



# 2023 Gelato World Cup (China Region Trials)

## 2023 冰淇淋世界杯 (中国区选拔赛)

时间 Date: 5月10-11日 10-11 May

地点 Venue: 6号馆H40 Hall 6-H40

主办单位/ORGANISED



支持单位/CO-ORGANISED



媒体合作/MEDIA COOPERATION



### 时间 | TIME

### 内容 | CONTENT

5月10日 08:15 - 11:15

A组 手工冰淇淋类别 - 牛奶基底冰淇淋、水基底冰淇淋  
Group A Gelato categories - Mystery cream & Mystery fruit

5月10日 11:30 - 12:00

比赛开幕式 Opening Ceremony

5月10日 11:30 - 15:00

C组 手工冰淇淋& 造型艺术类别 - 冰淇淋蛋糕、冰淇淋艺术造型 (玻璃器皿)  
Group C Gelato & plastic arts category - Gelato cake & Gelato with glasses

5月10日 11:30 - 17:30

D组造型艺术类别 - 糖艺现场制作  
Group D Plastic arts category - Artistic piece in crunch

### 时间 | TIME

### 内容 | CONTENT

5月11日 08:15 - 11:15

A组 手工冰淇淋类别 - 牛奶基底冰淇淋、水基底冰淇淋  
Group A Gelato categories - Mystery cream & Mystery fruit

5月11日 08:15 - 11:15

B组 手工冰淇淋&西点类别 - 咸味冰淇淋、冰淇淋下午茶甜品

5月11日 11:30 - 14:30

Group B Gelato & pastry categories - Gourmet gelato & Gelato snacks

5月11日 11:30 - 17:30

D组造型艺术类别 - 糖艺现场制作  
Group D Plastic arts category - Artistic piece in crunch

5月11日 14:45 - 17:45

A组 手工冰淇淋类别 - 牛奶基底冰淇淋、水基底冰淇淋  
Group A Gelato categories - Mystery cream & Mystery fruit

### 时间 | TIME

### 内容 | CONTENT

5月12日 09:30 - 11:00

意大利嘉宾发言 Richemont Club. - Accademia Maestri Pasticceri

5月12日 11:00

颁奖仪式 Award Ceremony

## 组委会成员 MEMBERS OF THE ORGANIZING COMMITTEE



**GIANCARLO TIMBALLO**

Gelato World Cup的  
创始成员之一  
One of the founding members of  
Gelato World Cup



**江定佳 Kenny Kong**

新加坡烘焙联盟导师会长  
Singapore Pastry Alliance  
President mentor



**叶卫 Louie Ye**

幻品食品(上海)有限公司  
总经理  
Fantasia Food (Shanghai) Co., Ltd  
General Manager



**刘永忠 Yongzhong Liu**

深圳烹饪协会会长  
Shenzhen Cuisine Association  
President



**钱晓 Glen Qian**

上海和平饭店有限公司  
Fairmont Peace Hotel  
Executive Pastry Chef

## 评委 JUDGES



**程术 Cheng shu**

J酒店  
行政饼房总厨  
J Hotel Shanghai  
Executive Pastry Chef



**王伟 Terry Wang**

苏州万丽酒店行政总厨  
Renaissance Suzhou  
Executive Chef



**李大成 David Li**

深圳烹饪协会  
常务副主席  
Dacheng Food Planning (Shenzhen) Co., Ltd  
Technical Director



**张家清 Roy Zhang**

云南巧贝思食品  
技术总监  
Yunnan Qiaobei Si Food Co., Ltd  
Secretary General



**韩磊 Leo Han**

苏州十八度食品  
总经理  
Suzhou 18 Degrees Food Co., Ltd  
General Manager



**朱贤东 Sam Zhu**

上海外滩W酒店  
行政饼房副经理  
W Hotel Shanghai  
Executive Pastry Chef



**段玉 David Duan**

大连禧影国际贸易  
艺术设计  
Dalian Wuying International Trade Co., Ltd  
Technical R&D Manager



