

2022广州烘焙加工机械及包装机械展CBE(展会展馆)

产品名称	2022广州烘焙加工机械及包装机械展CBE(展会展馆)
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市嘉定工业区叶城路912号J6686室(注册地址)
联系电话	13671856722 13661406349

产品详情

2022年HOTELEX酒店及餐饮展的伙伴展——2022第二十五届中国烘焙展览会(2022CBE)即将在6月30日-7月2日的广州·展会展馆A区盛大开幕!

本届2022CBE将在原有烘焙展览板块基础上新增茶饮咖啡主题板块,同期举办2022“未来主义·不止于烘焙”中国烘焙行业发展峰会、一起向未来预制烘焙主题展等10余场主题活动,届时烘焙+餐饮+咖啡茶饮,以产品展示、峰会论坛、比赛等多种方式,全方位呈现一场“烘焙+”盛会!

2022“未来主义·不止于烘焙”中国烘焙行业发展峰会由全国工商联烘焙业公会与广州博泓国际展览有限公司联合主办,将于6月30日-7月1日举办,邀请一众业内大咖,围绕2022“未来主义·不止于烘焙”主题,打造一场专属“茶饮+”烘焙“生态圈的论坛,6月30日将举办轻行世界|

2022烘焙与食物创新论坛,7月1日将迎来饮品+烘焙新势力|第二届中华饮品创新大会。

大咖云集,与行业共成长

峰会将以当前茶饮市场“新茶饮+新烘焙”的热点模式,结合“食品设计趋势”解读,从茶饮趋势发布、新茶饮赛道、“新茶饮+新烘焙”复合业态、茶饮行业营销新方式、设计如何为品牌赋能等话题,多角度、全方位地探讨行业热点议题和未来走向,共同赋能新茶饮和烘焙业快速成长,探索2022“烘焙+”爆品增长密码!

01

轻行世界

2022烘焙与食物设计创新论坛

轻行世界 | 2022烘焙与食物设计创新论坛将于2022年6月30日在2022第二十五届中国(广州)烘焙展览会中举办，同期还有上海国际食物设计节新闻发布会、+86国际食物设计大赛作品展等精彩内容。

2022烘焙与食物设计创新论坛主题《轻行世界》，是2022年食物设计趋势之一。本着生态繁荣的共同愿景，新冠疫情引起人们对人与自然、人与人等问题的关注。生态主义思潮随之活跃。消费者会更希望企业践行可持续的信息透明化、公开化，也更在意品牌所传递的可持续理念与价值。供应链的透明、生产过程的可持续、材料的环保等问题被企业更加重视。

该论坛邀请各领域专家共同探讨食物与人类未来可持续发展的关系。包含减轻人类负担的植物基产业发展，更友好健康的食品，食品包装的可持续设计，食品品牌的可持续发展等社会和产业关注的话题。参会可以倾听大咖的案例和分析，洞察食物设计趋势获取未来可投入的方向，更切实地应对世界的变化。

池伟

演讲主题：食物设计与企业增长

食物设计师、观念设计艺术家、

+86食物设计联盟 创始人

Future Food 国际食物设计节 策展人

2022食物设计趋势报告 作者

Designer 100 系列设计红宝书 主编

毕业于清华大学美术学院，22年设计咨询和一线持续创业经验，服务华为、玛氏等众多世界500强企业，清华大学创新创业企业导师，北京市杰出设计人才奖励，获得德国红点、IF等多项国际设计大奖。

从集合800多个中国高端设计师企业家建立加八六设计共享平台到作为策展人策划798设计节，包豪斯大篷车中国行，119世界设计师日系列活动，创办Future Food国际食物设计节，发起designer100中国设计红宝书出版计划、+86食物设计联盟、发布中国设计行业价格报告等。池伟先生一直致力于用设计改变社会观念和建立新的价值观。

Future Food 国际食物设计节（顺德）

胡传建（痞痞）

演讲主题：食物设计与品牌年轻化

亚洲吃面公司 创始人

亚面品牌创新咨询公司 董事长

Future Food 国际食物设计节 联合策展人

广州市文化创意产业协会副会长

广州创新企业联盟副会长

《快公司》2015中国商业具创意人物100人

2015年创立亚洲吃面公司，联合文化创意产业优势资源，深刻洞察消费升级的时代变革，致力于连接年轻人的创意和生意，将创造力转化为商业价值。5年来，带领团队相继打造了太二酸菜鱼、遇见小面、不方便面馆、狮头牌卤味研究所等一大批餐饮新品牌，成为一大批网红餐厅的背后推手，用创意创造生意，用完美的市场业绩完成了餐饮企业转型升级的一个个经典案例。

亚洲吃面公司多年来一直在探索创意设计的边界，同时为各种吃喝玩乐相关的品牌提供具有创意及品牌升级方面的服务，围绕年轻人打造基于消费升级浪潮下的各种消费体验。我们一直坚持“创意带来生意”的设计理念，希望通过洞察市场、认知边界、挖掘需求来打造美好的生活体验。亚洲吃面公司，为城市新生活而生。

邢蓬华

演讲主题：

食物设计的审美修养与社交分享距离

华南师范大学 美术学院产品设计系 副教授

影杉工坊 / Mays 蔓莼 / Ace 创意总监

邢蓬华Nadine国内大学本科毕业后赴法留学，主修工业设计，荣获法国国家硕士学位、法国国家设计师文凭，08年回国后就职211大学，并执教工业（产品）设计，开创“食品造型设计课程”。在食物设计教学领域引导学生享受食物设计的乐趣，打开食物设计的界限，多维度探索“好吃”的情感和功能需求，将食物作为创作的语言符号，通过食物讲述人与自然、人与社会的故事。

在食物设计商业领域，致力低碳环保食物设计研发与推广，倡导健康饮食的可持续性发展，并重点打造商业市场中的新派创意素食，时尚素食的创意设计。同时还担任多家企业及商业餐厅的艺术指导，参与创意菜品的研发与呈现设计。如：参与IBIS雅高国际连锁酒店室内及产品设计、芝华士 CHIVAS: 主题酒吧室内设计及大中华区企业VI设计、《马爹利宫宴新赏之凤厨》视觉设计、《蔓莼》创意美蔬广州K11店品牌策划及产品设计、主创设计利口福《造酥》品牌策划VI、SI、及店面标准化设计。

《地水火风——喂食大自然》

《食物的圣诞节》

《蔓莼Mays创意美蔬》

姚聪

演讲主题：食品包装的创意变现

姚聪 香港刚奇集团董事

刚奇创变（广州）策划设计有限公司 CEO

包联网专家团 成员

广东省包协设计委 执行秘书长

以创变为本，致力于打造一支从产品经理、产品设计师到产品运营专员的团队，为众多品牌客户提供涵盖市场调研、
策划、设计、包装生产落地、营销推广等服务内容等综合服务的IP文创产品全面解决方案。