

HOTELEX SHENZHEN 2025

2025深圳国际酒店及 餐饮业博览会

展后报告 POST SHOW REPORT

/ 同期举办 /

深圳国际酒店及商业空间博览会 | 2025中国烘焙展览会（秋季展）

HOTELEX深圳国际咖啡美酒美食文化节 | 2025深圳乐本都市生活方式展

2025年12月16-18日

深圳国际会展中心(宝安)



精彩回顾 2025 HOTELEX SHENZHEN



展会介绍

- 2025年12月16-18日，2025深圳国际酒店及餐饮业博览会于深圳国际会展中心（宝安新馆）顺利举行。20万平超大展示规模，汇集2,500+家全球优质展商，全面呈现从原料供应、智能设备到终端消费的全链条创新成果。
- 展会由中国旅游饭店业协会、全联烘焙业公会、上海博华国际展览有限公司主办，广东省酒店行业协会、深圳市烹饪协会联合主办，并受到中国工业合作协会、广东省连锁经营协会、广东省有机农业协会、深圳市饭店业协会、深圳市食品工业协会、深圳市团餐行业协会、广东省食文化研究会名厨专业委员会、东莞市连锁餐饮发展促进会、澳门厨具协会的大力支持。

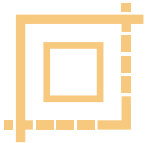
2025深圳国际酒店及餐饮业博览会盛大开幕

12月16日上午10时，隆重的开幕典礼于深圳国际会展中心（宝安新馆）南登录大厅举行。本届展会总展览面积达20万平米，覆盖八大核心板块，以空前的规模与行业影响力，吸引了众多业内嘉宾莅临现场。出席剪彩嘉宾如下——

中国旅游饭店业协会会长 李峰先生
中国医药保健品进出口商会副会长 谈圣采先生
中国百货商业协会会长 范君女士
广东酒店行业协会会长 林镇海先生
英富曼展览集团商业执行发展副总裁 Michael Duck 麦高德先生
中国工业合作协会理事长 田玉萍女士
中国旅游饭店业协会秘书长 辛涛女士
全联烘焙业公会、国际华联烘焙总会秘书长 康黎娜女士
广东省有机农业协会会长 魏明水先生
广东省保健食品行业协会会长 彭平先生
广东省食品学会理事长 李汴生先生
广东酒店行业协会秘书长 蔡涛女士
广东省连锁经营协会执行会长 张小琳女士
广东省石材行业协会会长 黄泽鸿先生
广东省食品和包装机械行业协会秘书长 邹新瑞先生
深圳市烹饪协会会长 刘永忠先生
深圳市酒店业商会会长 陈智先生
深圳市物业管理行业协会秘书长 张红喜先生
深圳环卫清洁协会副会长 陆柱先生
深圳市健康产业发展促进会秘书长 黄瑛女士
湖南盐业集团党委书记、董事长 马天毅先生
上海博华国际展览有限公司创始人&董事 王明亮先生



展会大数据



20万平米 面积



2500+ 展商



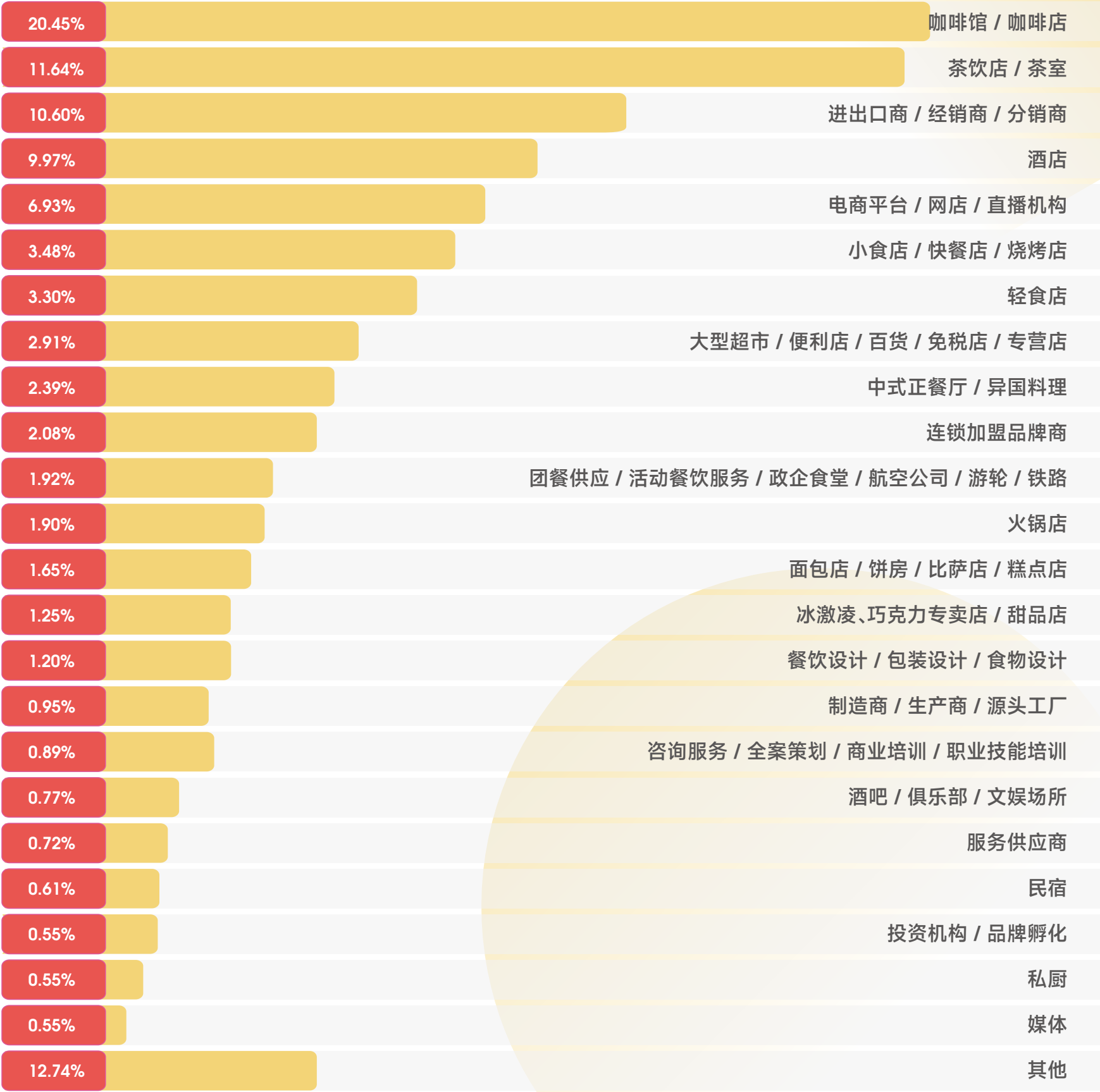
30场 活动及赛事



115,045 位专业观众和买家



观众来源行业分布



历届精选优质展商一览



以上排名不分先后

展商寄语

浙江圣吗哪乳业有限公司 市场经理 陈颖颖

本次参加2025博华深圳联展，我们深切感受到了主办方卓越的组织能力和对展商的全程支持。从前期专业的展位规划到覆盖多渠道的宣传预热，都为我们提供了精准、高效的筹备指引。展会现场管理井然有序，多场高水准活动衔接紧凑，不仅营造了浓厚的专业氛围，更成功打造了一个高效的一站式平台，为与会各方提供了宝贵的交流与采购机遇。在此，衷心感谢主办方的精心组织与周到安排，祝愿展会未来影响力持续扩大，越办越好！

产地鲜友集团有限公司 董事长 李碧智

此次 HOTELEX 深圳展，产地鲜友收获了华南市场的诸多合作契机，也与行业伙伴深入交流了冷冻果汁的创新应用。感谢博华打造的专业平台，让我们的冷冻果汁产品被更多人看见。期待下一届 HOTELEX 再聚，继续为餐饮行业赋能！

