



翻糖蛋糕逐渐成为主流。

## 越来越多的面包店开始求新求变

早在2000年左右,银川烘焙产业的产品结构比较单一,其中糕点产品以中式糕点为主,比如桃酥、月饼等,西式糕点则以生日蛋糕为主,饼干有苏打饼干、夹心饼干等,也有少量的曲奇和蛋卷售卖。

在宁夏新东方技工学校中西面点专业任教的培训老师王婉君回忆:“2006年我毕业的时候,银川少有西式饼店,大多就是做生日蛋糕、披萨之类的,品种单调,花色样式也不多。”彼时,王婉君也以学习中式面点为主,西式糕点多出现在星级酒店菜单上。

银川美食美客食品有限公司(以下简称“美食美客”)是一家从小店做起,进而发展成拥有上千平方米食品加工厂的烘焙食品企业,主要为学校、企事业单位、航空公司等提供面包和蛋糕产品。企业总经理李金东在银川从事烘焙产业10余年,他提到2005年前后,银川的面包还很传统,以椰蓉面包和豆沙面包为主,各店铺少有创新,于是从北京学艺归来的他尝试把一些流行的西式面包糕点引入银川,收获不少好评。

烘焙产业的增长动力依赖于消费者饮食偏好、产品创新、品牌带动等多方面因素,多年来随着银川商业环境和消费需求的动态变化,单一的品类难以满足市场需求,于是越来越多的面包店开始求新求变,通过技术升级、设备更新,为市场提供了大量创新产品,银川烘焙品类也日渐丰富起来。同时面对市场消费升级,我市烘焙产品更加趋于多样化,商家也会针对不同消费能力、不同年龄、不同体质的消费者推出特色明显、不同类别的产品。

位于兴庆区颐园小区的里物蛋糕店是一家社区店,主打甜品、蛋糕定制、日常面包、下午茶甜点等业务。店主杨海萍提到,由于面向社区家庭,店内的面包品类中60%为基础款,比如餐包、三明治、贝果、碱水面包等,以高复购率的平价面包为主。其次还有占比30%左右的高附加值产品,如定制蛋糕、下午茶配送等。“我们也提供蛋糕DIY等服务,客户可以选择在店里自己做喜欢的蛋糕,但这一类相对受众少一点。”

而开在宁夏大学贺兰山校区北门附近的甜六六麦乐滋烘焙蛋糕店则以大学生为受众群体,以销售蛋挞、虎皮面包、欧包,以及蓝莓蛋糕、千层蛋糕等小蛋糕为主。店员赵梅介绍:“周围的学生也更喜欢买这种小蛋糕,客单价在八九块至十一二块钱左右。”

在银川,麦尔乐蛋糕可谓家喻户晓。从20世纪80年代的一家中式糕点小店,发展成为拥有70余家门店、员工超800人的知名食品生产企业,麦尔乐蛋糕和银川烘焙产业发展同频共振。近日,记者走进麦尔乐德胜店,只见店铺内陈列的各类面包、蛋糕等烘焙产品琳琅满目,不仅品类众多、包装精美,且企业更加注重打造品牌形象。2006年11月,脱胎于万利食品的麦尔乐西饼店正式开业,这也是银川首家烘焙现烤店。如今,麦尔乐烘焙店已在宁夏遍地开花。

过去10余年中,随着爱至礼、麦尔乐等品牌连锁店的崛起,我市烘焙产业总体呈现出质量持续提升、品种不断丰富、市场销售额稳步增长的良好态势。与此同时,“饮品+烘焙”的跨界协同也呈上升趋势,在一些咖啡店、奶茶店等饮品店内,也陈列烘焙产品搭配销售,全新的消费体验场景正在丰富银川人的生活。

