



2025 HOTELEX 国际厨师精英赛 (深圳)

2025 Hotelex International
Master Chef Classic (Shenzhen)

赞助方案 PROPOSAL

2025年12月16-18日

DECEMBER 16-18, 2025

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：2025 Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

时间：2025年12月16-18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

Hotelex国际厨师精英赛（深圳），是 globally 各地厨师向社会展示大师风采和精湛厨艺的舞台，比赛有很高的观赏性和实用价值，精英赛的举办，向世界展示中国软实力，致力将中国源远流长的美食文化推广出去。

这是一个意义深远的比赛，也是深圳创市以来赛事项目最多、规模最大的国际烹饪赛事。赛事囊括了团体赛-精致餐饮展示、个人-中式热菜两大项目。



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。

赛事项目

团体赛-精致餐饮展示

为弘扬中国饮食文化，打造特色餐饮品牌，推出精致餐饮宴席展示活动。最终将评选出展台造型、最佳味道、最佳人气、最具商业价值、最佳创意、最佳特色美食文化、最佳食品安全特色宴席。

参赛队：6人/组，限18组

比赛内容：根据企业特色进行搭配，需特色餐品5-7款+主打餐品2-3款，摆出共10人餐食的分量；餐品具有鲜明特色，能体现独特的美食文化和地域特征，符合餐饮消费的意识习惯；餐品主要原料具有一定的历史传承。按操作流程、口感、创意、营养安全及受众范围和成本和利润六大部分。

比赛时间：制作+展示时间为1小时，试吃打分+投票时间为半小时；



赛事项目

个人赛-中式热菜:

“国以民为本，民以食为天”。随着经济全球化的渗透，中餐以“选料广泛、技法众多、口味多变、品评多元”等特点在世界各地享有盛誉。为将中餐打造成为弘扬中华文化、提升中国形象重要而生动的载体，本届赛事以粤港澳大湾区为窗口，联动国内外烹饪精英汇聚于此，展示中餐博大精深的美食文化与烹饪技巧及在新时代下推陈出新的融合菜系与创新技法，为中餐走出去拓展深度与广度，让中餐在入口的同时也逐渐入脑、入心，引领美食文化潮流。

参赛人数: 限96人

比赛内容: 选手需完成两道现代中式主菜，全部以热菜的形式进行现场展评。每道菜做两份位上，一份试吃，一份展示（每份重量在150-250克）

比赛时间: 90分钟



赛事委员会

名誉主席：

李耀云 卢永良 周元昌
章学强 范海燕

主 席： 刘永忠

秘书长： 侯丽捷

* 具体请以现场为准



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



裁判团-总裁判长



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

总裁判长 林振国

中国烹饪大师

国际中餐大师

2017年澳门特区政府颁发旅游功绩勋章

中国烹饪协会颁发中国烹饪大师终身成就奖

中央人民广播电台两岸三地餐旅名人贡献奖等荣誉称号

澳门烹饪协会理事长

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

裁判团-执行裁判长



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

执行裁判长 董玉振

注册中国烹饪大师

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

深圳福田香格里拉大酒店中餐行政总厨

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

裁判团-精致餐饮展示裁判长



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
中国烹饪大师
Top50 Best Chef
中国名厨新锐奖
中国烹协三十周年杰出人物奖

裁判团-中式热菜裁判长



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

注册中国烹饪大师

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赞助产品招募类别

乳制品类

黄油、稀奶油、纯牛奶、奶油、奶酪、马苏里拉芝士、其他各类乳制品等

烹饪设备

电磁炉、工作台、冷藏工作台、双星盆、卡斯炉、搅拌机、**电炸炉**、**中型万能蒸烤箱**、加热灯/保温箱、**冷藏冰箱**、**冷冻冰箱**、**万能蒸烤箱**、电面火炉、洗碗机、厨师机、粉碎机、料理棒、制冰机等

