

钦成实业造访安多集团 走进“藏王之乡”

■本报记者 何沙洲

11月1日,钦成实业集团副总经理、钦成文化旅游管理公司首席执行官苗迪柯带着助理何源,从成都飞抵甘南州夏河机场,踏上蓝天白云下的安多牧场,在提前一天到来的四川乔恩天赐藏享贸易有限公司董事长乔琼、总经理罗成,副总经理宁波接机陪同下,前往甘肃安多集团旗下的夏河安多畜牧产业园,开始与当地企业、政府共同探索雪域高原藏区扶贫致富新形式的考察之行。

夏河机场周边是广阔的草原,这是甘、青、川、藏安多牧场核心草原之一;水草丰美的安多牧场是牦牛、藏羊的栖息地,被誉为“亚洲最美草原”和“黄金牧场”,是全国五大牧区之一,是世界牦牛的核心产区之一。在草原驱车经过夏河县城,从规模宏大气势雄伟的拉卜楞寺经过,这是藏传佛教格鲁派六大宗主寺之一,设有六大学院,有“世界藏学府”之称,长期以来也是安多藏区的宗教、文化中心。

苗迪柯一行在夏河安多畜牧产业园门口受到安多集团董事长、总经理王志荣,副总经理马雪莲献哈达、敬青稞酒的热情欢迎。在安多集团的假日酒店午宴上品尝了原汁原味的安多牧场牦牛、藏羊肉后,苗迪柯一行参观了安多清真绿色食品生产公司,从大草原运来的牦牛、加西藏羊,严格按照清真方式屠宰,然后使用美国、德国等目前世界上最先进的生产工艺设备,将牦牛、藏羊分级加工成120多种产品,销往兰州、西安、西宁、银川、呼和浩特、北京、哈尔滨、大连、上海、天津、南京、杭州、深圳、广州、成都等地的中高端市场。

在参观了生产车间、安多牧场牦牛、藏羊肉生鲜、休闲产品展示中心、企业文化中心、电子商务中心后,苗迪柯一行在安多畜牧园办公楼十楼会议室同夏河县委常委、副县长胡冠军,副县长张启智,夏河县发改局、扶贫办、经信局、投资与合作交流局、旅发委、文广局、农牧林业局负责人和安多集团高层管理人员举行了“对接资源、合作共赢”对接会,会议介绍了夏河县县情及重点建设项目,安多集团产业发展及招商引资项目,安多牦牛小镇规划建议书,中国唐卡艺术中心和中国牦牛食品第一街



建设思路,以及牦牛、藏羊肉品特性和“安多牧场”牦牛、藏羊肉产品生产加工工艺、品牌营销情况。钦成介绍了公司发展情况、企业价值、在四川甘孜等藏区投资文旅项目以产业扶贫和实施情况,以及通过钦成打造的“西岭云藏”品牌,帮助藏区特色产业的转型升级,还有在稻城亚丁建设的特色小镇以及近期在成都筹备建设的特色小镇思路等等。

授人以鱼不如授人以渔,目前钦成公司在藏区从文旅产业入手,希望通过藏区特色产品的价值重塑,打造当地特色的城市名片,带动整个地区的可持续的经济增长。苗迪柯说,藏区风景的差别性并不大,未来的竞争一定是审美的解读、文化的解读,城市名片与产业发展是紧密相连的。他表示,钦成公司在特色小镇建设上,有强大的技术支撑和营运团队,可与当地政府开展多方面的合作。

“中国牦牛食品第一街是一个内容丰富的民族特色项目。”王志荣希望安多能与钦成合作取长补短,共同赢得未来。他说,安多牧场的牦牛、藏羊具备大自然的属性、原生态的属性,是任何圈养牛羊都无法比拟的。多年来,安多人秉承“诚实守信,健康到永远”的经营理念,努力在做的就是要让安多牧场真正的天赐美食“为国民的健康幸福给力,努力让国人健康起来”,从牧场到餐桌,始终确保安多牧场产品的健康与原生态品质。

苗迪柯赞同在安多牧场生长的牦牛是没有经过任何基因改良的优质有机肉、口感非常好。正是基于对这种高档优质肉品的信心,

安多集团正在打造中国青藏高原有机生态清真肉品加工供应基地,钦成也希望安多成为有机肉源供应伙伴。对接会的压轴戏就是苗迪柯和王志荣分别代表公司战略合作签约。王志荣认为双方在产品开发、品牌推广和文旅资源对接上都有合作前景。

