



2027第四届 中国烘焙行业产品经理大会 暨多渠道产品应用发布会

企业合作 邀请函



往期回顾--第一届中国烘焙行业产品经理大会

第一届中国烘焙行业产品经理大会以“产品经理”为核心，汇聚近3000烘焙行业精英，共同探讨在行业变革期如何以产品经理思维驱动增长。会议期间，重磅宣布“中华烘焙产品经理人俱乐部”正式成立，并由凯博特创始人张建松担任首任主席。俱乐部的成立也标志着行业迈向组织化、专业化发展的新阶段。首届大会突破行业边界，特邀莫小仙、谷仓等跨界专家，分享产品定位、用户洞察与系统赋能经验，推动烘焙行业从“外驱型”向“内驱型”转型。同时，凯博特携手加菲猫家族IP启动战略合作，以IP价值赋能产品动销，探索“流量运营”新路径。



往期回顾--第二届中国烘焙行业产品经理大会

第二届中国烘焙行业产品经理大会汇聚全国2000余位代表，以“共享服务型产品经理人”为核心、以“展+会”的模式，聚焦“缩量时代”下产品开发、精细化管理、供应链优化、第二增长曲线、AI赋能及小微企业生存等关键维度痛点与机遇。大会推出“可颂矩阵”战略促进产业链协同，并通过“共享服务型产品经理人”理念及陪跑体系深化协作、赋能转型。面对跨业竞争，与会者共识寻找第二增长曲线是必由之路，大会旨在整合资源、输出方法论，推动行业价值链重构与智能化发展，最终以“共享为舟、生态为帆”助力烘焙业突破瓶颈、实现增量共赢。





往期回顾--第三届中国烘焙行业产品经理大会暨多渠道应用产品发布会

2026年3月20—22日，第三届中国烘焙行业产品经理大会暨多渠道应用产品发布会在天津梅江会展中心圆满举行。

本次大会以“**多渠道下产品经理的核心价值**”为主题，直面烘焙行业多渠道困境，通过“**会+方案+赛**”三大板块，为烘焙行业呈现了一场集趋势洞察、实战落地与人才进阶于一体的行业盛会。

主会场来自全国各地的20000余位企业代表、产品经理人及专家学者汇聚于此，共探发展新路径。



第三届中国烘焙行业产品经理大会暨多渠道应用产品发布会 主会场

主会场议程

3月21日

N7馆

宏观与趋势：看趋势，学方法，掌握年轻化

- 上午: 09:00 - 09:30 **大会开幕式**
- 09:30 - 10:00 **全球化视野下的中国烘焙—产品经理人的时代机遇与使命**
吴碧莹 | 达利食品集团有限公司品牌研发市场人力事业部部长
- 10:00 - 10:45 **从“网红”到“长红”——烘焙产品可持续发展的系统方法论**
黄 姣 | 泸溪河商品中心负责人
- 10:45 - 11:15 **超越“产品”——烘焙的场景、体验与品牌价值构建**
张建松 | 天津凯博特纸塑制品有限公司总经理
- 11:15 - 12:00 **思想对谈：多渠道下的烘焙年轻化、社交货币与生活方式**
【串讲人】 张建松 | 天津凯博特纸塑制品有限公司总经理
【嘉宾】 余俊贤 | 15+年食品饮料行业经验、烘焙品类管理专家
王 戈 | 天津正午智造文化创意有限公司联合创始人&创意总监
池 伟 | 清华青岛艺科院食物设计工作室主任

实战与未来：工具+思维+进化，锚定下一个五年

- 下午: 12:00 - 12:30 **从“流量”到“留量”——全域媒体如何重构烘焙生意逻辑**
金国晨 | 天津先见文化传媒有限公司创始人
- 12:30 - 13:15 **思想对谈：新媒体细分赛道品类冠军军对谈**
【串讲人】 金国晨 | 天津先见文化传媒有限公司创始人
【嘉宾】 付馨仪 | 颂之馨食品创始人
周 晋 | 爱哆哆创始人兼CEO
朱一鸣 | 新乡良润全谷物食品有限公司总经理
- 13:15 - 14:00 **烘焙产品经理的“数字工具箱”——从用户洞察到精准上市**
程晓明 | 银豹烘焙数字化产品顾问
- 14:00 - 14:45 **从后台研发到前台货架：烘焙产品经理的零售、商超系统思维**
郭 鹏 | UM大熊星座供应链总裁
- 14:45 - 15:30 **面向未来——烘焙产品经理人的能力进化与职业生态**
康黎娜 | 全联烘焙业公会、国际华联烘焙总会秘书长

