我国烘焙行业将进入高速发展时期

烘焙市场如何越来越香

本报讯近日,北京第一届"超 大口"面包节在朝阳东枫国际体育 园落下帷幕。10月20—22日3天, 每天都有超8000人次来面包节打 卡,粗略估计,这3天来参节的烘焙 品牌日均销售额在万元左右。

在现场,许多烘焙店摊位前排 着长长的队伍,消费者一边排队一 边讨论要买哪些爆款面包、网红点 心,几家知名度颇高的品牌摊位甚 至一早就售罄。"大家太热情了,供 不应求,有不少店都在加紧制作, 下午两点还要配送到摊位。"本届 "超大口"面包节主办方负责人左 扬介绍说,即便如此,还是有许多 参节的消费者扑了空。

《2023中国餐饮业年度报告》 指出,2022年,烘焙业呈现明显的 增长态势,店均营收同比变动均有 较大幅度上涨。新开的烘焙店门 口排起长队;社交平台上爆款烘焙 产品试吃介绍得高赞;欧包、贝果、 吐司……单品蓬勃发展、花样百 出。种种现象表明,近年来,消费 者对烘焙产品热情高涨。

市场规模持续扩大

排着长队的门店,不是数码新 品发售,而是年轻人在买面包,面 包喜爱者甚至自称"面包星人",长 着一颗"碳水脑袋"。

这些"面包星人"热衷于发掘 宝藏烘焙店,只要面包不卖到天 价,就总有受众。而面包定价则随 着"面包星人"的热捧而越涨越高, 在新开的独立烘焙店,一个法式牛 角包动辄卖几十元,甚至超过打工 人一顿工作餐的价格。今年上海 一家日式烘焙店里,一条生吐司售 价98元,人们排队6小时购买。

此外,面包节也成为今年最具 人气的线下活动。北京、深圳、广 州、杭州、福州、成都、南京等城市 都举办了面包节,"超大口"面包节 第一天,即便是工作日,"面包星 人"的队伍也排到了马路上。

据业内人士分析,烘焙业蓬勃 发展的主要原因是我国居民餐饮 消费结构和生活节奏都在变化,而 营养健康、快捷多样的烘焙食品满 足了居民的消费需求。

数据显示,我国烘焙食品行业 的生产规模持续扩大。根据《中国 食品工业年鉴》(2012-2018),我国 糕点面包业规模以上企业营业收 入由 2011 年的 526.40 亿元增长至 2017年的 1316.23亿元,年复合增 长率达到16.50%,远高于同期食品 工业整体5.44%的增长水平,也高 于全球烘焙行业增速。天眼查数 据显示,目前我国共有与烘焙相关 的企业104.7万余家,2023年1—9 月新增企业5.4万余家,与2022年 同期相比上涨14.3%。从地域分布 来看,广东、山东以及江苏的企业 数量位居前列,分别为11.9万余 家、10.1万余家以及7.1万余家。

有专家预计,2023年中国烘焙 食品市场规模将超过3000亿元,

我国烘焙行业将进入高速发展时期。

健康单品受青睐

2023年的烘焙市场,骤起风 波。 一方面,品牌之间竞争愈发 激烈,不少曾红极一时的烘焙品 牌关店。今年,"新中式双子 星"——墨莱点心局和虎头局渣打 饼行,逐渐退出烘焙行业。3月, 杭州最后一家墨茉点心局关闭;6 月,武汉的15家墨茉集体歇业;而 近日传出消息,年内墨茉将全面 撤出北京市场。相比墨茉,虎头 局的日子更为艰难,关停门店之 外,出现不止一起员工讨薪事 件。除此之外,牛角村、福利森 林、85度C、东海堂等一系列知名 烘焙品牌今年也纷纷走下坡路, 关店、裁员或倒闭退场。

另一方面,烘焙行业主打健康 养生类和单品店逐渐被认可,并获 得市场和资本的双重追捧。马来 西亚姑娘雪忆,在北京顺义区开了 一家主打"酸面包"的烘焙店,受到 不少消费者的喜爱,在此次"超大 口"面包节上,"野生酵母酸面包" 不到一小时便销售一空。"没法补 货,因为这个野生酵母需要3天时 间发酵。"雪忆介绍,受限于野生酵 母时间限制,店里酸面包产量一直 不算高,但每天都可以售空,客人 多数冲着健康自然的面包单品而 来。健康烘焙虽然小众,但前景不 容小觑。

位于北京朝阳区亮马桥的贝 果网红店"The Daily Bagel"在饿了 么平台上月售1000+,热销款单价 58元左右。类似单品专营店,越开 越多。可以说,这种主打司康、贝 果、法棍、丹麦面包等单品的烘焙 店,在烘焙赛道中开辟了自己的闯 关之路。

