖

2021年3月30日
7.1-B论坛区



2021中国新餐饮产业大会暨中国餐饮红黑榜红榜颁奖盛典

主办单位：德康味业、上海博华国际展览有限公司
承办单位：餐饮大数据研究院、包装范、餐考拉、众力汇

2021年3月31日
7.1-B论坛区

2021年3月31日，新餐饮产业大会，邀您一起来听小餐饮、大餐饮和快餐头部品牌的分享，一起来向他们提问跟他们请教。这是一场没有主题、没有边界的大会，没有主题分享的演讲嘉宾，有的全是对话讨论和互动，我们认为没有主题才是最大的主题，没有边界才是最大的边界！

我们认为只有不停的互动、不停的探究、不停的碰撞，才能穿透问题的本质，追寻到问题的根源。这将会是一场别开生面的，具有开创意义的大会，所有的观众都有机会向嘉宾向优秀品牌提问互动。

它山之石可以攻玉，带着问题来，带着满意的答案走，学习到一两个点，或许就能让我们2021活得更滋润！

大会现场50+GKA、200+CKA新餐饮品牌及新餐饮上下游产业服务商和800多名观众共聚一堂，共同探讨新餐饮未来走向，共同赋能新餐饮快速成长，一起拥抱新餐饮拥抱下个十年。

600+ 参会听众



贡英龙



吴斌



盛君



袁泽陆



李亲水



浦文明



赵鹏、谭晓非、孙夕涵、杨旭



谢凡、郭佳君、杨克盈、王乾、麻念、张少将



贡英龙、肖雪、盛君、施敏汉

09:30-09:50	主办方开场致辞 贡英龙 / 中国新餐饮产业联盟 发起人
09:50-10:10	《逆势上扬 悸动 2020 如何开了 1000 家》 吴斌 / 悸动烧仙草 创始人
10:10-10:30	餐饮新势能 超级访谈 吴斌 / 贡英龙
10:30-11:15	年度对话《连锁品牌如何保持长青》 张拉拉 / 觅姐麻辣烫 创始人 邓公断 / 曼玲粥 创始人 黄献兴 / 黄小递 创始人 (主持)
11:15-12:00	年度对话《麻辣烫、冒菜的赛道如何才能走的更远》 王品洋 / 小蛮椒 创始人 刘宋词 / 大牌冒菜 联合创始人 赵鹏 / 赵鹏品牌连锁规划创始人 (主持)
13:00-13:20	《小吃升级背后的供应链逻辑》 袁泽陆 / 夸父炸串 创始人
13:20-13:40	餐饮新势能 超级访谈 袁泽陆 / 贡英龙
13:40-14:00	《直营 or 加盟，加盟托管经营或是一条终南捷径》 郑志禹 / 桂源铺 创始人
14:00-14:20	餐饮新势能 超级访谈 郑志禹 / 贡英龙
14:20-14:40	《后疫情时代，新餐饮出海正当时》 李亲水 / 德康味业 总经理
14:40-15:00	餐饮新势能 超级访谈 李亲水 / 贡英龙
15:00-15:45	年度对话《牛油拌饭、宵夜外卖风口占领之道》 魏志勇 / 上隐牛油拌饭 创始人 曾相州 / 串意十足 联合创始人 张少将 / 太行会会长 (主持)
15:45-16:40	圆桌《拥抱新餐饮，拥抱下一个十年》 郭佳君 / 大圆碗总经理 杨旭 / 津门羊大爷创始人 麻念 / 果蜂狂创始人 王乾 / 晓魏麻辣烫总经理 杨克盈 / 塔斯汀中国汉堡 谢凡 / 原华莱士餐饮商学院负责人 (主持)

中国餐饮红黑榜红榜颁奖盛典

2021年3月31日
7.1-B论坛区

中国餐饮红黑榜红榜颁奖：这个榜单的发起就是为了让餐饮环境更纯净，让中国餐饮连锁加盟市场更健康，发起一批优秀的餐饮品牌来狙击那些割韭菜的加盟品牌，让良币驱逐劣币，榜单刚一发起就得到了众多餐饮品牌的支持，在接下来的时间里，中国餐饮红黑榜将进行全国巡回路演，把好的品牌推给投资人、加盟商！