湖北麦多生物科技发展有限公司 总经理 王森

2025 深圳展会已圆满落幕，由衷感谢主办方的助力与全程支持！从展位搭建到细节打磨，以高效的执行力、过硬的专业度，为我们打造了兼具实用性与商务洽谈需求的全能展示空间，成为吸引客户驻足、并传递我们麦多品牌价值的重要载体。借助此次展示平台，我们收获了丰硕的合作机遇与深度的行业交流，更充分展现了品牌实力。衷心祝愿深圳展会未来越办越精彩，成为行业交流的标杆盛会！期待未来继续携手，共赴行业新征程！

广东百胜图科技有限公司 市场总监 吴冰霞

作为与展会合作了三年“老朋友”，每一次的参与都让我们倍感亲切与欣喜。感谢主办方始终如一的专业组织与细致服务，为我们搭建了与行业深度对话、与客户真诚连接的宝贵平台。我们在此收获了众多伙伴的信任。期待未来继续携手，共同推动行业创新与交流，将更多优质产品与服务呈现给市场。

青岛海优电器有限公司 总经理 宋艳云

致Hotelex博华深圳联展：欣聚湾区之心，共赴酒店业未来之约。作为酒店设备展商代表，我们深感Hotelex不仅是商贸对接的平台，更是行业创新思维的共振场。此次我们携商用冷柜前沿产品与定制化解决方案而来，期待以匠心科技回应市场变革，以深度交流碰撞新机。

尤为感谢博华卓越的组织力，成功汇聚了来自俄罗斯、东南亚、中亚及中东等新兴市场的伙伴，与上海展形成完美互补，为我们开辟了宝贵的增量渠道。期待与全球同仁在此深度交流，共探高效、低碳的后厨运营新生态。与行业同行，为冷链赋能。

浙江久景制冷设备股份有限公司 销售经理 李佳蔚

在刚刚结束的 2025 年深圳国际酒店与餐饮博览会上，浙江久景制冷设备股份有限公司携制冰机、商用冰箱及展示柜系列产品亮相展会。我们围绕餐饮与酒店实际应用场景，展示了稳定可靠的制冷解决方案，并与来自全国各地的客户及行业伙伴进行了深入交流。

感谢主办方搭建的专业平台，也感谢每一位莅临久景展位的朋友。未来，久景将持续专注产品品质与技术积累，以更成熟的产品和更务实的服务，助力餐饮与酒店行业的高质量发展。

咖乐美科技（苏州）有限公司 市场部总监 崔虹

刚刚落幕的 2025 HOTELEX 深圳国际酒店及餐饮业博览会，是一场汇聚湾区活力、引领行业潮流的精彩盛会，我们有幸深度参与其中，收获颇丰。通过本次展会，我们不仅在 15 号咖啡与茶核心展馆，展示了全场景智能咖啡设备矩阵与咖乐美咖啡云管理系统的创新成果，还带来了人气拉花表演秀与专业饮品解决方案，更与海内外客户、合作伙伴展开了高效深入的交流。我们借此机会结识了众多行业新朋友，进一步拓展了业务网络，同时收集到宝贵的市场反馈，达成了多项合作意向，为深耕华南市场、推进全球化布局奠定了坚实基础。衷心祝愿 HOTELEX 展会持续焕发活力、越办越好，也期待明年再次与行业同仁相聚，共探智能饮品创新趋势，共创行业发展新辉煌！

广州技诺智能设备有限公司 内贸总监 黄文章

作为HOTELEX的老朋友，我们始终与行业同步，以创新驱动前行。本次深圳酒店用品展在充满活力的湾区热土成功举办，不仅让我们再次感受到华南市场的蓬勃脉动，也为我们与各位合作伙伴深化联结、共拓价值提供了重要舞台。

此次展会汇聚了酒店、餐饮、咖啡馆、便利店等多场景行业伙伴，为我们近距离洞察需求、拓展合作渠道创造了宝贵机会。技诺智能携新品JL38/JL60系列亮相，持续为HORECA领域提供高品质现磨咖啡解决方案。我们始终致力于通过智能商用咖啡设备与数字化SaaS平台，为客户打造高效、稳定、个性化的运营体验，助力各类场景实现提质增效。

我们倍感荣幸，技诺JL60A被选为2026年世界拉花艺术大赛中国赛区指定全自动咖啡机。在比赛中，JL60A以卓越的性能与可靠的稳定性，全程助力选手专注创作，见证每一杯拉花艺术的精彩诞生。这份认可，既是对产品实力的肯定，也是技诺推动行业向专业化、自动化迈进的重要一步。

展望未来，技诺愿继续以科技为笔，以咖啡为媒，与广大合作伙伴携手并肩，共同描绘华南市场乃至中国咖啡产业的新图景！

河北朗立臣电子科技有限公司 总经理 陈晓康

HOTELEX 深圳展为行业搭建了精准高效的行业交流高地，我们在这里洞察市场趋势，遇见商机、收获友谊。

在这场业内顶级智慧的交融中，Loyalsuns朗立臣为无人场景的咖啡商业运行带了颠覆性的发展方向，我们通过自研自产冲泡模组、制冰模组、鲜奶模组、碳酸水模组等，配搭SMB智能萃取系统，实现从精准萃取到细腻奶泡制作，还原专业咖啡师的手艺。Loyalsuns朗立臣真正做到重新定义便捷式咖啡体验，让美味咖啡易得于世界的每个角落。



精彩市集

2025 HOTELEX
SHENZHEN

HOTELEX深圳国际 咖啡美酒美食文化节

自2017年首次举办的HOTELEX国际咖啡美酒美食文化节，再次入驻深圳。本次市集吸引到了茶饮店、咖啡馆、甜品等品牌的加入，在这里不仅可以感受到味觉的享受，也为美食创造者们与爱好者们提供交流合作的绝佳平台。



全球风味CHA饮文化节

博华深耕茶饮行业20年打造的赋能平台，以“茶空间”为载体，融合传统与现代元素。涵盖赛事论坛、文化空间展示与茶原料展区，推动茶饮向情感消费与社交货币转型。



HOTELEX深圳咖啡 小家电生活节

在咖啡节展区举办博华家电生活节，以“未来之家，即刻体验”（Future Home Now）为核心主题，结合场景化体验区，凸显小家电与现代智能生活的精巧融合。实现高效销售转化、精准资源对接、品牌影响力跃升、持续商机沉淀。



All Star世界咖啡 冠军表演秀 & 发现剧场

All Star咖啡冠军表演秀由WCE咖啡系列赛事中国唯一授权方上海博华国际展览有限公司举办，表演嘉宾皆为咖啡行业超级明星。在HOTELEX深圳咖啡茶饮美食节期间，邀请咖啡圈“明星”选手齐聚一堂，为大家呈现一场前所未有的咖啡体验，近距离感受精品咖啡的魅力！



The background features a solid dark red color. Two large, light orange geometric shapes, resembling stylized chevrons or arrowheads, point towards each other from the top and bottom edges, meeting at the center behind the text.

精彩活动

**2025 HOTELEX
SHENZHEN**

2025HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）

2025 HOTELEX International Master Chef Classic (Shenzhen)

9号馆
9B01

- 时 间：2025年12月16日-18日 8:30-17:30
- 主办单位：深圳市烹饪协会、上海博华国际展览有限公司

2025 HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）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，粤港澳大湾区为窗口，联动烹饪精英汇聚于此，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。赛事现场集结了130+烹饪高手及10家知名精致餐厅同台竞技，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。

冠 名 单 位



支持单位



赞 助 商



“雪天杯”健康新湘菜烹饪大赛

- 金牌**
朱金富、陈柏涵、王长明、刘春、刘宇昂、黄祥兵、尹姿灵
- 银牌**
马成国、黄文杰、唐洋坤、熊海涛、张佳宝、黄思、吴凡森、肖禹、李图飞、饶宇政、郭至铭
- 铜牌**
赵毅、李浩宇、何忠霖、陈波、彭英华、吴宇哲、周士鲁、刘思涌、梁博康、林沛颖、宋桓宇、张旭、阳泽宇、陈强、谭叶桐、唐俊锋、张泽智、李抒恒、陈仁杰、向喆、宋成浩、廖一霖、左涛、李伟博、潘金成、崔明皓、幸梓鑫、李家铎、刘嘉鸿、姚健、杨文林、吕晓辉
- 优胜奖**
陈泽权、蔡林峰、张君勇、邓宏宇、刘灯亮、梁超杰、申钢毅、贾庆奥、夏先才、熊家昊、周涵、张增傲、胡国亮、陈鸿鑫、朱彦宇、王海森、钟子杰、黄更强、潘龙标、徐可（翁鼎皓）

