

“

2025第二十八届中国烘焙展览会
暨FOOD PLUS广州国际烘焙+餐饮产业联展

展后报告

POST-SHOW REPORT >>>>>>



”

主办单位



sindexpo
informa markets

sinobake
A member of informa markets

CHINA
BAKERY

致辞

尊敬的烘焙行业同仁：

很高兴能和大家相聚羊城，共同见证中国烘焙展览会陪伴大家走到第28届开幕。借此机会，我谨代表全联烘焙业公会，向莅临展会的新老朋友表示热烈欢迎，也向一直以来关心中国烘焙事业发展、参与公会各项服务的友人表示最由衷的感谢！

2025年是进一步全面深化改革、推动中国式现代化行稳致远的关键一年。“健康中国”战略与消费升级的双轮驱动下，以烘焙为代表的民生行业正迎来新一轮变革。

两会提案与行业数据共同印证，健康化、功能化、个性化已成为不可逆的消费潮流，企业要抓住机会，这也为烘焙行业的创新发展指明了方向。

响应市场号召，升级为FOOD PLUS联展以来，中国烘焙展览会持续拓展异业资源，联合HOTELEX广州国际酒店用品及餐饮业博览会、FHC华南进口食品展及广州国际连锁加盟展，多展联动整合大餐饮、大食品、大连锁资源，为产业链企业提供价值链接。2025年，行业首场盛会落地广州，聚焦美团外卖、私域运营等新零售通路，把脉健康食饮、“冻转鲜”产业链等新趋势。2025“南侨杯”中华糕点国际锦标赛总决赛聚力中式糕点品牌升级，2025CCRC世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛扶助“烘焙+X”业态积蓄势能……展·会·赛·秀·市这五大核心板块，无一不致力于输出精准内容，跳脱传统展会的维度，打造出一个集产业互动、创意交流、商贸对接、拓展通路为一体的多元平台。

创新驱动发展，早已写进了中国烘焙展览会的基因当中。自成立以来，全联烘焙业公会始终秉持“修身挈行，服务会员”的价值观，为会员企业搭建交流合作平台，推动行业技术进步与创新，促进产业链上下游协同发展。在公会的引领下，众多烘焙企业积极探索，不断推出符合市场需求的新产品、新技术，在提升自身竞争力的同时，也推动了整个行业的发展。

时代赋予了我们新的使命。让我们携手共进，以创新为引领，以协同为支撑，以服务社会为己任，共同推动中国烘焙行业迈向更高质量发展阶段，为中国经济的繁荣发展添砖加瓦！

最后，预祝第二十八届中国烘焙展览会圆满成功！祝愿各位身体健康、事业兴旺！

谢谢大家！

全联烘焙业公会荣誉会长 伍威全

I 展会概况

2025年5月10-12日随着2025第二十八届中国烘焙展览会的盛大召开，中国烘焙行业系统化向“大烘焙”与“小而美”的革命性升级冲锋号正式吹响！烘焙行业的转型升级正迎来供应链效率革命与消费需求多元化的双向驱动。作为推动消费升级、激发“烘焙+”市场活力的重要平台，本届展会多展联动，展览规模10万+平米，汇聚近1000家优质参展商，同期活动23场，再次以高品质创新力驱动行业向“烘焙+”全产业链拓展延伸。

展会现场人潮涌动，商贸洽谈密集，会议交流激烈、赛事活动热度高涨，呈现出烘焙餐饮行业的蓬勃生机。行业同仁的创变精神与新质生产力的汇集，让一场行业盛会圆满绽放，同时开启了中国烘焙行业“品质创新向未来”的新篇章。

参展品类 
Exhibit Categories

27类

Exhibiting Companies

参展企业

 近 **1000家**

来自88个国家和地区



品牌 **50,000+个**

打造“烘焙+”生态圈



展会总展览面积
Exhibition Space

100,000 +m²

参展观众（人次）

150,000+

来自107个国家和地区的
境外观众占比3%



Activities

同期活动

23场



展会亮点

多展联动，开启“烘焙+”新增量

2025第二十八届中国烘焙展览会联动2025HOTELEX广州国际酒店用品及餐饮业博览会、2025FHC华南进口食品展、2025第七届广州国际连锁加盟展三大行业标杆展会，共同组成2025FOOD PLUS广州国际烘焙+食饮产业联展。多展联动，全方位覆盖烘焙甜点、咖啡茶饮、酒店餐饮、休闲食品、连锁加盟等关联产业，为行业搭建一站式商贸对接与创新展示平台。

全球专业买家，持续扩容“烘焙+”朋友圈

本届展会通过多元化渠道精准触达全球专业观众：一方面邀请各国使领馆和国内外食品饮料行业协会组织参观与采购，深化行业资源对接；另一方面依托海内外社交媒体平台、专业媒体机构、数据营销等多种触达方式，大幅提升全球曝光度。通过这一系列举措，展会成功实现了优质海内外买家的高效触达，推动专业观众数量及质量多项数据再创新高。

多元活动，构建沉浸式选品决策场景

本届展会构建起覆盖创新链、产业链与人才链的协同平台，集结“展、会、赛、秀、市”五大板块，作为行业开年首场“烘焙+”盛会，充分激活了行业新势能，解锁“烘焙+”新图景，推动中国烘焙行业与国际市场的深度接轨，驱动全产业链价值升级。

国际资源，赋能行业升级新路径

本届展会创新设立多个国际主题展区——澳大利亚国家展团、马来西亚主题展、斯里兰卡茶叶委员会主题展区、俄罗斯食品主题展区等，全方位呈现全球烘焙创新趋势，助力中国企业融合世界优质烘焙原料，塑造差异化竞争战略优势。