香气袭人 甜味十足 但仍需下足绣花功夫  
做大烘焙这块“蛋糕” 让“甜蜜事业”更香甜

记者 梁小雨 文/图

过去20余年中,随着市民消费需求的不断变化,银川的烘焙产业经历了一次次迭代升级,新品类、新模式、新业态等各方面都在加速深化,朝向更加成熟、多元的前景发展。但近几年受市场大环境影响,时有关张的店铺也昭示着我市烘焙产业正经历一场变革。

银川牛奶产业发展前景向好,小麦、水稻等种植业发达,因此烘焙产业原材料丰富,这也为产业发展奠定坚实基础,但如何引领行业破冰前行?连日来,本报记者走访了业内人士、龙头企业及职业院校,探寻烘焙产业未来发展新趋势。



色彩搭配、口味搭配成为趋势。

## B 看重口味、品质和性价比

烘焙食品是指通过烘焙工艺制作而成的食品,这种工艺通常是以面粉、酵母、食盐、砂糖和水为基本原料,添加适量油脂、乳品、鸡蛋、添加剂等,因此原材料就显得尤为重要。

一家为麦尔乐、爱至礼、美食美客等本土烘焙食品企业提供面粉、酵母等原材料的企业负责人提到,相较于过去,现在消费者更加注重食品安全,大多数会选择低糖、全麦、无添加的产品,奶油也从植脂奶油替换为动物奶油,更加健康安全。“这对我们原材料供应商来说,成本显著提升,加之电商平台兴起,购买渠道日益丰富,对我们的冲击也很大。”

里物蛋糕的店主杨海萍对此也深有感触,她谈到,消费者更青睐低糖、低脂的产品,单纯追求甜度的产品变得越来越少,“相较以往,现在原材料价格会偏贵一点,客单价也会稍微有变动,但

大多数还是10元至20元左右。”

29岁的陈女士是一位上班族,由于上班没时间做早餐,她每周约购买3到4次面包作为早餐食用,因此她首要看重的就是口味和品质,比如原料会偏向选择低糖、代糖、全麦、杂粮等配方,面包要保证新鲜现做,其次要衡量店铺卫生情况和面包保质期,“我也会看便利程度,要不就是离家近的店,要不就是离公司近的,会更方便一点。”

今年20岁的大三学生杨婷婷则更加看重产品的性价比,“平时偏向买小蛋糕之类,由于生活费有限,一般情况下不会选择过于贵的面包,比如有些网红店的定价普遍偏高,我就很少光顾,再者就是会关注一些季节限定款式或者和一些IP联名的店铺等。”

消费者习惯的成熟化和需求的个性化,为银川的烘焙行业带来了商机。

越来越多的烘焙产品开始将谷物杂粮、坚果、枸杞、龙眼等富含营养成分的原料加入产品中,以满足消费者的营养需求。例如宁夏麦尔乐食品股份有限公司创新将宁夏枸杞融入各类面包和蛋糕产品中,陆续研发出枸杞鲜花饼、枸杞枣泥饼、枸杞冰沙饼等枸杞系列糕饼10多种口味,上市后深受消费者喜爱。这些原料的加入不仅丰富了产品的口感层次,还赋予了其特殊的营养成分。

美食美客的老板李金东回忆说,以前有些小店会在产品制作过程中增加甜味剂、香精香料,但如今已十分鲜见。他表示,现在消费者趋于理性,不再追求单一的甜度和外观,更看重丰富的口感和潮流的产品,“我认为消费者对面包、蛋糕的需求是在不断上涨的,我很看好银川烘焙产业的未来发展前景,但如何做做大做强这块蛋糕,还需行业人士不断探索。”



职业技术学校更加注重学生实操性。



创意糕点制作也要学习。

## C 个性化、差异化的「标签」成短板

近些年,随着电商平台的兴起,越来越多的烘焙产品进入银川消费者视野,诸如像贝果、生吐司、瑞士卷、舒芙蕾等网红单品在电商平台销售火热。这也给本地的面包店和连锁店带来不少压力。同时由于面包、蛋糕等偏零食属性,在市民生活中并非刚需,加之多数门店产品同质化,行业也面临多重挑战。

