

探讨烘焙市场发展历程

孙丕亮

深圳飞德利照明科技有限公司 广东 深圳 518000

[摘要]我国的食品烘焙产业有着悠久的历史，但是历史的长河并没有将烘焙列入中华料理行业发展的方式之中。随着同世界经济文化交流的进一步深入，人们的思想观念和生活方式开始发生改变，各类烘焙食品相关的活动也应运而生，随着消费者饮食习惯的转变，烘焙市场的快速发展已然成为饮食行业的一大趋势。

[关键词]烘焙市场；发展历程

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6261.2021.09.822

引言

如今在快节奏的时代洪流里，我们同外界有了越来越多的交流，各种信息碰撞的时代浪潮正在悄悄改变着我们的生活方式和行为习惯。糕点甜品、高温烘烤的烘焙类食品悄然步入了人们的日常消费生活之中。如今，业的发展正面临着巨大考验，文化的发展会引发观念的转变，从而影响和改变消费的理念，进而导致社会经济发展模式和生产方式的转变。

1 烘焙食品的由来

蛋糕和面包是烘焙食品中最具有代表性的食物。面包最早由埃及人发明，距今已有几千年的历史，从希腊传入罗马之后，再将其进行改良，传入了更为遥远的欧洲土地欧洲的面包最主要的特点就是有很强的饱腹感，所以更注重原材料的选择，整体程度偏向于质朴与硬派，其中小麦风味是生产主流，由于地域的差异，作为面包主要原材料的鸡蛋牛奶和黄油，在不同地域的配重比例大相径庭。烘焙类食品不只作为主食存在，它同时也是出色的零食甜点和下午茶的主角，在阳光的沐浴下品尝一份法国的玛德莲，或者在咖啡馆里听着娓娓道来的华尔兹，享用一份意大利的提拉米苏，这已经不再是一份为了饱腹而摄入的必要“任务”，也不仅仅是餐饮的一部分，而是生活情趣与文化的象征。人类最早开始食用的谷物要追溯到西元前7000年前，最初将小麦和大麦煮成粥食用，在这之后逐渐派生出新的烹饪方法，煎饼随之进入人们的生活。

2 我国烘焙食品行业的发展历史

虽然大众心里普遍认为“烘焙食品”是“洋货”，是“外来”品，但追根溯源，我国的烘焙食品发展可以说由来已久。相传，在我国，“点心”一词源于东晋。当时有一位大将军，手下的战士非常英勇，日夜血战沙场，屡建战功。将军很是感动，于是派遣师傅专门制作受人喜爱的美味糕点，作为慰问士兵的慰问品，将自己的“点点心意”传达给奋战沙场的将士们

从此，“点心”成了家喻户晓的名词，并且至今被人们铭记。且不论这个关于点心的故事的真实性，“点心”每逢节假日，糕点点心的销量大大提高，烘焙类食品在我国有着悠久的历史，而且独具特色。例如在陕西、青海等地广为流行的锅盔，已经成了中国传统糕点的代表中国的传统点心最常见的是大八件和小八件，也就是人们俗称的北式糕点，作为京城点心的代表之一，以其悠久深厚的历史背景和繁多的种类，成了走亲访友用以表示礼节的宠儿。焙类食品行业发展到今天已有四五十年之久，在这几十年间，烘焙市场的规模不断壮大，技术不断提升，品种越来越多样化，早年被人们定义的“奢侈食品”如今成了消费的主流食品，烘焙类食品行业的发展已成必然，其主要分为三个阶段^[5]。

2.1 初具规模的改革开放时期

第一个阶段是20世纪八十年代的改革开放初期，烘焙市场规模小，需求量低，烘焙食品种类单一，创新水平技术不高，销售渠道单一，主要由门店经营为主。

2.2 逐步发展的过渡时期

第二个阶段是二十世纪九十年代到二十一世纪初，这个阶段生产技术大起大落，新时代对于企业的技术改革要求较高，没有创新、进步缓慢的烘焙企业被社会逐渐淘汰，而反之不断创新和改革的新企业成为烘焙类行业的核心产业，以产品研发为核心是这个时期的主要特征和提高竞争力的主要手段，加工食品的技术也逐渐由粗糙单一过渡到高级精致，烘焙类食品行业加速发展。

2.3 快速发展时期

二十一世纪初至今，我国的食品烘焙行业成功抓住了发展机遇，体现了区域资源的优势和强大的竞争力，频繁涌现出了元祖GANSO、好利来Holiland、味多美等一批有实力，在市场有竞争优势的潮牌企业代表，不蹲提高品牌知名度，深受生产者 and 消费者的喜爱，业规模日益做大。