【民宿+】论坛市集

2021年3月29-4月1日
7.1-H论坛区

主办单位：旅智科技、右见、东升里艺文街区、上海博华国际展览有限公司

民宿作为旅游产业的一个细分领域，结和餐饮的视角带入来看，会有怎么样的发展状况？餐饮与衍生消费品的精心规划才能凸显地域特色和品牌文化。住宿的品质和目的地的餐饮文化变得越来越重要，在大旅游产业中，未来这一方面的讨论课题将会越来越多。为其4天的【民宿+】论坛市集给了我们很好的视角来一起讨论这些旅游和民宿的如今的产业状况，着实为未来突破瓶颈进一步发展提供了很好的平台。



300+ 参会听众

3月29日

- | | | |
|-------------|---------------|---------------|
| 10:00-11:00 | ① 民宿 + 规划 倪亦南 | ② 民宿 + 文化 周华诚 |
| | ③ 民宿 + 自然 王星 | ④ 民宿 + 茶道 陆建强 |
| 13:00-14:00 | ① 民宿 + 好物 张书雁 | ② 民宿 + 品牌 段王爷 |
| | ③ 民宿 + 涂鸦 李杰 | ④ 民宿 + 咖啡 孙磊 |
| 15:00-16:00 | ① 民宿 + 规划 倪亦南 | ② 民宿 + 文化 周华诚 |
| | ③ 民宿 + 自然 王星 | ④ 民宿 + 茶道 陆建强 |

3月30日

- | | | |
|-------------|----------------------|-----------------|
| 10:00-11:00 | ① 民宿 + 形象 / 叶丹茗 | ② 民宿 + 花艺 / 朱迎迎 |
| | ③ 民宿 + 微醺 / 汤惠铭 / 武文 | ④ 民宿 + 规划 / 王瀚 |
| 13:00-14:00 | ① 民宿 + 亲子 / 杨智杰 | ② 民宿 + 食味 / 钱以斌 |
| | ③ 民宿 + 影响 / 吕坤斌 | ④ 民宿 + 生活 / 蒋凌伟 |
| 15:00-16:00 | ① 民宿 + 形象 / 叶丹茗 | ② 民宿 + 花艺 / 朱迎迎 |
| | ③ 民宿 + 甜品 / 武文 | ④ 民宿 + 规划 / 王瀚 |

3月31日

- | | | |
|-------------|--------------------|-----------------|
| 10:00-11:00 | ① 民宿 + 园艺 / 玛格丽特-颜 | ② 民宿 + 规划 / 彭锐 |
| | ③ 民宿 + 运营 / 汪拓 | ④ 民宿 + 窑炉 / 朋福东 |
| 13:00-14:00 | ① 民宿 + 好物 / 程波 | ② 民宿 + 烘焙 / 周斌 |
| | ③ 民宿 + 设计 / 孙军 | ④ 民宿 + 窑炉 / 朋福东 |
| 15:00-16:00 | ① 民宿 + 园艺 / 玛格丽特-颜 | ② 民宿 + 规划 / 彭锐 |
| | ③ 民宿 + 运营 / 汪拓 | ④ 民宿 + 人才 / 顾军 |

4月1日

- | | | |
|-------------|---------------|---------------|
| 10:00-11:00 | ① 民宿 + 旅游 萧去疾 | ② 民宿 + 政策 王锐 |
| | ③ 民宿 + 思维 季佩枫 | ④ 民宿 + 文学 雪小禅 |

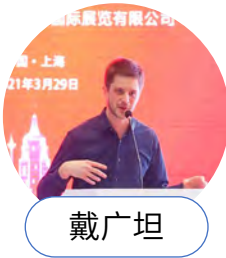
2021国际美食发展论坛暨中国烹饪协会国际美食委员会第四届委员大会第一次会议

2021年3月29日
7.1-F论坛区

主办单位：中国烹饪协会 承办单位：中国烹饪协会国际美食委员会 协办单位：上海博华国际展览有限公司

本次论坛以新时代、新使命、新发展为主题，将发布2020中国国际美食大数据分析报告；各省行业社团组织、头部企业、烹饪大师、专家学者、职业院校等中坚力量，将从不同角度探究中国国际美食行业协同发展话题。同期召开中国烹饪协会国际美食委员会第四届委员大会第一次会议。