胡冠军和张启智都表示,这个对接会是难得的机会,钦成和苗总带来了先进的理念;夏河有很多资源,双方可以多对接,相关部门要去了解钦成的投资理念和合作;这个对接会看到了企业和政府合作的基础和前景。

11月2日,苗迪柯、何源、乔琼、罗成一行在前往“藏王之乡”卓尼县路上,参观考察了当地种植纯天然生长的藜麦,这是一种营养价值非常高的食品,四川乔恩天赐藏享甘南公司正在尝试将其产业化,并希望通过钦成打造的“西岭云藏”品牌平台走进国内城市餐桌。

11月3日上午,卓尼县委书记、常务副县长马彪顺,县委副书记、宣传部部长马淑芳,副县长郭旭龙,库学忠召集发改局、扶贫办、经信局、旅游局、农牧局、招商局、林业局负责人,和苗迪柯、何源、乔琼、罗成一行举行项目介绍和座谈会。在听取了卓尼国家AAAA级旅游景区大峪沟的系列建设项目、藏王故里项目、洮砚文化非遗传承传习基地项目、禅定寺民俗文化及旅游商品一条街等项目介绍,苗迪柯说,这个时代不是产品好,就有人买的,比如现在消费者关注一个风景点名称,能关注两分钟就不得了,要挖掘出文化价值点去吸引他,为他主动导引。消费者愿意去关注

这个风景点,是这里有能留在他脑海里的精神服务、文化服务,是这里的一缕阳光、一个村寨的故事,或是一个老大爷的情感故事。“提高公共服务和城市营销是匹配的。”苗迪柯举例说,云南文山普者黑景区成为了《爸爸在那里》《三生三世十里桃花》拍摄地后,随着影剧播放,景区土地价暴涨,另外有多少相关资源升值也可想而知。

马彪顺、马淑芳、郭旭龙、库学忠分别与苗迪柯详细探讨了目前卓尼县的发展思路以及可能和钦成合作的项目。卓尼县最大的优势是资源丰富,但资源优势还没有较好的转化为经济价值,因此,近些年卓尼的招商引资项目从资源开发为主走向多元化,旅游开发、文化产业、农牧业产业开发、畜产品加工开发、中藏药材加工、山野珍品加工、新能源、基础设施建设等特色和优势项目已逐渐显现,吸引了更多投资者的眼光。

卓尼县名特产有洮砚、羊肚菌、蕨麻、蕨菜等。苗迪柯对洮砚很有兴趣。卓尼县是“洮砚之乡”,远销日本、东南亚等地。洮砚与广东端砚、安徽歙砚齐名,其石料具有结构细密、滋润滑腻、硬度适中、色泽典雅的特点。2008年,洮砚制作工艺即被列入国务院公布的第一批国家级非物质文化遗产名录。

苗迪柯表示,钦成可以和卓尼县合作进一步做好洮砚工艺文化的传承和发扬,致力于藏文化精粹的传承和外延,创造出独特的新藏文创产品的生活体验,促进洮砚产业发展,带动“洮砚之乡”文化交流与生态旅游。

阳宸记·肉蟹煲 推崇创新 打造现代餐饮品牌

■嵇欢茗

南北朝的著名文人毕卓曾如此描述他的人生理想:“得酒满载百斛船,四时甘味置两头,右手持蟹螯,左手持酒杯,拍浮酒船中,便足了一生矣!”人生有酒有蟹,还有什么可求呢?可见淡水蟹在当时已经走上餐桌并成为美味。

曾取得国家级优秀二级烹饪师技术等级证书资质的张平,对螃蟹也爱不释手,更一发不可收的踏入了餐饮行业,经过精心研究和深度挖掘创造了自己的独特风味,创立“阳宸记”餐饮品牌推广博大精深和源远流长的中国美食。

美食每刻牵动你的胃!阳宸记的招牌肉蟹煲,选用肥美肉厚的螃蟹,运用独特的秘方精心烹饪,俘虏无数吃货的心!不仅有蟹煲,阳宸记更推崇创新,明虾堡、仔排堡、猪手堡、中翅堡、牛蛙堡等供吃货们选择,让人回味无穷,流连忘返。

“民以食为天,食以安为先”,现代人群对事物的追求,不再是单纯的吃饱,而是追求吃好、健康、安全、生态成为了另一种标杆。随着回归自然食品的兴起,阳宸记一直坚持用最好、最安全的食品原材料,最新鲜的食材,哪怕因成本过高而影响盈利都不曾背弃。

阳宸记·肉蟹煲在新一轮发展中,将以“小店铺、大连锁”的商业发展格局,不断通过产品创新、管理创新等发展模式,形成“立足于台州,着手于全国”的发展战略梯度,继续秉承“利益共享、风险共担、铸造品牌、持续支援”的经营理念,坚持把产品的质量和美誉度放在首位,致力于打造现代餐饮领跑者的中国餐饮第一品牌!