现代中式热菜

- 金牌**
李千、刘文斌、张凯韩、周士鲁、魏磊、张昌安、杜光、李浩、蓝诗悦、王健宇、罗健华
- 银牌**
杨子华、何永梓、邓成添、邱泽俊、何嘉盛、黎远豪、魏彦群、何强骏、李佳绮、钟振鹏、徐大维、李发梓、和秀宇、刘威
- 铜牌**
郑俊明、龙华、蔡林峰、谢建辉、徐可（翁鼎皓）、张文权、王宇泽、董金祥、黄衍彬、邓宏宇、谭叶桐、吴宇哲、王少博、张洋、陈泓霖、任常文、张旭、申钢毅、覃福凯、宋成浩、陈坚达、李鹏昊、孙子龙、郑品聪、郭佳源、罗金钰、黄 震、徐玮成、卢华翔
- 优胜奖**
刘嘉鸿、丘榆坤、谢俊鸿、林超群

精致餐饮展示

- 最佳味道**

佳宁娜餐饮有限公司

最佳创意

深圳市泰珍荟餐饮管理有限公司

最佳人气

徐记海鲜、深圳市悦得闲餐饮有限公司

最具商业价值

深圳添马勋唐餐饮管理有限公司（醒園公馆）、深圳市忠钰畔山餐饮运营有限公司
- 最佳展台造型**

蔡澜点心、话梅餐饮管理有限公司

最佳特色美食

大榕树下、深圳市罗湖区青蓬酒家



2026上海国际披萨大师赛华南赛区

2026 SHANGHAI INTERNATIONAL PIZZA MASTERS-
SOUTH CHINA DIVISION

9号馆
9E01

- 时间：2025年12月16-18日 10:00-17:00
- 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

sinoexpo
informamarkets

强安&宝浓 PIZZA中心
QIANG AN & BAONONG PIZZA CENTER

赞助商

三元
专业乳品伙伴

QIANG AN
强安餐饮设备

PRONAL

HIYOO

啄木鸟牌
专业厨具

KUCHE
The Kitchen Professional

Hormel
荷美尔
专业餐饮

经宇 JINGYU

2026国际披萨大师年度第一站于深圳打响。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。

获奖选手

第一名：Ivan

第二名：布兰特

第三名：温水清

第四名：麦吾里丹·吾甫尔

第五名：Dinesh



2025蒙牛专乳· 深圳国际“冻转鲜”烘焙选品大会

2025 Shenzhen International “Frozen to Fresh”
Bakery Product Selection Competition

11号馆
11K88

- 时 间：2025年12月16日-18日 08:30-17:00
- 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



sinexpo
informa markets

赞助商



KINGDOM
金城制冷

这场由全联烘焙业公会与上海博华国际展览有限公司主办，广州博泓国际展览有限公司承办，内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司独家冠名赞助的行业年度盛典，不仅是本年度“冻转鲜”选品大会的收官之战，更以超高规格与超强影响力，成为“冻转鲜”烘焙领域当之无愧的年度风向标。本届赛事围绕“冻转鲜”核心命题，设置西点、中点、面包三大组别，参赛企业需直面“技术创新、消费吸引力、场景定义力”三大拷问。现场参选企业火力全开，通过新鲜复现、场景复现，呈现30+套优质“冻转鲜”产品解决方案。

西点组

2025最佳西式甜点 金奖

山西众禾壹心集团有限责任公司 东方滋养

2025最佳西式甜点 TOP3

苏州魔客食品科技有限公司	开元通宝慕斯蛋糕
广州市盛轩食品有限公司	蕉个朋友
广州市爱洛优食品有限公司	爱洛优布朗尼巧克力蛋糕

2025最佳西式甜点 TOP5

广东吉猫食品股份有限公司	巴斯克蛋糕
广州市盛轩食品有限公司	阳光芒果
苏州魔客食品科技有限公司	雪国足迹慕斯蛋糕
广州市盛轩食品有限公司	小蜜罐蛋糕
广东吉猫食品股份有限公司	欧蕾蛋糕卷

2025最佳西式甜点 TOP10

东莞市匠林食品有限公司	树莓山楂便当盒
湖南亿禾食品有限公司	青柠芝士流芯慕斯
东莞市匠林食品有限公司	花漾荡心
广州市盛轩食品有限公司	柠檬芭芭利亚
山西众禾壹心集团有限责任公司	三角千层
湖南亿禾食品有限公司	半熟芝士
广州祥伟行食品有限公司	乳酪条
安徽三巧食品有限公司	乳酪条
湖南亿禾食品有限公司	奥巧芝士蛋糕

2025最具创新性西点产品

广州市盛轩食品有限公司 阳光芒果

2025最具市场潜力西点产品

广州市爱洛优食品有限公司 爱洛优布朗尼巧克力蛋糕

中点组

2025最佳中式糕点金奖

安徽三巧食品有限公司 爆浆麻薯

2025最佳中式糕点 TOP 3

广州祥伟行食品有限公司 荔枝酥

面包组

2025最佳面包金奖

江苏谷百分食品科技有限公司 慢升糖牛肉贝果堡

2025最佳面包 TOP 3

广州市爱洛优食品有限公司	黑裸麦乡村面包
江苏谷百分食品科技有限公司	黑松露芝士贝果

2025最佳面包 TOP 5

广州祥伟行食品有限公司	红豆肉松包
广州祥伟行食品有限公司	手撕包
安徽三巧食品有限公司	核桃马里奥

2025最具创新性面包产品

江苏谷百分食品科技有限公司 黑松露芝士贝果

2025最具市场潜力面包产品

广州市爱洛优食品有限公司 黑裸麦乡村欧包



2026世界潮饮大赛中国区总决赛

2026 World Fashion Drinks Competition China Division Final

12号馆
12G70

- 时间：2025年12月16-18日 9:30-17:00
- 主办单位：全联烘焙业公会、上海博华国际展览有限公司



sinexpo
informamarkets

赞助商



Syrupro 喜瑞普



御茶村

Scotsman
Ice Systems

金猫 KING CAT



NICE 乃士

津自 | 造雲計劃

2025年12月16日至18日，2026世界潮饮大赛中国区总决赛圆满落幕！
共30位优秀调饮选手，齐聚深圳国际会展中心，带来了41款特调饮品。经过三日精彩对决，现场决出四名2026世界潮饮大赛中国队选手！值得关注的是，饮品正从单一饮品升级为文化载体，通过五感体验、工艺创新和技术赋能，融合在地文化叙事与Z世代价值观，重新定义行业价值！

获奖选手

第十一届潮饮大赛中国总冠军 张校宁
2026世界潮饮大赛中国总冠军 胡洋
2026世界潮饮大赛中国总亚军 袁小凡
2026世界潮饮大赛中国总季军 孙宏涛



2026世界咖啡烘焙大赛 中国区选拔赛-深圳分区赛

2026 China Coffee Roasting Championship-
Shenzhen Division

13号馆
13A68

- 时间：2025年12月16-18日 9:30-17:00
- 授权单位：World Coffee Championship
- 主办单位：全联烘焙业公会，上海博华国际展览有限公司



sinexpo
informamarkets

赞助商



HB
COFFEE ROASTER

DiFluid



BRITA
碧然德



INGENUITY
COFFEE
印路咖啡



CAFREO
FREE TO COFFEE



Happenstance
际遇



HARMONIC
赫漫锐咖



Mr.Cafe 咖先生



烘焙比赛是每位咖啡烘焙师针对生豆特性，以及对烘焙机的熟悉，在烘焙时都会给予豆子不同的温度、时间、调温曲线，所以可以说每位烘焙师烘出来来得豆子都会不太一样。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。此项赛事分为三个板块：咖啡生豆的评级，设定指定咖啡豆的最优烘焙曲线，杯测咖啡豆烘焙成品的品质，是对烘焙师的专业素质及能力的综合考核。咖啡烘焙作为“seed to cup”过程中富有技术含量的项目之一，不仅需要咖啡烘焙师的精心投入，更需要有对生豆特性的了解，才能烘焙出风味具佳的豆子。

