



BAKE IT UP!



TIBS 2026

台北國際烘焙暨設備展

Taipei International Bakery Show

3.12^{Thu.} — 3.15^{Sun.}

台北南港展覽館 | 1館 1、4樓

展後報告

Show Report





目錄

壹、展覽基本資訊	3
貳、展覽數據分析	4
一、展出規模	4
二、參觀者分析	4
參、活動成果	6
一、2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽	6
二、2026 台灣蛋糕協會 GÂTEAUX 盃蛋糕技藝競賽	7
三、第二屆亞洲烘焙高峰會	9
四、國際烘焙主題館 - 烘焙無國界	10
五、2026 台北國際烘焙伴手禮大賽 - 就是愛餡	11
六、名店街系列活動	12
七、展場導覽活動	13
八、展場新品型錄	13
九、家用烘焙型錄	14
十、展場限定優惠	14
十一、參展商攤位活動	14
十二、烘焙社群總動員	15
十三、2026 TIBS 展位設計大賞	15
十四、烘焙證照有夠罩	16
十五、烘焙之夜	16
肆、廣告公關成效	17
一、策略宣傳成效	17
二、公關活動成效	18
三、官方網站瀏覽量	19
四、FACEBOOK 官方粉絲團觸及率	19
五、INSTAGRAM 官方帳號觸及率	19
伍、展覽花絮	20



壹、展覽基本資訊

- 一、展覽名稱：台北國際烘焙暨設備展 Taipei International Bakery Show
- 二、展覽時間：2026年3月12日至3月15日 10:00-18:00 (最終日至 17:00)
- 三、展覽地點：台北南港展覽館 1館 1樓及 4樓
- 四、主辦單位：台北市糕餅商業同業公會、展昭國際企業股份有限公司
- 五、協辦單位：國際華聯烘焙總會、國際烘焙暨甜點師聯盟、台灣糖菓餅乾麵食工業同業公會、中華穀類食品工業技術研究所、社團法人台灣蛋糕協會、台北市烘焙原料協會、國立高雄餐旅大學、台北市開平餐飲學校
- 六、贊助單位：臺北市政府觀光傳播局
- 七、參觀方式：
 - (一) 線上代碼索票：展前取得邀請代碼，完成資料填寫後，展期即可憑「入場憑證 QR Code」免費入場參觀乙次。每人至多可索取 4 組邀請代碼，享四日免費入場參觀資格。
 - (二) 海外買主預先登錄：持有外國國籍或公司設立於海外者，完成資料填寫後，展期即可憑『入場憑證 QR Code』入場參觀。
 - (三) 現場購票：全票 NT\$200、優惠票 NT\$100。
 - ※優惠票資格：65~69 歲民眾，或持身心障礙手冊者及陪同者一名
 - ※免費資格：70 歲(含)以上長者及 12 歲(含)以下兒童免費參觀 (需出示證件)
 - ※基於安全考量，謝絕攜帶寵物(工作犬除外)及著拖鞋者入場。



貳、展覽數據分析

一、展出規模

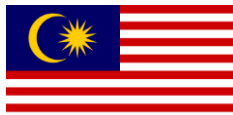
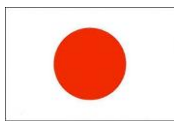
(一)參展廠商規模

展出面積涵蓋南港展覽館 1 館兩層樓，總計 370 家廠商、1,700 個攤位。展出類別涵蓋烘焙設備、原物料、烘焙成品及其他相關項目，其中以烘焙設備、原物料、烘焙周邊器具為最大宗，總計約 9 成。



(二)參展廠商分布

除了國內烘焙產業品牌，今年國外廠商，分別來自中國、日本、印度、泰國、馬來西亞、越南、義大利、韓國等。



二、參觀者分析

作為年度最大的烘焙餐飲交流展會，本屆展會總參觀人次總計超過 16 萬人。參觀者業別組成多元，如大倉久和飯店、君悅飯店、福華飯店、寒舍集團、圓山飯店等知名飯店的烘焙、點心坊師傅；國內指標通路商 7-Eleven、全家便利商店、全聯福利中心、家樂福採購人員；知名連鎖咖啡店星巴克、路易莎的麵包部門，以及城市科技大學、大葉大學、輔仁大學、醒吾科技大學的餐飲、烘焙科系教師及學生前來參觀。