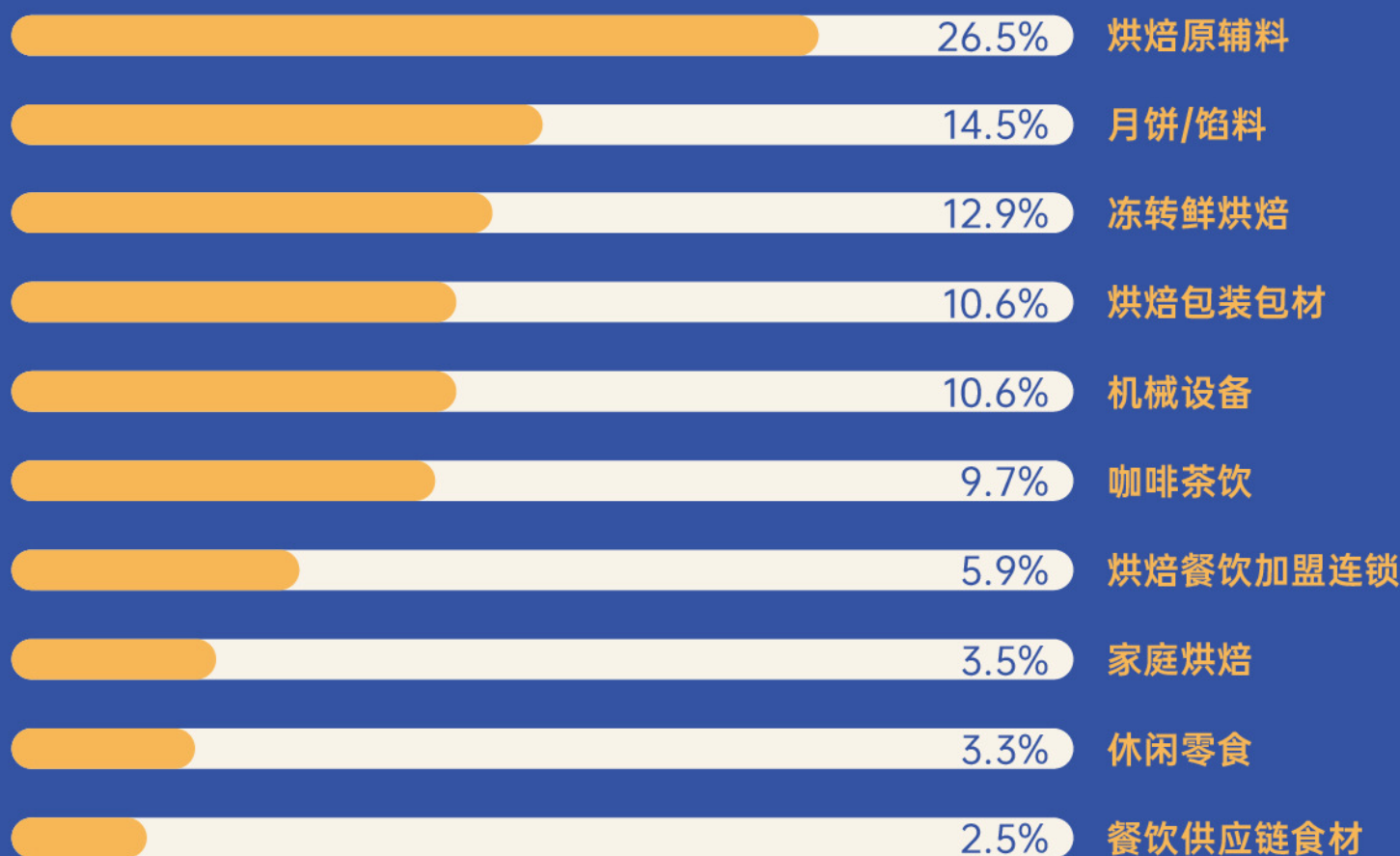


聚势

I 展商概况

01 主要展品类别

本届展会在展品类别全面升级，进一步拓展覆盖：烘焙原辅料、月饼/馅料、食品包装、烘焙机械设备、家用烘焙、预制烘焙、休闲零食等。同时联动咖啡茶饮、酒店餐饮、连锁加盟等板块，构建全球“烘焙+”生态圈。



部分展商一览

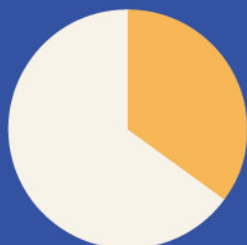


*展商排序不分先后，更多展商未能尽列

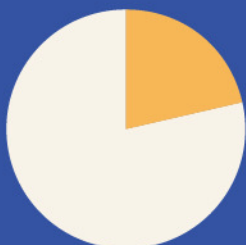
02 展商需求

烘焙行业正加速跨界融合，展商核心需求聚焦客户资源拓展与跨界渠道建设，同时品牌推广需求同步升温，显示行业正从单一产品竞争转向“客户深耕+跨界融合+品牌赋能”的多维发展态势。

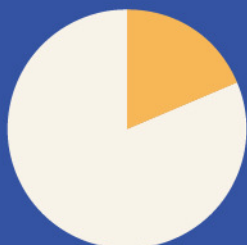
· 展商参展目的



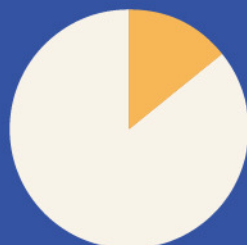
35.27%
寻找烘焙潜在客户



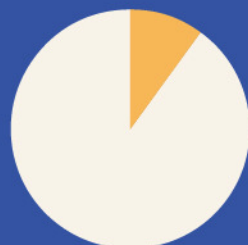
21.55%
与跨界渠道建立联系



18.66%
品牌形象推广



14.40%
捕捉行业相关动态



10.12%
维护老客户客情



03 展商满意度

本届展会通过调研对展商体验进行全面评估。数据表明，展商对大会组织、服务效能及商贸成果给予高度认可，尤其在品牌曝光与产品展示等关键维度表现突出。

99%

大会整体满意度

98%

大会服务满意度

98%

参展目的的达成

99%

产品展示效果满意度

99%

品牌推广效果满意度

97%

到场专业观众满意度



04 展商寄语

KINGDOM
金城制冷

今年展会再次让我们感受到观众的热情。展会首日上午九点后，客流量持续攀升，现场人潮涌动。三天展期，我们接待了许多意向强烈的客户，市场反馈远超预期。尽管当前整体市场环境仍面临挑战，但我们观察到烘焙行业依然保持良好发展态势，整体呈现积极向上的趋势。

——上海金城制冷设备有限公司

赛思达
SOUTHWESTAR

今年我们带的几款设备在展会上亮相，很多客户停下来认真了解、亲自操作体验，我们跟很多一线的饼房、烘焙连锁老板、师傅们面对面沟通，对我们整体认可度也比较高，也收到了比较多优质的合作意向，让我们对整个烘焙行业的活力和韧性有了更强的信心。

——广州市赛思达机械设备有限公司

中粮
COFCO
自然之选 健康之选

本次展会我们不仅结识了大量国内新客户，更迎来了东南亚等海外买家的热烈咨询，现场达成多项合作意向。这些市场反馈印证了我们对行业发展趋势的判断，烘焙行业正呈现三大显著发展趋势——首先，健康消费持续升级，消费者对低GI值、高纤预拌粉等健康产品的需求显著提升；其次，政策导向日益明确，随着国家对食品添加剂监管的强化，行业正朝着“安全+营养+美味”三位一体的方向发展；第三，技术创新加速融合，功能性成分的突破，使健康与美味从对立走向协同。

——中粮粮谷面粉管理部

吉猫
GIA CAT

本次参展期间，我们明显感受到现场氛围较往届更加热烈。展会国际化程度显著提升，吸引了众多海外专业买家，真正搭建起连接全球市场的贸易桥梁。此外，本次展会，客户对我们带来的产品反响热烈，再次印证了场景化体验是烘焙产品打动客户的关键。作为行业标杆展会，这里始终是我们品牌展示的首选平台。

——广州市美日一统食品科技有限公司


牛氏运昌
NIU SHI YUN CHANG

本次参展我们主要有两大深刻体会。首先在产品研发方面，我们符合现代健康饮食理念的烘焙产品非常受买家认可，这提示我们应坚持品质至上的理念，用更好的原料打造更符合市场需要的产品。其次在市场趋势方面，通过本次展会我们明显感受到烘焙行业的南北交流正日益深化，北方特色产品正获得越来越多消费者的青睐。展会取得的丰硕成果让我们对明年充满期待，已提前锁定展位，准备以更优质的产品与服务回馈新老客户。