预制品脱颖而出

在第三届"中国焙烤行业峰 会"上,艾媒咨询创始人张毅分享 了烘焙食品行业大数据,提到健康 低脂、冷冻烘焙发展潜力大,随着 冷冻烘焙技术的逐渐成熟,冷链仓 储和物流技术的不断完善,冷冻烘 焙食品的应用领域将由冷冻糕点 产品逐渐发展至如麻薯、丹麦牛角 等冷冻面包半成品及熟品等。

随着家庭烘焙的兴起,年轻消 费者对于预制烘焙食品的需求逐 渐增多,90后、00后消费群体在追 求个性化的同时,同样也要求制作 流程简单高效,因此烘焙预制半成 品的需求量激增。

而天猫近3年的销售数据也显 示,预制烘焙经历了爆发式增长, 其中预制烘焙增速是烘焙原材料 的3.6倍,是成品烘焙的6.8倍。可 以预见的是,未来几年,预制烘焙 品也会成为烘焙赛道之





马来西亚菠萝蜜首次 进驻北京新发地市场

本报讯 陈琳 近日,北京新发地市 场进口水果交易区来了一个"新伙 伴"——首柜马来西亚菠萝蜜运抵市 场。这也是马来西亚菠萝蜜首次进驻 北京新发地市场。

今年4月,马来西亚总理拿督斯里 安华·易卜拉欣访问中国后,马来西亚 菠萝蜜正式获得了在中国市场销售的 准人资格。我国海关总署发布通知,自 2023年4月11日起允许进口马来西亚 菠萝蜜。马来西亚成为继泰国和越南 之后被允许向中国出口菠萝蜜的第三 个国家。

在上个月举办的中国一东盟博览 会上,马来西亚专门空运了新鲜的菠萝 蜜到中国。马来西亚总理易卜拉欣于9 月17日在马来西亚展馆大厅启动了首 批马来西亚菠萝蜜运输到中国的仪式。

近日,北京新发地市场进口水果交 易区举办了第一柜马来西亚海运鲜菠萝 蜜的开柜和推广仪式。据新发地市场董 事长张玉玺介绍,马来西亚菠萝蜜的果 皮呈黄绿色,重量可达30斤以上,肉质 细嫩、汁多味甜、芳香扑鼻,富含各种营 养成分。第一批马来西亚菠萝蜜的包 装、加工、储存和运输程序受到国家食品 安全部门的严格监督,确保水果的质量 和安全,并符合我国的卫生和植物检疫 要求。为了满足更多的消费需求,马来 西亚计划到2025年将菠萝蜜的产量增 加到4万吨。"这是马来西亚菠萝蜜首次 抵达新发地市场,标志着中马国际果品 贸易迈人全新发展阶段,未来会有更多 好吃的马来西亚水果进入新发地市场, 不断丰富首都人民的'果盘子'。"

马来西亚驻华使馆公使、临时代 办尚慕甘表示,菠萝蜜是中国海关总 署允许马来西亚对华出口的第8种水 果,其他水果包括冷冻全果榴莲(果肉 与果泥)、菠萝、木瓜、山竹、椰子、红毛 丹和西瓜。由于马来西亚优越的地理 位置与独特的环境和气候条件,在菠 萝蜜种植方面具有得天独厚的优势, "进口马来西亚菠萝蜜丰富了中国市 场的水果品种,为消费者提供了更多 选择,让他们享受来自热带的甜美味 道。"他表示,2024年是马中两国建交 50周年,自2009年以来,中国一直是马 来西亚最大的贸易伙伴,2022年双边 贸易额首次突破两万亿美元。在双方 友好交往的大背景下,马来西亚的水 果及其他农产品都会陆续进入中国。 "随着中国经济的快速增长,对猫山王 榴莲和燕窝等马来西亚优质产品的需 求也随之增加。为了满足中国消费者 对新鲜榴莲的需求,马来西亚正在讨 论新鲜榴莲如何尽快进入中国。"

"近年来,新发地市场对进口高端 农产品的需求量逐年攀升,消费者对于 进口高端水果、新奇特产品的需求量 大,不怕产品贵,就怕产品做不到物有 所值。"张玉玺说,新发地市场依托多年 来和国外农业部门及农业企业建立的 友好合作关系,大量引进国外名特优进 口农产品,满足北京市民的消费需求。

据介绍,随着"一带一路"倡议的不 断落实,越来越多的国家考察团频繁到 访北京新发地市场。新发地市场充分 利用互联互通与贸易便利化优势,在发 展农产品进出口贸易的同时,积极"走 出去",在东南亚国家水果主产地建设 了16个农产品种植基地,总面积达36 万亩,保障优质水果持续稳定供应,更 好地丰富首都市民的餐桌。