參、活動成果

一、2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽

UIBC 世界盃青年麵包大賽是全球烘焙界歷史悠久且重要的青年賽事，由 International Union of Bakers and Confectioners(UIBC) 國際烘焙暨甜點師聯盟主導，第一屆為 1971 年於德國柏林舉行，此後每年在不同 UIBC 會員國舉辦，2026 年為第 54 屆。比賽限定 25 歲以下青年參與，每位選手一生僅能參加一次，透過現場即時賽事中多種類的麵包實作，展現各國烘焙技術、發掘並激勵年輕烘焙人才及進行不同文化的切磋交流。

台灣是目前唯一舉辦過此國際賽事的亞洲國家，2026 年是台灣第二次舉辦，共有 6 個國家代表選手參與競賽。評審長為廖漢雄教授。



• 得獎名單：

冠軍	台灣
亞軍	法國
季軍	德國
評審團特別獎	瑞典
最佳團隊精神獎	巴西
最佳藝術麵包獎	台灣
新進國家獎	秘魯



• 參賽名單：

國家	帶隊教練與選手
巴西	Lucas Alcantara Raiane Suith, Paulo Henrique
法國	Romain Soibinet Manon Bernadicou, Rudy Lavigne
德國	Marc Mundri Lilly Jahn, Jonah Rosentreter
秘魯	Marín Astocondor Camila Fernández, Criss Falconi
瑞典	Mattias Jogmark Natalie Rundström, Selma Schwieler Vilen
台灣	Tzu-Ching Wu 武子靖 Yu-Xian Lin 林裕憲, Yun-Jung Tsai 蔡昀蓉

二、2026 台灣蛋糕協會 Gâteaux 盃蛋糕技藝競賽

以台灣蛋糕業界技術的提升為目的，定期舉辦的蛋糕比賽，今年『2026 年第 25 屆 GÂTEAUX 盃蛋糕技藝競賽』分為社會組與學生組兩大組別。共設有 12 項競賽類別：杏仁膏裝飾蛋糕、拉糖藝術工藝、糖花藝術工藝、巧克力工藝、慕斯蛋糕、小西點與巧克力、常溫蛋糕、米粉蛋糕、糖果伴手禮、餅乾小西點、鮮奶油水果裝飾蛋糕、糖霜餅乾，以及學生限定參加的鮮奶油擠花裝飾蛋糕，於第一天頒獎揭曉各項冠軍，並在展期呈列展示。

• 得獎名單：

比賽項目	獎項	選手	單位
杏仁膏裝飾蛋糕	評審委員長獎/金牌	楊長俊	台北美福飯店
	銀牌	吳佩玲	蘿漾手作藝術坊
	銅牌	張書涵	弘光科技大學食科系
拉糖藝術工藝	大會會長獎/金牌 /GATEAUX 賞	黃瓊翔	-
	銀牌	邱凱緯	台北萬豪酒店/台北城市科技大學 (實習/學生)
	銅牌	滕民猷	仁記西點麵包
巧克力工藝	評審委員長獎/金牌	江亭儀	高雄日航酒店
米粉蛋糕	評審委員長獎/金牌	郭佳琳	南臺科技大學餐飲管理系