——北京牛氏运昌（霸州）食品有限公司


可颂先生

2025年第二十八届中国烘焙展览会吸引了大量专业观众和烘焙创业者前来参观。本次展会上，我们与青岛啤酒合作推出的黄油啤酒和黄金奶皮子浆产品，获得了众多专业烘焙客户的青睐，成为现场热门打卡产品。多位客户在深入了解我们的产品后，当场表示出签约意向。感谢主办方搭建的这一优质平台，以及丰富多彩的活动，让所有烘焙人深切感受到烘焙事业带来的甜蜜与美好。

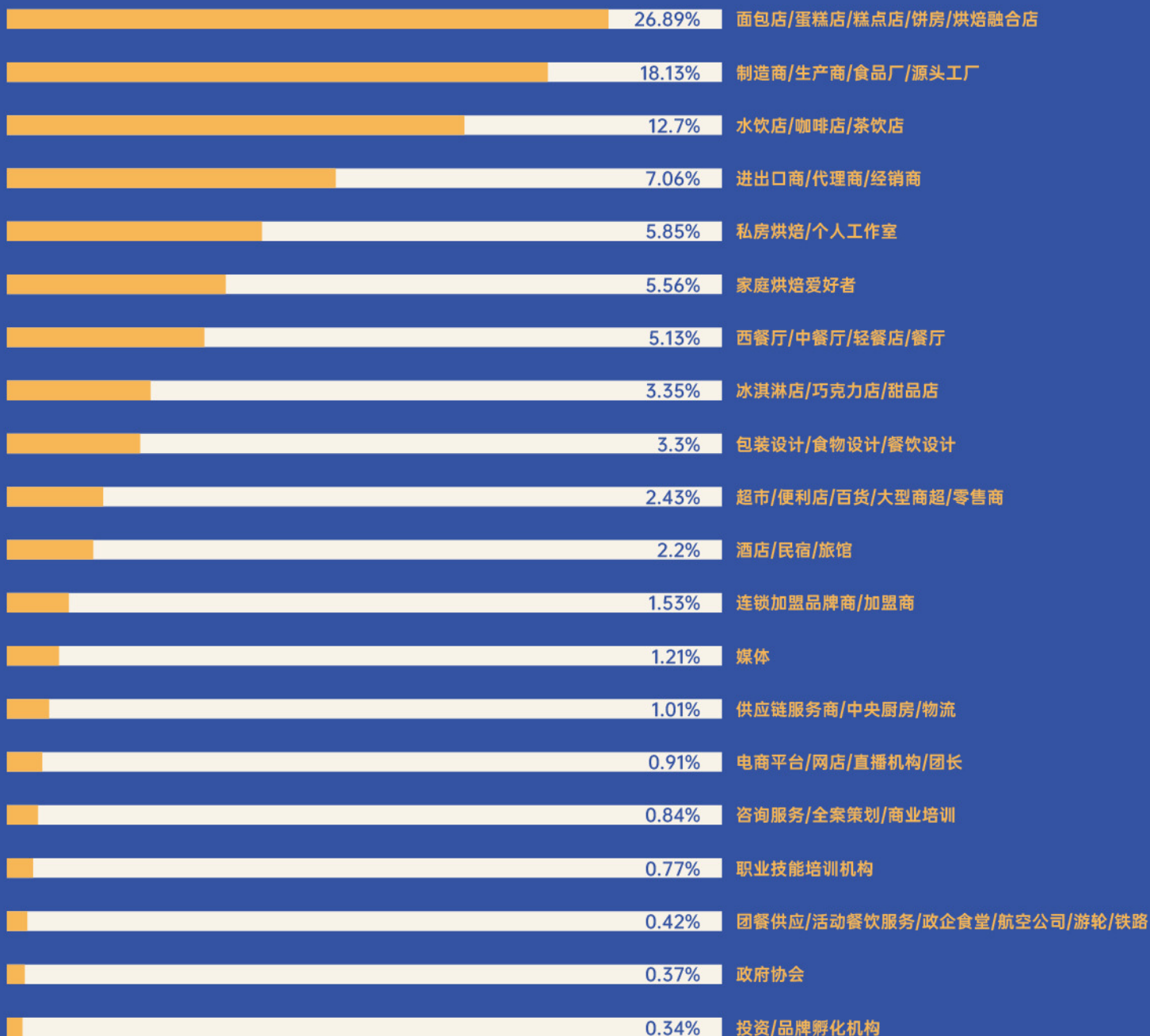
——青岛可颂食品有限公司



观众概况

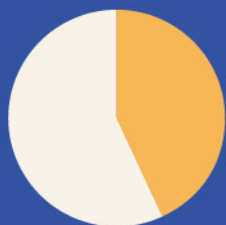
01 观众行业属性

烘焙及关联食品饮料从业者占比超80%，行业聚焦度持续强劲。其中，面包店、蛋糕店等终端门店经营者占比持续攀升。与此同时，咖啡茶饮、酒店及连锁加盟领域的专业观众比例显著，反映出烘焙产业正加速与餐饮、零售等领域的资源整合，行业边界不断拓展。



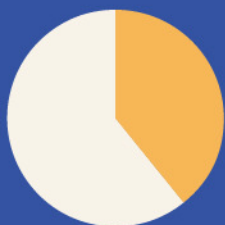
02 观众参观主要目的

观众参观目的呈现多元化特征，其中采购需求、新品探寻、市场讯息等商业洞察型需求占比超50%，加盟代理、行业评估等拓展型需求占比约28%，兴趣爱好、参加活动等消费导向型目的占比约9%，整体呈现“商业+拓展+消费”的多元结构，充分体现“烘焙+”行业生态的丰富性与延展性，行业正从单一食品领域向多元化生活方式平台演进。