3 烘焙市场背景

自改革开放以来，烘焙行业得到了飞速发展，尤其近几年，我国烘焙市场逐渐形成了富有竞争力和优势的食品加工产业链，在时代变革和消费者需求变化的时代中找到了属于自己的特色。烘焙食品以其自身特性，吸引了越来越多的人关注烘焙产业，这有力地推动了烘焙市场的发展。近年来，由于家庭烘焙的普及与发展，DIY食品的风行，越来越多的年轻群体加入烘焙大军，给烘焙市场注入了新鲜的血液与活力，烘焙行业蓬勃发展^[4]。

3.1 烘焙市场发展新方向

就目前而言，烘焙产业的发展还在探索阶段，虽然发展势头不错，但并未达到成熟阶段，仍然需要不断的摸索和探求更好的发展，而且传统的线下专营店的营销模式已经无法满足现代消费者的要求。因此，我们要寻求烘焙市场长足发展的新方向。烘焙市场的转型再一个是说中国的烘焙业不再是一个独立的制造业，而要逐渐发展成为成熟的烘焙产业链，企业为购买者提供了包括烘焙食材配方、烤箱磨具、烘焙制作方法和烘焙教学等服务，过烘焙产业链的整合营销，做到“销”“导”“服”三位一体，“器”“配”“料”三端销售，线上与线下两种互动，一站式服务，方位满足消费者的需求。

3.2 线上购买力增加

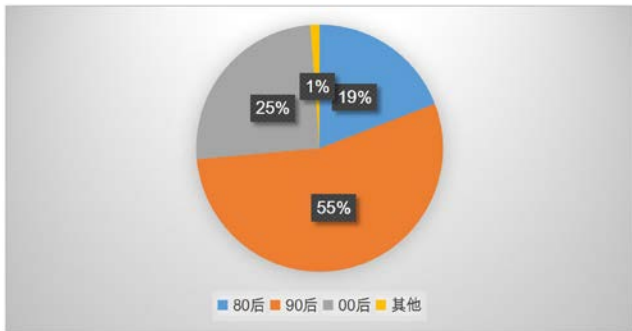
通过对目前烘焙市场的分析，我们可以很清楚的发现烘焙市场无穷的潜力与商机，但我们也发现，传统的专营店营销模式已不再能够满足当代消费者的购物喜好，于是，我们找到了新的运营模式，通过线下活动带动线上购买力，以此来谋求烘焙市场新的发展，相信通过烘焙产业链的整合营销，烘焙产业将迎来更加美好的发展前景。

3.3 传统观念改变

如今，雪花酥、华夫饼等特色糕点早已深受消费者的喜爱，市场需求量极大，烘焙食品成了百姓日常生活中较为常见的食品之一，时间倒流回几十年之前，这样的场景只能在节日里才能见到。由于当时的经济条件的限制，只有在各种重要的节日才能去买上一些“糕点”，然后作为礼品送到各个亲戚朋友乃至各种关系客户的家中。这是中国人传统的礼尚往来的重要“礼品”之一。而现在，烘焙类食品成了外出旅游、招待客人、解嘴馋的必不可少的食物之一，不仅仅局限于送礼了，而是早已成了人们的日常消费品，是经济发展与文化发展共同作用的结果。