	銀牌	黃明正	台南遠東香格里拉點心房
		王家輝	晶盈親旅大酒店
慕斯蛋糕	大會會長獎/金牌	黃明正	台南遠東香格里拉
	銅牌	劉軍廷	基隆長榮酒店
		郭佳琳	南臺科技大學餐旅管理系
常溫蛋糕	大會會長獎/金牌	陳品妤	台南遠東香格里拉
	評審委員長獎/金牌	呂韋頡	臺北城市科技大學烘焙創意與經營管理學士學位學程
	銀牌	李慧薰	歐華飯店
		嚴于安	國立高雄餐旅大學/晶華酒店烘焙系
	銅牌	黃民甲	弘光科技大學食品科技系
蘇靖翔		高雄承億酒店	
鮮奶油水果裝飾蛋糕	評審委員長獎/金牌	陳宏裕	南臺科技大學餐旅管理系
	銀牌	許亦涵	南臺科技大學餐旅管理系
	銅牌	張傳歆	僑光科技大學餐飲管理系
糖霜餅乾	大會會長獎/金牌 /GATEAUX 特賞	吳沛慈	台南晶英酒店
	銀牌	蕭亦廷	景文科技大學餐飲管理系烘焙組
		謝采珊	高雄餐旅大學烘焙系
	銅牌	房雅婕	景文科技大學餐飲管理系烘焙組
糖果伴手禮	銀牌	林世偉	吉掀貿易有限公司
	銅牌	李建明	元記小舖
餅乾小西點	大會會長獎/金牌	胡曉雯	台南遠東香格里拉
	評審委員長獎/銀牌	汪東俞	捌號烘焙室餐旅管理系
	銀牌	黃瀟瑩	玖拾菓子
	銅牌	梁芷萱	澎湖科技大學食品科學系
		白宜芳	啃趣食物有限公司
學生組 鮮奶油擠花裝飾蛋糕	大會會長獎/金牌	傅品嫻	高餐大附中觀光科
	評審委員長獎/金牌	張傳歆	僑光科技大學餐飲管理系
	銀牌	崔幸宣	高餐大附中烹調技術科
		吳培愉	弘光科大食品科技
	銅牌	黃佩怡	高雄餐旅大學五專餐飲廚藝科
		郭悅琳	彰化縣私立達德商工烘焙科
		郭喬凱	達德商工烘焙
		梁安葶	高餐大附中烹調技術科



主辦單位：社團法人台灣蛋糕協會

三、第二屆亞洲烘焙高峰會

2026 年第二屆「亞洲烘焙高峰會」打造專屬於全球專業烘焙師與產業菁英的交流平台，本屆盛會邀請到重量級的講師群，由多位制霸國際烘焙賽事的世界冠軍、台灣之光，以及來自日本的頂尖職人親臨現場，帶領國內外與會者一窺大師級的技术底蘊與匠心細節，透過現場展演示範與珍貴經驗分享，從入門到進階，全方位的黃金課程內容，獲得高話題度的迴響、廣受好評。

主題	講者/與談人
03/12(四) 12:30 - 17:00	
世界冠軍與他們的產地— 武子靖國際講習會	武子靖 (2023 UIBC 世界最佳麵包師) 陳耀訓 (2017 Mondial du Pain 世界麵包大賽冠軍) 陳星緯 (2016 法國圖爾巧克力大師賽冠軍) 簡思昀 (2023 UIBC 世界盃青年麵包大賽冠軍)
03/13(五) 10:30 - 13:00	
拉糖工藝講習會 後藤順一 副總料理長	後藤順一 (Grand Hyatt Tokyo 副總料理長)
03/13(五) 13:30 - 15:30	
世界上最好吃的潘那朵尼，在台灣	陳詩絮 (台灣代表隊 總教練) 賴卉雋 (台灣代表隊 隊長) 蔡約群 (台灣代表隊 隊員) 楊世均 (台灣代表隊 隊員)
03/13(五) 16:00 - 17:30	
世界盃麵包大賽分享會	張世彬 (世界盃麵包大賽 亞軍-台灣代表隊「甜麵包項目」) 彭心柔 (世界盃麵包大賽 亞軍-台灣代表隊「藝術麵包項目」)
03/14(六) 10:30 - 12:30	
雙冠烘焙師傅- 吳寶春/王鵬傑國際講習會	吳寶春 (2016 UIBC 世界最佳烘焙師) 王鵬傑 (2018 世界盃麵包大師賽冠軍)



四、國際烘焙主題館 - 烘焙無國界

台北國際烘焙暨設備展 TIBS 2026 隆重推出特別展區「國際烘焙主題館」，展示來自國際烘焙華聯總會(IFCBCA)8 個國家和地區的特色產品，以及介紹 TIBS 11 個國際烘焙友好展會的相關資訊，展示 TIBS「烘焙無國界」的魅力。