食材类

牛肉、羊肉、猪肉、禽类（鸡肉，鸭肉等）、海鲜、贝类、鱼类等

果蔬类

蔬菜类（青萝卜、胡萝卜、莴笋等）、水果类（橙子、西瓜、哈密瓜等）

调味品类

橄榄油、食用油、盐、黑胡椒、糖、芝麻油、酱汁等

其他

厨师服、**锅具（含勺）**、**刀具**、砧板、厨房辅助用品等

原料类

面粉、酵母、鸡蛋、坚果、果干、果茸等

***标红为必招品类**

招募级别和招募规则

合作报价		
	个人赛	团体赛
首席合作	<u>RMB 300,000</u>	<u>RMB 300,000</u>
官方合作	<u>RMB 150,000</u>	<u>RMB 150,000</u>
特约合作	<u>RMB 50,000</u>	<u>RMB 50,000</u>
礼品合作	<u>RMB 30,000</u>	<u>RMB 30,000</u>

- 赞助任意一场赛事，且预订2025 HOT深圳展会 36平米以上光地展位，享总价**9折优惠**
- 赞助以上2场赛事，享**88折优惠**

招募规则

- 赛事中必用的食材和调味品等产品，必须是官方合作级别及以上，请咨询组委会
- 竞价原则:同类别合作选择出价最高的竞投企业
- 合作顺序按照先到先得。同等条件下，原先合作商和上海国际酒店及餐饮业博览会展商优先考虑



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 尊享权益 人民币5W起

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

礼品合作商 尊享权益 人民币3W起

选手/裁判相关推广

1. 为参赛选手和评委提供礼品, 内容和数量需要主办方确认

公司品牌LOGO露出

1. 赛事官网LOGO呈现
2. HOTELEX展会Map赛事介绍页面 LOGO呈现
3. 比赛现场背景板LOGO呈现
4. 合作企业荣誉证书

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+**

25+ 微信推文

9 视频号短视频



宣传推广-自有渠道



选手群产品介绍



赛事官网



HOTELEX小程序专属活动页



规则手册广告页



宣传推广-合作媒体(部分)

对广大厨师朋友而言，最好的学习方法莫过于参加各种烹饪比赛。而红厨网获悉，12月12-14日，2024深圳国际酒店及餐饮业博览会即将在深圳国际会展中心（宝安新馆）盛大召开。其中最引人瞩目的，莫过于2024HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）。



红厨网了解到，2024HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）分为个人赛及团体赛7个项目，共有191位个人参赛选手及16支团体赛队伍在现场角逐。

据悉，团队赛参赛队伍多为目前市面上最有代表性的精致餐饮品牌。其中包括主打越南美食的越品餐饮有限公司团队，主打淮扬菜与粤菜融合的华宴·淮粤荟，香港佳宁娜集团旗下主打精致潮州菜的佳宁娜潮州公馆，以及深圳国际会展中心洲际酒店的高端品牌彩丰楼中餐厅等。



烹饪高手看过来！2024HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）选手招募火热进行中

云南省餐饮与美食行业协会 2024年08月03日 18:27
云南 1人



2024HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）将于12月12日至14日在深圳国际会展中心（宝安新馆）举行。



本次赛事由上海博华国际展览有限公司携手
云南省餐饮与美食行业...

原创新闻 简繁
百厨聚鹏城，一展真厨艺 2024
HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）精彩落幕
2024-12-14 22:15 来源：深圳新闻网

人工智能朗读： 207

深圳新闻网2024年12月14日讯（记者 胡津玮）12月12日-14日，2024 HOTELEX深圳展和2024 HOTELEX国际厨师精英赛在深圳国际会展中心（宝安新馆）举行。2024 HOTELEX国际厨师精英赛作为2024 HOTELEX深圳展的重磅赛事之一，由深圳市烹饪协会、上海博华国际展览有限公司联合主办，旨在以展带赛、以赛促展，吸引来自世界各地优秀烹饪选手、裁判老师、合作伙伴等共聚鹏城，展现高超烹饪竞技水准及名厨大师风采，赋能深圳区域烹饪技能人才培养和餐饮业高质量发展。



