

做中国企业的思想者

企业家日报

中国品牌

ENTREPRENEURS' DAILY

Chinese brand weekly

周刊

东裕·汉中仙毫协办

今日 4 版 第094期 总第10728期 企业家日报社出版 值班副总编辑:肖方林 主编:赵敏 责编:周君 版式:黄健 全年定价:450元 零售价:2.00元

2023年4月16日 星期日 癸卯年 闰二月二十六

一周观察 | Observation

精致餐饮 如何引领新“食”尚

■ 刘敏

作为引领餐饮新“食”尚的创新模式之一，精致餐饮是推动生活消费向高品质升级的载体。为实现精致餐饮更好发展，要加强政策引导，充分融入地域文化，传承创新餐饮文化，积极推动精致餐饮“下沉”，提高精致餐饮供给水平，发挥引流作用。

当前，不少餐饮企业不断求新谋变，加快业态调整步伐，打造消费新体验，提升餐饮消费品质，这对经济发展起到了一定促进作用，也进一步增进了民生福祉，提高了人民生活质量。此前发布的《扩大内需战略规划纲要（2022—2035年）》指出，要更好满足中高端消费品消费需求，“充分衔接国内消费需求，增加中高端消费品国内供应”。而作为引领餐饮新“食”尚的创新模式之一，精致餐饮是推动生活消费向高品质升级的载体，其消费客流整体复苏较快，既带来了品质消费的流量，又体现了品质消费的风向。

需要强调的是，精致餐饮有异于奢侈餐饮和豪华餐饮，究其特征，主要与多个因素有关。精致餐饮强调食材特性、制作技艺的原创性和菜品的精细和雅致程度，饱含着对食物的深层次认知与感悟。其注重传承与创新，体现了深厚的餐饮文化积淀和创造性转化、创新性发展。另外，精致餐饮与商圈、街区等现代消费功能空间相结合，在丰富餐饮产品和拉伸产业链条的同时，更加注重场景实现，有益于助力打造新消费地标及品牌。有关机构发布的数据显示，“2023黑珍珠餐厅指南”共有304家餐厅上榜，其中，新上榜餐厅数量达65家，创历年最高。

精致餐饮之所以受到关注，外因同样不容忽视。从经济社会发展环境等外部因素看，自2020年春节以来，居民消费需求长期未能得到有效释放，考虑到其累积效应，与大众消费密切相关的餐饮消费已经抢占了复苏的先机。同时，当前我国经济增长动力加速转换，消费迭代更新比以往更为迅速，新型消费和品质消费进入能量积累期、蓄势期。此外，快速反弹的餐饮消费需求将对新业态新模式的培育发展、产品和服务的提质升级、就餐环境和氛围的优化完善等均提出了新要求，这也意味着应时化、品质化、创意化的精致餐饮消费特征或将逐步呈现。

但是，这种餐饮模式的发展与创新也面临一些突出问题。这类餐饮模式主要集中分布在一线和新一线城市，跨区域可及性不强，下沉趋势不甚明显。在各类榜单的驱动下，精致餐饮普遍存在预订难的问题，存在价格偏高的现象，且多为消费补贴机制的断点盲点。此外，综合考虑可运输程度和实时体验感，叠加部分商家认为食客充足，不愿提供线上服务，精致餐饮线上化面临诸多障碍。总体来看，精致餐饮还具有较长的培育期，也预示其有较大的发展空间，更是未来餐饮业提质升级更好拉动品质消费的重要力量。

为实现精致餐饮更好发展，提升大众品质消费水平，要加强政策引导，充分融入地域文化，传承创新餐饮文化，积极推动精致餐饮“下沉”，鼓励精致餐饮进商圈、进街区，拓展精致餐饮覆盖范围，提高精致餐饮供给水平，发挥引流作用。还应擅用价格调节机制，鼓励有条件的地区把促进精致餐饮消费与惠民消费政策叠加，以在OTA平台发放电子消费券为主要方式，探索直补、配补、折扣补等消费券双向补贴办法，提高精致餐饮补贴的精细化水平。推动制定精致餐饮系列标准，推动理念创新、模式创新、工艺创新和品牌发展，结合品质消费升级趋势特征，逐步提高精致餐饮线上化配置能力。还要不断完善精致餐饮消费环境和品质监测评价机制，健全守信激励和失信惩戒机制，强化消费者权益保护。



**千年福祿寿
万家海味行**

製造單位: 貴州仁懷市王民乾菜有限公司
出品單位: 貴州仁懷市乾菜食品有限公司
服務熱線: 18586361133 (沈先生)
13608529997 (陳先生)