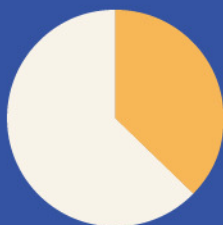
45.75%

采购/下单/寻找新供应商



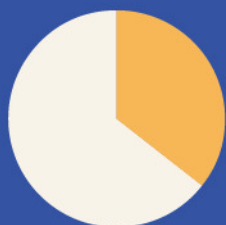
38.96%

寻找新产品



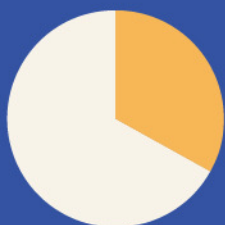
35.84%

巩固与供应商/伙伴的关系



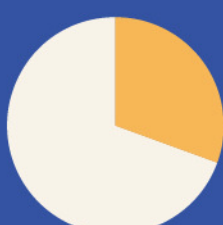
33.23%

了解市场讯息



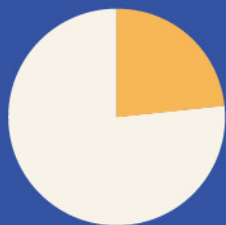
29.97%

寻求加盟代理



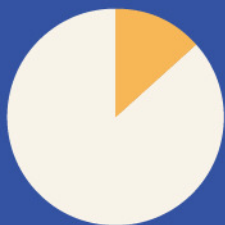
26.53%

参加现场活动



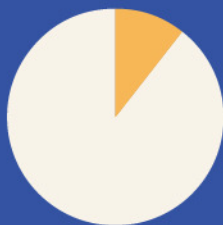
18.41%

评估参展的可行性



9.4%

个人兴趣爱好



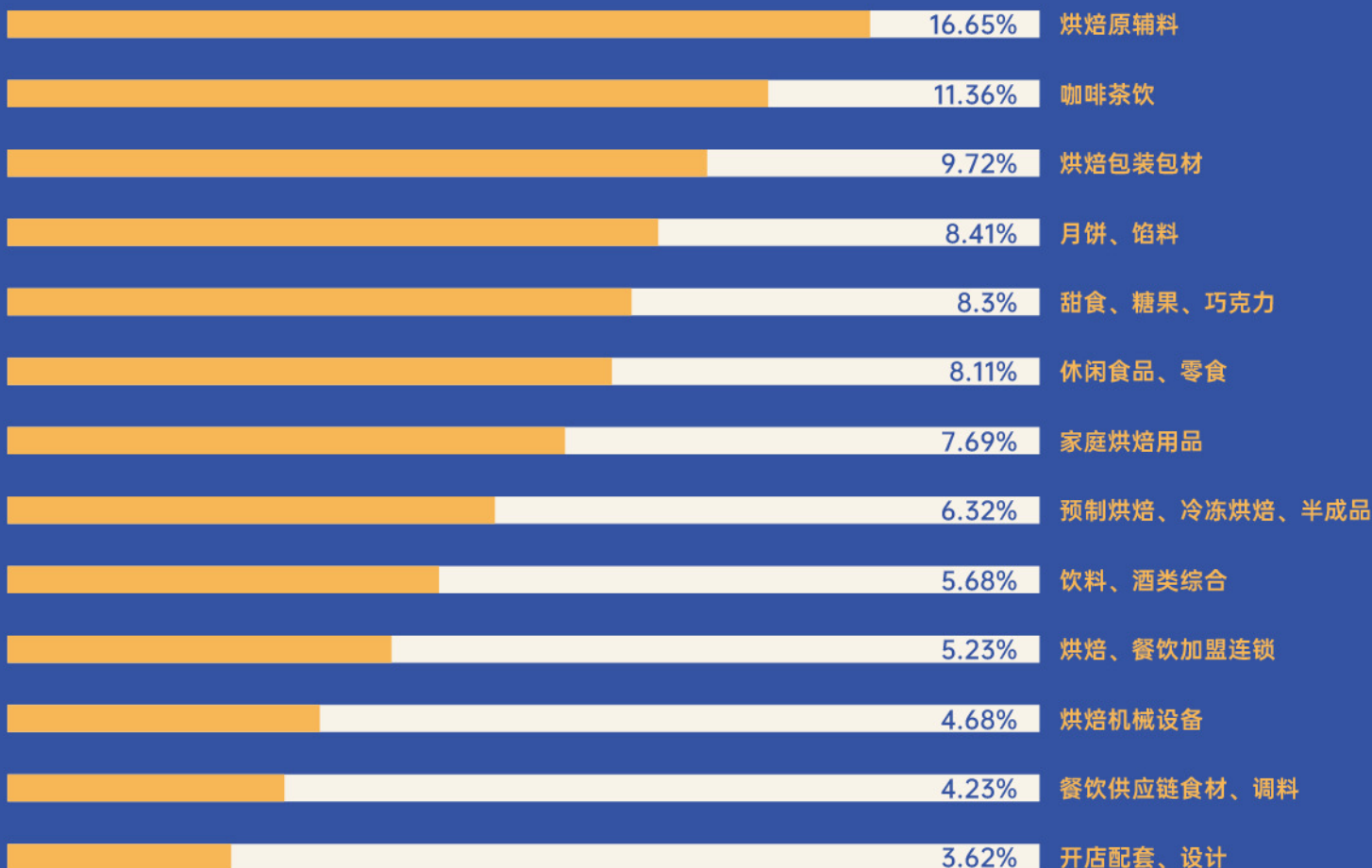
7.09%

其他



03 观众感兴趣展品

本届专业观众对烘焙原辅料、生产设备及包装材料等产业链上游领域的关注比例，合计占比约30%，反映出行业对基础原料创新和产品升级的持续关注。同时，咖啡茶饮、休闲食品等终端产品获得近30%的关注度，显示专业观众对终端产品创新及消费体验提升的旺盛需求。上下游协同发展，彰显行业正向更高效、更专业的发展阶段迈进。



04 国内外观众区域分布

本届展会观众呈现显著的区域集聚特征，华南地区保持核心地位，华东、华中市场持续升温。同时，港澳台及东南亚市场参与度稳步提升，欧美专业观众占比突破20%。中国烘焙行业在深耕区域市场的同时，国际化进程正在稳步推进，全球影响力不断提升。