获奖选手

第一名 钟俊宏

第二名 张胤

第三名 徐轲

第四名 董孺

第五名 张乐



2026世界咖啡冲煮大赛 中国区选拔赛-深圳分赛区

2026CHINA BREWERS CUP -SHEN ZHEN DIVISION

13号馆
13E28

- 时间：2025年12月16-18日 9:30-18:00
- 授权单位：World Coffee Championship
- 主办单位：全联烘焙业公会，上海博华国际展览有限公司



sinoexpo
informamarkets

赞助商

Barsetto
百胜图

HARIO

金猫 KING CAT



coffee buff

寻豆师 SEEDHERO

BWT
water + more

泰摩咖啡®

意可坊 精品咖啡
ECOFARM
SPECIALTY COFFEE

COFFEE FACTORY
CAPTAIN GEORGE
FLAVOR MUSEUM

MILLAB

DiFluid

HUHUx元炁杯
COLLECTION

MHW-3BOMBER

Happenstance
际遇

Cocinaré

京东
又好又便宜

2015年，世界咖啡冲煮大赛中国区选拔赛正式引入中国，这是继咖啡师大赛之后，上海博华引入的又一重要国际赛事。该赛事的引入填补了中国在精品咖啡冲煮技术领域的专业竞技空白，为中国咖啡师提供了展示个人技艺、分享咖啡知识和创新冲煮方法的国际化平台。

经过几年的探索与发展，赛事在 2019 以及年迎来了历史性突破——杜嘉宁成为中国内地首位世界咖啡冠军，在 2025 年印尼雅加达举办的世界咖啡冲煮大赛中成功夺冠，成为中国大陆第二位获此殊荣的咖啡师更极大地提升了中国咖啡在世界舞台的地位。

通过他们对咖啡冲煮技艺的展示，不仅推广了咖啡的深层文化，也激励了全球范围内对咖啡品质与创新的追求。

获奖选手

第一名：孙彬

第四名：陈晓辉

第二名：曾秀芬

第五名：许文纯

第三名：李金龙



第五届CFCA中国精品巧克力比赛

5TH CFCA Chocolate Talent Competition

13号馆

13G100

时间：2025年12月16日09:00-13:00
2025年12月18日09:00-15:00

主办单位：上海博华国际展览有限公司

Cacao Fundamental Chocolate Association

支持单位：



sinoexpo
informamarkets

CFCA
CHOCOLATE TALENT

赞助商



LINKBAR

可可森林学会

LAGOA AZUL

MHW-3BOMBER

2025年12月16日上午及12月18日全天，由上海博华国际展览有限公司与Cacao Fundamental Chocolate Association联合主办的第五届 CFCA中国精品巧克力大赛深圳分区赛及全国总决赛在深圳国际会展中心13号馆13G100展区（近13号门）成功举办。本届赛事吸引了16名优秀选手参与角逐，17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。赛事设巧克力拉花赛区和巧克力饮品赛区两大板块，经过激烈竞争，决出本届的年度冠亚季军。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。

巧克力拉花大师赛

金奖：唐梓嘉

银奖：于周超

铜奖：蔡万鑫

荣誉奖：李金、宋初航、罗振华

巧克力饮品大师赛

金奖：宋宏宇

银奖：种清云

铜奖：许可沂

优秀选手：施振涛



2026世界咖啡师大赛 中国区选拔赛-深圳分区赛

2026 CHINA BARISTA CHAMPIONSHIP-SHENZHEN DIVISION

15号馆
15F100

- 时间：2025年12月16-18日 10:00-17:00
- 授权单位：World Coffee Championship (Wcc)
- 主办单位：全联烘焙业公会、上海博华国际展览有限公司



sinexpo
informa markets

赞助商



世界咖啡师大赛（简称WBC）是由世界咖啡活动先驱 World Coffee Championships（简称WCC）发起的世界咖啡系列赛事之一。该赛事于2003年由上海博华国际展览有限公司引入中国，主办世界咖啡师大赛中国区选拔赛（简称CBC）。二十余年来CBC始终致力于推广精品咖啡文化，每年在全国各地举行分区赛，培养优质咖啡师人才，通过晋级制的赛制选出大陆地区的冠军，代表中国区选拔赛参与世界总决赛（WBC）。2025年，世界咖啡师大赛中国区冠军孙磊获得2025世界咖啡师大赛总决赛亚军，创造了中国大陆赛区最好成绩。俨然，CBC已为大陆咖啡师提供了走向国际舞台的重要通道，持续向世界展现我们精品咖啡的专业风采，发展精品咖啡文化，摘取属于我们的冠军！

获奖选手

第一名：徐可馨

第二名：常世恒

第三名：单驰超



2026 世界咖啡拉花艺术大赛 中国区选拔赛-深圳分区赛

2026 CHINA LATTE ART CHAMPIONSHIP-
SHENZHEN DIVISION

15号馆
15A001

- 时间：2025年12月16-18日 09:30-17:00
- 授权单位：World Coffee Championship
- 主办单位：全联烘焙业公会、上海博华国际展览有限公司



sinexpo
informamarkets

赞助商



JETINNO 技诺



2025 年 12 月 16 日至 18 日，2026 世界咖啡拉花艺术大赛中国区选拔赛 - 深圳分区赛在深圳国际会展中心圆满落幕。

作为由世界咖啡锦标赛（WCC）发起的国际顶尖咖啡赛事，世界咖啡拉花艺术大赛始终以推广精品咖啡文化为核心使命。自 2013 年起，上海博华国际展览有限公司获官方独家授权，将这项国际赛事引入中国并主办中国区选拔赛，为国内咖啡拉花领域的专业人才搭建了技艺展示、交流竞技的权威平台。

本次深圳分区赛吸引了 25 位优秀咖啡师同台竞技，经过三日的激烈角逐与专业评审，最终 6 名选手脱颖而出，成功晋级将于 2026 年 3 月 30 日至 4 月 2 日举办的全国总决赛。总决赛冠军将代表中国出征国际赛场，向“世界冠军”的至高荣誉发起冲击。

获奖选手

第一名：卢道强

第二名：骆贤

第三名：谭明辉

第四名：黎志豪

第五名：关旭

第六名：陈月



2025世界咖啡与烈酒大赛中国区总决赛

2025 CHINA COFFEE IN GOOD SPIRITS CHAMPIONSHIP

15号馆
15A60

- 时间：2025年12月16-18日 09:30-17:00
- 授权单位：World Coffee Championship
- 主办单位：全联烘焙业工会、上海博华国际展览有限公司



sinexpo
informa markets

赞助商



世界咖啡与烈酒大赛是由世界咖啡活动先驱 World coffee Championship（简称WCC）发起的世界咖啡系列赛事之一。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到更多与众不同的咖啡与烈酒风味。

2025世界咖啡与烈酒大赛中国区总决赛共参赛选手29人，评委31人。在两日初赛赛后，刘展鸿、梁嘉宸、金鹿、陈柯蓓、袁子健、全日辉进入了本届世界咖啡与烈酒大赛中国区总决赛的复赛现场！最终刘展鸿获得冠军，将代表CCIGS赛区参与世界咖啡与烈酒大赛。

获奖选手

冠军：刘展鸿

亚军：梁嘉宸

季军：金鹿

第四名：陈柯蓓

第五名：袁子乔

第六名：全日辉



精彩论坛

2025 HOTELEX
SHENZHEN

9号馆论坛区

9B100
(近14号门)

深圳市团餐行业协会2025食材展暨
深圳团餐十周年庆典系列活动

Shenzhen Group Catering Association 2025 Food
Ingredients Expo & 10th Anniversary Celebration Series

