



第二十四届上海国际酒店用品博览会

2015年3月30日-4月2日，上海新国际博览中心

展后报告

同期举办
上海高端食品与饮料展
上海酒店工程与设计展览会





章学强

上海博华国际展览有限公司
总经理

引言

作为国内乃至亚洲酒店用品及食品的先驱展会，HOTELEX 二十四年来不断突破自我，不断创新，从2014年首次走出上海开辟西南市场，到2015年上海的里程碑式成功，这都离不开广大展商和观众的大力支持。HOTELEX 有了今天的成就，我们并不感到满足，未来将继续开拓进取。2015年成都、广州、印尼的子展相继召开，标志着HOTELEX 的品牌澎湃动力以及不断前行突破自我的气魄。可以期待的是，2016第二十五届上海国际酒店用品博览会更精彩。在此，我表示衷心的感谢！

- 展会发展
- 展商分析
- 观众分析
- 活动集锦
- 展望



主办单位
中国旅游饭店业协会
博闻（中国）有限公司

承办单位
上海博华国际展览有限公司
上海吉庆旅游经济发展中心

协办单位
浙江省饭店业协会
上海市旅游行业协会饭店业分会

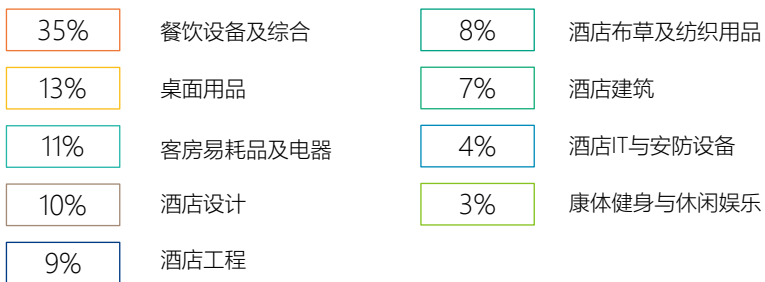
展会发展

由中国旅游饭店业协会、上海博华国际展览有限公司共同举办，上海市旅游局指导的第二十四届上海国际酒店用品博览会(HOTELEX Shanghai)，历时4天于2015年4月2日在上海新国际博览中心顺利落下帷幕。历经二十四载春秋磨练，本届博览会各个方面都展现出更卓越的成长和进步。整个展会期间诚邀来自130个国家和地区的展商与专业观众，全球资源一“站”打尽，在整个酒店餐饮行业内影响巨大。

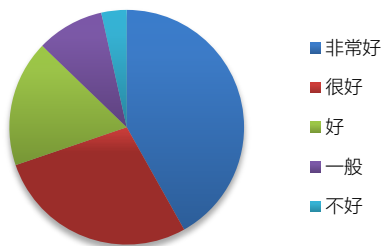




HOTELEX展品类别分布



总体展商满意度调查



SHOES FOR CREWS 亚大区总经理Tim Le

“上海国际酒店用品博览会是一个专业的平台，来此的都是专业的展商和观众。作为一个好的产品，需要一个好的展示平台。我们希望通过展会让酒店、餐饮、厨师等终端用户了解SHOES FOR CREWS 防滑鞋的优点，同时也希望代理商更直观了解我们的防滑鞋。”