·国内观众区域分布



华南 | 69.17%

华东 | 12.2%

华中 | 6.45%

华北 | 4.19%

西南 | 1.94%

东北 | 1.45%

西北 | 1.38%

港澳台 | 3.22%

国内观众按省份统计，排在前十位的省份为：

广东、广西、北京、上海、湖南
福建、浙江、河北、江西、山东



· 国外观众区域分布



亚洲 | 66.11%

欧洲 | 15.1%

北美洲 | 5.55%

非洲 | 5.24%

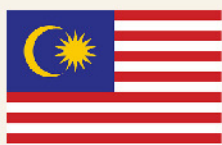
大洋洲 | 3.85%

南美洲 | 3.11%

中美洲 | 0.38%

国外其他 | 0.66%

国外观众按国家（地区）统计，排在前十位的国家（地区）为：



马来西亚



俄罗斯



泰国



斯里兰卡



菲律宾



阿尔巴尼亚



越南



印度尼西亚



印度



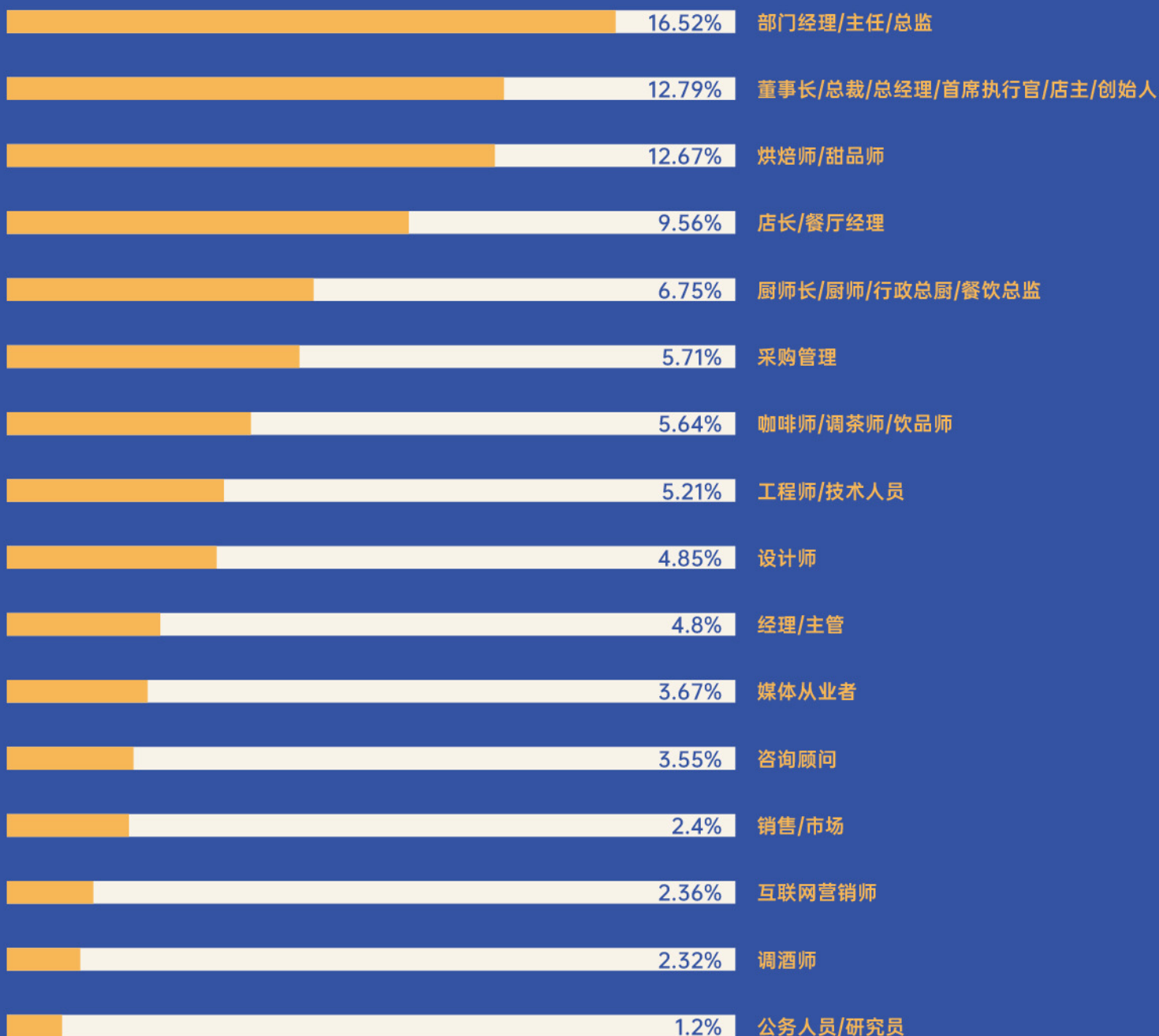
澳大利亚



05 观众职务、部门属性占比

本届展会观众结构呈现鲜明的管理层主导特征，企业决策层与采购销售部门构成核心观展群体，餐饮研发等专业技术力量积极参与，整体形成自上而下的完整决策链，充分体现行业正在向更专业、更创新的方向发展。

· 观众职务占比



聚焦

01 开幕式&颁奖典礼

2025第二十八届中国烘焙展览会暨FOOD PLUS广州联展呈现了一场烘焙、咖啡茶饮、酒店餐饮、食品食材、加盟连锁多行业多元化商贸交流盛会，齐聚国内知名品牌、行业领袖和专业观众，共同探讨烘焙+餐饮行业未来趋势与创新发展。

2025第二十八届中国烘焙展览会暨FOOD PLUS广州联展开幕式

5月10日，2025第二十八届中国烘焙展览会暨FOOD PLUS广州联展开幕式正式开始！本次开幕式汇聚行业协会、政府机构、企业代表以及行业专业媒体等百余位重要嘉宾，各方代表共同见证了这场烘焙+餐饮行业盛事的开幕仪式，标志着为期三天的行业盛会正式拉开帷幕。

开幕式致辞嘉宾：



全联烘焙业公会会长
北京味多美食品有限责任公司董事长
黄利



全国工商联社会服务部副部长
陆红军



中国商业联合会副会长
张丽君



国际华联烘焙总会第九届理事长
缅甸SP BAKERY执行官
MRS. THIN THIN KYAW（杨善妮）



澳大利亚驻广州总领事馆商务领事
MS. LAUREN GILBERT



上海博华国际展览有限公司总经理
章学强



开幕式剪彩嘉宾：

全国工商联社会服务部副部长 陆红军

全联烘焙业公会会长、北京味多美食品有限责任公司董事长 黄利

中国商业联合会副会长 张丽君

广州市商务局副局长 王小华

中国饭店协会副会长 利永周

国家加工食品质量检验检测中心院长 曾绮莹

国际华联烘焙总会第九届理事长、缅甸SP BAKERY 执行官 MRS. THIN THIN KYAW (杨善妮)

澳大利亚驻广州总领事馆商务领事 MS. LAUREN GILBERT

巴西驻广州总领事馆总领事 ALAN COELHO DE SÉLLOS (艾伦·科埃略·德塞洛斯)

国际华联烘焙总会菲华面包糕饼同业公会理事长 CHRISTOPHER AH (甄鸿国)

国际华联烘焙总会马来西亚沙巴州烘焙同业公会理事长 邱宝铭

国际华联烘焙总会越南糕饼公会理事长 高肇力

国际华联烘焙总会台北市糕饼商业同业公会理事长 周正训

国际华联烘焙总会香港食品机械代表总经理 陈培民

国际华联烘焙总会新加坡面包西果商公会理事长 林霁成

国际华联烘焙总会菲华面包糕饼同业公会荣誉理事长 甄炳兴

广州市人民政府原副市长 陈绮绮

广州市供销合作总社理事会副主任 贾会山

广东省连锁经营协会执行会长 张小琳

PASTRYWORLD创办人、执行董事 LIM TZE YONG (林子勇)

历峰国际烘焙俱乐部(中国)、世界面包大使团中国区主席 曹继桐

广州老字号协会会长 苏广丰

广州市连锁协会会长 林剑威

广州市咖啡行业协会会长 林广超

上海博华国际展览有限公司常务副总经理 范海燕

深圳市饭店协会秘书长 翟天保

主办单位：全联烘焙业公会、上海博华国际展览有限公司

联合主办：广州博泓国际展览有限公司

承办单位：广州博泓国际展览有限公司



2025第二十八届中国烘焙展览会品质创新奖颁奖典礼

5月10日，2025第二十八届中国烘焙展览会在广州广交会展馆D区举办2025中国烘焙展览会品质创新奖颁奖典礼，为荣获“品质创新奖”的100家获奖企业颁发奖项。同时在17.2展馆设立中国烘焙展览会2025年度品质创新节，为烘焙企业展示其品质创新的实力，共同推动烘焙行业发展。



颁奖嘉宾：

全联烘焙业公会副秘书长 梁伟

上海博华国际展览有限公司常务副总经理 范海燕

全联烘焙业公会、广州博泓国际展览有限公司执行总经理 刘冠雄

主办单位：全联烘焙业公会



扫码查看获奖名单

02 高质量会议 聚焦细分赛道新增长

烘焙行业正加速向高效化、智能化和可持续化方向发展。健康烘焙、“冻转鲜”烘焙与数智化转型成为核心议题，产业升级路径日益清晰。从趋势研判到商业落地的完整解决方案需求旺盛，展会的多元化主题会议，系统解构行业发展趋势与商业机遇，烘焙界同仁在此收获从趋势研判到商业实践的一站式解决方案。