- 时 间：2025年12月16日 10:00-16:35
- 主办单位：深圳市团餐行业协会、上海博华国际展览有限公司

深圳市团餐行业协会2025食材展暨深圳团餐十周年庆典系列活动已于2025年12月16日圆满落幕。此次盛会聚焦多元餐饮场景，展示食材、设备、科技服务等环节的创新成果，以“展示+大会”吸引了众多专业人士，推动团餐产业转型升级。



论坛日程 / Forum Agenda

- 时间
- 议题内容
- 嘉宾

团餐供应链品牌主题式分享

10:30-11:30	ESG可持续发展提升团餐企业核心竞争力 鼎立食育·责任为基 数字化工具与团餐场景化管理的整体解决方案 智慧食堂建设- AI大脑智慧食堂建设方案研究 金融工具对团餐场景化需求的影响	Dixon·Hui（迪生·许） / 香港嘉食国际有限公司 首席架构师 袁苗苗 / 深圳市鼎和盛集团有限公司 食育教育事业部总经理 孙鹏 / 深圳市沣润科技有限公司 创始人 周飞 / 深圳天感智能有限公司 董事长 庄贺然 / 深圳市盈链信息科技有限公司 董事长
14:00-14:15	领导致辞	张北京 / 深圳市团餐行业协会会长、誉兴集团董事长 上海博华国际展览有限公司 领导 深圳市相关领导讲话 战略合作商协会代表发言
14:15-15:30	《深圳团餐发展白皮书》 团餐协会招采中心揭牌及战略合作签约 地方特色产品优品推介会	数字化发展代表品牌/ 团餐标准化建设代表/ 食品创新发展代表
15:30-16:30	深圳团餐十周年宣传片 颁奖盛典	《团餐十年卓越领导奖》 《团餐十年功勋人物》 《团餐十年十强企业》 《团餐十年十大金牌供应商》 《团餐十年十大优秀服务企业》 《团餐十年优秀会员企业》 《团餐行业十大明星职业经理人》 《团餐十年十大金牌厨师》 《团餐十年优秀参展商》 《团餐十年金牌赞助商》
16:30-16:35	总结发言	李平金 / 团餐行业协会党支部书记

“无界共生·无限增长”
2025烘焙行业创新发展大会

2025 "Boundless Symbiosis · Infinite Growth"
Bakery Industry Innovation and Development Conference

- 时 间：12月16-18日 10:00-17:00
- 主办单位：全联烘焙业公会
- 联合主办：上海博华国际展览有限公司、历峰国际烘焙俱乐部（中国）、不藏私集
- 协办单位：东莞市三和食品贸易有限公司、粤港澳大湾区烘焙师俱乐部
- 承办单位：广州博泓国际展览有限公司

2025年12月16-18日，“无界共生·无限增长”2025烘焙行业创新发展大会在深圳国际会展中心11号馆11K66烘焙论坛区圆满举办。大会以双日主题模式，汇聚行业大咖分享运营干货，联动优质供应链品牌，搭建资源对接平台，为烘焙门店增长提供多元解决方案，推动行业共生共赢。



论坛日程 / Forum Agenda

- 时间
- 议题内容
- 嘉宾

Day1.12月16日 // 聚焦小而美 — 深耕专业与私域影响力

11:00-11:30	开幕致辞	康黎娜 / 国际华联烘焙总会秘书长 全联烘焙业公会秘书长 余伟元 / 历峰国际烘焙俱乐部（中国） 副秘书长，深圳市烹饪协会烘焙委主席 罗 思 / 粤港澳大湾区烘焙师俱乐部主席、 世界面包大使团（中国）成员、 深圳市湾区厨艺学院院长、 深圳市饮食服务行业协会副会长
11:30-11:50	不藏私集全新线下烘焙空间战略发布	林世昕 / 不藏私集主理人
11:50-12:50	2026年烘焙健康化创新洞察	邱昱 / FDL数食主张 数食有料合伙人兼首席分析师
12:50-13:50	不卷、不烧钱、不网红：面包谷的长期主义增长路径	JoJo / 面包谷品牌创始人
14:50-15:50	餐饮门店运营精细化管理：从单店到多店的破局之道	沈欣欣 / 莱食NICE餐饮培训创始人、 《甜时光一起轻松学做西餐》主编、 广东省职业院校产业优秀导师、 公办学校西餐西点专业校企合作负责人
15:50-16:30	主理人圆桌对话：跨界思维的增长赋能	Jo Jo / 面包谷品牌创始人 沈欣欣 / 莱食NICE餐饮培训创始人 林世昕 / 不藏私集主理人

Day2.12月17日 // 无界创新·无限增长 — 洞察趋势与破局增长

10:30-12:30	零售行业视角下的烘焙年轻化系统性升级	郭翊晟 / BY年轻化创新公司创始人 UM大熊座星级供应链CEO 资深零售践行者
12:30-13:30	锚定标杆店以点带面推动整体业绩增长	徐燕翔 / 焙客世纪联合创始人 烘焙企业全面管理操盘人 烘焙企业三点六面管理体系专家
13:30-14:30	2026烘焙新年新品发布会	特邀烘焙品牌
14:30-15:30	面包产品创新技术应用解析	唐建斌 / 深圳新语（面包新语）研发总监 2025年广东技能竞赛西点冠军 深圳烹饪协会烘焙委副主席 历峰国际烘焙俱乐部(中国)精英会员成员
15:30-16:30	西点产品创新技术应用解析	Jeff Shen / 深圳美高梅酒店饼房行政总厨 Black Box Cooking Challenge赛事， 荣获最佳甜品金牌，团队铜牌， 西诺迪斯环球美味全国卓越大厨 烹饪大赛-最佳甜品

16号馆论坛区 16A32 (近6号门)

2025 全球风味茶论坛

2025 Global Flavor CHA Forum

- 时间：2025年12月16日 13:00-17:00
- 主办单位：国茶实验室、上海博华国际展览有限公司

2025全球风味茶论坛已于2025年12月16日顺利举办。本届论坛以“无界，风味算法与新消费密码”为主题，汇聚来自全球茶行业领袖，上海财经大学、福州大学、国茶实验室等高校科研机构共同探讨茶饮在数据智能时代的未来路径。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
13:00-13:10	主持开场	蔡军 / 原中国食品土畜进出口商会副秘书长 茶专委会执行主任
13:10-13:30	《新茶饮的“导演思维”，调度食材演绎爆款风味》	尹军峰 / 国家茶叶产业技术体系茶饮料与食品岗位科学家 中国茶叶学会茶饮食专业委员会主任
13:30-14:00	《“感官科学”的突破：揭秘消费者偏好的底层逻辑》	王文斌 / 上海财经大学商学院教授 美国印第安纳大学Kelley商学院运营与决策科学博士
14:00-14:30	《凤凰单丛风味密码及新茶饮应用逻辑》	陈栋 / 国家茶叶产业技术体系红茶岗位科学家，博士，广东省茶叶收藏与鉴赏协会会长
14:30-15:00	《茶香迷人的机理与创新技术》	马胜学 / 美国罗格斯大学食品生物技术博士 原星巴克、基快富食品亚太副总裁
15:00-15:30	《解码烟正山小种的“烟熏风味”》	刘志彬 / 福州大学生物科学与工程学院副研究员 荷兰瓦赫宁根大学食品化学专业博士
15:30-16:00	《茉莉花茶风味特征及品质智能评价》	安会敏 / 湖南农业大学国家植物功能成分利用工程技术研究中心，茶学教育部重点实验室，博士
16:00-16:30	《风味数字化：一杯茶从中国原点到全球化的演进地图》	罗军 / 国茶实验室创始人 《中国茶密码》作者
16:30-17:00	全球风味茶卓越产区	全球风味茶论坛授牌仪式

盟动湾区 质赢未来——
第十四届广东特许经营发展大会

The 14th Guangdong Franchise Operation
Development Conference

- 时 间：2025年12月16日 9:00-16:00
- 主办单位：广东省连锁经营协会、上海博华国际展览有限公司

2025年12月16日，被誉为华南特许经营业界“风向标”的第十四届广东特许经营发展大会在深圳国际会展中心（宝安新馆）隆重举行。本届大会以“盟动湾区 质赢未来”为主题，由广东省连锁经营协会主办、上海博华国际展览有限公司联合主办，汇聚了连锁经营领域精英翘楚、行业专家、品牌操盘手、投资机构及创业者超500位嘉宾参会，围绕品牌建设、科技赋能、风险防控、出海发展、招商力优化、品牌路演等核心议题展开深度研讨，同期举办多项重磅活动，为广东连锁业高质量发展注入强劲动力。广东省商务厅主管部门领导出席大会并致辞，对广东特许经营行业的发展成就给予高度肯定，同时为行业未来发展指明方向。