无人面馆等新业态

不会简单叫停

上海将通过大数据包括集中差评线索等甄别监管“网红”餐饮

■裘颖琼

一笼小确幸、无人面馆……一些餐饮成了“网红”后,屡屡遇到食品安全、证照不合规等问题,往往由“红”转“黑”。面对上海越来越多的食品新业态,创新与监管之间如何“调和”?上海市食药监局局长杨劲松日前表示,对无人面馆等这种新业态,上海不会简单叫停。

新业态守住安全底线

“无人面馆、无人榨汁机等作为一种新的现代餐饮模式和形态,受到广大市民欢迎,是一种市场需求。”杨劲松表示,对食品企业的创新、发展,要支持、要鼓励。但是,在支持企业创新的同时,我们也强调必须守住食品安全的底线,不断加强对食品新业态监管模式的探索,帮助企业更好地适应市场。近日,上海食品监管部门已会同相关行业协会和技术机构,正在编制《自动售卖即食食品生产经营卫生规范》,将指导这一新业态的发展,让上海市场的食品供应越来越丰富。

针对“网红”餐饮,上海还将通过大数据分析甄别并重点监管。

具体来说,就是通过对食品监管部门的信息系统和网络订餐平台记录的餐饮单位食品安全相关大数据的分析,对短期内大量开店、可能存在超负荷经营行为的餐饮单位,加强针对性监管。

负面评论成监管线索

如今,越来越多的人喜欢网络订餐,对此有没有针对性的监管举措?上海市副市长许昆林表示,上海采取线上线下共治,对线下无证餐饮进行处理,对线上要求平台严格管理。

今年以来,上海已抽样检验入网餐饮单位制作的外卖食品1800余件,合格率89.5%;在线商户许可证资质的合规率同样不到90%,有一成以上证照存在问题。对于目前发展迅猛的网络订餐,上海近年来已实现政府监管数据与网络订餐平台的实时对接和数据共享。平台根据食品安全负面评论关键词,包括非食用物质、违禁食品、环境卫生、食物中毒等4大类30余项,主动搜索消费者网上评论数据并及时提供给监管部门;对于存在较多食品安全负面评论的餐饮单位,监管部门将强化针对性监督检查并查处违法行为;平台则对违法餐饮单位采取调整搜索排名、停止提供服务等措施。同时,委托第三方机构定期开展网络订餐平台违法经营活动监测,将网络订餐平台上集中出现的差评作为线索,通过12331下辖区市场监管局加强检查。

在送餐环节,要求企业加强对送餐员队伍的职业素质、道德和相应的工作规范的培训教育。此外,对送餐环节的工艺进行改进,如餐盒密封。一旦在送餐过程中出现恶意行为,将根据现有法规条文进行严格查处。

钟杰莅临金喜来交流和合作 进一步丰富酒体风格和口味

■郑川 罗雨欣 本报记者 何沙洲

11月2日,源坤创始人——我国著名白酒专家、中国酒业风云人物、国家酒检中心主任钟杰莅临宜宾金喜来酒业有限公司,就金喜来酒业的酒体设计及生产管理、营销策划、检测方法等进行沟通交流。双方希望通过开展多方面的合作,进一步丰富酒体风格和口味,提升整体营销水平。

宜宾丝丽雅集团股份有限公司总裁、金喜来酒业董事长邓传东、总经理张仁友对钟杰先生的到来表示热烈欢迎,并就金喜来的发展历程及发展方向做了详细介绍。邓传东说,在新时代下,金喜来确定为集团公司重点打造的板块,需要学习借鉴优秀企业先进经验,要着力提升白酒品质,全力推进市场营销,重视技术和产品研发,在健康饮酒浪潮中大显身手,希望和源坤在技术、人才、营销、策划等方面开展全方位的合作。