2025年全联烘焙业公会会长会议



2025年全联烘焙业公会第六届第四次理事会暨“商超变革下的中国烘焙业”大会



国际华联烘焙总会第十届理事长就职晚宴

2025烘焙食品爆品供应链大会暨头部渠道采购对接会

真正的爆品供应链，从来不是单一环节的优化，而是技术研发、生产智造、渠道链接、文化共鸣的全维度共振。

5月10日-11日，以“探智造生产线，寻爆品供应链”为核心主题的盛会，通过主题分享大会+生产线集群展示+渠道配对会及晚宴的三位一体模式，为与会者带来厂房升级、防腐升级、短保产品管理、带货爆品新玩法、爆品口感设计、爆品营销等热点话题、干货解析，助力企业在产业升级浪潮中抢占先机。

大会同期“头部渠道采购对接会”现场人头攒动，近40家年GMV超亿元的头部渠道平台亲临现场，为品牌与渠道搭建了高效合作的黄金桥梁。一众头部渠道悉数亮相，打破传统供需壁垒，推动全产业链深度协同。



演讲嘉宾



惜食魔法袋联合
创始人&共益总监
孙国民



深圳市爱格丽生物科技有限公司董事长
生物工程产业化专家
王剑英



四川事扬净化工程有限公司
总经理
潘毅



广西轩妈食品有限公司
数字化负责人
廖安舟



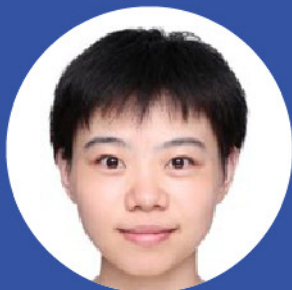
福建灵雀谷食品研究院(灵雀谷生物科技)
技术副总工程师
姜黎黎



社趣邻居
创始人
MAX



浙江新银象生物工程有限公司
应用实验室主任
陈少杰



CIB烘焙技术研究所
市场部总编
蘑菇



刚奇创变（广州）策划设计有限公司
总经理
姚聪



琶洲企业出海服务交流中心
运营负责人
刘前进

主办单位：

全联烘焙业公会、广州博泓国际展览有限公司

协办单位：

CIB 烘焙技术研究所、社趣邻居

项目共创单位：

佛山市松川机械设备有限公司、广州浩胜食品机械有限公司
广州浩胜弘裕机械设备有限公司、广州市辉德机械制造有限公司
广东创谱科技有限公司

2025“创变·增长”中国烘焙行业发展大会

5月10日，2025“创变·增长”中国烘焙行业发展大会在广州广交会展馆盛大举办。两大分会，构建了“健康化+数字化”的行业发展双引擎，为烘焙企业在消费升级时代突破增长瓶颈提供了系统化解决方案。

中国烘焙产业正处于关键的转型期，健康烘焙食品饮料创新发展分会，汇聚了行业专家、企业、营销、渠道等全链路优质资源，聚焦健康烘焙食品饮料产业前沿动态，通过主旨演讲、圆桌会议、产品体验等多元形式，深度探讨烘焙产品创新逻辑与产业协同发展新路径，为企业搭建起创新发展、合作共赢的优质平台。

活动现场重磅发布《2025中国健康烘焙食品饮料消费趋势报告》，详细解读当前健康烘焙行业市场发展现状、消费者需求洞察以及产品创新趋势。为健康烘焙品类创新指明了方向。



健康烘焙食品饮料创新发展分会

互联网化转型的本质，是让数据说话，用创意破圈。蛋糕行业互联网化转型必修课分会，通过深度整合行业数据、平台规则与实战经验，为蛋糕行业从业者构建了一套从“流量焦虑”到“订单增长”的系统性解决方案。老狼老师提出的“数据+创意”双驱动模型、美团运营五大生死线等前瞻性方法论，不仅破解了单店存亡困局，更推动了烘焙品牌从“产品竞争”转向“场景与体验竞争”。



蛋糕行业互联网化转型必修课分会

CHINA 2025 BAKERY

健康烘焙食饮创新发展分会演讲嘉宾

全联烘焙业公会秘书长 康黎娜

FDL数食主张合伙人 邱昱

历峰国际烘焙俱乐部（中国）秘书长 刘健

立高食品股份有限公司营销副总裁 张祖伦

深圳市幸福商城科技股份有限公司(幸福西饼)副总裁 黄勇

品跃大单品营销创始人 太白锦城

新物种研究所创始人 张苏

七年五季联合创始人 陈俊

内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司专业乳品商务营销总经理 田风华

轩妈食品CMO 张璐

露丝卡文·世界冠军面包创始人兼董事长 徐小龙

日加能联合创始人/执行董事 李团结

红星前进面包牛奶公司品牌市场中心总监 郭歌

主办单位：全联烘焙业公会

联合主办：FDL数食主张

支持单位：历峰国际烘焙俱乐部(中国)、大健康食品产业促进会

赞助单位：立高食品股份有限公司、恒天然商贸(上海)有限公司

蛋糕行业互联网化转型必修课分会演讲嘉宾

全联烘焙业公会秘书长 康黎娜

池田品牌机构创始人 老狼

主办单位：全联烘焙业公会

联合主办：池田品牌机构

支持单位：历峰国际烘焙俱乐部(中国)、大健康食品产业促进会

CHINA 2025
BAKERY

粤港澳大湾区烘焙师俱乐部成立大会

粤港澳大湾区作为我国开放程度最高、经济活力最强的区域之一，承载着“制度型开放”与“高质量发展”的国家使命。

5月10日，在100余位湾区烘焙同仁的见证下，粤港澳大湾区烘焙师俱乐部正式成立。俱乐部的成立，正是希望通过融合三地资源，将“制度之异”转化为“制度之利”，推动湾区烘焙产业链上下游的协同创新，助力大湾区成为全球烘焙产业的新高地。



出席嘉宾：

全联烘焙业公会副会长/广州市宝桃食品有限公司董事长 谢拥葵

全联烘焙业公会秘书长 康黎娜

世界面包大使团中国区主席/历峰国际烘焙俱乐部（中国）主席 曹继桐

粤港澳烘焙行业老行尊 王伟强

世界面包大使团中国区成员/深圳市森派职业培训学校校长 罗思

惠州高比烘焙设备有限公司销售市场总监 苏洁霞

法国味熙专业乳品全国销售总监 张浩

主办单位：粤港澳大湾区烘焙师俱乐部

联合主办：全联烘焙业公会

承办单位：惠州高比烘焙设备有限公司

支持单位：

王后和伯爵面粉、广州市广菱制冷设备制造厂、广州北门商贸有限公司

深圳市罗思叔叔健康烘焙馆、法国味熙专业乳品、曹继桐烘焙艺术馆

2025蒙牛专业乳品“冻转鲜”烘焙产业发展与渠道拓展私董会

当前烘焙行业变革浪潮汹涌，“冻转鲜”领域尤为瞩目。随着技术突破与消费需求细分，“冻转鲜”烘焙将渗透更多消费场景，迎来了前所未有的发展机遇。

5月11日上午，由全联烘焙业公会主办、蒙牛乳业独家冠名的“2025蒙牛专业乳品‘冻转鲜’烘焙产业发展与渠道拓展私董会”在广州广交会展馆V10会议室举行。会议聚焦“冻转鲜”烘焙产业链升级痛点，通过定制化内训与资源对接沙龙，系统性探讨烘焙+商超零售的关键节点解析、“冻转鲜”烘焙产品冷链温控与时效管理、食品安全风险防控及“冻转鲜”烘焙产品的创新应用与跨界渠道拓展五大核心议题，为烘焙企业提供从生产端到消费端的全链路转型解决方案，推动行业向高效化、品质化与可持续化发展迈进。