论坛日程 / Forum Agenda

- 时间
- 议题内容
- 嘉宾

第一部分 大会主论坛

08:45-09:15	嘉宾入场	
09:15-09:45	致欢迎辞	张小琳 / 广东省连锁经营协会执行会长 董晓瑜 / 上海博华国际展览有限公司副总经理
09:45-10:10	主题演讲：品牌力制胜	李红伟 / 蒙自源董事长
10:10-10:35	主题演讲： 科技赋能与连锁创新	吴清标 / 八马茶业董事总经理
10:35-11:00	主题演讲： 新消费浪潮下中国连锁产业 生态重构与区域突围	汪继欣 / 尚普咨询集团合伙人
11:00-11:25	主题演讲： 构建连锁企业系统化 风险防控体系	程堂根 / 钱大集团高级副总裁
11:25-11:40	成立仪式：广东省连锁经营协会风控专业委员会	
11:40-12:00	榜单发布： 广东省2025广东千店帮 2025广东商业特许经营TOP100 2025优秀特许加盟总部	

第二部分 专题论坛

专题一 连锁品牌出海论坛

13:45-14:15	主题演讲：香港零售及 餐饮业趋势及相关政策	陈俊业 / 香港特区政府投资推广署华南区副总监
14:15-14:45	主题演讲：借势澳门， 链接全球：中国连锁品牌国际化发展	吴雪绮 / 澳门连锁加盟商会理事长
14:45-15:15	主题演讲：中国连锁品牌出海 的差异化竞争力打造	吴鸿图 / 香港内地餐饮协会执行会长的
15:15-16:15	圆桌对话： 破局出海，质赢未来	嘉宾主持： 唐一瀚 / 香港内地餐饮协会会长 对话嘉宾： 蒋玲 / 佬麻雀董事长 刘维华 / 大榕树下董事长 黄敏刚 / 五仁餐饮董事总经理 王红燕 / 中伦律师事务所合伙人

专题二 连锁招商力专题论坛

13:45-14:15	主题演讲： 加盟政策设计：兼顾品牌与 加盟商利益的最优设计	余德坚 / 博象资本/博象咨询董事长 连锁实战专家
14:15-14:45	主题演讲： 加盟赋能体系搭建：从签约到 盈利的全周期支持方案	李好山 / 特盟咨询董事长 连锁实战专家
14:45-15:15	主题演讲： 招商后服务体系优化，提升 加盟商满意度及转介绍率	邱彦 / 《餐行道》作者 连锁运营管理实战专家
15:15-15:45	主题演讲： 场景式招商：短视频直播招商 实战：流量时代招商获客新途径	廖倬 / 连续创业者 招商加盟资深实战专家

专题三 特许连锁加盟项目路演

13:45-14:15	项目路演： 章光101，51年品牌连锁之路	赵胜慧 / 章光101集团副总裁
14:05-14:25	项目路演： 三津，品牌推荐官为增长蓄力	方冬 / 三津食品市场发展负责人
14:25-14:45	项目路演： 皮班长，社区宠物的规模化 增长密码方案	刘鸿猷 / 皮班长宠物连锁创始人
14:45-15:05	项目路演： 万辉，即时零售前置 仓发展模式探索	王桂元 / 万辉零售集团副总经理
15:05-15:25	项目路演：石人工， 线上线下联动助力加盟拓展	陈功 / 博士眼镜加盟事业部负责人
15:05-15:25	项目路演：天福， 便利店+助力品牌增长	蔡伟 / 天福集团发展中心总经理

"芯"未来与"心"体验
中国酒店业新价值峰会

Tech and Touch: The New Value
Summit for China's Hospitality Industry

- 时 间：2025年12月16日 13:00-17:00
- 指导单位：深圳市文化广电旅游体育局
- 主办单位：深圳市饭店业协会、深圳市绿色饭店发展促进会、上海博华国际展览有限公司

中国酒店业新价值峰会论坛已圆满落幕。本届论坛成功汇聚了酒店集团CEO、知名投资人、OTA平台代表及设计大师，现场发布了权威消费趋势与供给侧分析报告，深度分享了情绪价值打造、在地文化表达及降本增效的实战经验。重磅圆桌论坛围绕"供给革新，价值共赢"展开了深入探讨，为2026年酒店业发展擘画了清晰蓝图，成功开启了行业"心"时代的新篇章。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
13:00-13:30	嘉宾签到与自由交流	/
13:30-13:40	会长致辞— 拥抱酒店业的“心”时代	周玲 / 深圳市饭店业协会常务会长
13:40-14:10	数据透视未来—2025中国酒店 消费趋势与供给侧结构性改革 在地文化的当代表达—— 打造不可复制的酒店灵魂	王卉阳 / 华美顾问CEO
14:10-14:30	雅里数字科技酒店集团品牌发展 最佳实践	肖恺 / 雅里数字科技集团首席品牌官
14:40-15:00	数据驱动，价值重塑— 中国酒店业绩观察与展望	刘博 / STR北亚区区域总监
15:00-15:20	星河AI安心酒店园区网络以 Wi-Fi+X 助力打造“安心酒店”	侯方明 / 华为数据通信产品线园区 网络领域副总裁
15:20-15:40	AI的新入口与新基座 MasterAgent让智能自由生长	周家豪 / 深元人工智能董事长
15:40-16:30	圆桌论坛：供给革新， 价值共赢论道2025中国酒店业的 可持续发展之路	主持人： 朱新疆 / 中惠景域酒店管理 有限公司金鹰思想汇发起人
16:30-16:40	爱心企业颁奖	25家爱心企业代表
16:40-16:50	新会员授牌	37家新会员代表
16:50-17:00	合影留念	原地合影

“食为药·厨为医”

2025药食同源健康发展引领大会

2025 Health Development Leadership
Forum: Medicinal and Edible Homology
("Food as Medicine · Kitchen as Clinic")

- 时 间：2025年12月17日 10:00-12:30
- 主办单位：深圳市食品工业协会、上海博华国际展览有限公司
- 协办单位：深圳市抗癌协会、深圳市天佑医学研究院、
香港亚太中医研究院澳门中医药学会、深职院食品药品学院、
华南味谷
- 媒体合作单位：凤凰网深圳、深圳报业集团、快手APP、小红书APP

“‘食为药·厨为医’2025药食同源健康发展引领大会已于2025年12月17日上午顺利举办。本次大会深圳市食品工业协会药食同源与健康专委会带动优质深加工产业亮相，共促优质、安全、标准的药食同源产品与餐饮消费深度融合发展。



论坛日程 / Forum Agenda

● 时间	● 议题内容	● 嘉宾
10:00-10:10	药食同源与健康养生优品展区介绍	
道地药材产业基地大湾区战略合作签约仪式		
10:10-10:30	领导致辞 道地药材产业基地推介 战略合作签约	
“体质识别 + 食疗落地 + 产业引领”多元项目主题演讲		
10:30-11:30	主题一：体质辨食：6 类常见体质的药食同源精准方案 主题二：从“食材”到“膳品”：药食同源产业的创新破局之路 主题三：3700 亿市场背后：药食同源的信任重建与价值回归 主题四：药食同源的“减法思维”：少即是多的养生智慧	
11:30-12:30	“体质监测+专家诊疗”权威中医+科技中医设备义诊专场	

【康御杯】2025首届湾区有机餐厅
有机汤王大赛暨有机食材产销对接会

2025 First Bay Area Organic Restaurant
"Organic Soup Master" Competition & Organic
Ingredient Sourcing Fair

- 时 间：2025年12月17日 13:00-17:00
- 指导单位：广东省预防医学会母婴医学与护理专业委员会
- 主办单位：广东省有机农业协会、上海博华国际展览有限公司
- 协办单位：广东禾田农业有限公司、广州渔痴鱼醉餐饮管理服务有限公司、
苏嬷嬷（香港）婴童有机食材有限公司、广东润康药业有限公司、
广东世纪茗家陈皮产业发展有限公司
- 承办单位：广东省有机农业协会有机美食餐饮专委会、
广州渔痴鱼醉餐饮管理服务有限公司、萌宝百味有机生活平台