被誉为“中国白酒品鉴知识普及推广第一人”的钟杰,组建的源坤团队以美好滋味的传播者定位,一直以来以品鉴为重,已成为白酒评价体系的新锐酒评团队。在与金喜来酒业公司的交流会上,针对金喜来的现状,钟杰重点对酒体设计、生产技术、窖池管理等方面发表了专业的见解:一是在酒体设计上,要改变以往“用勾调师个人或团队的滋味喜好代替大众喜好”的技术思路;二是深入市场,了解消费者对白酒的意见和建议,要形成专业的营销队伍,



强化宣传引导;三是让更多消费者了解“金喜来”、“仙临水巷子”系列酒白酒的品质内涵,让消费者真切感受到实实在在的白酒文化滋养;四是对于金喜来酒业窖池的管理及评估要抓住根本,科学认定窖池年代及指标。

在前期与钟杰交流的基础上,11月6日,金喜来酒业公司与源坤教育科技公司就合作内容及服务项目等又进行了充分的沟通交流与深入洽谈。

会上,张仁友总经理在听取源坤教育科技公司负责人对服务内容及项目的介绍后,指出酒的品质是金喜来发展的支撑和灵魂,作为丝丽雅集团目前重点打造的又一产业,金喜来也将牢牢把握这一发展根基。

对此,双方表示将通过开展多方面的合作,进一步丰富“金喜来”、“仙临水巷子”酒体风格和口味,提升整体营销水平,促进金喜来酒业有限公司做大做强。

“好好吃”闪耀品牌农业国际研讨会



本报讯(沙沙)2017年11月3日-5日,“2017品牌农业发展国际研讨会”在成都市蒲江县举行。四川好好吃食品有限公司作为农业产业化重点龙头企业受邀参加了此次会议,旗下知名品牌“好好吃”系列自热米饭



在此次研讨会上亮相并大放异彩。

据了解,此次会议的主题是“伙伴的力量:打造便利化合作平台”,旨在积极推进农业品牌发展,大力发展现代农业,在“一带一路”背景下构建国际农业产业合作构架和协

作平台,推进国际农业合作,进一步提升农业品牌合作成效,强化相关农业国际合作机制,推进国际农业产业对接,实现品牌农业可持续发展。

会议期间,联合国粮农组织、世贸组织等9个国际组织、近30个国家的农业行业协会、国家部委、地方政府部门官员、专家,以及来自世界各地农业企业的代表等400余人应邀参加会议,针对如何构建国际经济合作平台、促进国际农业品牌合作等议题开展交流探讨。

起步蒲江,逐步走向世界的“好好吃”食品公司,其生产的自热米饭不仅辐射整个西南地区,还出口美国、澳大利亚和新西兰等国,在本次品牌农业发展国际研讨会上再次受到参会中外来宾们的关注与追捧。

成都—北美美食文创产业融合发展高峰论坛10日举行

11月10日,成都—北美美食文创产业融合发展高峰论坛在成都世纪城新国际会展中心举行。来自餐饮、文化创意、会展旅游、艺术等方面的企业及机构代表共计200余名嘉宾出席了论坛。

活动现场举行了成都—加拿大—美国—马来西亚美食文创及人才交流合作签约仪式。成都美食文化交流与创新中心、加拿大四川文化交流中心、北美致公协会、四川友好国际交流中心签订了美食文创及人才交流战略合作协议,四方将加大在美食文创及人才交



友好往来。

主题演讲环节,嘉宾就“美食旅游文创,谱写中加旅游年序曲”“川菜数字化全球推广平台”等话题展开分享。国内外嘉宾还围绕“中加文创合作与青年外交”主题展开深入对话。

此外,“定格流光”加拿大—中国西南摄影图片征集大赛启动仪式、2016—2017年度成都餐饮行业蓝皮书提纲发布、第四届成都创意设计周美食文创奖项颁奖授牌仪式等多项活动同期举行。(刘晴 摄影报道)

友往来。

主题演讲环节,嘉宾就“美食旅游文创,谱写中加旅游年序曲”“川菜数字化全球推广平台”等话题展开分享。国内外嘉宾还围绕“中加文创合作与青年外交”主题展开深入对话。

此外,“定格流光”加拿大—中国西南摄影图片征集大赛启动仪式、2016—2017年度成都餐饮行业蓝皮书提纲发布、第四届成都创意设计周美食文创奖项颁奖授牌仪式等多项活动同期举行。(刘晴 摄影报道)