10:00-12:00	中国烹饪协会国际美食委员会第四届委员大会第一次会议
14:00-17:00	2021国际美食发展论坛
14:00-14:10	领导致辞 傅龙成 / 中国烹饪协会会长
14:10-14:40	2020 中国国际美食大数据分析报告 吴 坚 / 中国餐饮产业研究院院长
14:40-15:10	数字新生活 聚焦内循环 君 华 / 阿里本地生活华东区域总经理
15:10-15:30	培训促提升 交流促发展 陈 刚 / 世界技能大赛烹饪（西餐）项目组组长
15:30-16:00	做好美食传递员 我们与健康同行 金井三郎 / 日本农林水产省 JRO 中国代表
16:00-16:20	西餐原料如何融入中国餐饮业 戴广坦 / 保罗·博古斯烹饪学院上海分校主厨
16:20-17:00	国际美食在中国发展论坛 主持人 许萌 / 中国烹饪协会国际美食委员会执行副主席 吴春清 / 广州市西餐协会会长 江月明 / 湖北省烹饪酒店行业协会特邀副会长 由晓东 / 辽宁省餐饮烹饪行业协会日式料理专业委员会主席 仇国红 / 南京餐饮商会日本料理专业委员会会长



200+ 参会听众

星厨美食高峰论坛

2021年3月31日
7.1-F论坛区

主办单位：上海博华国际展览有限公司

这是一场味蕾的惊艳之旅，突破常规思维，我们把沉浸式体验、零距离换位解读带入本次论坛。我们还特别带来了国内稀有食材供应商，该食材远销海外，达到海外市场占有率80%以上。届时现场零距离倾听大师如何从灵感演变成餐桌上的佳肴，如何成本控制，如何抓住消费者的眼球。倾听大师的创作历程。

四大特色，现场品鉴，创作灵感全程记录，现场陌生点评，现场技术交流商务洽谈。

演讲嘉宾

周元昌/沈巍/杜才清/姜松余/王时佳/杨超/康乐/周慧/徐家崎/张荣平



300+ 参会听众



周元昌



沈巍



杜才清



姜松余



王时佳



杨超



康乐



周慧



徐家崎



张荣平

直播对话活动报告

餐饮百分对谈

2021年3月29-31日
6.2-E新闻中心

主办单位：餐饮老板内参、上海博华国际展览有限公司

每场 100 分钟，“百分”既是时长，也是行业深度 100%

3月29日 第一章【危机与生机】

餐饮与资本，博弈还是蜜恋？

2020 年餐饮行业的投融资数据远多于往年，据不完全统计就已超过 115 起，融资金额往往多达数千万元以上，融资类型涉及餐饮、供应链、餐饮服务、茶饮等众多细分领域。餐饮市场经历疫情影响的洗礼，各品牌 / 企业的实力高低已显真章。如今的新环境下，餐饮与资本怎样做朋友？

餐饮老板内参 创始人 CEO / 秦朝

源码资本 投资副总裁 / 张吉鸿

3月30日 第二章【生存与选择】

餐饮供应链，自建还是借力第三方？

近几年，餐饮供应链发展迅猛，中央厨房产能整合、国际化食材供应加大、上游食品工业触角下沉、专业的餐饮供应链服务层出不穷。对于餐企而言，在品牌连锁化、企业化发展的需求下，供应链应该自建还是借力第三方供应链企业？无论自建还是借力，怎样把供应链变成企业发展优势？

餐饮老板内参合伙人 经济学博士 / 徐博

杨国福餐饮创始人 / 杨国福

蜀海供应链华南区域总经理

3月31日 第三章【未来与方向】

传统中餐如何用快餐模式做强做大？

传统中餐，产品种类繁多、对人工依赖程度高，难于大规模发展。而近几年用快餐模式把传统中国餐饮快速复制、连锁发展的品牌，不断涌现、领跑行业。快餐之路是否能成为中餐弯道超车的机会？

餐饮老板内参首席研究官 / “段位竞争”理论提出者 / 王新磊

喜家德高级合伙人 / 李兵

桃园眷村 CMO / 程辉

线下 500+参会听众
线上 12,000+学员





赛事报告

2021世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛
2021 China Coffee Roasting Championship

第一名

2021世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛
2021 China Coffee Roasting Championship

第二名

2021世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛
2021 China Coffee Roasting Championship