重磅嘉宾坐镇，主会场干货拉满

第三届中国烘焙产品经理大会主会场，以多渠道价值为核心，聚焦下沉市场趋势、产品创新、门店运营、原料设备、新媒体获客及联合应用方案，打通从洞察到落地全链路，赋能烘焙从业者破解同质化、提升转化、实现全渠道增长。



第三届中国烘焙行业产品经理大会暨多渠道应用产品发布会 分论坛

分会场议程

3月20日/22日 二楼会议室(210-212)

3月20日

从门店爆客到私域复购，全域营销实战打法一站掌握

- 10:00 - 12:00 **超级买手团导师带逛展**
李洪军 | 全联烘焙业公会副会长、亿合烘焙商学院院长
- 12:00 - 13:00 **烘焙店开业店庆爆客千人排队方案解析**
韩立臣 | 亿合烘焙商学院联合创始人
- 13:00 - 14:00 **本地生活如何获取全域流量**
李成 | 天津先见文化传媒有限公司抖音运营总监
- 14:00 - 15:00 **烘焙店私域流量运营核心密码**
毕明剑 | 亿合烘焙商学院联合创始人
- 15:00 - 16:00 **企业成长路上的矛与盾**
陈志腾 | T.blossom 一朵创始人/#8butter 8号黄油联合创始人

3月22日

学品牌打法，拿降损耗方案，破线上增长瓶颈

- 10:00 - 11:30 **“品牌0-1”初创门店品牌建立实战课 让消费者一秒钟记住你**
王戈 | 天津正午智造文化创意有限公司联合创始人&创意总监
全渠道时代烘焙品牌如何打造
侯津骝 | 天津正午智造文化创意有限公司策划总监
- 11:30 - 12:30 **新形势下烘焙企业财税合规处理实操**
今明 | 中国国家税务总局特聘顾问
- 12:30 - 13:30 **解决饼店产品剩余问题 总共分三步**
孙国民 | 惜食魔法袋联合创始人&公益总监
- 13:30 - 14:30 **传统烘焙线上破局蛋糕销量倍增**
阳光哥 | 蛋糕快跑联合创始人

聚焦门店一线实战

分论坛深度聚焦烘焙门店一线实战，围绕门店运营、产品陈列、新媒体同城引流、原料应用等核心痛点，邀请行业实战专家与资深经营者现场分享，通过沉浸式品鉴、一对一答疑、联合方案展示，为门店提供可直接落地的经营方法与增长策略，助力终端高效盈利。



第三届中国烘焙行业产品经理大会暨多渠道应用产品发布会

产品经理人杯慢综赛

产品经理人杯慢综赛，实战锤炼产品思维

作为本次大会的创新亮点，“中国烘焙产品经理人杯·慢综赛”同步举行。该赛事是烘焙行业首个以产品经理思维为核心的专业赛事，摒弃传统单一的技法比拼，从市场洞察、渠道适配、用户定位、成本定价到产品工艺、风味打造六大维度，全方位考察产品的商业落地性。慢综艺形式全程录制，特邀行业专家团动态打分，为参赛者搭建了从创意到市场的实战演练平台，也为行业人才能力进阶探索出全新路径，6支参赛队伍各展所长，凭借出色的产品思维与商业落地能力，均斩获殊荣。