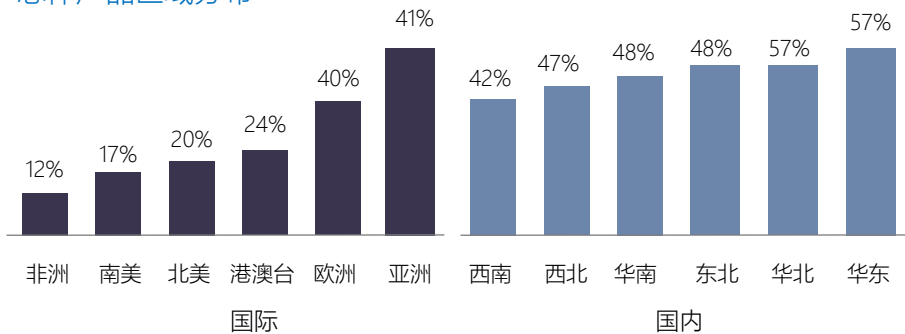
THANKS TO



FINEFOOD展品类别分布

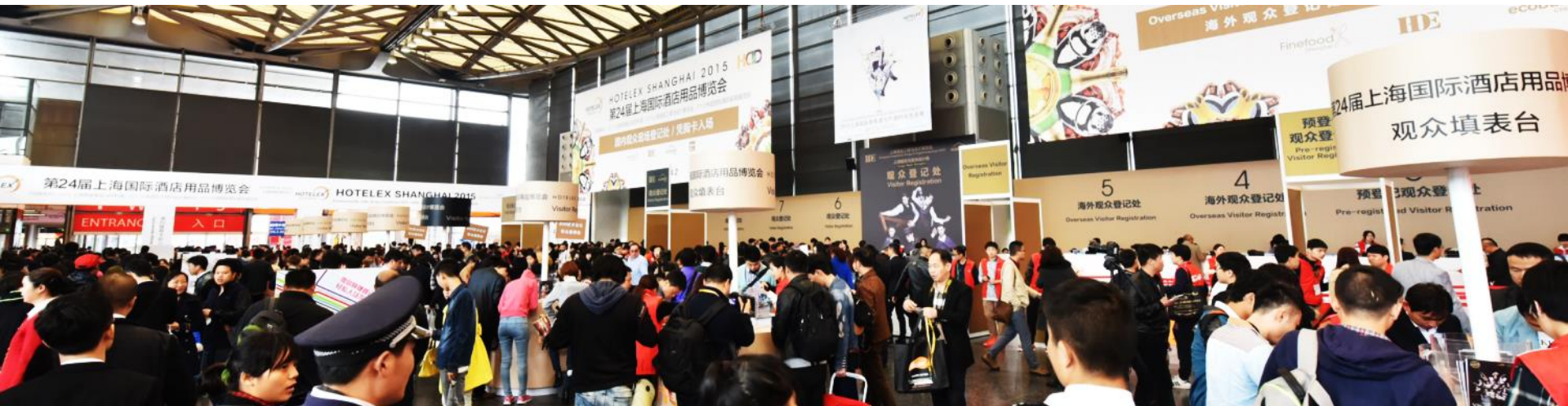
29%	咖啡与茶
25%	饮料
23%	烘焙与冰激凌
12%	烹饪食材
11%	葡萄酒与烈酒

总体产品区域分布



厦门忆通百货有限公司酒店餐饮事业部盛总监

“上海博华展在中国地区影响力比较大，水平比较高，忆通希望通过展会带给行业创新的先驱产品，并致力于推动整个酒店餐饮用品行业的前进，此次展会带过来的品牌产品有很多创新元素，而且很有科技含量。”



