



30<sup>th</sup>  
Anniversary  
1996 - 2026



凯博特  
KBOBRT

天津华焙

亿合烘焙商学院

全联烘焙业公会30周年系列活动

# 2026第三届 中国烘焙行业产品经理大会

THE 3RD CHINA BAKING INDUSTRY PRODUCT  
MANAGER CONFERENCE

## 企业合作 邀请函

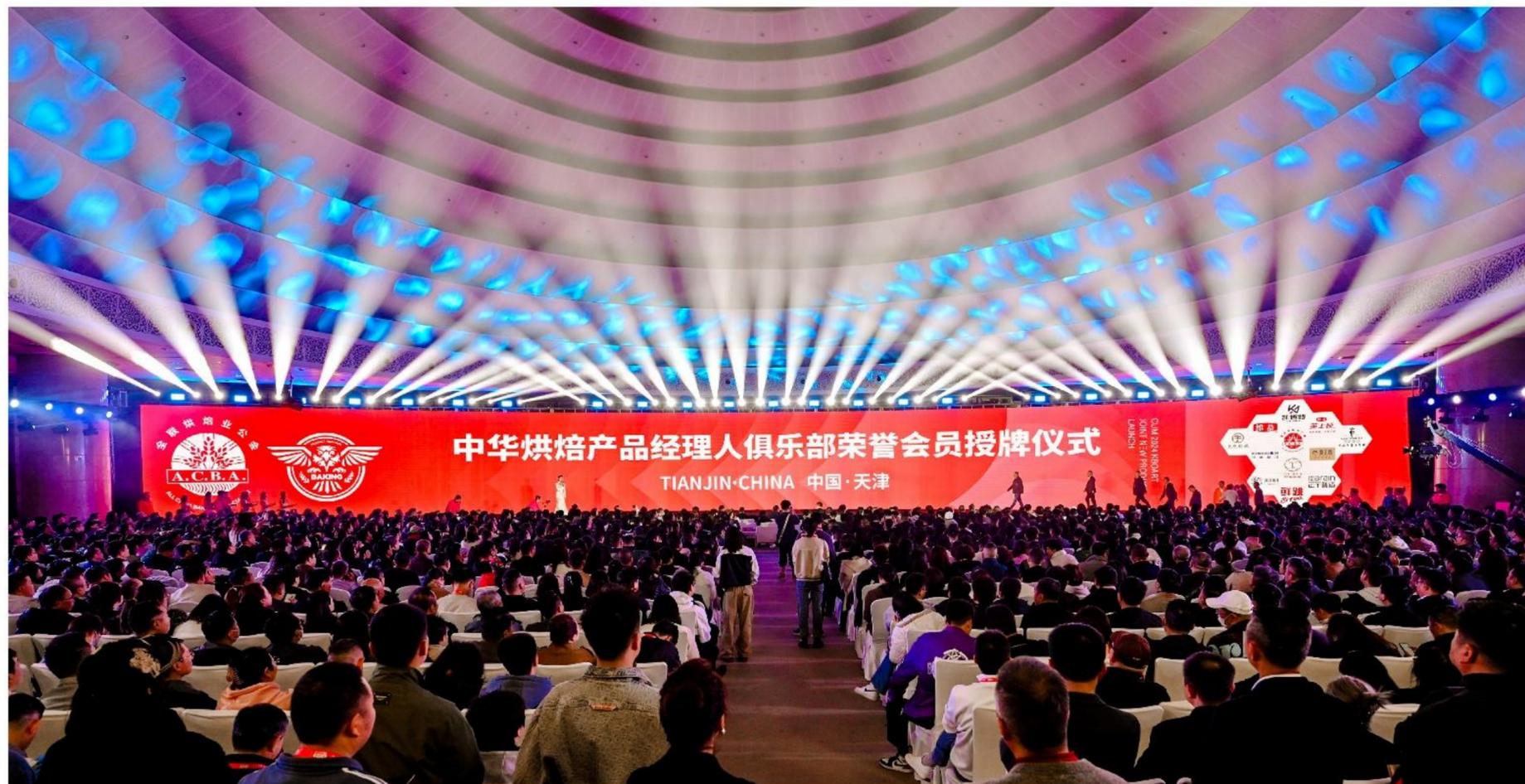
— Invitation —

⌚ 时间：2026年3月20-22日  
📍 地址：天津梅江会展中心

主办单位：全联烘焙业公会

联合主办单位：天津凯博特纸塑制品有限公司 天津华焙企业管理有限公司 亿合烘焙商学院

活动与媒体策划单位：天津先见文化传媒有限公司 视觉策划单位：天津正午智造文化创意有限公司



## 第三届中国烘焙行业产品经理大会 介绍 | Exhibition introduction

第三届中国烘焙行业产品经理大会如约而至，本届大会聚焦在当下烘焙行业发展痛点，以产品经理为抓手，解析未来发展趋势下的烘焙全产业链的解决方案，以多渠道应用产品解决方案为大会主题，带动行业发展。

中国烘焙行业正在面临双重变革期，烘焙产业在商超、新零售、CVS 便利店、电商、连锁烘焙、主理人精品店等多渠道发展已经初见规模，供应链企业如何迎合烘焙多渠道选品问题，是我们此次产品经理大会（321 大会）共建的核心内容。

如果您有适合多渠道的产品或者服务的解决方案，比如适合商超渠道的产品应用方案、适合饼店打造差异化产品的解决方案、视觉、营销的提升方案等都是我们此次大会可以重点向有需求的客户提供的服务。我们欢迎您与我们共同搭建此次的交流、展示平台。





## 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。

## 核心主题

多渠道下产品经理的核心价值

## 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



## 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

## 大会参与价值

### 供应链企业

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