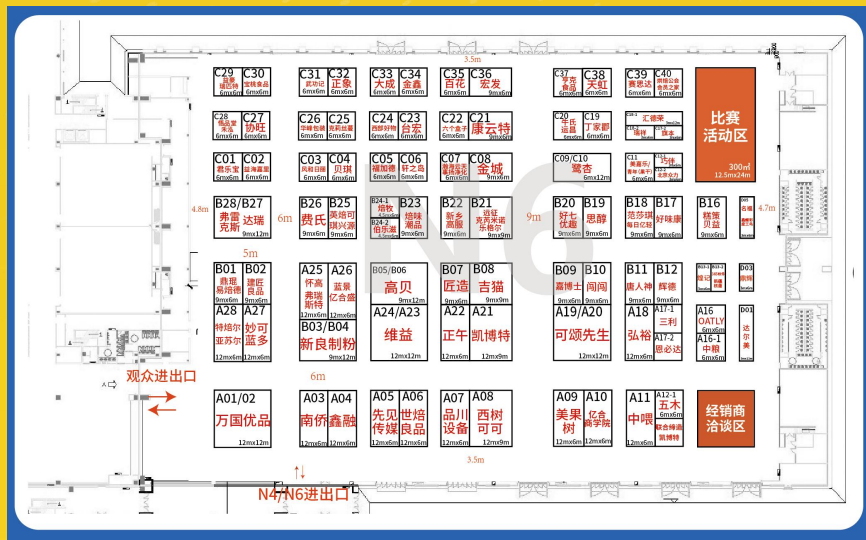
第三届中国烘焙行业产品经理大会暨多渠道应用产品发布会

烘焙产品方案区

千款新品发布，精准触达全域渠道

大会同期发布1000+春夏烘焙产品与落地方案，覆盖连锁、主理人、电商、商超、便利店等全域赛道。300余家优质品牌与供应链企业齐聚现场，带来从原料、包装到成品的全链路解决方案。

超过40000名专业观众到场交流，在展示与对接中，众多创新产品找到了精准的渠道出口。





2027第四届 中国烘焙行业产品经理大会 暨多渠道产品应用发布会

企业合作 火热招募中



核心主题

多渠道下产品经理的核心价值

大会呈现形式

主题演讲 | 分论坛 | 专业培训课程 | 产品解决方案展示

大会使命

帮助产品经理在复杂环境中理清思路、抓住要害，集行业之力共建多渠道产品解决方案，坚守“321大会”对行业发展的价值与使命，解决当下发展核心痛点。

解析五大核心渠道下的消费场景解决方案

深度解构商超、便利店、主理人/独立品牌门店、线上全渠道(电商平台、直播、社群团购)、连锁烘焙品牌五大核心渠道消费场景解决方案，帮助产品经理跳出同质化竞争，理解场景差异，精准触达不同用户。

供应链企业参会价值

结合多渠道产品优势，共建内容影响力
精准获客导流，提升选品效率
拎包入驻，降低参与门槛

四大关键能力深度解析

洞察力 | 用户洞察是罗盘：整合多渠道用户数据，构建统一用户画像
渠道力 | 渠道适配策略是关键：制定“一品一策”或“一盘货”策略
产品力 | 产品力是根基：打造适配多渠道的产品，实现高效迭代与创新
营销力 | 营销的多渠道适配：分渠道制定策略，提升业绩与品牌影响力

终端客户参会价值

破解渠道困局，找准产品定位
对接产业链资源，加速产品创新落地
加入产品经理研学团、共享生态红利

中国烘焙行业双重变革期下，烘焙多渠道布局

新零售商超



CVS便利店



连锁烘焙



电商



主理人



新鲜零食集合店



如果您想参与大会了解更多权益请与我们联系

如果您有以下产品可以与我们的渠道产品解决方案进行展示

烘焙原材料:

涵盖面粉、烘焙油脂、食用糖类、蛋奶制品、烘焙馅料、肉制品、食品添加剂、装饰材料及其他配套原料，品类齐全，适配多场景生产应用。

烘焙机械设备、器具:

包含原料处理设备、烘焙加工设备、装饰塑形设备、自动化包装设备；配套产品展示设备、品质检测、仓储货架、门店装修等设施材料，同时覆盖全系列烘焙实操器具。

冻转鲜:

涵盖冷冻烘焙成品、预制半成品两大品类，包含各类冷冻点心、冷冻面团、专用预拌粉等物料，适配高效出餐与多渠道运营需求。

烘焙年礼:

汇聚中式糕点、西式点心等节日产品，结合坚果等组合搭配，打造中秋、春节等全节庆伴手礼，配套定制礼盒与节日包装服务。

烘焙包装:

多材质包装物料、专业包装设备及配套工具，提供定制化包装解决方案；同步配备餐具、陈列道具、装饰配件、仿真模型等门店配套用品。

咖啡茶饮:

涵盖全品类咖啡产品、风味糖浆、饮品基底与制作设备；精选精品茶、传统茶等茶饮原料，搭配全套茶饮器具，一站式满足门店运营需求。

烘焙解决方案:

提供儿童低糖、健身代餐等定制化烘焙配方方案，涵盖原料搭配、烘焙工艺优化、产品结构升级；同步包含门店收银系统部署、门店工装服装定制、运营管理优化等一站式落地服务。

第四届中国烘焙行业产品经理大会暨多渠道应用产品发布会 主论坛

破圈融合，共探增长新路径

作为烘焙行业**开年首场**盛会，主论坛将聚焦年度大趋势，打造一场视角宏观、内容深度、赋能实效的综合性演讲盛会。

大会立足烘焙行业发展现状，**跳出单一赛道局限**，主动引入食品行业其他细分领域（如休闲零食、餐饮供应链、健康食品等）的优质知识、先进运营经验与创新模式，打破行业壁垒、拓宽从业者认知边界。