**李文武 Bob Li**

厦门华尔道夫酒店  
饼房总厨  
Waldorf Astoria Xiamen  
Master Pastry Chef



**董代际 Sam Dong**

澳门银河综合度假村酒店  
西饼房总厨  
Galaxy Macau Hotel  
Pastry Chef De Cuisine



**赵斌 Charles Zhao**

海湾酒管公司运营部  
餐饮总经理  
Grand Bay Hotel Company  
Deputy General Manager



**谭兴校 Daniel Tan**

深圳市行膳餐饮研究院  
饼房总厨  
Xingshan Catering Research Institute  
Pastry Chef



**龙子聪 Jacky Lung**

银河娱乐集团西饼研发主厨  
中国巧克力大师  
Galaxy Entertainment  
Pastry Chef  
China World chocolate master



**高雅玮 Maggie Kao**

王品(中国)餐饮有限公司  
甜点研发专家经理  
Wowprime Corp.  
R&D (Dessert) Project Manager



**黎柱 Kirsch Lai**

新濠影汇  
Studio City  
Executive Sous Chef, Pastry



**骆威 Richard Luo**

杭州吉拉朵科技有限公司  
总经理  
Miles Ice Tech Inc  
CEO

## 赞助商/SPONSORS:

<黄金赞助 GOLDEN LEVEL SPONSOR>



<特约赞助 TECHNICAL LEVEL SPONSOR>



# SIGEP China 2023

## 烘焙、咖啡及新茶饮发展论坛

SIGEP China 2023 Forum on Development of Bakery, Coffee, and New Tea Beverages

活动时间/Time

2023.5.10 - 11

活动地点/Venue

H6-H70(PIAZZA)

主办单位: IEG CHINA



承办单位:



SIGEP China 2023 烘焙、咖啡及新茶饮发展论坛将于展会同期举行。本次论坛将由中国颇具行业影响力的西点行业一批顶尖西点大师发起成立的“中国西点顶厨俱乐部 (TPCC)”与科隆展览共同主办。

本次论坛将聚焦行业热点、市场需求、产品优化等话题,力邀业内龙头企业代表、专业渠道买家、行业媒体,一起探寻商机新趋势、共创商机新机遇。

The SIGEP China 2023 Bakery, Coffee and New Tea Development Forum will be held in conjunction with the exhibition. The forum will be co-organised by Koelnmesse and the Top Pastry Chef Club of China (TPCC), a group of leading pastry chefs from China's influential pastry industry.

This forum will focus on industry hot topics, market demand, product optimisation and other topics. Representatives from leading companies in the industry, professional buyers from channels and industry media will be invited to explore new trends and create new opportunities for business together.

2023.5.10

### 论坛主题: 继续中国西点与世界的对话

Forum topic: Continuing the dialogue between China's West Point and the world

新技术分享 New technology sharing

聚焦前沿趋势 Focusing on cutting-edge trends

国际赛事 International competitions



13:30-14:15

#### 新格局下西点行业的机遇与挑战

Opportunities and challenges for the pastry industry in the new era

从甜品师或者甜品店运营者的角度探讨疫情后,我国西点领域面临的困局以及新技术、新的消费模式带来的机遇。

Explore the dilemma faced by China's pastry field after the epidemic and the opportunities brought by new technologies and new consumption patterns from the perspective of a dessert chef or a dessert shop operator.

- 1. 疫情后西点行业面临的挑战和变化, 消费人群的变化, 市场的改变。
- 2. 产品线的改变, 什么样的产品受市场欢迎, 可以分享技术细节。
- 3. 市场运营模式的改变。
- 4. 预制西点的利弊和运用场景。
- 1. The challenges and changes faced by the pastry industry after the epidemic, changes in the consumer population and changes in the market.
- 2. Changes in product lines, what kind of products are popular in the market and technical details can be shared.
- 3. Changes in the market operation model?
- 4. The pros and cons of pre-made pastry and the application scenarios.