观众数量

96,508

国内观众

91,519

国外观众

4,989

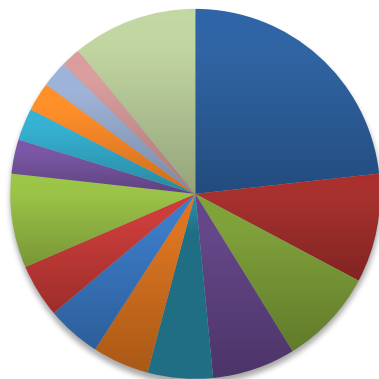
国内观众来源前十

39%	上海
13%	浙江
12%	江苏
6%	广东
4%	山东
4%	北京
3%	福建
2%	陕西
2%	河南
2%	安徽

国外观众来源前十

14%	韩国
11%	香港
10%	台湾
6%	美国
4%	日本
3%	意大利
3%	泰国
3%	英国
2%	澳大利亚
2%	法国

观众来源分布



- 酒店/ 旅馆/ 招待所/ 渡假村
- 酒店用品进出口商/ 经销商
- 饭店/ 餐馆/ 快餐店小食店/ 外卖
- 咖啡馆/ 茶坊
- 房地产/ 设计公司
- 食品饮料进出口商、经销商
- 医院/ 政府/ 学校/ 机场/ 航空公司/ 游轮
- 冰激凌、巧克力专卖店/ 甜品店
- 面包店/ 饼房/ 比萨店
- 百货公司/ 大型超市/ 便利店
- 酒吧/ 夜总会/ 卡拉OK
- 俱乐部/ 会所/ 运动中心/ 主题公园/ 剧院
- 媒体
- 大型连锁企业/ 特许经营店
- 其他



精彩活动受青睐

HOTELEX旗下汇集多项顶尖专业赛事与高端展示，不仅跨界聚集最权威的行业资源，更凸显展会现场最吸引观众眼球的亮点所在。在各项比赛现场，行业高手们的精彩对弈引得观众纷纷驻足欣赏，闪光灯、喝彩声此起彼伏，将酒店餐饮行业的魅力风采尽情展现。

11%~19%



7%~10%

3%~7%

11%~19%

2015“我是主厨”上海烘焙大师赛
 未来21世纪餐饮业论坛
 世界咖啡竞赛中国区总决赛
 第二届上海国际潮流饮品创意总决赛
 2015国际酒店业采购对接会
 世界手冲咖啡大赛中国区选拔赛
 上海国际手工冰淇淋大师
 Hotel Plus酒店样板房品鉴

7%~10%

觅染年度评选
 2015上海国际披萨大师赛
 第五届锦宏杯自助餐摆台大赛
 第二届酒店客房技能争霸赛&好布草评选
 世界咖啡拉花艺术竞赛中国区选拔赛
 中国国际调酒大师杯赛
 WCE ALL-STAR
 2015 Hotelex 厨师秀&wine tasting

3%~7%

2015酒店制服秀
 Gelato & Bakery Chef Show
 世界咖啡杯测大赛中国区选拔赛
 酒店业可持续发展论坛
 2015 Parma世界披萨大师赛-中国区选拔赛
 “与设计一起生活”暨桌面艺术设计主题专区
 2015明日之星厨师大赛





第一场会议 国际酒店集团

主题：新时期的酒店集团集中采购新模式

线上采购模式是如今互联网时代的主流，对于酒店采购来说是传统模式注入了新鲜的血脉，让酒店采购方也有了更多的选择。互联网时代的发展会令线上集中采购成为今后酒店集中采购的一大趋势。但展会采购仍然是采购方会选择的主要模式之一。因为展会上的集中采购模式，对于产品的了解是最为直观的。

主持人：上海旅游高等专科学校 副校长/教授 朱承强

互动嘉宾：成都银泰中心华尔道夫酒店 业主代表 邹敏

岭南酒店集团 总经理助理 杜华丰

上海外高桥皇冠假日酒店 业主总经理 戴培仁

鸣谢以下赞助商



Halton





第二场会议 筹建及在建酒店管理集团

主题：根据酒店业的发展趋势，如何平衡酒店的成本与投资回报？

随着国民经济的发展，国内旅游业越来越发达，酒店业投资也越来越热，当然对于我们酒店集团而言，希望得到的利润当然是越大越好。但是对于整个市场而言，中国酒店业的市场也很大，也拥有越来越多的星级酒店兴起，能带动多大的回报是很难预测的。在中国，由于人力成本的增加和复杂因素的存在，也导致了低收益，投资回报率不高。当然，中国由于人口基数大，人均拥有酒店客房率极低，因此未来还有巨大的市场空间。