第三名

1.1

2021世界咖啡师大赛中国区总决赛

2021 China Barista Championship

授权方：World Coffee Events

主办方：上海博华国际展览有限公司

世界咖啡师大赛（World Barista Championship）最早是由欧洲特种咖啡协会和美国特种咖啡协会共同发起，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（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，参赛者需要在15分钟内向评委展示四杯浓缩咖啡、四杯牛奶咖啡、四杯创意咖啡饮品，介绍自己的“咖啡理念”，大赛邀请了业界知名的专业评委进行评审，评委将从设备的运用、咖啡豆的拼配、咖啡的制作技巧、成品的口味和外观、创意咖啡的创意度等方面，对咖啡师在规定时间内调制出咖啡的口感、干净度、创造力、服务技能和整体表现做出评分过关斩将最后的胜利者将代表中国站在世界咖啡竞赛的舞台上。

| 获奖名单 |

冠军：潘玮

第四名：方胜

亚军：黄泽辉

第五名：张嘉蔚

季军：王贵峰

第六名：刘慕寒

选手及观众来源：

咖啡师、咖啡爱好者、行业内专业人士、采购商等

赞助商



[AREMDE]



HARIO



三顿半®



COTTEE

290位
参赛选手132位
评审4800+
专业观众

1.1

2021世界咖啡冲煮大赛中国区总决赛

2021 China Brewers Cup

授权方: World Coffee Events

主办方: 上海博华国际展览有限公司

世界咖啡冲煮大赛赛事重点在于突出选手用过滤器自己冲煮咖啡, 目的在于提升咖啡冲煮的技艺和优秀的服务体验。在这里你会见到了许多来自全国各地咖啡师不同的冲煮方式, 以及来自全世界最受欢迎的精品咖啡。选手如何用恰当的词语表达风味、香味、酸度、醇度, 这些在比赛中都是非常重要的, 如何根据咖啡豆的特点, 调整咖啡的参数, 通过咖啡拼配或是水粉比例的调整, 来达到自己最终想要的一杯手冲咖啡。

选手及观众来源:

咖啡师、咖啡爱好者、

行业内专业人士、采购商等



赞助商



330位
参赛选手

168位
评审

3600+
专业观众

2.1

2021世界拉花艺术大赛中国区总决赛

2021 China Latte Art Championship

授权方: World Coffee Events

主办方: 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与活动的先驱 (World Coffee Events) 基于精品咖啡发起的专业咖啡大赛, 是世界第二大咖啡赛事。在2013年, 世界咖啡拉花艺术竞赛首次进入中国, 每年都会选送冠军选手代表中国参加世界比赛。从第一年吸引了20位参赛选手到今年有300多位专业高手踊跃加盟, 专业赛事、一流评委、国际资质, 加之消费市场的不断需求, 该活动在国内咖啡界内逐渐得到关注和重视。

| 获奖名单 |

冠军: 卢道强

第四名: 陈卓豪

亚军: 蒋中鹏

第五名: 郑枫

季军: 张元一

第六名: 张棋伟

选手及观众来源:

行业内专业观众, 咖啡馆工作人员, 咖啡爱好者



200位
参赛选手

67位
评审

3500+
专业观众

赞助商

Anchor
专业乳脂 专业伙伴

BAKONA

MM
MAZZER

Jas' Blue
COFFEE

ORIGAMI
JAPAN

Delthin
咖啡饮料

HARIO

TOMAI 途麦

CAFEDÉ KONA
SPECIALIZE IN BOUTIQUE COFFEE EQUIPMENT

三顿半

BIALETTI

INTCO
英科医疗

2.1

2021世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛

2021 China Coffee Roasting Championship

授权方：World Coffee Events

主办方：上海博华国际展览有限公司

世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛将降临于 2021上海国际酒店用品博览会。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。世界咖啡烘焙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，世界咖啡烘焙大赛能带来非常直观的推广深度。

| 获奖名单 |

冠军：刘太阳 亚军：代少彪 季军：叶伟伟

选手及观众来源：

咖啡烘焙师、咖啡烘焙爱好者、赞助商等

赞助商



600位
参赛选手

108位
评审

2800+
专业观众

2.1

2021世界咖啡杯测大赛中国区总决赛

2021 China Cup Tasters Championship

授权方: World Coffee Events

主办方: 上海博华国际展览有限公司

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。咖啡杯测既是一项专业技能、一种职业, 也是一乐趣, 作为咖啡师必须能够拥有能够辨别这些细微差别的能力, 而对于拥有“神之舌头”的这些味觉大师们, 世界咖啡杯测大赛就是最好的展示舞台。“杯测”是一种要求品鉴者只通过闻和尝, 来辨别品质和咖啡产区的一种方式, 参赛者需要从一共8组, 每组3杯咖啡液中, 挑选出味道不同的那1杯。辨别最准确、用时最短的选手获胜。

| 获奖名单 |

冠军: 朱思迪 亚军: 陈燕捷

季军: 李楚寒 第四名: 王黄莹

选手及观众来源:

咖啡师、咖啡爱好者、行业内专业人士、采购商等

赞助商



140位
参赛选手

3位
评审

3300+
专业观众



NH

2021世界咖啡与烈酒大赛中国区总决赛

2021 China Coffee in Good Spirits Championship

授权方：World Coffee Events

主办方：上海博华国际展览有限公司

世界咖啡与烈酒大赛是由世界咖啡活动先驱World Coffee Events（以下简称WCE）发起的世界咖啡赛事之一。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并品尝到更多与众不同的咖啡与烈酒风味。

| 获奖名单 |

冠军：邱健明	第四名：李明月
亚军：杨蕾	第五名：崔朋
季军：全日辉	第六名：李惟沁

选手及观众来源：

咖啡馆、连锁咖啡店、茶饮店

赞助商



53位
参赛选手

24位
评审

2200+
专业观众

NH

第九届中国国际调酒大师赛全国总决赛

The 9th China Master Bartender Competition – Final

主办方：上海博华国际展览有限公司

由全球知名策展公司INFORMA旗下——上海博华国际展览有限公司主办，秉承着传承酒文化的理念、为调酒师提供多资源平台，以培养和激励更多调酒师，弘扬大师精神，传播烈酒文化。

| 获奖名单 |

冠军：黄珂

亚军：封智文

季军：李帅鹏

选手及观众来源：

调酒师、调酒爱好者、酒类机构、行业内专业人士、采购商、经销商等

赞助商

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCAIS

YEET

 美国蔓越莓

1919
Italian Coffee Company
意式咖啡有限公司

DEPUIS 1888
COMBIER

AK-47

Scotsman

ACTION
国际品牌集团


BACARDÍ

— ESTD 1846 —
Dewar's



88位
参赛选手

16位
评审

3000+
专业观众



4.1

第六届HOTELEX“明日之星”厨师大赛

The 6th HOTELEX "The Rising Star" Chef Competition

主办单位：中国烹饪协会、上海博华国际展览有限公司

HOTELEX“明日之星”厨师大赛举办至今已经第七届。旨在打造成全国高校中的西餐和高星级酒店的中餐的饮食行业内权威的评定与展示平台，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“明日之星餐烹饪大师”。为未来大厨们提供秀出自己绝技的平台。

| 获奖名单 |

团队赛冠军：

天津职业技术大学

团对赛亚军：

杭州第一技师学院

团队赛季军：

东莞技师学院代表队

个人赛冠军：丁鹏

个人赛亚军：陈欣宁

个人赛季军：卢蔼杰

选手及观众来源：

厨师、院校师生、协会相关人员、
美食爱好者

赞助商

HOBART

FOSTER

Anchor

NopeinCombi

REALMAN

真牛堡

kühlbarr

古雷米

万润国际



265位
参赛选手

31位
评审

2000+
专业观众

5.1

2021上海国际披萨大师赛华东赛区&全国总决赛

2021 Shanghai Pizza Master Competition - East China Division & Final

主办方：上海博华国际展览有限公司

协办及技术支持单位：强安&宝浓PIZZA学院

上海国际披萨大师赛是由主办方博华在2013年发起主办，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搭建的表演、竞技、交流平台。历经六年的成功举办，大赛逐渐成为国内披萨行业、烘焙爱好者、餐饮企业、烘焙店、西餐厅、披萨店等多方关注的焦点

| 获奖名单 |

冠军：马露

亚军：姜棚脐

季军：陈玉金

选手及观众来源：

烘焙爱好者、餐饮企业、
烘焙店、西餐厅、酒店、
披萨店等。

赞助商



100位
参赛选手

15位
评审

3000+
专业观众

6.1

2021中国创新与传统中餐厨艺大赛

2021 China Innovational and Traditional Chinese Cuisine Challenge

主办方：上海市餐饮烹饪行业协会、上海博华国际展览有限公司

赛事旨在大力弘扬传统与创新烹饪技艺，同时也考验了参赛选手将传统中餐与创新中餐结合的能力，进一步推动中餐行业高技能人才队伍建设，为年轻厨师提供切磋技艺，提升技能，展示风采的平台，推动中餐更好的发展。