### 圆桌论坛嘉宾 Speakers



叶卫 Louie Ye

幻品食品(上海)有限公司  
总经理  
Fantasia Food (Shanghai) Co., Ltd  
General Manager



王伟 Terry Wang

苏州万丽酒店行政总厨  
Renaissance Suzhou  
Executive Chef



蒋晖 Sally Jiang

TPCC 副主席  
资深媒体人  
TPCC media chief editor



董代际 Sam Dong

澳门银河综合度假村酒店  
西饼房总厨  
Galaxy Macau Hotel  
Pastry Chef De Cuisine



15:00-15:45

#### 现代西点的多样性和创新发展

The diversity and innovative development of modern pastry

从品牌的视角看西点原料、风味的多样性和丰富性。  
The diversity and richness of pastry ingredients and flavours from a brand.

- 1. 新食材分享, 包括特点以及使用场景。
- 2. 国际以及国内西点风味趋势。
- 1. Sharing of new ingredients, including characteristics and scenarios for their use;
- 2. International and domestic pastry flavour trends.

## 圆桌论坛嘉宾 Speakers



**郇江磊 Jianglei Wu**  
上海锦江国际饭店有限公司  
帆声饼屋经理  
Jin Jiang International Hotels  
Pastry Chef



**蒋炎林 Dora Jiang**  
奶酪博士专业餐饮产品经理  
奶酪博士学院DCA主理人  
Dr Cheese Pro-Product manager  
Chief of Dr. Cheese Academy



**高雅玮 Maggie Kao**  
王品(中国)餐饮有限公司  
甜点研发专家经理  
Wowprime Corp.  
R&D (Dessert) Project Manager



**王胜兵 Simon Wang**  
深圳市德立安食品  
董事长  
Shenzhen Delion Food Service Limited  
President



**16:00-16:45**  
**让世界看到中国西点师**  
Let the world see Chinese pastry chefs

- 1. 世界知名甜品赛事分享，包括国内选拔、国际比赛部分。
  - 2. 不同时期的优秀选手、队员分享从报名参赛、备赛、比赛的一手经验。
1. Sharing of world-renowned dessert tournaments, including domestic selection and international competition sections.
2. Excellent players and team members from different periods to share their first-hand experience from registration, preparation and live competition. If there are foreign winners to share, it is also possible.

## 圆桌论坛嘉宾 Speakers



**江定佳 Kenny Kong**  
新加坡烘焙联盟导师会长  
Singapore Pastry Alliance  
President mentor



**韩磊 Leo Han**  
苏州十八度食品  
总经理  
Suzhou 18 Degrees Food Co., Ltd  
General Manager



**龙子聪 Jacky Lung**  
银河娱乐集团西饼研发主厨  
中国巧克力大师  
Galaxy Entertainment. Pastry Chef  
China World chocolate master



**赵斌 Charles Zhao**  
海湾酒店管理运营部  
餐饮总经理  
Grand Bay Hotel Company  
Deputy General Manager

**2023.5.11**

时间   Time	嘉宾   Speaker	内容   Content
10:00-10:30	<b>倪晔 Frank Ni</b> 美乐家咖啡(上海)有限公司大客户经理 Melitta Coffee (Shanghai) Ltd. National Key Account Manager	为您量身打造咖啡业务，让咖啡类产品成为你的下一个增长点 Make coffee products your next growth area by tailoring your coffee business
10:30-11:00	<b>范典 Ellen Fan</b> Grand Cru 咖啡联合创始人、BOP 中国大陆第一位国际评审 Grand Cru Coffee Co-Founder /BOP International Judge	中国顶级咖啡的发展——简析全球咖啡竞标“咖”局 The development of China's top coffee - A brief analysis of the global coffee bidding "coffee" situation
11:00-11:30	<b>罗兴 Lampson</b> 中国(澳门)数字经济协会执行会长、澳门粤港澳国际信息科技有限公司副总裁 Executive Chairman of China (Macau) Digital Economy Association, Co-founder of YGA (Macau) International Information Technology Co., Ltd.	葡语国家咖啡市场新机遇与信息网的赋能 New opportunities for the coffee market in Portuguese-speaking countries and the empowerment of information networks
12:00-12:30	<b>杨轲 James Yang</b> Innova 市场洞察 资深销售经理 Senior Sales Manager, Innova Market Insights	2023 年十大趋势之新茶饮 Top 10 Trends for 2023: New Tea Drinks