上午：宏观趋势洞察

聚焦行业跨赛道发展趋势，探讨传统烘焙如何借鉴异业经验，实现破圈增长。

下午：实战案例分析

跨界成功品牌操盘手，分享从产品创新到渠道拓展的实战案例，为烘焙企业提供可落地的参考。



第四届中国烘焙行业产品经理大会暨多渠道应用产品发布会

分论坛 | 专业培训课程

3月20日、21日同步开设

多场小型会议及企业发布会，聚焦具体落地方案与门店一线痛点

产品研发

深入解析产品创新方法论与流程，打造差异化爆款。

原料解析与应用

探讨各类原料特性、标准与创新应用，提升产品口感。

营销方案

分享最新市场推广策略与实战案例，解决获客难题。

媒体传播

学习如何有效利用新媒体矩阵，低成本实现品牌传播。

国家政策法规

解读最新行业政策与法规要求，规避经营风险。

市场政策解析

深度分析不同渠道的市场准入政策，把握拓展方向。

软件程序应用

介绍提升效率的烘焙管理软件，实现数字化管理。

财税金融

提供专业的财务与金融咨询，优化资金与税务结构。

企业合规经营

全方位指导企业合法合规运营，筑牢经营基石。

第四届中国烘焙行业产品经理大会暨多渠道应用产品发布会

烘焙产品方案区

万款新品发布，精准触达全域渠道

万款新品发布

发布10000+春夏烘焙产品与落地方案，全面覆盖连锁、主理人、电商、商超、便利店等全域赛道。

全链路解决方案

400+优质品牌与供应链企业齐聚，带来从原料、包装设计到成品生产的一站式全链路解决方案。

精准渠道对接

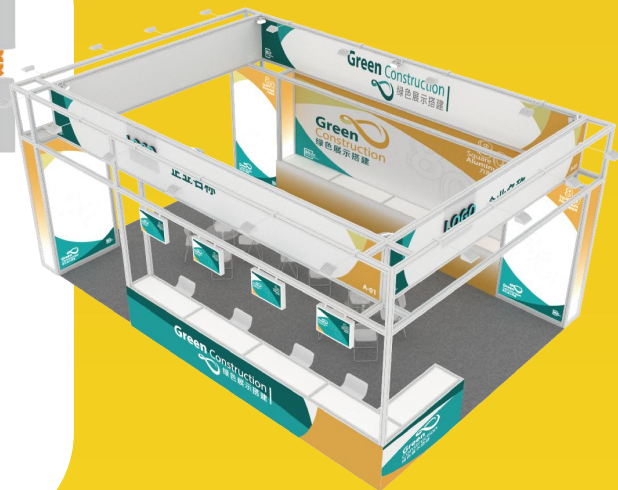
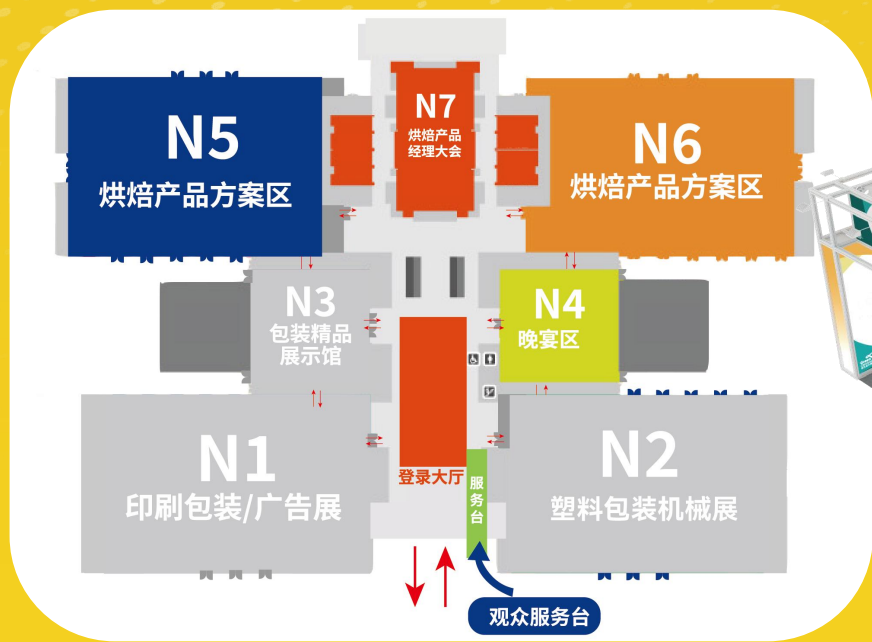
40000+专业观众到场，供需双方面对面深度交流，助力创新产品快速找到精准的市场渠道出口。

异业资源对接

汇聚海量源头厂家，并链接多元化异业企业资源，打破行业壁垒，创造跨界合作与增长的新机会。



2027第四届中国烘焙行业产品经理大会赞助方案



展位示意图

赞助方案	A	B	C	D
权益展位	18平米	36平米	54平米	72平米
赞助费用	3万元	5万元	7万元	10万元

以下费用为含基础搭建（不含动力用电及24小时用电）



品牌赋能方案

- 1.大会欢聚晚宴冠名(中国烘焙行业产品经理品牌之夜) , 赞助费30万
- 2.大会指定手提袋广告, 发行量1w+,赞助费2万
- 3.大会胸卡广告, 发行量1w+,赞助费2万
- 4.大会分论坛冠名共建(具体咨询)
- 5.大会现场广告(具体咨询)



拟邀请参观团

- 1.来自各地的烘焙行业从业者 (面包店、蛋糕店、烘焙工坊等的店主、技术人员、管理人员等)
- 2.来自各地的餐饮及零售从业者 (大宗商超、便利店、咖啡馆、星级酒店、西餐厅的采购负责人等)
- 3.烘焙行业全产业链的采购商、代理商、经销商等
- 4.烘焙行业连锁饼店、潜在的创业者与投资者
- 5.烘焙行业培训机构、专业人士与爱好者
- 6.海外采买团 (以东南亚、中东为主)



参会流程

- 1.展示区安排: 展示区安排以“先报名、先交款、先安排”为原则, 为统一大会形象, 主办单位有权对少量展示区予以调整。
- 2.交款确认: 参会企业合同签好后, 5个工作日内将参会费全额汇入承办单位指定帐户, 汇款电子底单发至承办单位。如未履行, 承办单位有权取消企业预计展示区。
- 3.会务接待: 会务接待、住宿、展品运输、布展等详见《参会商手册》, 《参会商手册》将于会议开幕前一个月发送参会单位。