展區	國家
國際華聯烘焙總會 (IFCBCA)	台灣、越南、菲律賓、新加坡、馬來西亞沙巴州、中國、緬甸、香港
世界友好烘焙展	日本、韓國、義大利 / 新加坡、德國、法國、美國、華聯成員國



五、2026 台北國際烘焙伴手禮大賽 – 就是愛餡

台北市糕餅商業同業公會為了發掘觀光客來台必買名品、名店，挖掘台灣伴手禮新星，舉辦第一屆台北國際烘焙伴手禮大賽 – 就是愛餡，號召全國烘焙業者拿出頂尖產品參加本活動，透過產、官、學、美食家、銷售達人合力發掘那顆烘焙閃耀之星！

2026 競賽項目為露餡常溫夾心，具台灣特色且可常溫保存 15 天(含)以上之烘焙品，鎖定國際觀光客群。





- 2026 台北國際烘焙伴手禮大賽 得獎名單 *以品牌首字筆畫排序*

2026 台北國際烘焙伴手禮大賽— 就是愛餡		
Taipei International Baked Souvenir Awards 2026		
獎項	品牌	產品
金獎 Gold Award	哈肯舖手感烘焙 HOGAN BAKERY	柚香柚蜜達克瓦茲 Yuzu Dacquoise
銀獎 Silver Award	千巧谷牛樂園 CHANCHAUKU MOO PARADISE RANCH	香橙榛金巧克力夾心餅乾 Murcott Orange & Golden Hazelnut Chocolate Sandwich Cookies
銅獎 Bronze Award	南房狀元 NAN FANG CHAMPION	南風捲起 烏魚子禮盒 Breeze from the South Premium Mullet Roe Collection
優選 Merit Award	品誼茶果子 SMAK	法式鳳梨酥 French Pineapple Cake
	超品起司烘焙工坊 CP CHEESE FACTORY	櫻花蝦煙燻起司夾心餅 Sakura Shrimp & Smoked Cheese Sandwich Biscuits
	聖保羅烘焙花園 SAINT PAUL	火龍果煙囪捲 Dragon Fruit Chimney Cake Roll
	聖瑪莉 SUNMERRY	鳳梨春茶牛軋餅 Taiwan Four Seasons Tea & Pineapple Nougat
	維格餅家 VIGOR KOBO	蔓越莓鳳梨 S'more Cranberry & Pineapple S'more

六、名店街系列活動

烘焙展名店街全面進化，舉辦一系列活動進行宣傳：

- 烘焙沙龍 – 名店展演區：特邀茆晉(日昇羊)董事長、武子靖、凱莉小姐等重量級講師現場與參觀者近距離互動，四天共 15 場講座活動，創造近千人駐留聽講。
- 名店星光大道：從品牌選擇到洽談對接，一次完成！提供精準的店家聯絡資訊，協助企業快速進行大量採購與商業合作對接。



七、展場導覽活動

台北國際烘焙暨設備展為友好政府單位、公協會等團體提供導覽服務，並精選名店街、設備器具、原物料廠商加入導覽點，為廠商創造更多商業合作機會。展期間由臺北市府觀光傳播局、臺北市旅館商業同業公會、新北市政府經濟發展局、台北市百貨商業同業公會、食品工業發展研究所等團體進場參與導覽活動。



八、展場新品型錄

台北國際烘焙暨設備展為打造專屬烘焙產業的年度交流平台，提供業界職人尋找最新設備器具、原物料及探索產業趨勢的最佳途徑。大會獨家為專業買主整理近 60 件新產品資訊，提前於官方網站露出，並透過多元宣傳管道，搶先為參觀者整合年度新品資訊，幫助參觀者可以預先參考，提前規劃採購方案！





九、家用烘焙型錄

為因應近年來的 DIY 風潮及滿足小家庭的需求，台北國際烘焙暨設備展也為 DIY 族群獨家整理近 90 件家用款的烘焙原料及設備器具，提前於官方網站露出，讓喜歡手做烘焙點心的參觀者，能於展前搶先搜尋有興趣之產品。