主持人：广东省旅游协会 副秘书长 李帆

互动嘉宾：北京新华联置地有限公司 副总经理 李妮妮

远洲酒店管理公司 执行总裁 马立丹

华侨城国际酒店管理有限公司 酒店物业事业部采购中心主任 李宁

恒大酒店集团 采购配送中心 总经理 许亚威



第三场会议 大型连锁酒店集团

主题：酒店采购模式如何适应集团多品牌化发展的需求

中国酒店业近几年的发展趋势由一二线城市逐渐深入到三四线城市、中西部城市，但与之相关的供应商未能做到完全同步，当地物美价廉的、大型的、售后和服务都有保障的供应商较少，这在一定程度上增加了采购的难度和成本。近年来，酒店采购模式打破了时空的局限，由本地化向区域化、单一化向多样化方向发展，这就对采购经理人提高了更高的要求，不仅仅是用传统的采购模式，同时酒店采购也出现集团采购、网上采购等多种方式，同时也有运用各种组合方式，构建就对最优的采购体系。

主持人：浙江省饭店业协会 秘书长 杜觉祥

互动嘉宾：尚客优酒店集团 采购总监 马文妹

如家酒店集团 采购总监 吴卫民

华住酒店集团 采购总监 陈安东

欢朋酒店管理（广州）有限公司 北京分公司总经理 陈宝柱



第四场会议 电商及超市

主题：2015互联网推动零售业进入新时代——从店商到电商的转变

在当今消费者工作生活越来越忙碌的时代，电商超市为消费者提供了更为快捷便利的途径。网上超市已经成为当今传统连锁超市的最大竞争者，相同行业中存在竞争关系是不可避免的，但是相同行业如果达成战略性的合作便是强强联手，互利互赢。网上超市和店铺连锁超市合作共赢应该是今后超市发展的重要战略趋势。

主持人（中）：上海商学院 周勇教授

互动嘉宾（从左至右）：大润发 飞牛网运营经理 汤振明
苏宁超市 上海大区运行经理 卞晓敏
1号店 采购经理 杨凯
百联集团 信息管理部副部长 张国宏



酒店业可持续发展论坛

2015上海国际酒店用品博览会首次引入可持续发展话题，上海博华国际展览有限公司携手世界顶尖商学院-法国马赛KEDGE商学院、交大-马赛KEDGE商学院供应链创新与促进中心和全球领先的检验、鉴定、测试和认证机构SGS联合举办的“酒店业可持续发展论坛”。本次议题亦是希望更多企业将社会责任与可持续发展与企业战略，品牌，创新与执行联系起来，从而帮助企业决策者更好的发挥企业社会责任的价值，并使其产生真正长远的效益。会上还特别邀请可持续发展研究方面专家、酒店、酒店采购供应链环节企业可持续发展业务负责人分享各自领域的经验。

KEDGE
BUSINESS SCHOOL
法国马赛KEDGE商学院

AEMBA
交大-马赛KEDGE商学院
Association of European
Management Schools

SGS



Kimberly-Clark Corporation

PHILIPS

ACCOR

农夫山泉
NONGFU SPRING

什么是可持续发展？深入探究企业可持续发展战略：促进供应链可持续发展
王华教授，法国KEDGE商学院中国区主管

从战略到执行，供应链中间环节企业的可持续发展举措
Peter Hvidberg, 酒店行业全球业务经理, SGS日内瓦总部

飞利浦在可持续发展方面的举措
张颖, 飞利浦供应商可持续发展高级经理

创造经济效益和社会效益并重的可持续发展道路
吴蓓, 市场总监, 金佰利(中国)有限公司

领袖圆桌讨论：解决供应链问题，将挑战转化为竞争优势以及可持续营销
主持人：季刚, 雅高国际酒店管理集团 大中华区采购总监



Foodservice in the 21st Century 未来21世纪餐饮业论坛

作为HOTELEX每年一度的行业性聚会，未来21世纪餐饮业论坛将聚焦餐饮业管理及运营上最棘手的问题，并深入介绍海外先进案例以及革命性理念，从可持续性、可操作性为中国餐饮业主及设备供应商提供第一手的解决方案和市场动向。2015论坛现场邀请了邀请了Ricca design全球集团公司的设计师解读商用厨房未来发展趋势，作为第3方机构NPD Group也将从市场需求的角度为酒店及餐饮企业提供商用厨房一站式解决方案，最后，也将邀请行业内诸多专家共讨论分享经验及案例。