| 获奖名单 |

中式融合菜（传统与创新）-冷菜组金牌： 精致创意料理套餐展示金牌：

任正、刘彦龙、涂海宝、余海文

沈思静、李夏薇、尚艳飞、马建国、周敏、
谢阿荣、邓发平、姜沛良、金群辉、刘勇、

中式融合菜（传统与创新）-热菜组金牌： 齐高平

刘彦龙、王学诗、许贤、

杨志坤、潘俊元、周守楦、苏华

中国艺术雕塑展示金牌：

盛况、郑云海、刘潇男、苑广豪、蓝宏悦、
洪涛、尚鑫

赞助商



选手及观众来源：

厨师，餐饮从业者，烹饪爱好者



226位
参赛选手

57位
评审

1000+
专业观众



8.1

2021上海国际手工冰淇淋大师赛

2021 China Gelato Championship Final

主办方：上海博华国际展览有限公司

大赛由上海博华国际展览有限公司主办，为了促进中国冰淇淋事业的发展，将新鲜健康的Gelato推广给更多的人。主办方博华自2013年起举办上海国际手工冰淇淋大师赛。我们力求搭建行业内专业平台，为热爱冰淇淋事业的人士提供交流之地。我们也期待行业内各路新秀老手，在此一展才华，掀起新一轮Gelato狂潮，共同推动中国冰淇淋事业发展。

| 获奖名单 |

冠军：黄韵

亚军：姜杰

季军：游雯玲

赞助商

CARPIGIANI

LEAGEL

味全

ARUIDE

Frigo

JOBLABEL 乔布蓝

DLIGHT

韵达 | 科瑞级冰淇淋

万润国际
WANRUN INTERNATIONAL



选手及观众来源：

烘焙爱好者、冰淇淋店、
餐饮企业、烘焙店、西餐厅、酒店、咖啡厅等



20位
参赛选手

3位
评审

1000+
专业观众



6.2

2021上海市星级饭店餐饮摆台大赛

2021 Shanghai Star Hotel Table Art Competition

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

摆台文化在如今的餐厅、酒店中是不可或缺的表现形式之一，兼具商业性与实用性。比赛范围涵盖：中式宴会摆台、西式宴会摆台、下午茶摆台三个项目，共有十余家酒店报名参与。大赛不仅使星级酒店员工对中西式摆台技能操作提出了要求，更以标准化、规范化的服务要求提升酒店行业综合水平。

— 获奖名单 —

下午茶摆台

一等奖

上海国际贵都大饭店

二等奖

上海宝隆宾馆

上海东方佘山索菲特大酒店

上海千禧海鸥大酒店

上海国际会议中心东方滨江大酒店

上海王宝和大酒店

三等奖

上海美丽园大酒店

上海星河湾酒店

上海蓝宫大饭店

绿地酒店旅游集团

上海浦东机场华美达大酒店

上海银星皇冠假日酒店

西式宴会摆台

一等奖

上海王宝和大酒店

二等奖

上海宝隆宾馆

上海国际贵都大饭店

上海蓝宫大饭店

绿地酒店旅游集团

上海银星皇冠假日酒店

三等奖

上海东方佘山索菲特大酒店

上海美丽园大酒店

上海星河湾酒店

上海千禧海鸥大酒店

上海浦东机场华美达大酒店

上海国际会议中心东方滨江大酒店

中式宴会摆台

一等奖

上海宝隆宾馆

二等奖

上海国际贵都大饭店

上海千禧海鸥大酒店

上海蓝宫大饭店

上海王宝和大酒店

上海国际会议中心东方滨江大酒店

三等奖

上海东方佘山索菲特大酒店

上海美丽园大酒店

上海星河湾酒店

绿地酒店旅游集团

上海浦东机场华美达大酒店

上海银星皇冠假日酒店

155位
参赛选手5位
评审800+
专业观众

6.2

2021 “海融” FIPGC世界烘焙甜点&蛋糕大赛中国区选拔赛 2021 “凯伍德” CLW烘焙甜点精英赛

2021 "Hairoad" World Baking Dessert & Cake Contest China Region Selection Competition
2021 "Kenwood" CLW Patisserie Elite Competition

