

2023第二十五届中国烘焙展览会CBE

产品名称	2023第二十五届中国烘焙展览会CBE
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

不止烘焙，拥抱未来|第二十五届中国烘焙展览会圆满收官！

疫情常态化给当下的中国烘焙市场带来巨大挑战，行业企业纷纷转向保守战略，市场观望情绪强烈。全国工商联烘焙业公会为提振市场信心，为积蓄已久的行业需求提供交流洽谈平台，力排众难，向全行业宣布第二十五届中国烘焙展览会如期举办的消息！

7月2日，为期三天的精彩展会圆满落下帷幕，在全国工商联烘焙业公会与上海博华国际展览有限公司的强强联合下，在行业同仁的共同支持下，本届展会全面激活烘焙产业链，调动上下游资源，共同打造了一场意义非凡、超乎预期的行业盛会。

PART-01

大国烘焙，未来可期

2021年，国民消费支出对经济增长贡献率为65.4%，拉动GDP增长5.3个百分点，升级类消费需求持续释放，千亿市场的中国烘焙行业正向上增量转型，拥抱餐饮等大食品行业，逐步跨向万亿规模。

进入2022年，国内外的环境压力都提出更大的挑战，但是“一带一路”战略方针下的国际市场开拓与“国内统一大市场”的建设，为中国烘焙行业带来稳定的营商环境。

面对疫情新常态，中国烘焙行业在市场中表现出强大的韧性。本次展会在疫情影响尚未完全散去的情况下，呈现出超高的现场人气，络绎不绝的商务洽谈，给中国烘焙行业带来活力的同时，也有效提振了市场信心。

相信第二十五届中国烘焙展览会能够成今年中国烘焙行业走向利好的关键点，也期待下半年的中国烘焙市场带给我们更多不一样的惊喜。

PART-02

聚行业之力，共话未来

今年的展会来之不易，主办单位与几百家展商更是精益求精，在现场带来精彩绝伦的展会呈现。烘焙、餐饮、咖啡茶饮与10余场精彩活动的碰撞，展现出中国烘焙行业的无限活力，也为企业探索新行业趋势、产品打造方案提供了非常丰富和宝贵的借鉴与参考。

不止于烘焙

2022第二十五届中国烘焙展览会是全国工商联烘焙业公会与中国具规模之一的酒店餐饮展主办方上海博华国际展览有限公司携手共创的首年，展会以“不止于烘焙”为主题，呈现了烘焙+餐饮+咖啡茶饮的盛会。

烘焙原料作为产业链大分支之一，在今年展会上呈现出明显的异业拓展趋势，各式香肠、香薰鸡肉、琵琶腿这些餐饮中的常用原料出现在展会现场。这些原料在丰富烘焙产品口味，助力烘焙产品主餐化的同时，也吸引了餐饮类客户的关注。

茶饮方面，除2022“未来主义·不止于烘焙”中国烘焙行业发展峰会带来干货满满的知识分享，现场还呈现出水吧场景、后备箱咖啡场景的打造，突破以往单一产品输出的卖点呈现，进阶到产品+场景的新服务，并以此探索更多茶饮、咖啡与烘焙的结合应用。

区域战略，稳步向前

在这个特殊时期将烘焙人汇聚在一起，无论是主办方、展商，还是嘉宾、观众，都感受到了巨大压力，但积蓄一年多的市场需求也在这一刻得到了前所未有的释放。除新品发布、商务洽谈、市场洞察，今年大家来到现场的另一个重要目的就是交流疫情常态化之下的企业应对之策。

疫情常态化之下如何将疫情风险降到低？除成立防疫小组，遇疫情后建立应急小组的常规方式，烘焙行业还探索出多点布控的风险分散法。

我们了解到，为大程度保证原料运输正常，很多企业选择货物“多路齐发”的模式，尤其是进口原料，会在多个港口到货停靠，并分仓存放，确保一地突发疫情后，可以从其他地区调货生产。

烘焙公会也早在疫情之初的2020年提出七个大区的垂直下沉理念，将全国分为东北、华北、华东、华中、华南、西北、西南七个大区，在各个大区内进行展会下沉。2021年，与上海博华国际展览有限公司达成战略合作，在广州、上海、深圳、天津、成都等多地合作开展行业展会，为企业提供更多选择，助力行业降低疫情风险，共同促进中国烘焙行业会展市场发展。