鸣谢以下赞助商:



Halton



中国餐饮业趋势
全球餐饮业消费趋势
Bob O'Brien, NPD全球高级副总裁

21世纪厨房：面向未来
方树桦, D.E.S.A. CPRC, 3bornes ARCHITECTES 创始人及总监, FCG创始人及合伙人

将酒店设计元素融入非商业设备
Anton Lee, 上海Ricca Design, 总裁
Lenny Condenzio, Ricca Design, 合伙人, FCSI

2015中国餐饮变革大潮中的厨房设计
王军, 北京君朝商用厨房工程设计有限公司, 创办人和设计总监, FCSI

2015年美国餐饮设备以及供应市场预测
Robin Ashton, 出版人, Foodservice Equipment Report杂志社



第五届“锦宏杯”星级酒店自助餐摆台大赛-追溯海派餐饮文化的历史回想

2014年3月30日至4月2日，在第二十四届上海国际酒店用品博览会上第五届“锦宏杯”星级酒店自助餐摆台大赛成功的落下了帷幕，自助餐摆台经过多年的发展，已经在业内引起了广泛的关注。今年摆台的形式依旧以西式自助餐摆台为主，不同的是今年的酒店自助餐摆台大赛都会确认一个主题，在同一主题下进行比赛更具公正性。今年引入的主题是“海之梦”，要求在自助餐餐台及菜台摆台的整体设计中融入海派文化的精髓，以体现在争创旅游先进城市的新形势下海派餐饮文化“海纳百川兼容并蓄”的内涵。

鸣谢以下赞助商



最终获奖名单：

优秀组织奖 上海浦江饭店
上海银星皇冠假日酒店
上海悦华大酒店
最佳设计奖 上海大厦
上海衡山马勒别墅
上海浦东假日酒店
最佳创意奖 上海虹桥迎宾馆
上海蓝宫大饭店
上海外高桥皇冠假日酒店

入围奖 上海国际贵都大饭店
上海悦华大酒店
上海富建大酒店
摆台设计师 上海虹桥迎宾馆---张连君
菜台设计师 上海蓝宫大饭店---张易云



“2015酒店制服秀”——百变制服秀出酒店灵动魅力

2015年3月30日-4月2日为期四天的“2015酒店制服秀”在第二十四届上海酒店用品博览会上落下了帷幕，虹桥迎宾馆、福建酒店、索菲特海仑宾馆、锦江都城大酒店、上海大学乐乎楼集团5家星级酒店动员200多名员工参与本次活动，动态的情景走秀与服装展示的完美结合，酒店制服秀已经不仅是服装的展示同时也是展现酒店文化的平台。

今年对于各参赛队来说比赛有了统一的主题“海之梦”以展现上海特有海派服饰文化元素，上海人一贯保持着对服饰设计中精致、优雅、时髦、灵巧、做工上乘的海派服饰特征，从酒店行业来看更注重服装设计的精细以及衣着的整洁度，酒店人的着装也反映出该酒店的精神面貌，也体现了现代酒店业对服务更高的追求和展望。最终团体一等奖由福建酒店获得，团体二等奖是虹桥迎宾馆、上海索菲特海仑宾馆，团体三等奖是上海大学乐乎楼集团、上海锦江都城大酒店。

鸣谢以下赞助商



JOBLABEL™ 乔布蓝



C&F
CREATIVITY



第二届“万润杯”酒店客房技能争霸赛&酒店好布草

酒店技能争霸赛已历时两届，主要展现酒店从业人员铺床技能及酒店布草的发展趋势，一方面全面提升酒店客房服务质量，另一方面展现酒店布草优异的品质，较为有效的在酒店和布草展商之间搭建交流平台，促进买卖双方的洽谈与合作。第二届比赛总共吸引了40家酒店的86位铺床能手。酒店好布草方面有8家酒店参与好布草的最终评选。