里物蛋糕的店主杨海萍就提到,消费者对高品质原料的需求导致成本上升,但定价又不能高于市场接受价,相对之前来说营业利润有所下降,同时相对于连锁品牌来说,这种独立的小店没有品牌优势和价格优势,也难以持续推陈出新。开店三年,里物蛋糕每天的销售最高曾达到四五千元,最低约为五六百元,由于客流量不稳定,店铺的销售波动较大。

甜六六麦乐滋烘焙蛋糕店的店员赵梅也提到了成本上升的问题,“比如黑森林、红丝绒等蛋糕以前每块卖15元左右,现在每块只能卖12元,成本上升了,但单价又下降了,销售利润没有以前好了。”

今年30岁的王女士就由于担心面包糖分太高,吃太多容易长胖,因此很少选择购买面包或蛋糕,她说:“如果早上来不及给孩子做早餐,才让孩子买面包吃,偏重选择无糖或者低糖的全麦面包,买蛋糕也会选择一些热量低的。”

去年网络上兴起的“瑞士卷”,吸引了不少消费者线上线下单,一些本土面包店虽紧跟潮流,推出相关产品,但由于售价高于电商平台,因此收效甚微。

王婉君表示,相对于沿海大城市,银川烘焙产业存在信息差,“很多大城市流行的品类,几乎要隔一段时间才能传到银川市面上,这就落后别人一大步。”

采访中,一些消费者也提出,在南方很多面包店,无论是品牌LOGO、门店设计,还是产品陈列,都更注重“出片率”,多强调消费体验,面包店不再局限于物质层面的满足,更兼具了满满的情绪价值和独特的消费体验获取,消费者透过那些透明的橱窗、精致的包装、诱人的产品,于细微末节处不断感受到品牌的价值感。而这些个性化、差异化的“标签”正是银川烘焙产业的短板。

## D 建议将枸杞、红酒等与面点相结合

近年来,我国国内烘焙市场规模增长惊人,并持续保持着稳定增长,如何紧跟产业发展趋势,闯出符合本地特色的烘焙产业发展路径?

在银川职业技术学院中西面点专业任教的老师张佳慧表示,银川奶牛养殖业和种植业发达,这为烘焙产业提供了丰富的原材料。“目前我们用的奶油以新西兰和法国的进口奶油为主,银川奶业发展迅速,精深加工链条也不断完善,如果将乳制品和面点结合研发,发展独有的乳制品产业链,未来对地方产业将有着积极促进作用。”

张佳慧提到,目前银川烘焙产业发展模式大致分为三类:一类是拥有烘焙工厂的品牌连锁店,如麦尔乐、爱至礼、银丰等龙头企业,一类是创业者开设的私房面包店,还有一类是在公寓开设的私人工作坊,提供线上销售服务。“这三类发展模式各有优缺点,也面向不同的消费群体,但市场前景十分广阔。”

王婉君则对职业教育、人才培养提出更多建议。王婉君所在的宁夏新东方技工学校于2015年开始招收中西面点专业的学生,目前有400余名学生,分5年学制、3年学制和2年学制,学生就业流向多为酒店、饼店和连锁品牌企业。在教学中,学校更加注重培养学生的实操能力,“我们会安排学生到沿海星级酒店去跟岗实习,学习当前流行的品类、技术和理念。”同时王婉君也建议将枸杞、红酒等独具宁夏特色的产品与面点相结合,研发出具有地方特色的新产品。

如今走在银川大街小巷,面包店、蛋糕店、烘焙坊数不胜数,但大多为私人创业、个体户发展模式。多位业内人士表示,随着产业竞争日趋激烈,市场准入门槛将大幅提高,未来的面包店将走向场景化消费模式,即以烘焙为载体,聚集书吧、咖啡吧、茶饮吧以及水果店等多维业态,形成休闲综合体。而银川的烘焙产业想要突破重围,那么还需要在食品安全、产品研发、包装设计、消费场景等方面下足功夫。