演讲嘉宾：

UM大熊座星级供应链 CEO 郭鹏

福布斯中国杰出匠人、福蓂果食品科技首席产品官 凌琳

广东省食品流通协会秘书长 广州市食品安全协会秘书长 叶映朵

蒙牛乳制品深加工研发总监 董春华

万纬物流大客户总监烘焙温控产品负责人 丛蓉

主办单位：全联烘焙业公会、广州博泓国际展览有限公司

独家冠名赞助：内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司

铂金赞助：上海金城制冷设备有限公司

产品经理下业绩增长模型暨中国烘焙小而美品牌成长大会

“小而美”商业模式正逐渐崭露头角，成为行业发展的新趋势。从大连锁的标准化扩张到如今主理人店的盛行，烘焙行业正经历一场从“规模至上”到“品质为先”的深刻变革。

5月11日下午，产品经理下业绩增长模型暨中国烘焙小而美品牌成长大会在广州广交会展馆V10会议室举办。120余位行业从业者共聚一堂，围绕“精准定位、媒体营销、供应链价值”三大核心，探讨小而美烘焙企业进行高质量发展的增长路径，为中小品牌提供可复制的增长方法论，助力行业摆脱同质化内卷困境，盛放出独一无二的“小而美”。



演讲嘉宾：

全联烘焙业公会秘书长 康黎娜

SAVI CAKE&波比和麦主理人 SAVI 姐姐

东方芽米创始人 烘焙门店同城直播实战导师 芽老板

南京8号黄油主理人 陈志腾

青岛可颂烘焙事业部副总经理兼大客户总监 王浩学

山东糕策品牌营运中心创始人 孙殿基

亿合烘焙商学院院长 李洪军

天津先见传媒创始人 金国晨

主办单位：全联烘焙业公会

聚新

01 多元赛事，解锁食饮领域新灵感

专业赛事正成为推动烘焙行业发展的重要引擎，通过汇聚全球顶尖匠人的技术交流与创新实践，持续引领产品迭代与工艺革新。不仅为行业注入新动能，更促进了多领域融合创新。

第二届“南侨杯”中华糕点国际锦标赛国际总决赛

5月10-12日，由全联烘焙业公会主办，国际华联烘焙总会、上海博华国际展览有限公司和广州老字号协会联合主办，南侨食品集团（上海）股份有限公司独家冠名赞助的第二届“南侨杯”中华糕点国际锦标赛国际总决赛在广交会展馆D区17.1馆圆满落幕。来自全国7大赛区及海外赛区的19支精英战队，在广式月饼、创意月饼、创意糕点三大核心板块展开较量。赛事不仅见证了中式糕点从“技艺传承”到“文化输出”的跃升，更以“文化、创新、国际化”为关键词，为行业树立了未来发展的风向标。



荣耀榜单

状元	榜眼	探花	希望之星	海外文化促进奖
祥禾饽饽铺	春香禾福	惠诚滋知	祥禾饽饽铺副将 甄智舒	PASTRYWORLD（马来西亚） LE THÉ PARIS（法国）

主办单位：全联烘焙业公会 联合主办：国际华联烘焙总会、上海博华国际展览有限公司、广州老字号协会

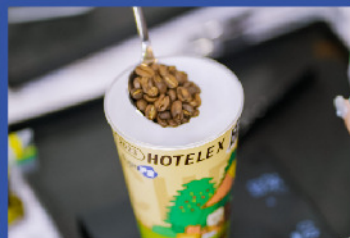
指导单位：中国商业联合会 冠名赞助：南侨食品集团（上海）股份有限公司

联合赞助：

北京牛氏运昌（霸州）食品有限公司、开平市旭日蛋品有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、成都鸾翔凤集食品有限公司
国润食品科技（上海）有限公司、上海金城制冷设备有限公司、三能器具（无锡）有限公司、广东伟仕达电器科技有限公司
天津凯博特纸塑制品有限公司、无锡市麦设计建筑设计顾问有限公司、天津先见文化传媒有限公司、湖北衣麦承科技有限公司
毕节本来供应链管理有限责任公司、贵州焱达新食品有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司
贵州两山天麻产业（集团）有限公司、贵州刺力王生物科技有限公司

2025世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛-广州分区赛

5月12日，2025世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛-广州分区赛圆满结束。比赛中，咖啡烘焙师们需要充分利用其自身的经验与学识设定并执行一次完美的烘焙。此次高水准赛事，不仅为现场观众呈现了一场咖啡烘焙的视觉与味觉盛宴，更是有效提升了展会的专业度和观赏性。



获奖名单：冠军：白俊杰、亚军：叶树强、季军：蔡海棠

主办单位：上海博华国际展览有限公司

2025CHA中国美食烹饪锦标赛暨温氏食材杯万厨万菜烹饪技能大赛

5月10-12日，2025CHA中国美食烹饪锦标赛暨温氏食材杯万厨万菜烹饪技能大赛在广交会展馆成功举办。赛事吸引了来自泛珠三角及港澳地区的近200支精英厨师团队同台竞技。本届赛事的选手不仅在烹饪技法与菜品呈现中彰显创新活力，更通过食材文化溯源、膳食健康理念等维度展现出新生代对行业的深刻思考与责任担当。



主办单位：

中国饭店协会名厨专业委员会、广东省食文化研究会名厨专业委员会、上海博华国际展览有限公司

指导单位：中国饭店协会、广东省食文化研究会

大赛冠名赞助商：温氏食品集团股份有限公司

大赛指定食材赞助商：广东温氏佳润食品有限公司

大赛指定用盐、用蚝油赞助商：广东省广盐集团股份有限公司

大赛指定调味料赞助商：联合利华饮食策划

大赛指定刀具赞助商：广东力王厨房用品有限公司

大赛指定花生油赞助商：江门市翁大妈食品有限公司

大赛指定蒸烤箱设备赞助商：广州智多福电器有限公司

大赛指定冰箱赞助商：广州百誉制冷设备有限公司

大赛指定漏勺赞助商：揭阳市铭兴达五金实业有限公司

大赛指定电磁炉赞助商：深圳国创名厨商用设备制造有限公司



扫码查看获奖名单

02 创意展演，聚焦高质量商业新模式

多场特色“烘焙+”主题展区及活动，以多维主题与形式为B端客户提供从原料甄选到生产优化的技术转化路径，实现“展演-研发-销售”的产业价值闭环。

“君乐宝×不藏私”烘焙主理人共享空间·第二季

烘焙主理人彰显着烘焙行业的活力与创新，本届展会再度打造“君乐宝×不藏私”烘焙主理人共享空间，在2025第二十八届中国烘焙展览会上直接把烘焙主理人店“搬”进现场，呈现一场沉浸式体验。展台前观众络绎不绝，交流、品鉴、分享，再一次展现烘焙主理人的独特魅力。