鸣谢以下赞助商





2015 Hotelex “明日之星”厨师大赛

由中国烹饪协会和上海博华国际展览有限公司共同举办的首届2015 Hotelex “明日之星”厨师大赛于2015年3月30日至4月2日在上海国际博览中心W5号成功举办，大赛得到了中国烹饪协会、行业专家及参赛队伍的一致认可。大赛旨在打造成国内西餐饮食行业内权威的高校西餐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“明日之星餐烹饪大师”，为未来大厨们提供秀出自己绝技的平台。同时，也是“未来大厨”挑选供应商，建立强烈的品牌意识的有效途径，他们将成为未来消费市场最具购买力和最具消费欲望的建议者和决策者。

冠军：上海旅游高等专科学校
 亚军：浙江旅游职业学院、江苏食品药品职业技术学院
 季军：浙江商业职业技术学院、南京旅游职业学院、浙江农业商贸职业学院

鸣谢以下赞助商



全甲餐椅设备





2015 上海国际披萨大师赛

此次HOTEX上海国际披萨大赛可谓精彩纷呈，比赛现场观众亲眼目睹披萨制作全过程，花样繁多且趣味十足，众多披萨大师将闪耀登场，更值得一提的是，决赛现场制作的披萨都是市场上未出现过的创新披萨，这对于选手的配方来说是一个非常大的考验，现场观众可谓大饱眼福与口福，经过3天现场的激烈角逐，最终的名次如下：

冠军 夏航 来自 披萨猎人
 亚军 潘昊 来自 耳语西餐
 季军 李运全 来自北京比格餐饮管理有限责任公司

鸣谢以下赞助商





2015 Parma世界披萨大师赛-中国区选拔赛

意大利披萨大赛是2015 HOTELEX全新引入的世界官方赛事之一，座落于W4设备馆中，大赛主办方为world pizza championship组委会，冠军选手将获得明年5月前往意大利Parma现场举办的披萨世界赛的资格，与来自全球31个国家和地区的近600名选手同台竞技。经过展会现场的激烈比拼，最终来自意侨食博餐饮管理（天津）有限公司上海分公司的刘亚奇脱颖而出，他将代表中国出战此次世界大赛。

鸣谢以下企业



2015 CHINA GELATO CHAMPIONSHIP

2015 上海国际手工冰激凌大师赛

■ 赞助商/Sponsors:



2015上海国际手工冰激凌大师赛

由上海博华国际展览有限公司主办，全球冰激凌设备及原料巨头Carpigiani和Fabbri全程倾情赞助，并得到MGI（意大利手工冰激凌协会）大力支持的上海国际手工冰激凌大师赛每年3月底4月初在上海高端食品展冰激凌馆火热开赛。专业又顶级的赛事更是吸引了众多知名品牌如Scotsman、Haier、雀巢等全程鼎力赞助。

全程比赛精彩纷呈，召集了全国各地各位冰激凌行业的精英选手前来参加，来自不同地区的选手都带来了自己家乡的特色和对冰激凌的理解与热爱，投入到激烈的比赛中。最终经过初赛-复赛-决赛4天精彩纷呈的角逐，洪萍萍选手以惊艳全场的作品“春桃娇艳”勇夺冠军，吕琛琛选手的“丝绸之路”和李昱霖选手的“京菱青柠白巧克力”分获亚军和季军。

鸣谢以下赞助商





第二届上海国际潮流饮品创意制作大赛总决赛——“饮，Joy Your Life”

为了迎合当下时尚饮品发展趋势，通过对潮流饮品的诠释和竞技，进一步带动饮品市场的发展。第二届上海国际潮流饮品创意制作大赛全国总决赛在2015 Hotelex现场“燃起战火”，来自不同城市的饮品大师们纷纷上台挑战，最终来自one&night A+连锁概念清吧的陈龙拔得头筹，成为本届大赛的全国总冠军。来年更将会在全国超过7个主要城市区域举行分区选拔赛事，这样不仅能将赛事的影响力进一步的提升，更能使品牌，使潮流得到更大的扩散效果！