## 嘉宾 Speakers:



倪晔 Frank Ni



范典 Ellen Fan



罗兴 Lampson



杨轲 James Yang

## 合作方 Partners:



2023  
5.10-11

# CTI 咖啡拉花大赛

## 2023 CTI LATTE ART DUEL

地点:深圳国际会展中心 H6-G06 | Shenzhen International Exhibition Center H6-G06

主办单位 上海啡跃文化传媒有限公司 承办单位 深圳国际手工冰淇淋、烘焙及咖啡展览会

Organizers Shanghai CTI Media Co. Ltd

Co-Organizers Southern China's International Expo dedicated to the production of Gelato, Bakery & Coffee

### 2023.5.10

- 09:00-12:30 2023 CTI咖啡拉花大赛DAY1-试机分组赛  
2023 CTI LATTE ART DUEL DAY1- Trial Group Competition
- 13:30-15:00 2023 CTI咖啡拉花大赛DAY1-小组PK赛  
2023 CTI LATTE ART DUEL DAY1- Group PK Competition
- 15:00-18:00 2023 CTI咖啡拉花大赛DAY1-导师训练营  
2023 CTI LATTE ART DUEL DAY1- Mentor Training Camp

### 2023.5.11

- 09:00-12:00 2023 CTI咖啡拉花大赛DAY2-小组淘汰赛  
2023 CTI LATTE ART DUEL DAY2- Group Elimination Tournament
- 13:00-14:30 2023 CTI咖啡拉花大赛DAY2-战队对抗赛  
2023 CTI LATTE ART DUEL DAY2- Team Match
- 14:00-17:00 2023 CTI咖啡拉花大赛DAY2-FINAL决赛  
2023 CTI LATTE ART DUEL DAY2- FINAL

### 大赛赞助鸣谢 Sponsors Acknowledgement

朝日  
唯品

EVERSYS

Cameo

MQ COFFEE  
明谦

LOVERAMICS

HARIO

WPM  
WELHOME PRO



THERMOS.

SIGEP  
CHINA

coffee t&i

### 大赛赞助鸣谢 Sponsors Acknowledgement



赵崇泽



廖建航



林基创 Terry Lam



骆贤

2023  
5.12

# CTI 趣味冲煮赛

## 2023 CTI BREWING FOR FUN

地点:深圳国际会展中心 H6-G06 | Shenzhen International Exhibition Center H6-G06

主办单位 上海啡跃文化传媒有限公司 承办单位 深圳国际手工冰淇淋、烘焙及咖啡展览会

Organizers Shanghai CTI Media Co. Ltd

Co-Organizers Southern China's International Expo dedicated to the production of Gelato, Bakery & Coffee

### 2023.5.12

- 09:00-11:00 2023 CTI 趣味冲煮赛-晋级赛  
2023 CTI BREWING FOR FUN- Promotion Competition
- 11:00-12:00 2023 CTI 趣味冲煮赛-复活赛  
2023 CTI BREWING FOR FUN- Repechage
- 13:00-14:00 2023 CTI 趣味冲煮赛-指定赛  
2023 CTI BREWING FOR FUN- Designated competition
- 14:00-15:00 2023 CTI 趣味冲煮赛-决赛  
2023 CTI BREWING FOR FUN- FINAL

### 大赛赞助鸣谢 Sponsors Acknowledgement

MQ COFFEE  
明谦

HARIO

LOVERAMICS

WPM  
WELHOME PRO

THERMOS.

STOKE™



SIGEP  
CHINA

### 大赛赞助鸣谢 Sponsors Acknowledgement



潘娟



张嘉蔚 Sammul



麦雯蔚 Kiwi