“趋势×趋势”模式探索

快捷高效、新鲜美味、有效节能增效等多重优势加持下的预制烘焙持续走红是行业有目共睹的实事，但

如何利用好这个市场风口也是行业在探讨的问题。

为更好顺应市场趋势，引领行业有序发展，全国工商联烘焙业公会提出了“趋势×趋势”的模式思考，并选择时下热门的户外露营场景和预制烘焙相结合，打造“一起向未来·预制烘焙主题区”，并成为本届展会当之无愧的人气展位。这其中除了年轻人对于露营、后备箱文化的热衷，更重要的是让行业看到了烘焙产品的另一种可能，看到了行业开拓增量市场的新方向。

解读中秋市场

“备战中秋”一直是上半年行业展会的重头戏，今年也不例外。虽然展会延期在一定程度上错过了备战中秋的黄金阶段，但我们依旧在现场看到大量原料、OEM、机械企业的中秋新品，也在展商回访过程中感受到行业对于今年中秋市场的期待，并从中洞察中秋市场趋势。

从口味上来看，营养健康依旧是市场主流趋势，而乳酪口味作为市场潜力股在今年集中爆发，很多展商都带来乳酪口味产品，包括馅料、饼皮等。其背后的原因一是健康营养成为消费者选购产品时的主要考量因素，而乳酪作为营养丰富类食物正在被越来越多的消费者所接受；二是中西结合的方法成为月饼生产的常态，越来越多西式烘焙中的原料和技术被引入月饼当中。

观众说

“为期三天的行业盛会，吸引了来自全国各地的10万+观众，为更真实的调研展会效果，我们还广泛走访了现场观众，听到他们真实的声音。”

“在今年疫情形式相对严峻的情况下，能够看到这样一场行业盛会让我觉得十分难能可贵，这也为烘焙企业、烘焙爱好者了解新市场动向提供了宝贵平台。”

“今年展会热度甚至超过了以往，现场热情的氛围，排队试吃的场景，都让我感受到中国烘焙行业散发的韧性与活力。我们看多这么多关心、支持烘焙行业的群体，也让我更加坚信这个充满朝气的行业会越来越越好。”

“虽然疫情因素令很多企业无法来到广州参展，但没想到现场呈现出的展示内容依旧这么丰富，尤其是在新品呈现上，让我们看到了很多新奇的、探索异业的尝试，像烘焙主餐化、烘焙+的模式都是很值得行业借鉴的。”

展商说

“第二十五届中国烘焙展览会汇集中点及月饼产业链、烘焙原料、烘焙设备、烘焙包装等500+行业企业，展会效果究竟如何？他们是有发言权的群体。”

“今年的展会效果远超出我们的预期，以往广州地区的展会基本都是华南地区的客户会过来，但今年有很多四川、山东、新疆、东北等全国各地客户来洽谈合作，这也是今年市场需求的一次大爆发。”

“今年的展会面临比以往更加困难的环境，但我们依旧在现场看到大量观众和客户，重要的是，今年的客户十分，能够在这个特殊时期来到现场的都是有实际需求的有效客户。”

“作为今年烘焙行业展会，我们在这里看到很多新的产品，新的趋势，但更重要的事，这场久违的交流盛会，让我们看到市场信心正在增强，让我们对下半年的中国烘焙市场更加期待。”

PART-03

主题活动，把脉行业新趋势

2022第二十五届中国烘焙展览会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“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，烘焙+餐饮+咖啡茶饮，10余场精彩活动齐发，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！

《中华烘焙好店长》正式向全行业从业人员提供线上培训服务，助力行业人才队伍建设，推动终端烘焙企业高效稳健的运营发展；2022“未来主义不止于烘焙”中国烘焙行业发展峰会多角度、全方位地探讨行业热点议题和未来走向，探索2022“烘焙+”爆品增长密码；“预制烘焙·CAMPING PARK”，通过优质生活方式的承载与传递，推动饼店实现服务维度的升级，进而为烘焙行业拓展出一条促进产业互融、打开增量市场的全新思路；国民营养早餐计划&中粮数字烘焙体验馆总结项目阶段成果总结，研讨未来发展战略，推进国民营养早餐进程，助力国人吃好早餐！

PART-04

未来可期，明年再见

作为2022年烘焙类大型展会，第二十五届中国烘焙展览会不负期待，向行业交出一份满意的答卷。这是全体烘焙人共同付出的成果，也是全行业向阳而生的蓬勃生机。

全国工商联烘焙业公会作为行业领路人，将始终坚持“修身挈行 服务会员”的宗旨，助力行业应对疫情常态化市场环境，推动行业迭代升级，带领中国烘焙行业拥抱大餐饮，拓展市场增量空间。

相逢会有时，来日皆可期，让我们共同期待中国烘焙行业更美好的未来也共同期待2023第二十六届中国烘焙展览会，10万平米，突破界限，大有可为！