鸣谢以下赞助商





2015“我是主厨”上海烘焙大师赛——五彩斑斓的烘焙世界

2015“我是主厨”上海烘焙大师赛将于2015年3月30日-4月2日在上海新国际博览中心N4馆举办拉糖、巧克力工艺、翻糖蛋糕、杏仁膏蛋糕四个项目的比赛，汇集了国内外技艺超群的烘焙选手，海外知名大师组成的评委团，打造国内规模盛大的烘焙专业赛事。我们将食品的制作提升到了艺术的境界，每个作品都是烘焙职人想象力的产物，用艺术诠释烘焙中的趣味工艺。

鸣谢以下单位



巧克力 一等奖
二等奖
三等奖

赵凯
刘绍珽
王崇瑶

翻糖 一等奖 蔡培艺
二等奖 吴晓
三等奖 李秀芊

杏仁膏 一等奖
二等奖
三等奖
大会会长奖

杨柳
王琦
李明伟
张超

拉糖 一等奖 张超
二等奖 杨鹏
三等奖 王胜



当红酒邂逅异国风情的佐餐艺术——HOTELEX世界名厨秀

2015 Hotelex厨师秀 & 名酒品鉴会在N1馆再度来袭。美酒与美食，堪称一场集多重感官体验于一身的西方餐饮文化之旅。红酒品鉴搭配各国精美菜肴，每日通过来自各地的知名主厨，层出不穷的食材主题，将各国佐餐文化与经典红酒艺术有机糅合，上演了一出“色香味形意”俱全的“名厨美酒佐餐厨师秀”。主办方邀请到以Fabio为首，汇集Favola、Isola及10 Corso Como等多家顶级意式、日式餐厅主厨为核心的高水平团队，倾情展示精湛厨艺，在展会期间为观众打造出一场场精彩绝伦的美食盛宴。活动现场还邀请到来自红酒行业多位顶尖精英，每日设置不同品鉴主题与分享专区。美酒佳酿搭配各国厨师秀，将美食魅力全力释放。

鸣谢以下赞助商





精英荟萃之中国国际调酒大师杯

中国国际调酒大师杯是上海博华国际展览有限公司与国内最具权威的香港调酒师协会共同组织发起的一项专业水准竞技赛事，比赛涵盖传统及花式调酒。已成功举办三届的中国国际调酒大师杯如期在本次HOTELEX烈酒板块中闪亮登场，无论从比赛规模还是行业影响力，该赛事都随着国内洋酒事业的发展而不断提升，同时也获得了广大洋酒企业的热情支持和积极参与。

本届大师杯赛全年吸引海内外180余名优秀选手倾情投入经过成都、青岛、厦门及上海4个分区赛，层层选拔。最终，来自香港的林家浩Hovan获得传统调酒组比赛冠军，来自浙江的冯雷获得花式调酒组比赛冠军。此外，世界花式调酒冠军Marek Posluszny & Tomek Malek也亲临现场，为现场观众带来了技惊四座的雙人花式调酒表演。

鸣谢以下赞助单位





2015世界咖啡师大赛中国区选拔赛

2015世界咖啡师大赛中国区选拔赛于3月30日至4月2日在上海新国际博览中心HOTELEX展会N5馆成功举行。为期4天的比赛中，选手们为观众和评委们呈现了更多精彩的视觉、嗅觉、味觉体验。最终代表大连分赛区的胡颖巾帼不让须眉，摘得了此次比赛的桂冠。她将作为中国代表选手前往爱尔兰都柏林，参加世界大赛。

第一名：胡颖 贵阳奥曼咖啡
 第二名：张苴紘 安第斯咖啡
 第三名：杜嘉宁 南京UNI-UNI咖啡

鸣谢以下赞助单位





2015世界拉花艺术大赛中国区选拔赛

人气火爆的世界拉花艺术大赛中国区选拔赛再次登陆HOTELEX展会N4馆，来自全国各地的75位选手呈现一场视觉盛宴。这一届的比赛中有不少往年的优秀选手，也有不乏让人眼前一亮的拉花新秀，王学超以其稳定的发挥和一气呵成的拉花表演夺冠，他将于6月16日登上世界的舞台。