【康御杯】2025首届湾区有机餐厅有机汤王大赛暨有机食材产销对接会于12月17日下午顺利举办。活动以“赛事+资源对接”的创新形式，集结湾区优质餐饮力量与有机食材资源，推动产销一体化进程，促进有机农业与餐饮行业深度交融。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
13:00-13:05	主持人开场白，介绍到场嘉宾	
13:05-13:15	主办方致辞	魏明水 / 广东省有机农业协会会长 郭恩 / 上海博华国际展览有限公司 北京分公司助理副总经理
主题分享		
13:15-13:40	《食品生产方式的发展及其对健康的影响》	骆世明教授 / 华南农业大学原校长
13:40-14:05	《康御智慧农业,为有机农产品提供示范性解决方案》	陈进辉博士/广东康御智慧农业有限公司 董事长
14:05-14:25	《我国有机行业的发展现状及未来趋势》	廖建平/ 广东省有机农业协会秘书长
14:25-14:45	《超有机技术为我国食品与粮食安全保驾护航》	王安利教授 / 华南师范大学生命科学院 原院长，国家二级教授
14:45-15:05	《绿链方舟有机供应链为餐饮配送服务提供安全保障》	卢卫国 / 广州渔痴鱼醉餐饮 管理服务有限公司创始人董事长、 广东省有机农业协会有机美食 餐饮专委会会长、中国烹饪大师、 湖南省湘菜大师
15:05-15:20	《一瓶有机酱油幸福一家人》	林鸿涛 / 广州加厨宝食品有限公司总经理
2025首届湾区有机餐厅有机汤王大赛		
15:20-15:30	主持人介绍大赛比赛规则，宣布评委名单、参赛手名单	
15:30-16:10	汤品大赛评选环节	
16:10-16:20	宣布获奖名单、颁发奖章	
16:20-16:40	发表获奖感言、组织嘉宾采访	
16:40-17:00	合影留念	

2025年度食品饮料行业供应链创新大会

2025 Food & Beverage Chain Innovation Summit

- 时 间：2025年12月17日 9:30-12:00
- 主办单位：中国工业合作协会、上海博华国际展览有限公司

2025年度食品饮料行业供应链创新大会以“渠道变革下的提质增效”为核心主题，聚焦数字供应链创新、零供协同等关键议题，汇聚了央视市场研究（CTR）、锅圈食汇、速虾记、蜀海供应链、食尚国味集团、逸刻EGO、大东生鲜供应链等企业负责人与资深专家，为行业提供从趋势洞察到实战落地的系统性解决方案。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
9:30-9:35	领导致辞	田玉萍 / 中国工业合作协会理事长 章学强 / 上海博华国际展览有限公司总经理
9:35-9:50	2026年食品饮料行业全渠道趋势洞察	虞坚 / 央视市场研究（CTR）总经理
9:50-10:05	锅圈产业布局，以单品驱动的供应链革新	刘晓红 / 锅圈食品（上海）股份有限公司代表、速虾记总裁
10:05-10:20	自研为基，智研为翼：Ai时代近场零售新生态	林徐泽 / 上海逸刻新零售网络科技有限公司战略部总监
10:20-10:35	餐饮供应链的协同管理与数字化转型	张继恒 / 蜀海供应链信息技术总监
10:35-10:45	全品类全渠道的品牌供应链布局	张日昌 / 安徽三只松鼠甄养饮品有限公司营销总经理
10:45-11:00	新电商时代，供应链的变与不变	贾娅玲 / 淘宝天猫业务发展中心总监
11:00-11:15	折扣供应链的破局之道	杨景龙 / 景龙池(嗨悦购)创始人
11:15-11:30	跨境食品饮料供应链：全球化与本土化融合	郑欣 / 广州大东生鲜供应链有限公司运营顾问
11:30-12:00	圆桌对话——渠道变革下的协同破局之道	曾目成 / 餐食BOSS圈创始人 杨旭 / 中石化易捷供应链副总经理 王丽莉 / 食尚国味集团新零售及燕语餐茶事业部总经理、燕语茶业执行董事 李勇 / 深圳市亚泰轩实业董事长 郑振霖 / 广东省食品流通协会常务副会长、侨丰发展控股集团副董事长兼CEO

2025 潮饮创新者大会

2025 Fashion Drinks Innovators Conference

- 时间：2025年12月17日 13:00-17:00
- 主办单位：上海博华国际展览有限公司

2025潮饮创新者大会以大单品&茶饮+为主题，聚焦茶饮/咖啡/甜品行业趋势，通过主题分享与跨界圆桌、全球风味创新榜单TOP50颁奖等，搭建前瞻性的交流平台。此次大会邀请到茉莉奶白、KOI、乐乐茶、太犇牛、本就茶饮、陈文鼎、麦记牛奶公司、赵记传承、糖叙等20+品牌创始人及研发负责人出席。



论坛日程 / Forum Agenda

- 时间
- 议题内容
- 嘉宾

大会主持人：幸也咖啡&下一站奶茶 张三星

13:30-13:50	主题分享：2026年中国新式茶饮产品创新及消费趋势洞察报告	张毅 / 艾媒咨询CEO兼首席分析师
13:50-14:30	圆桌论坛：寻味大单品——小众食材&地域风味	主持人：梁吉智 / 潮饮大赛荣誉评审 嘉宾： 常滢 / 放哈联合创始人 范多多 / 茶月山联合创始人 征文文 / 本就茶饮研发总监 黄智胜 / 谷人说研发总监
14:30-15:10	圆桌论坛：“浓奶茶”的新机会	主持人：王玮廷 / KOI研发总监 嘉宾： 杨雨竹 / 太犇牛联合创始人 彭景彪 / 陈文鼎研发总监 王佳慧 / 乐乐茶研发总监 谈家成 / 茉莉奶白研发副总监
15:10-15:50	圆桌论坛：茶饮 + ? ——茶饮咖啡甜品化的场景延伸	主持人： 鹤九 / 《餐饮界》新媒体创始人/畅销书作者 嘉宾： 徐康 / 麦记牛奶公司创始人 李楚河 / 轻茶里&糖叙创始人 容志豪 / 赵记传承研发负责人
15:50-16:00	主题分享：2025新茶饮硬核榜单发布	演讲嘉宾：罗军 / 国茶实验室创始人
16:00-16:30	圆桌论坛：茶基底的创新革命——从风味突破到市场增量	主持人：罗军 / 国茶实验室创始人 嘉宾： 吴金海 / 昆山速品食品有限公司董事长 温雅淇 / 贵州春水堂茶业总经理 杜乾 / 云茶兴创始人 谢大高 / 横县茉莉花茶制作技艺非遗传承人&莉香茶业创始人
16:30-16:40	顾问团受聘仪式：潮饮创新顾问团 顾问代表：王玮廷 / KOI研发总监、王佳慧 / 乐乐茶研发总监、尚超 / 第七届潮饮大赛中国总冠军、代小鹏 / 益禾堂东南亚供应链负责人、陈倩雯 / 雅茗集团研发总监、姚日杰 / 顽徒ADDICTEA联合创始人、梁吉智/潮饮大赛荣誉评审、刘冉/潮饮大赛荣誉评审&世界咖啡师大赛中国区认证评委	
16:40-17:00	颁奖典礼：全球风味创新榜单 TOP50 潮饮风味引领奖：喜茶、奈雪的茶、茉莉奶白、益禾堂、煲珠公、陈文鼎、KOI可宜奶茶、乐乐茶、LINLEE 林里、酸奶罐罐、树夏、茶百道、梁小糖、赵记传承、麦记牛奶公司、茶理宜世 潮饮风味星锐奖：幸也咖啡、太犇牛、放哈、发财米、本就茶饮、顽徒ADDICTEA、茶月山、李若桃、糖叙、谷人说、TANING 挹柠、港究茶、泰呀呀、UMe Tea 优米茶铺 风味创新基石奖：北京三元食品股份有限公司、广东顺大食品调料有限公司、杭州云茶兴食品有限公司、广西莉香茶业集团有限公司、绍兴御茶村茶业有限公司、斯科茨曼制冰系统(上海)有限公司、苏州金猫咖啡有限公司、欧本食品(海南)有限公司、上海乃士智能设备制造有限公司、津致食品(昆山)有限公司、遵义遵道智造实业有限公司、浙江菲诺食品有限公司、江苏千牛乳业有限公司、桂林普兰德生物科技有限公司、格瑞食品科技（天津）有限公司、贵州春水堂茶业有限公司、昆山速品食品有限公司、商丘市饮之健生物科技有限公司、合浦果香园食品有限公司、武汉超鼎塑业有限公司、上海浪拓智能科技股份有限公司	