### 终端客户

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

## 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。



# 321大会全周期宣传规划

传播阶段	传播主题	核心策略	内容形式
第一阶段	官宣发布会 第三届中国烘焙行业产品经理人大会 天津举办	定档官宣	推文长图
	韩国考察引起行业探讨	制造高传播 高曝光短片 拉升大会曝光量 提高大会关注度。	综艺式系列宣传短片 (3-5分钟/期) 共10期
第二阶段	精准预热, 定义“核心问题”	内容驱动, 议题先行。通过高质量的行业洞察文章和调研报告引发共鸣	系列深度推文
	精准预热, 定义“核心问题”	通过极具网感的短视频, 展现 XX 企业产品经理的专业、激情与创造力, 为中国烘焙行业第三届产品经理大会加强宣传热度。	系列视频短片 (60S/集)
第三阶段	内容营销矩阵 从“抛出问题”到“预告答案” 覆盖会前 15-12-8-1天	发布大会主题及“痛点调研”预热; 公布首批重磅嘉宾, 凸显其解决核心问题的专业背景; 发布大会议程; 发布《参会者指南》	推文/长图 5篇
第四阶段	贯穿推广会前全时段 线上全域投流 (抖音+小红书)	短时间引爆大会声量, 让烘焙行业知晓大会信息, 最大化扩大曝光半径	抖音短视频 / 小红书图文: 信息流落地页



中国烘焙行业正处在双轮驱动期, 面对当下复杂的经济环境和行业内卷, 我们要从企业内部激活能量, 通过充分发挥自身供应链的自驱力, 带动企业核心竞争力的提升。这也更有助于利用好外界资源, 发挥更大的叠加效应。“产品经理”是塑造企业自驱力, 促进企业内核升级, 建立品牌核心竞争力的重要因素, 烘焙行业从研发、制作, 到宣传、上架, 直接面向大众消费的烘焙产品要想做得好, 由受众驱动而非上游驱动是必然, 品牌的核心是为消费者服务, 想要满足不同需求, 产品经理一词或许该被重新定义。第一届中国烘焙行业产品经理大会将于3月21日亮相天津武清, 现场将以多个维度为参会者展示“产品经理”对行业、企业、个人的价值。