新闻热线: 028-87319500
投稿邮箱: cjb490@sina.com



广东新会 一块“皮”何以历久弥香



■ 冯昭

2022年底，新会陈皮问鼎2022中国区域农业产业品牌影响力指数榜首；2023年初，又借电视剧《狂飙》火了一把。

数百年来，新会陈皮历久弥香，已成为岭南的一个文化符号，为主产地广东省江门市新会区赢得“陈皮之乡”的美誉；新时代以来，新会不断挖掘陈皮文化内涵，解决产业发展中的难点痛点，撬起上百亿元产业链，让“一块皮”做成了“大产业”。

这个具有数百年历史的地理标志产品，是如何持续焕发旺盛生命力的？

新会葵商与柑皮生意

作为“广东三宝”之首，陈皮有理气健脾、燥湿化痰的作用，多用于脱腹胀满，食少吐泻，咳嗽痰多。

新会制作陈皮的历史，可以追溯到七百年前。《本草纲目》中有“（橘皮）今天下多以广中来者为胜”的记载，广中就是今天的新会；梁启超则明确提出，新会商人在明代就开始利用销售葵扇的方便，将陈皮销往省外。

清代乾隆、嘉庆年间，新会葵商在重庆、成都等地开设了德隆、悦隆等九家“隆”字商

号，主要经营葵扇，同时大量经销新会陈皮。

民国元年（1912年）前后，新会有专营陈皮的商号30间、兼营葵扇的商号五六间，一些经几代人传承的大户还在上海等地开设了批发店，其中，尤以乾隆年间开业的刘怡记较为著名。当时，新会陈皮主要运往上海、重庆、广州，再转销到全国各地。

抗日战争爆发前，新会年产陈皮约700吨，但并未满足全国各地需求。新会陈皮由商号向小贩收购后再进行分销、批发和零售，小贩则在冬至前携带片糖，按质论价换购柑皮，叫“柑皮换糖”。

抗战胜利后，小贩主要携带花生油换柑皮，叫“柑皮换油”。

道地陈皮的七个条件

民间有“一两陈皮一两金，百年陈皮胜黄金”的说法，其中，新会柑果皮制成的陈皮最为道地。

新会农艺师、新会区农业农村局二级主任科员潘华金介绍，道地的新会陈皮应该符合七个条件：新会种（zhōng）、新会种（zhōng）、新会陈、新会工、新会气、新会场、新会风。

新会种（zhōng），指本地原产的茶枝柑；新会种（zhòng），指施行新会特色的种植方法在本

地种植；新会陈，指开皮后在新会“自然、活性、健康”陈化三年；新会工，指用新会特有的工艺、技术进行加工储藏；新会气，指在新会特有的气候下陈化出最佳效果；新会场，指新会柑生长的水土和自然环境；新会风，指新会人懂陈皮、爱陈皮、用陈皮已成为文化风俗。

上世纪60年代，新会选育出新会柑“大洞05”等优良单枝。上世纪90年代，新会联合华南农业大学、仲恺农业技术学院、广东省农科院和中国柑橘研究所进行提纯复壮良种，先后成立“南亚热带良种繁育基地”和“广东省水果良种苗木繁育场”，构建起完善的新会柑橘良种无病苗繁育体系，并培育出首株良种无病新会柑苗。

如今，新会人已摸索出春秋栽植、密度管理、土壤与施肥技巧、防旱管理、梯级种植等多种柑橘种植技艺；新会陈皮国家现代农业产业园还认定了83家新会柑高品质档案农场和农产品安全示范点，构建起生态友好和品质优良的种植技术体系。

炮制新会陈皮的技艺流程，以“三年育苗、三年挂果、三批采收、三个品种、三瓣开皮、三年晒皮、三级分皮、三年陈化、长久贮存”最具地方特色。2021年，新会陈皮炮制技艺被选入国家级非物质文化遗产代表性项目

名录扩展项目名录。

建设全链条溯源体系

随着品牌越擦越亮，仿冒产品也层出不穷。为维护品牌形象，当地政府和企业开始形成合力，致力于全链条溯源体系建设，为生产流通全过程打造“安全屏障”。

2022年10月，纳含全区9377户柑树种植户和2092家新会陈皮经营者，覆盖种植、生产、仓储、流通全过程的新会陈皮数字化溯源管理系统正式上线，通过“一图、一库、一网、两微、一平台”精准采集生产经营主体数据信息，实现道地生产数据化、溯源监管智慧化、品牌保护系统化。