主办方：上海博华国际展览有限公司、王森冠军联盟、CLW西点精英社

协办方：FIPGC、糖艺社

FIPGC “世界烘焙、甜点&蛋糕大赛（中国区选拔赛）”是由甜点、冰淇淋、巧克力联盟举办的比赛，面向全世界所有的国家。

| 获奖名单 |

翻糖项目组：

一等奖：翁子培

二等奖：王春侠

三等奖：吴峰

巧克力项目组：

一等奖：陈思远

二等奖：王丽丽

三等奖：段东旭

拉糖项目组：

一等奖：刘兆凯

二等奖：刘欣茹

三等奖：秦颖杰

赞助商



KENWOOD



miboi 米博

KINGDOM 金城利

YAGI 苏州八木时装有限公司



选手及观众来源：

烘焙师、烘焙爱好者、教育机构、行业内专业人士、采购商等



18位
参赛选手

4位
评审

1000+
专业观众

8.1

第八届世界面包大赛中国队选拔赛

The 8th World Of Bread Contest China Selection

授权方：世界面包大使团

主办方：世界面包大使（中国）、上海博华国际展览有限公司

“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”。

| 获奖名单 |

冠军：林业强

亚军：汪玉建

季军：曹晓昌

选手及观众来源：

烘焙师、烘焙爱好者、教育机构、行业内专业人士、采购商等

赞助商



120位
参赛选手

95位
评审

3500+
专业观众

8.2

第八届上海国际潮流饮品创意制作大赛全国总决赛

The 8th Shanghai Fashion Drinks Competition Final

主办方：上海博华国际展览有限公司

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”，经历了7届的累积，已经获得饮品业及大众的认知。

大赛通过指定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，为当下热爱饮品的食客 们量身打造属于新潮流一代的时尚饮品。

| 获奖名单 |

冠军：罗芳

亚军：闫雅静

季军：黄雅

赞助商



选手及观众来源：

茶饮店、贸易商、餐饮品牌、咖啡馆



114位
参赛选手

46位
评审

3500+
专业观众

2021年3月29日，由上海博华国际展览有限公司举办的“而立绽放” HOTELEX 30周年—觅乐颁奖盛典在国家会展中心隆重举行。

值此HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会30周年之际，上海博华国际展览有限公司作为主办方，对此次晚宴也是格外的重视，特邀请了央视主持人，和全国各地的星级酒店餐饮企业管理高层、海内外优秀展商代表及多年共同并肩作战的合作伙伴们共同见证这场盛大聚会。



BLOOMING FOR
THE 30TH
ANNIVERSARY

30th HOTELEX MIRROR NIGHT
HOTELEX30周年—觅乐颁奖盛典

2021年度“觅乐”Top 10最具影响力供应商

南侨食品集团（上海）股份有限公司
益海嘉里食品科技有限公司
上海开展贸易有限公司
众联（中国）中央厨房研究院
上海诚宇包装集团有限公司
上海侨好贸易有限公司
美得彼餐饮设备（上海）有限公司
上海永艺工贸有限公司
上海昂升餐具有限公司
格瑞果汁工业（天津）有限公司

2021年度“觅乐”TOP 10最具影响力品牌

上海爱焙乐铝箔包装有限公司
伊莱克斯商用电器
意亚立餐饮设备（上海）有限公司
维他奶(上海)有限公司
麦隆咖啡销售有限公司
广州浩恩奉仕食品有限公司
莫林食品（嘉兴）有限公司
大昌洋行（上海）有限公司
上海味好美食品有限公司
立高食品股份有限公司

2021年度“觅乐”Top 10传承突破奖

深圳市意利商贸有限公司
上海庭欣纸制品有限公司
上海强安餐饮设备有限公司
广州诺道夫电器有限公司
北京西科盛世通酒店会展设备制造有限公司
北京安德鲁水果食品有限公司
上海缘汇食品有限公司
黄山山水茶业有限公司
无锡市金城环保炊具设备有限公司
广州美厨集团

2021年度“觅乐”Top 10产品创新奖

大由实业（上海）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
上海敏迪商务咨询有限公司
广州珈兴贸易有限公司
上海鲜翠食品有限公司
深圳国创名厨商业设备制造有限公司
倍世（中国）贸易有限公司
浙江千家汇电器设备有限公司
广西横县张一元饮品有限公司

2021年度“觅乐”Top10最受欢迎供应商奖

伍氏（中国）有限公司
好璃奥（上海）商贸有限公司
麦西恩食品（上海）有限公司
三能器具（无锡）有限公司
安徽华菱西厨装备股份有限公司
维益食品（苏州）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
山东金佰特商用厨具有限公司