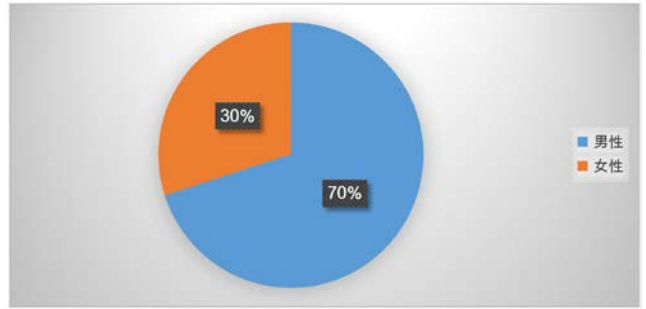
4 食品行业发展趋势

随着烘焙类消费者群体的增加，烘焙行业占市场份额的比例正在快速增长。据调查现实，在2020年我国烘焙食品行业销售收入已经超过5000亿人民币。以前的烘焙行业企业密集分布于经济发达、消费水平高的一线城市，如今，烘焙市场正以一个不可思议的速度蔓延至三四线城市，受西方文化和如今快节奏的生活方式的影响，我国国民的早餐从原来的豆浆油条、米粉菜粥，逐步向面包、饼干、点心演变。据不完全统计，从性别上看，甜点消费者的性别比例大致为：男性：女性等于3：7，年龄分布上看：90后占55%，00后占25%，80后占19%^[2]。年轻人追求生活情调，对面包甜点消费需求很强烈。局部统计，近一半的用户每天会花费一两个小时在各类应用软件上浏览甜品店铺，不到两天就会进店观光一次，可见甜品已经成为大众刚需品。在调查中有消费者表示：“相比于坚果和水果这些消费者很擅长选购的传统零食，包括糕点在内的烘焙类食品发展需要更加完善的制作工艺，需要更加科学健康的原料，需要进一步加强对味道的升级，需要提升自身的品牌效应，需要丰富自身的内在文化，是选购中不可忽略的因素，送礼嘛，就是要讲究‘文化’。”由此可见，点心成了人们生活中的一部分，糕点的选择也体现着对其中所蕴含的文化的选择，随着人们的消费水平的提高，烘焙制作的技术的提高，对烘焙类食品点心的制作不断精益求精，对烘焙类点心的品种的创新，俨然让国内烘焙市场走上了主流的消费进程，随着时代的发展，网络的传播也给予了烘焙类行业热度。



图一 各年龄层对甜点的消费力

面包、糕点等烘焙类食品需求的增长得益于人们生活方式的改变和饮食习惯的变化，将面包等烘焙类食物作为早餐，不但美味受欢迎，也能使人体摄入足量的糖分和能量，而且蛋糕中含有钙、磷等微量元素，所以说对于无论是老年还是青年以及儿童来说都是一种非常好的补充营养的食品。上班族普遍偏爱快餐式的饮食，而烘焙类点心作为早餐为上班族提供了方便快捷的生活方式，也节约了时间。年



图二 甜点消费者的性别比例

龄分布在二十周岁至四十周岁的人群是烘焙类食品的主要消费者，而根据预测，这类人群所占的比例将逐步提升，年轻上班族饮食习惯西化，面包主食消费习惯逐渐养成，是家庭早餐消费人群增长的潜力所在，将推动快餐类消费增长。目前，面包、糕点食品销售的主要终端渠道包括便利店、超市、专卖店、杂货店、网购等。便利店经营时间长，购物便捷，物流体系完善，产品价格较高；杂货店与便利店的分布相似，数量多、覆盖广、消费便捷，但可选品牌较少、商品更新慢、质量也稍差；超市产品种类齐全、价格低，但购物流程较长，卖店则深耕一种产品，用户忠诚度高，但商品价格较高；网购购物便捷、产品类别多、价格较低、单店覆盖区域广，但销售受物流限制。对于销售模式，“中央工厂+批发”的模式更适合目前行业发展现状，发展空间则来自渠道深耕与区域的拓展^[3]。

5 结语

烘焙行业的之所以能够快速发展，这不仅是生活方式的改变，也是文化的发展和改变。在这样的背景之下，我国的烘焙食品行业大到市场需求调研、高效的机械化生产、质量的保障，小到新品种的研发、味道的研究，都必须有一个质的提升，烘焙食品产业的发展横跨东西，有着深厚的文化底蕴，身处于物质文化发展迅速的新时代，我们对烘焙类食品的需求也在不断的提高，烘焙市场初具规模，烘焙行业的快速发展已是大势所趋，因此，若继续加大对烘焙市场的改革力度，利用现代技术和网络资源加深对烘焙食品的宣传，在我国大力发展食品工业的基础上，烘焙行业有着巨大的发展空间。

参考文献

- [1] 艺臻, 紫柔 跨文化视角管窥维多利亚时代烘焙业及影响[J]. 文化创新比较研究, 2019, 21(1): 111.
- [2] 周惠川 龙海市烘焙食品开发现状与市场前景展望[J]. 行业视角, 2020, 01: 52-53.
- [3] 赵芄, 郭斐, 董笑晨 全谷物食品行业概况和发展趋势[J]. 现代食品, 2018, 15(8): 29-31.
- [4] 方雯荣, 爱国 国休闲食品名城龙海市食品产业推介会在蓉举办[N]. 中国经济网, 2019-03-22.
- [5] 蔡敏燕 升漳州市区域经济竞争力的对策思考[J]. 台湾农业探索2015, 10(5): 57-59.
- [6] 楚炎沛 能性烘焙食品的开发思路和发展前景[J]. 现代面粉工业2015, 22(2): 24-27.
- [7] 殷文科 国焙烤食品工业的现状与发展趋势[J]. 农村实用科技信息2015(9): 51-51.
- [8] 肖钊, 杨梦瑶, 吴习群 烘焙产业链的发展前景分析[J]. 中外企业家2015(11): 29-29.