第一名：王学超 重庆市野兽花园咖啡解放碑店
第二名：李春华
第三名：张震

鸣谢以下赞助单位





2015世界咖啡冲煮大赛中国区选拔赛

作为首次引进的一项专业的咖啡赛事，首届世界咖啡冲煮大赛吸引了众多的选手参赛。不同于传统的意式咖啡的制作，咖啡冲煮将关注点聚集在咖啡用水、流速、粉量以及水的比例等。大赛过程中分别有指定冲煮和自选冲煮，需要在规定的时间内冲煮3杯同一款咖啡豆的饮品给评委品评。来自M2M的王启棱获得了手冲冠军，同样会在今年的6月16日前往瑞典哥德堡参赛。

- 第一名：王启棱 M2M coffee
- 第二名：王志成 月球咖啡
- 第三名：殷石纯

鸣谢以下赞助单位





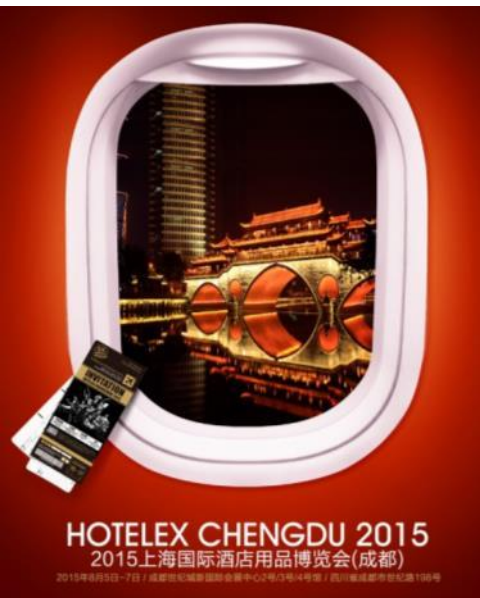
2015世界咖啡杯测大赛中国区选拔赛

第二届世界咖啡杯测大赛中国区选拔赛延续了上一届的专业性，咖啡评鉴师需在特定时间内展现其识别不同咖啡之间特质的能力，来自全国各地的选手在为期四天的比赛中相互切磋竞技。冠军最终由张哲斌获得，这个在北京打拼的福建小伙将代表中国于6月前往瑞典哥德堡参赛，于世界咖啡大师们进行巅峰对决。

第一名：张哲斌
 第二名：蔡怡杭
 第三名：张文婷

鸣谢以下赞助单位





HOTELEX CHENGDU 2015
2015上海国际酒店用品博览会(成都)
2015年8月5日-7日 / 成都世纪城新国际会展中心2号、3号、4号馆 / 四川省成都市世纪城198号



HOTELEX INDONESIA 2015
2015印尼雅加达国际酒店用品博览会
2015年10月28日-30日 / 雅加达国际展览中心



HOTELEX GUANGZHOU 2015
2015上海国际酒店用品博览会(广州)
2015年12月15日-17日 / 广州保利世贸博览馆 1-4号馆 / 广州市海珠区新滘东路1000号



HOTELEX SHANGHAI 2016
2016上海国际酒店用品博览会(上海)
2016年3月29日-4月1日 / 上海新国际博览中心E1-E3 / 上海市浦东新区龙东大道1000号

8/5-8/7

10/28-10/30

12/15-12/17

3/29-4/1

2015成都

2015印尼

2015广州

2016上海

HOTELEX 四展联动

多点开花/无往不利



下一站，成都

2015年8月5日-7日

四川省成都市世纪路198号

成都世纪新城国际会展中心2号、3号、4号馆

同期举办：上海高端食品与饮料展（成都）
上海酒店工程与设计展览会（成都）

联系人：范海燕女士
电话：021-33392198 邮箱：helen.fan@ubmsinoexpo.com