主理人店



主办单位：

全联烘焙业公会、不藏私匠人（广州）品牌管理有限公司（不藏私集）

独家冠名赞助：

君乐宝乳业集团股份有限公司

白金赞助：

广东伟仕达电器科技有限公司（长帝品牌）、上海金城制冷设备有限公司

2025HOTELEX广州国际咖啡美酒美食节

5月10日，2025广州国际咖啡美酒美食节如约而至！咖啡节现场汇聚瑞幸咖啡、来回咖啡、益力多、柯林咖啡、观树咖啡、MINDFO、MORSE、路咖啡等众多知名咖啡饮品品牌及精品咖啡店，并在原有咖啡潮饮店基础上引入咖啡器具、巧克力、酒商、餐饮摊位等食饮领域优质门店与供应商。



主办单位：上海博华国际展览有限公司

广州市供销总社主题展

5月10-12日，广州市供销合作总社组织21家企业亮相展会，在285平方米的特装展位上，将一批中华老字号、本地优质农产品及对口帮扶（合作）地区的特色农产品集中呈现给国内外的展商和消费大众。



主办单位：上海博华国际展览有限公司

03 国际展团，汇聚全球新机遇

中国烘焙食品行业市场潜力正在进一步释放。消费场景延伸，品质出海链接全球，正在撬动新增量，带来了更广阔的发展机遇。澳大利亚、马来西亚、斯里兰卡、俄罗斯等国家展团携融合传统风情与现代技术的创新特色国家产品矩阵亮相展会，为中国企业提供差异化灵感，搭建烘焙行业中外交流的桥梁。

2025澳大利亚国家展团

5月10-12日，由中国全联烘焙业公会、澳大利亚贸易投资委员会携手打造的「澳大利亚国家展团」，在广州广交会展馆成功展出。本届展团齐聚九家澳大利亚领先品牌，涵盖乳制品、烘焙原料、咖啡等核心品类，通过高品质原料展示、创意互动体验和对接活动等形式，全面展现了澳大利亚在烘焙与咖啡领域的实力与产品优势。



参展品牌：



主办单位：全联烘焙业公会、澳大利亚贸易投资委员会

2025马来西亚主题展区

本届展会迎来马来西亚展团的精彩亮相。展团集中展示了马来西亚的休闲零食、香料、即煮料、榴莲、咖啡、燕窝等多元产品。展团不仅为现场观众带来一场地道的南洋风味盛宴，更通过丰富的产品展示和互动体验，生动呈现了马来西亚烘焙产业将传统风味与现代健康理念相融合的创新实践。



主办单位：全联烘焙业公会、广州博泓国际展览有限公司

承办单位：浩瀚国际有限公司HAN & INTERNATIONAL SDN. BHD.

2025斯里兰卡茶叶委员会主题展区

本次展区由斯里兰卡茶叶委员会倾力打造，汇聚了锡兰红茶的核心产区精品，包括乌瓦（UVA）、努沃勒埃利耶（NUWARA ELIYA）、康提（KANDY）等地的特色茶品。无论是茶叶贸易商、专业采购人士，还是茶文化爱好者，都能在此深入了解斯里兰卡茶叶的独特魅力。



主办单位：上海博华国际展览有限公司

2025俄罗斯食品主题展区

2025中国烘焙展俄罗斯展区首次精彩亮相，展团汇聚俄罗斯本土知名零售商及生产商，精选伏特加、乳制品、果汁及休闲零食等特色产品，通过现场品鉴等形式，让观众深度体验纯正的异国风味体验。



主办单位：上海博华国际展览有限公司

I 合作单位

01 合作组织

全国工商联
广州市商务局
广州市供销合作总社
广州市市场监督管理局餐饮服务食品安全监督管理处
中国商业联合会
国家加工食品质量检验检测中心
中国饭店协会
巴西驻广州总领事馆
斯里兰卡驻广州领事馆
澳大利亚驻广州总领事
国际华联烘焙总会
菲华面包糕饼同业公会
马来西亚沙巴州烘焙同业公会
越南糕饼公会
台北市糕饼商业同业公会
香港食品机械有限公司
新加坡面包西果商公会
PASTRYWORLD
展昭国际企业
浩瀚国际有限公司
广东省坚果行业协会
广东省连锁经营协会
历峰国际烘焙俱乐部（中国）
广州食品协会
广州老字号协会
广州市咖啡行业协会
广州市连锁协会
广州市海珠区酒类行业协会
东莞市连锁餐饮发展促进会
粤港澳大湾区烘焙师俱乐部
.....

*以上排名不分先后，更多单位未能尽列

02 合作媒体

不藏私面包匠人	查生意
池田品牌机构	食品伙伴网
FDL数食主张	秒火食品代理网
CIB烘焙技术研究所	BOSS网
先见传媒	食品展会网
21烘焙网	全渠道加盟网
中国食品报	吴图食品网(食品展会大全)
食研汇	全球荟
咖啡沙龙	《糖酒特刊》杂志
CTI	豆果美食
成都咖啡指南	《葡萄酒精选指南》
咖啡知识局	《湘菜在深圳》
咖啡执人	食品观察家
食尚潮饮	365绿色有机食品网
广州日报	优盟联合
羊城晚报	
南方日报	
南方都市报	
中华网	
凤凰网	
网易	
搜狐	
中国经济新闻网	
第一财经	
新华报业网	
东方网	
南方企业新闻网	
腾讯	
食品商务网	
彼岸OPB	

03 渠道平台



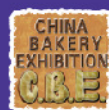
展会预告

2025年12月16-18日，中国烘焙展览会（秋季展）将再度携手2025HOTELEX深圳国际酒店及餐饮业博览会，在深圳国际会展中心（宝安）盛大启幕。展会将聚焦烘焙原辅料、烘焙机械设备、烘焙包装包材、“冻转鲜”烘焙、烘焙年礼、咖啡茶饮、烘焙食品、OEM与ODM等高端主题为核心，打造一场专业度更高、品质更精、商机更广的行业盛会，为烘焙产业升级提供全新动能。

2025中国烘焙展览会

CHINA BAKERY EXHIBITION 2025 (AUTUMN EDITION)

秋季展



同期举办: 2025HOTELEX深圳国际酒店及餐饮业博览会

2025/12.16-18

深圳国际会展中心(宝安)



扫码关注官方公众号

主办单位: 全联烘焙业公会
广州博泓国际展览有限公司
承办单位: 广州博泓国际展览有限公司



sino**bake**
A member of intoma network



烘焙原辅料

烘焙机械设备

烘焙包装包材

“冻转鲜”烘焙

烘焙年礼

咖啡茶饮

烘焙食品

OEM与ODM