数智链动 · 社区新生峰会——
供应链协同重构餐饮行业价值生态

Smart Chain Driven · Community Revitalization Summit--
Collaborative Supply Chain Restructuring to Revamp the
Value Ecosystem in the Catering Industry

- 时 间：2025年12月17日 14:00-16:30
- 主办单位：深圳市烹饪协会、上海博华国际展览有限公司
- 协办单位：深圳市烹饪协会创新创业专业委员会

12月17日，由深圳市烹饪协会联合上海博华国际展览有限公司共同主办，深圳市烹饪协会创新创业专业委员会承办的“数智链动 社区新生峰会-供应链协同重构餐饮行业价值生态”主题论坛在深圳国际会展中心（宝安）举办，活动汇聚了行业协会代表、餐饮企业负责人及从业人员，共同探讨交流数智供应链与社区餐饮的发展趋势，共同致力于丰富餐饮供给激活餐饮消费潜力。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
14:00-14:10	主办方致辞	刘永忠 / 深圳市烹饪协会会长 王瑛 / 上海博华国际展览有限公司食品酒店及生活方式事业部总监
14:10-14:40	社区餐饮的机遇与挑战	孙旭 / 老孙话餐饮创始人
14:40-15:10	剖析行业财税风险， 赋能餐饮企业可持续发展	庄紫凤 / 毕马威华振会计师事务所(特殊普通合伙)
15:10-15:40	工具赋能，应用致胜 餐饮智能化的核心落地之道	胡平 / 真膳美科技总经理
15:40-16:30	圆桌论坛： 社区餐饮生存发展之道	主持人： 孙旭 / 深圳市烹饪协会创新创业专委会主席 嘉宾： 周泽普 / 北京南城香总经理 张绪明 / 武汉蔡林记创始人 任景华 / 深圳饪一碗创始人 张奇 / 未知力品牌策划公司创始人 刘钱 / 南京赞三煲创始人

13AB会议室

13号馆与15号馆
馆间二楼

广东省酒店行业协会四届四次会员 代表大会暨四届七次理事会

The Fourth Session of the Fourth Representative Assembly and
the Seventh Council Meeting of the Guangdong Hotel &
Lodging Association

- 时 间：2025年12月17日 14:30-17:15
- 主办单位：广东省酒店行业协会
- 支持单位：上海博华国际展览有限公司

为进一步促进广东省酒店行业交流与合作，推动行业高质量发展，2025年12月17日广东省酒店行业协会在深圳召开“广东省酒店行业协会四届四次会员代表大会暨四届七次理事会”，行业领导、协会负责人、会员单位代表及特邀嘉宾齐聚一堂，共同回顾过往成绩，研判当前形势，谋划未来蓝图，为助推广东酒店业高质量发展汇聚智慧与力量。



论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
14:30-15:30	会员代表大会	
15:30-16:00	专题分享 广东酒店品质服务分析	陈雁飞 / 上海华客信息科技有限公司华南总经理
16:00-17:00	圆桌论坛 论坛一：如何重塑酒店的价值 论坛二：突破传统，提升酒店竞争	

13C会议室

13号馆与15号馆
馆间二楼

新Q讲师入职培训

Q Onboarding Course

- 时间：2025年12月17日 09:00-17:00
- 主办单位：上海博华国际展览有限公司、SCA精品咖啡协会

论坛日程 / Forum Agenda

时间	议题内容	嘉宾
09:00-17:00	新Q讲师入职培训	Lulu Wei / SCA 教育部门经理

本次 Q 讲师入职讲座面向已持有 Q Instructor 证照、希望更新教学方法与专业知识的讲师群体开展，为期 1 天，共有 30 名学员参与。课程围绕新版 Q Grader 课程展开核心教学，带领学员深入认识了新版课程核心理念与设计逻辑，同时帮助学员系统熟悉了新版课程中的学习目标、考试结构与评分方式，为学员后续参与 Q Instructor Onboarding 培训或开展 Q Grader 课程教学工作夯实了专业基础。



2025 HOTELEX 深圳 商贸配对会活动日程

HOTELEX Matchmaking

- 时间：2025年12月16日-12月17日
- 主办单位：上海博华国际展览有限公司

HOTELEX 深圳 2025 “食饮优选对接会”以真实订单 + 精准资源为核心目标，打造高效供需对接平台。大会设置餐饮设备、食材、茶饮等 6 大垂直专场，汇聚 200 + 涵盖零售 KA、连锁餐饮、进出口经销商等领域的 VIP 买家，采用独立洽谈室与 1V1 轮席制，保障单场 30 分钟深度交流。展前锁档、电子会刊一键下载等便捷服务，搭配星级茶歇与即烹试吃，将传统展会的“走马观花”升级为“精准共创”，为餐饮行业搭建可持续的生态合作链路。

食饮优选对接会 HOTELEX Matchmaking

时间	专场名称(采购需求)	部分出席买家
2025/12/16 10:30-12:00	餐饮、厨房设备专场 (餐饮、厨房、制冷设备与用品)	·東順廚房設備工程 ·捷能廚具設備 ·金泉工程 ·加成清潔用品 ·興源環保科技 ·宏興行廚餐設備用品
2025/12/16 13:00-14:30	餐饮食材、饮品综合专场 (餐饮食材、食品饮品综合、咖啡与茶、餐饮包装、餐饮设计及配套)	·印尼渔业中国代表处 ·原石餐饮 ·奈拾 NICE ·四季椰林 ·深圳味美佳 ·艾薯夫妇
2025/12/16 15:00-17:00	连锁、品牌餐饮专场 (餐饮食材、食品饮品综合、桌面用品、餐饮设备、厨房设备及用品)	·冠辰润 ·朔曦（天元红餐饮） ·大秦小宴 ·兴南亚 ·老碗会 ·佳宁娜
2025/12/16	餐饮食材及设备用品专场（中国香港） (餐饮食材、食品综合、饮品综合、咖啡与茶、餐饮设备)	·嘉融酒店 ·面譜京川料理 ·香港四海荣盛集团 ·豪華飲食集團 ·嚙高美集團 ·香港湘舍壹號餐飲
2025/12/17 14:00-16:00	进出口、经销商专场 (进口食品、休闲食品、即食食品、糖巧、年节产品、酒水、食材、包材)	·富茂贸易 ·天福便利店 ·嘻戏猴国际贸易 ·彭年万丽酒店 ·品味人生 ·方块屋商贸

新零售KA专场闭门会 New Retail Closed-Door Meeting

时间	专场名称(采购需求)	部分出席买家
2025/12/16 14:00-17:00	即时零售、零供专场 (餐饮食材、食品饮品综合、烘焙甜点及轻餐、酒类综合)	·永辉超市 ·易初莲花连锁超市 ·天福便利店 ·广东7-11 ·华润万家 ·嘉荣超市 ·朴朴超市 ·西部马华 ·天虹超市 ·美宜佳 ·嗨悦购 ·重百新



HOTELEX SHENZHEN 2026

2026深圳国际酒店 及餐饮业博览会

明年10月见！

2026.10.13-15

深圳国际会展中心

sinsexps | informamarkets

Tel: 21-3339 2192/3339 2248

www.hotelex.cn | www.sygle.com