今日头条 关注 推荐 广州 视频 财经 更多
2024 HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）精彩落幕，明年再战！
2024-12-14 17:50 · 悦香粤港谈
12月12日-14日，2024 HOTELEX深圳展和2024 HOTELEX国际厨师精英赛在深圳国际会展中心（宝安新馆）精彩落幕。2024 HOTELEX国际厨师精英赛作为2024 HOTELEX深圳展的重磅赛事之一，由深圳市烹饪协会、上海博华国际展览有限公司联合主办，旨在以展带赛、以赛促展，吸引来自世界各地优秀烹饪选手、裁判老师、合作伙伴等共聚鹏城，展现高超烹饪竞技水准及名厨大师风采，赋能深圳区域烹饪技能人才培养和餐饮业高质量发展。

中国商报网 深圳·正文
赋能人才培养和行业高质量发展
2024 HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）落幕
中国商报深圳报道（记者 赵琳）12月12日—14日，2024 HOTELEX深圳展和2024 HOTELEX国际厨师精英赛在深圳国际会展中心（宝安新馆）举行。
作为2024 HOTELEX深圳展的重磅赛事之一，2024 HOTELEX国际厨师精英赛由深圳市烹饪协会、上海博华国际展览有限公司联合主办，旨在以展带赛、以赛促展，吸引来自世界各地的优秀烹饪选手、裁判老师、合作伙伴等共聚鹏城，展现高超烹饪竞技水准及名厨大师风采，赋能深圳区域烹饪技能人才培养和餐饮业高质量发展。
历时3天的2024 HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）吸引了来自全国各地的15支团队、200余名个人选手参赛，300余名参赛选手角逐7大赛项荣誉。在激烈的比拼较量中共计决出个人赛19枚金牌、70枚银牌、57枚铜牌；决出团体赛至尊特金奖1名、特金奖2名、金奖4名，还有8大精致餐饮展示大奖。
300余名参赛选手因赛事而共聚、因共聚而相信，来自全国各省份和港澳地区的选手们一同开展烹饪竞技，交流厨艺所得。本次大赛不仅展现了国内技能人才之深厚底蕴、多元烹饪技艺和新时代国际视野下的创新技法，更通过与五湖四海同仁同台竞技，挖掘具备良好素质的中青年厨师，淬炼新一代厨师行业领军人物，向世界讲述新时代中国美食故事。

赛事现场及印刷品LOGO体现



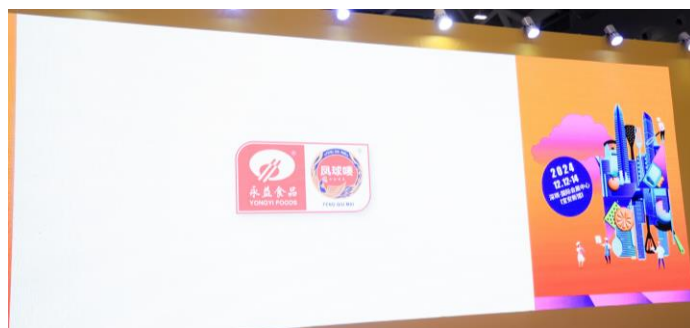
获奖证书logo露出



菜谱卡logo露出



选手及裁判厨师服logo露出



现场赞助商视频



背景KV logo露出



ADD YOUR TITLE HERE

感谢聆听

赞助咨询



Ceci 王小姐



86 13774217775



Ceci.Wang@imsinoexpo.com

赛事咨询

Kina 詹小姐

86 18116059331

Kina.Zhan @imsinoexpo.com



上海国际酒店及餐饮业博览会

TITLE
HERE

THANKS
FOR YOU

... ADD YOUR TITLE HERE, ADD TITLE