2021年度“觅乐”Top10最受欢迎酒店餐厅奖

南京香格里拉大酒店-江南灶
虹桥美爵私房菜
洲际酒店集团-彩丰楼
上海宏安瑞士大酒店-瑞菲阁
上海卓越铂尔曼大酒店-青·荟海鲜牛排馆
北京五矿君澜酒店-桃源小馆
上海海神诺富特大酒店-旋宫50旋转餐厅
上海新华联索菲特大酒店-乐轩华中餐厅
上海静安铂尔曼酒店-泛路西餐厅
绍兴大禹开元观堂

2021年度“觅乐”最佳合作伙伴奖

上海市旅游行业协会饭店业分会
浙江省饭店业协会
四川省旅游饭店行业协会
山东省旅游饭店协会
北京市旅游行业协会
广东酒店行业协会
红餐网
抖增学院
职业餐饮网
中国轻工企业投资发展协会
超越美食精英会
餐饮老板内参

2021年度“觅乐”Top10优秀连锁品牌奖

周黑鸭	又卷烧饼
袁记云饺	掌上韩品
罗森	山林大红
继光香香鸡	西树泡芙
久久丫	紫燕百味鸡

2021年度“觅乐”金奖 王力咖啡（上海）有限公司

HOTELEX30周年特别奖

HOTELEX 30周年领先品牌供应商奖

上海酒总酒店设备有限公司
上海福井克莱福特工艺品有限公司
斯科茨曼制冰系统（上海）有限公司
福建省武夷山嘉乐食品有限公司
杭州味全食品有限公司
恒天然商贸（上海）有限公司
上海金城制冷设备有限公司
惠家用电器有限公司
温特豪德贸易（上海）有限公司
英联斯特（广州）餐饮设备有限公司
明辉集团
迈科清洗科技（中山）有限公司
广州大正集团有限公司
鲜活果汁有限公司
广州蒸烩煮食品有限公司
福州开发区正点食品有限公司
星崎冷热机械（上海）有限公司
江苏康乃馨纺织科技有限公司
上海海融食品科技股份有限公司
德馨浓缩饮料（上海）有限公司
慧而特（中国）餐饮设备有限公司

HOTELEX 30周年杰出贡献人物奖

王朱岑 | 王力咖啡（上海）有限公司
郑建平 | 浙江楠宋瓷业有限公司
张洪斌 | 上海唐年
杜安辉 | 南通斯得福纺织装饰有限公司
曹波 | 高达食品设备有限公司
Wolfgang Syhr | 瑞仙贸易（上海）有限公司
许立宁 | 卡比詹尼（中山）机械制造有限公司
刘澍 | 上海吉晟贸易有限公司
姜军 | 上海星剑实业有限公司
柳新荣 | 佳禾食品工业股份有限公司
韩小四 | 上海泛亚经贸有限公司
卢发 | 水精灵封口机公司
沈伟刚 | 杭州品克科技有限公司
詹咏梅 | 上海创绿餐饮设备有限公司
王晓杰 | 福州市帮利茶业有限责任公司

2020年度天猫咖啡品牌奖

速溶咖啡之星 | 三顿半
挂耳咖啡之星 | 隅田川
咖啡液之星 | 永璞
咖啡豆之星 | LAVAZZA
胶囊咖啡之星 | NESPRESSO
云南咖啡创新奖 | 辛鹿SINLOY
餐饮零售咖啡奖 | 肯德基KCOFFEE
黑马咖啡奖 | 时萃
黑马咖啡奖 | 鹰集
数字化创新奖 | 雀巢感CAFÉ

2021年度杰出餐饮设计师奖

吴为
赵益平
沈嘉伟
伊振华
蔡鸣
黄金程
刘道华
敖瀚 | 唐云
利旭恒
蔡雨洋 | 周博
刘沁
刘芮言 | 唐嘉骏
龚勤
韩薛
蔡岳峰

HOTELEX 30周年餐饮行业匠心人物奖

杜嘉宁
刁成磊
卢道强
潘玮
朋福东
张俊杰
李田宏
潘心康
莫狄亨
陈勇

明年再见

2022年3月28-31日
上海浦西·虹桥@国家会展中心



HOT服务号



HOT订阅号



HOT展会小程序

www.hotelex.cn / www.sygle.com

E-mail: Hotelex@imsinoexpo.com | Tel: 86-21-33392411/2244