十、展場限定優惠

台北國際烘焙暨設備展超過 100 件展場優惠資訊，提前於官方網站露出，並搭配宣傳管道為喜愛烘焙的參觀者，預先搜集展場優惠，輕鬆購物省荷包！



十一、參展商攤位活動

台北國際烘焙暨設備展彙整參展廠商於展期間舉辦的試吃、講座、課程、新品發表等現場活動，於官方網站提前露出，搭配粉絲專頁、電子報等宣傳管道曝光給參觀者，幫助烘焙迷們預先規劃逛展行程。





十二、烘焙社群總動員

台北國際烘焙暨設備展號召全台烘焙人及店家來相挺！邀請經營烘焙相關主題之社群平台版主報名，一同宣傳烘焙展訊息！活動號召 20 位社群總動員報名，並發文宣傳展會訊息。



十三、2026 TIBS 展位設計大賞

為鼓勵參展廠商透過美化展位，提升整體展出品質，本次展會接續舉辦「TIBS 展位設計大賞」，透過展位規劃的創意表現，打造「台北國際烘焙暨設備展」國際展會的專業形象。「TIBS 展位設計大賞」以『外觀設計』、『品牌呈現』、『空間配置』、『永續綠能』、『創新設計』作為五大評分準則，並以攤位大小作為分組級距，遴選每組的入選廠商。

• 入選得獎名單：

樓層/獎項	分組	入選廠商
1樓 設備/器具區	2 個攤位以下	富昇商貿股份有限公司
	3-10 個攤位	三久行股份有限公司
	11-20 個攤位	金格股份有限公司
	21 個攤位以上	三能食品器具股份有限公司
4樓 原料/成品區、名店街、零售/飲品區	2 個攤位以下	一山一茶事業有限公司
	3-10 個攤位	波滋達食品股份有限公司
	11-20 個攤位	同興實業股份有限公司
	21 個攤位以上	苗林實業股份有限公司
特別獎	-	德麥食品股份有限公司



十四、烘焙證照有夠罩

號召烘焙產業重要族群，台北國際烘焙暨設備展推行證照活動已行之有年，凡持有烘焙相關證照者皆可於官網上申請專屬福利，享每年本展免費入場資格一次，至今累積超過 2 萬名申請會員，為烘焙界每年不可錯過的重點活動。



十五、烘焙之夜

於展會首日晚間於大直典華舉辦，晚宴邀請來自世界各國之嘉賓，包含各國烘焙業組織之理事長、其會員代表及歐美相關產業單位，以及各國之採購人員，與展會之參展廠商，藉此晚宴相互交流認識，拉近彼此距離。





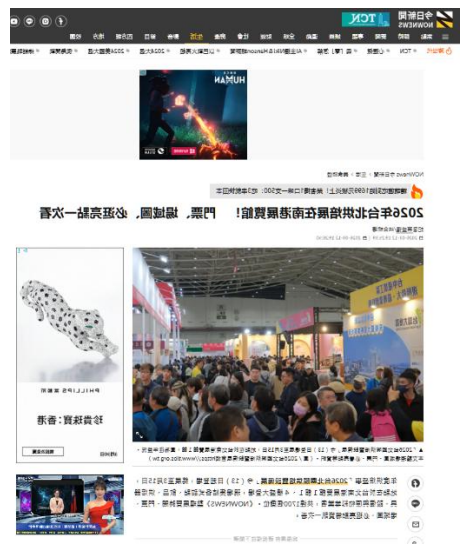
肆、廣告公關成效

一、策略宣傳成效

(一)廣告成效：遍佈各大媒體管道，透過包含電視、Google Pmax/關鍵字/Facebook 廣告、路燈旗等宣傳管道，打造專業展覽形象並使曝光量最大化。其中網路管道累積破 950 萬曝光量，大量觸及潛在目標族群。



