

FHC上海烘焙展-2020年烘焙行业大有可为

产品名称	FHC上海烘焙展-2020年烘焙行业大有可为
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

2020年烘焙行业“大有可为”！2020年对于烘焙行业来说既充满了挑战也带来了前所未有的机遇。烘焙产品正餐化，让烘焙行业的同仁们产生了更多的思考——烘焙产品不于烘焙行业，市场份额也不于烘焙行业内！抢占异业市场份额将成为未来烘焙行业发展的重中之重。

上海作为中国乃至亚洲的经济中心，也一直引领着烘焙行业发展的风向。在过去5年里，由全国工商联烘焙业公会一手打造的“行业之力”从初的高峰论坛，到以中点复兴、单品、5餐烘焙、IP应用为主题的行业概念店活动，为行业的发展提供了诸多可借鉴的参考方向，也为行业企业提供了更大更多元化的展示交流平台。

2020年“行业之力”中国烘焙行业发展峰会将于11月在上海如期而至。经全国工商联烘焙业公会与上海国际食品饮料及餐饮设备展览会（HOTELEX）及上海环球食品展（FHC）的主办方--上海博华国际展览有限公司协商决定，在2020“行业之力”同期共同主办以年终烘焙新品发布及行业未来发展趋势为主题，通过大型活动、国际烘焙赛事、产品展示为内容的首届上海国际烘焙甜点及轻餐体验展，展示面积预计20,000m²。有别于传统专业烘焙展会，本次体验展是烘焙行业与餐饮零售行业展会联动办展，“行业之力”将做为重要活动部分在其中呈现。

不仅三大展会同期举办，烘焙行业更与餐饮零售行业展会联动办展。观众将覆盖烘焙、餐饮/咖啡、商超零售、进出口贸易等领域，更多元化的展示内容、多领域的专业观众，将为烘焙企业稳固行业市场的同时开拓异业市场提供更大的平台！

2019年第二十八届上海国际酒店及餐饮业博览会（Hotelex）收获了遍及世界各地酒店及餐饮行业、咖啡、冰淇淋及烘焙行业、酒吧会所、商超零售业等行业的专业买家、经销商、代理商等，共计159,267名专业观众参观展览会，同比增加了8.89%。

2019年第二十三届上海国际食品饮料及餐饮设备展览会（FHC）的整体面积达到180,000m²，到场观众133,751位，涵盖了进出口商、经销商、咖啡/烘焙、商超零售、餐饮服务、酒店、电商等多行业，较2018年增长13%，打破往届展会各项记录。

以烘焙主餐化和单品为主题，以产品为载体的“4有概念店”。今年的“烘焙印象”将有4大特色呈现：

01

早餐、下午茶作为与烘焙行业联系密切的餐食是未来两年烘焙行业提升增量市场的重要研究方向，烘焙产品主餐化是烘焙行业未来增量市场重要的阵地，据全国范围部分品牌的门店调研情况，每个门店销量可观且稳定的产品不超过五款，“单品”深入了解消费者诉求，梳理针对门店有价值的产品品类，进行产品品种的深挖升级，提升自身产品研发能力，是门店长期稳定发展的重要因素。

02

抽样全国范围内代表终端品牌在早市早餐（8-10点）、晚市早餐（17-20点）、下午茶（14-17点）不同时段的销售数据进行调研，作为烘焙印象概念店早餐、下午茶两个就餐时段产品的研究依据。将烘焙产品细分为11个品类，抽样全国范围内代表终端品牌不同品类的销售数据以及不同品类产品品种的销售数据，作为烘焙印象概念店产品线规划及产品开发的依据。

03

产品：通过调研数据分析研究消费者在早餐、下午茶时段的消费需求，根据消费需求开发适合烘焙门店销售的早餐、下午茶产品；场景：该主题区将早餐、下午茶不同时段的产品通过空间设计、运营模式、产品陈列，用虚拟售卖的形式呈现，带给观众沉浸式体验，对应餐时场景设立创作说明牌，使观众深入了解早餐、下午茶的产品规划及运营模式。产品：根据调研结果中的产品品类进行针对性升级，开发符合消费者需求的新品（每一品类不超过5款产品），现场集中展示，打造烘焙行业年终新品发布会；场景：现场打造门店卖场的场景。从门店的空间设计、品牌文宣到产品陈列、运营模式，每一个板块每一处策划细节对应设立说明牌，让观众有所思考和借鉴。

04

有方法：“拿得走”的产品全案

烘焙印象概念店内呈现的所有产品，均为烘焙印象导师团指导，参与企业开发。现场每一款产品的技术配方、制作流程、产品配套及营销方式等一系列的产品落地全案都能在烘焙印象活动区周边的烘焙小镇展位上找到答案，让观众在现场既能了解前沿的烘焙行业趋势，也能带走落地应用的产品解决方案。02

主题活动：“中点复兴”主题区

中式糕点传承在前，创新在后。随着这几年的推广，我们认识到中式点心、饼店存在，也是需要解决的

问题是产品--饼店能制作、品控有把握的传统糕点、新式糕点以及地域特色糕点。中式糕点传承在前，创新在后。它的灵魂在于“皮”--油皮、混酥皮、蛋皮、白皮、糖油皮等，“馅”--枣馅、红豆馅、绿豆馅、莲蓉馅、芝士馅、肉松馅等。皮包馅形成了我们大部分的中式糕点，那么各种皮的传统工艺如何制作？在传统工艺上又如何做改良？馅料如何与皮更好地融合？又如何满足当下消费者的新型需求？

03

世界面包大赛中国队选拔赛-华东分赛区

举办国际性盛大赛事，促进中西烘焙技艺发展交融。

展会同期将举办世界面包大赛中国队选拔赛-华东分赛区，大赛参赛队由一名选手及一名助手组成，极富挑战性的要求选手要在不间断8.5小时的规定时间内，完成包括艺术面包在内的八个种类的面包比拼。此次华东分赛区获胜的前两名选手将于2021年3月29日-4月1日参加世界面包大赛中国区总决赛，总决赛将代表中国，出征法国参加世界面包大赛世界总决赛。世界面包大赛（Mondial du Pain）始于2007年，由世界面包大使团（Les Ambassadeur du Pain）在法国创建，每两年在法国举办一次，目前大赛成员来自60多个及地区，参与选手均代表其所在及地区的面包烘焙制作水平。“世界面包大赛-中国队选拔赛”旨在促进中国餐饮业中西烘焙技艺发展交融，进一步挖掘餐饮业烘焙面点的市场潜力和人才，为专业烘焙师提供一个竞技和表演的舞台。