为了让消费者买得放心，经营企业也各出奇招。

集陈皮交易、休闲养生、生态文化体验于一体的新会陈皮村，率先制订了细致的产品质量、加工及仓储标准。在标准仓储间，每一个标准仓储箱均贴有一张电子溯源系统支撑的“身份证”，扫描二维码即可查询产品信息、追溯产品来源。

拥有115年历史的新宝堂，实现了产品溯源“从田间到客户”的全覆盖；选种种植与收购环节，与能提供自产自销证明的合作社和农户合作，并严格把控质量；仓储陈化环节，将仓库的每一单元均设有一张物料标识卡，用于标识产区、种植户、数量、采收和进仓时间；制成礼盒、礼箱后，消费者可通过附在包装上的二维码查看产区、采摘时间、进仓时间、陈化年份等信息。

《狂飙》带来新机遇

2023年伊始，新会陈皮随电视剧《狂飙》又火了一把。

与广告植入不同，剧情浓郁的地域文化使之更具感染力。在剧中，高启强三次提到陈皮、三次人物形象转变，引发了网友热议。例如，高启强对弟弟的一句劝解：“少喝点儿酒，（多喝点儿）老陈皮对嗓子好”，就勾起无数观众对这款陈皮茶尝鲜的心，圈粉无数。

[下转 P4]



大湾区首个量产基地，探访戴森珠海生产线

■ 张嘉琨

生产线上，穿着白色工服的生产人员埋头于手中的配件，他们的工作被细化成安装垫圈或贴标签等细小的环节。接过上一个人员递来的配件，加上自己的组装后，再递给下一个；工序与工序之间的机械臂交替拿起吸头，安放在不同的测试位，一旁的电脑屏幕会自动显示出相关数值。

这是英国家电品牌戴森（Dyson）位于珠海的生产基地，车间根据不同部位配件划分为几条生产线，干吸吸头是一条线，洗地滚筒配件的组装又是另外的生产线。经过三百多道生产工序和几十道生产测试，从车间的这头到另一头，一台洗地吸尘器完成了从零散部件到包装入盒的转变。

其中，Nautik™ 洗地滚筒配件的马达组装完毕后，还需要进行老化测试、转速测试和模拟运行。这是可以“清洗地面”的吸尘器，珠海工厂也是戴森在大湾区首个实现量产的生产制造基地。

家电生产这件事对珠海来说，一点也不陌生。除了本土头部企业格力，此前珠海已经



吸引了飞利浦、三美电机、松下集团、ACA北美电器在当地设立生产基地或技术中心。

作为“4+3”七大产业之一，智能家电一直是珠海先进制造的重要支撑。而戴森将国内四个生产基地之一落子珠海，某种程度上也是对其智能制造的认可。

2021年9月，戴森开始逐步发展在珠海的生产制造基地，开启在当地的吸尘器本地化生产。第一批中国制造的无绳真空吸尘器已于同年11月下线。

戴森以高占比的研发投入和高昂的价格闻名。除了珠海，戴森在长三角拥有另外三个合作生产基地。

事实上，近几年不少外资工厂纷纷撤出

中国工厂，转移至东南亚。珠海的JDI工厂、佳能工厂也在2016年和2021年关闭。

“反其道而行之”的戴森或许有意将珠海当作撬起中国市场的支点。戴森相关负责人告诉记者，中国是戴森最大的市场之一，自2021年起，戴森开始逐步发展位于大湾区的生产制造基地和物流生态链，以满足本土供应链支持。

“粤港澳大湾区正是中国制造业门类最全、产业链最丰富、市场化最活跃的城市群，也是国内国际双循环的交汇点，其中作为‘湾区极点’的珠海有着举足轻重的地位。”该负责人表示。

目前，戴森位于珠海的生产制造基地负责生产地板清洁品类和环境护理品类产品，“推动中国业务发展的同时，制造基地也将利用珠海在综合物流运输体系中的枢纽地位和沿海港口优势，辐射欧洲、美洲、中东、亚太、非洲等地区。”

对于珠海而言，代工厂的A面是加工生产，B面则是站在巨人肩膀上的创新。

在今年的政府工作报告中，珠海提出在2-3年内实现“规上工业企业倍增、百亿工业企业倍增”，进入工业总产值“万亿俱乐部”。



東 | 漢中心仙毫
CHINESE GREEN TEA

『东裕汉中仙毫』获第31届巴拿马国际博览会金奖

陕西东裕生物科技股份有限公司
招商热线：029-87809659



广告



双汇熟食
SHUANGHUI DELI





三重卤·更入味

广告