(二)媒體曝光：共露出於報紙、電視、網路等媒體管道，總計超過 100 則，同時獲各大電視台青睞協助曝光，如非凡、TVBS、台視、八大新聞等。





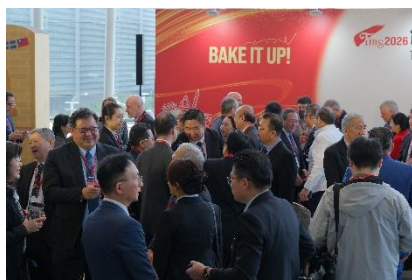
二、公關活動成效

(一)意見領袖及部落客共同宣傳：本次展會號召將近 20 位烘焙、食品等相關產業之意見領袖、媒體平台，並於其社群平台上發文宣傳，觸及潛在專業消費族群，深入烘焙社群網絡，提高網路聲量！





(二)開幕典禮：現場貴賓雲集，包含臺北副市長李泰興、國際華聯烘焙總會理事長甄山國、菲華麵包糕餅商業同業公會理事長甄鴻國、iba Director Florian Gmeinwieser；主辦單位台北市糕餅商業同業公會陳怡文理事長、周正訓名譽理事長、張國榮榮譽理事長、尹玉仙榮譽理事長、廖本蒼榮譽理事長、展昭國際企業股份有限公司林茂廷總經理；經濟部商業發展署蘇文玲署長、以及美國小麥協會、中華民國糕餅商業同業公會全國聯合會...等各國大使館、辦事處、協會代表等。現場並舉辦 2026 UIBC 世界盃青年麵包大賽誓師大會，邀請來自全球 6 座城市的參賽隊伍的選手及裁判進場，在開賽前振奮隊伍士氣。



三、官方網站瀏覽量

計算從展前 2026 年 2 月 12 日至 3 月 15 日期間，大會官方網站共創超過 64 萬瀏覽量。

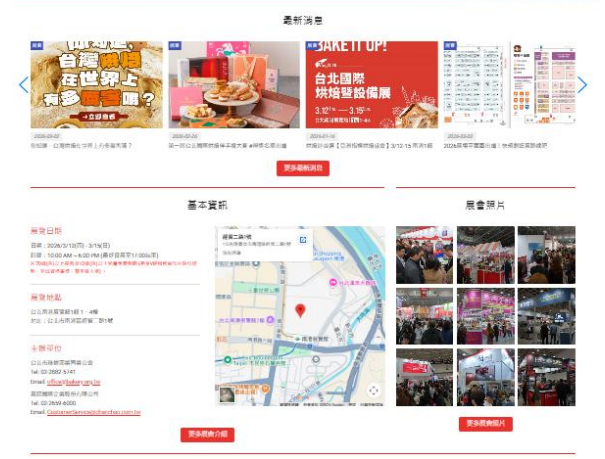
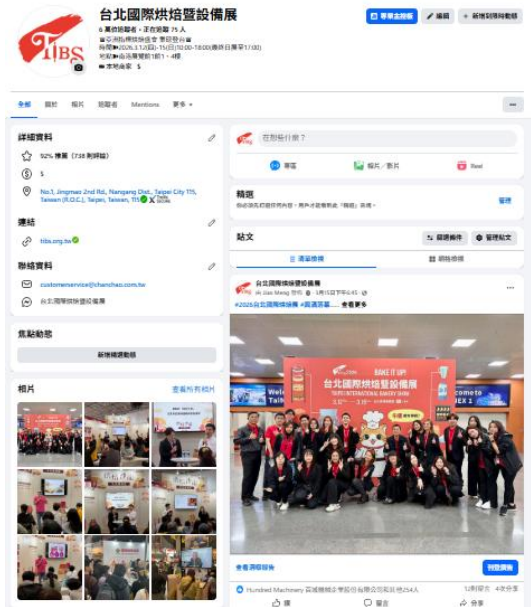
四、Facebook 官方粉絲團觸及率

計算從展前 2026 年 2 月 12 日至 3 月 15 日期間，大會官方 Facebook 粉絲專頁，累積達 576.1 萬次瀏覽。

- 粉絲團追蹤人數：60,000 (追蹤人數於宣傳期後增加近 2,000 人)

五、Instagram 官方帳號觸及率

展覽 Instagram 官方帳號於 2026 年 1 月 29 日正式成立，統計至 3 月 15 日，累積 43.2 萬次瀏覽，觸及人數達 19.6 萬人。



伍、展覽花絮