/推文长图/



/韩国考察系列视频/



/联合企业系列视频/



/大会信息流投放/

# 如果您想参与大会了解更多权益请与我们联系 | Contact Us

/如果您有以下产品可以与我们的共建渠道产品解决方案进行展示/

## 烘焙原材料:

面粉类 (高筋粉、低筋粉、中筋粉、全麦粉、蛋糕专用粉等)、油脂类 (黄油、人造黄油、专用油脂等)、糖类 (白砂糖、糖粉、葡萄糖、麦芽糖等)、蛋奶类 (鸡蛋、鲜奶油、专用奶等)、馅料类 (豆沙馅、水果馅、肉馅等)、添加剂类、装饰材料类、其它类等。

## 烘焙机械设备:

原料处理设备 (搅拌机、打蛋机)、烘焙加工设备、装饰塑形设备 (裱花嘴、裱花袋、蛋糕转台、各类模具、巧克力喷枪、糖艺工具等)、包装设备 (动计量包装机、枕式包装机、立式包装机等)、配套设备 (展示柜、冷藏柜、检测设备、货架、店面装修相关设备及材料等)。

## 烘焙年礼:

中式糕点 (年糕、酥饼等)、西式糕点 (曲奇、蛋糕等), 搭配坚果等用于中秋、春节等节日馈赠用烘焙礼品, 礼品盒包装等产品。

## 烘焙解决方案:

儿童低糖、健身代餐等定制化烘焙方案, 原料搭配、烘焙工艺优化解决方案等。

## 烘焙包装:

包装材料 (如纸包装、塑料包装、金属包装、玻璃包装等)、包装设备与工具、包装设备与个性化解决方案、相关配套产品 (餐具、展示架、展示盒、蜡烛、仿真食品模型等)。

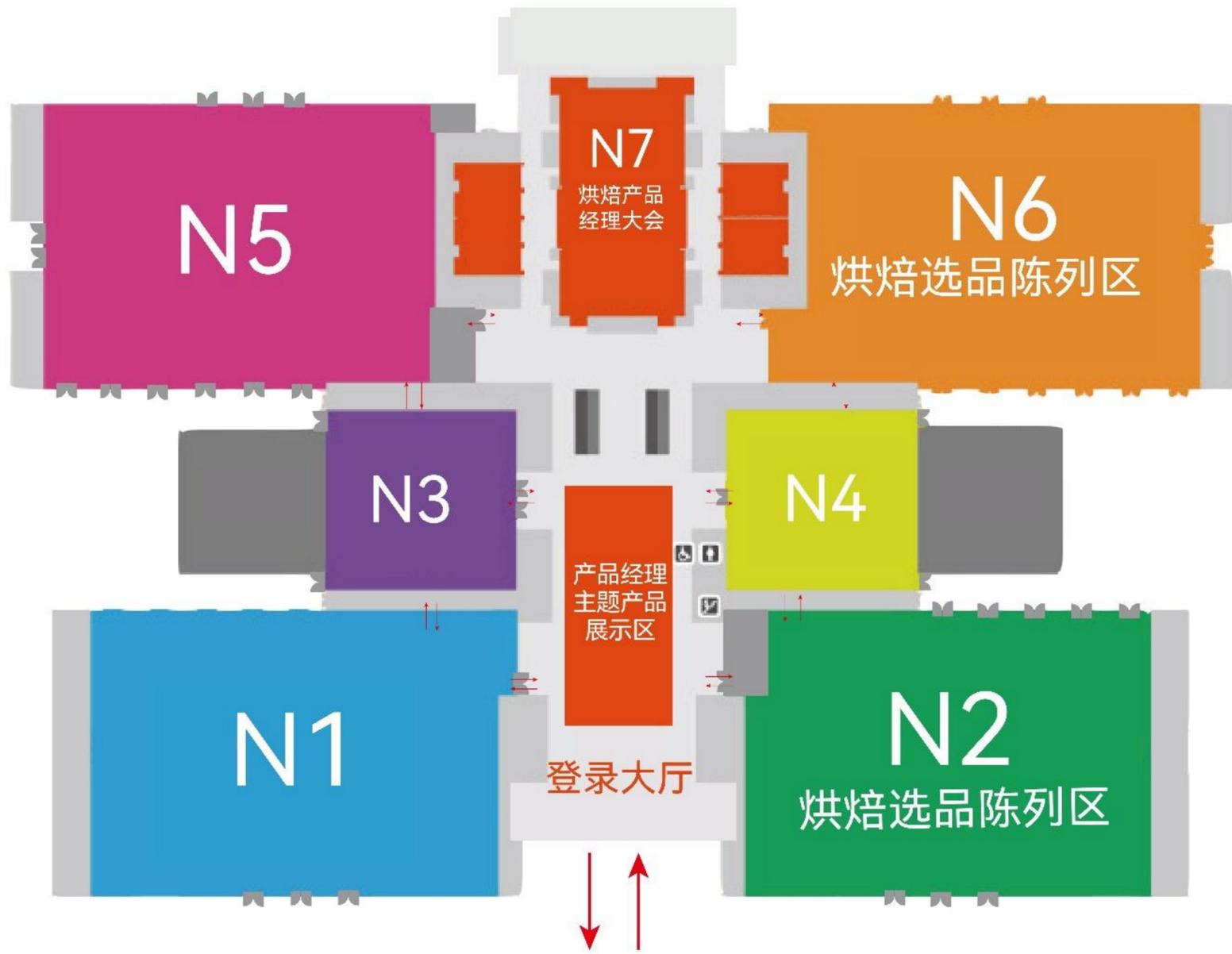
## 咖啡茶饮:

各式速溶咖啡、研磨咖啡、咖啡豆、即饮咖啡、咖啡伴侣、糖浆、咖啡机等, 精品茶、传统茶、茶类器具等。

## 冻转鲜:

各类烘焙冷冻产品 (如冷冻蛋糕、酥点)、半成品, 如冷冻面团、预拌粉等。





第三届中国烘焙行业产品经理大会 活动规划图

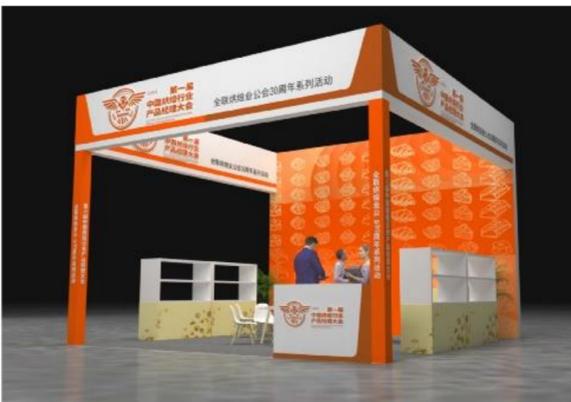
以下费用为拎包入住

[含基础搭建、八小时基础用电（不含设备超额用电及24小时用电）]

/赤金级36平米 5万元/

/铂金级54平米 7万元/

/耀金级72平米 10万元/



## 品牌赋能方案 | Brand Empowerment Solution

1. 大会欢聚晚宴冠名（中国烘焙行业产品经理品牌之夜）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 | Proposed Delegation to be Invited

- 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 | Exhibition Participation Process

- ① 参会企业详细填写《参会合同表》加盖公章，与加盖公章的营业执照复印件原件一式两份快递或电子文件至主办单位申请。
- ② 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。
- ③ 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订展示区。
- ④ 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。

## 联系方式 | Contact Us

全联烘焙业公会  
李夏 13810324563

天津华焙企业管理有限公司  
李月 15522456555

天津凯博特纸塑制品有限公司  
高嘉旺 15210240420