

企业家日报

中国品牌

Chinese brand weekly 周刊 东裕·汉中仙毫协办

ENTREPRENEURS' DAILY

今日 4 版 第154期 总第10464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

2022年6月26日 星期日 壬寅年 五月二十八

一周观察 | Observation

警惕 似是而非的品牌

余颖

想买“安耐晒”防晒霜,不能去“安耐晒防晒霜官网”,要搜“安耐晒官方旗舰店”;喜欢日本品牌“无印良品”的冷淡风,在“无印良品旗舰店”可找不到心中的那个它,得搜“无印良品 MUJI 官方旗舰店”;更夸张的是,在美妆品牌“CT 官方旗舰店”,卖的好像是这个英国品牌经典的眼影盘,可经营者来自广州,商品也并非真正的 Charlotte Tilbury 品牌……电商平台上的这种情况并不少见,有网友整理出长长一串假旗舰店名单。既然“庙”是假的,那么“庙里的和尚”是真是假就更不好说了。《西游记》中连有火眼金睛的孙悟空都曾在全套高仿的小雷音寺上过当,普通消费者肉眼凡胎,又如何能分辨得出来?

难道没人管吗?询问了几家平台才知道,这些旗舰店延续至今,并不是平台不想管,而是经营者大都持有商标注册证,其中绝大多数是外国品牌的中文译名或常用简称被其他企业抢先注册了。严格来说,店里卖的不一定是假货,而是自有品牌产品。只不过,这些自有品牌往往与知名品牌高度“相似”。这就造成两难境地:购买时,消费者仿佛遇到容易容错的东施,难辨真假;维权时,又碰到有护身符的李鬼,除了要求退款,好像也没什么办法。

看似合法的未必真合法。我国商标法保障在先使用权,但是仅在其他国家和地区使用的,不属于在先使用。这也是国际惯例,除了马德里商标这种国际商标注册形式之外,商标专用权大都具有地域性。所以,企业在中国申请注册国外品牌空白的中文名称,如果品牌方没有提出异议,通常会获准注册。

但是,即便法律允许注册商标,也不代表允许仿冒他人显著特征。我国反不正当竞争法明确规定,禁止擅自使用与他人有一定影响的商品名称、包装、装潢等相同或近似的标识,也就是俗称的“傍名牌”或“碰瓷”。

所以,假旗舰店提示了两个真问题。首先,不管是中国品牌还是外国品牌,都要树立起知识产权保护意识,做到兵马未动商标先行。这一点上,一些中国企业出海时吃过不少亏,显然,部分海外品牌进入中国等海外市场时也没有做好准备。正牌商家被迫改名、加后缀,都是为知识产权意识薄弱交的学费,其他企业应当引以为戒。

其次,反不正当竞争的工作还应做得再扎实一些。尤其平台应承担起主体责任,强化审核监督。对于公众常识里易造成混淆的近似品牌,建议予以特殊提示。在经营中,对于消费者投诉比较集中的“碰瓷”品牌,应有限流、下架等措施。最重要的是,平台不能隐匿差评,应履行法定义务放开真实评价,严厉打击好评返现、刷单等行为,帮助消费者辨别。近期,国家市场监督管理总局启动了“百家电商平台点亮”行动,要求平台内经营者在主页面显著位置持续公示营业执照信息及有关的行政许可、注册备案、检验检测等信息。

经过多年营销,“官方旗舰店”这几个字深受消费者信任。要消费者练就孙悟空一般的火眼金睛、自行分辨旗舰店真假未免太苛刻,如果非要学,那倒是可以学学孙悟空那股不服输的劲头,如果误入假店、买到了假货不要自认倒霉,就应该理直气壮地找商家维权,并积极向平台投诉,跟平台和监管部门一起戳破假旗舰店的易容术。

贵州习酒 习酒·大师与时间的杰作 高品质酒领先

双汇熟食 SHUANGHUI DELI 三鲜卤·更入味

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

中国企业家网 二维码

“世界美食之都” 如何塑造“顺德制造”特色预制菜品牌?



欧阳志强

近年来,满足快节奏生活需求的预制菜走红,被称为餐饮行业竞争的“新赛道”,成为撬动消费的新蓝海。据预测,未来几年我国预制菜产业将迎来爆发式增长,成为“下一个万亿餐饮市场”。

作为“世界美食之都”“中国厨师之乡”,佛山市顺德区在品牌打造、人才培养、产业集群等方面具有不可替代的优势,其2021年预制菜产量约11万吨,产值约60亿元,拥有60家规模以上预制菜企业。顺德区区委区政府高度重视预制菜产业的发展,在2022年把“探索推进预制菜产业发展”列入政府工作报告,作为政府重点工作推进。致力于塑造“顺德制造”特色预制菜品牌,擦亮“世界美食之都”金字招牌,为全省乃至全国预制菜产业高质量发展提供“顺德经验”和“顺德样板”。

顺德预制菜发展有天然优势 为全省唯一的“世界美食之都”

众所周知,顺德是“岭南粤菜之源”“中国美食之乡”,2014年被联合国教科文组织评为“世界美食之都”,为全省唯一一获得该称号城市,全国五个获评城市之一。

顺德拥有深厚的美食文化。截至2022年5月,顺德区共有非物质文化遗产代表性项目59项,与美食相关的非遗项目达23项,凸显了顺德“世界美食之都”的地域特色。

另外,顺德是央媒、省内外媒体的美食节目“打卡地”,央视先后制作《寻味顺德》《舌尖



上的中国》等大型美食纪录片,让顺德美食“刷脸全国”,风靡海外华人社区,引得八方食客蜂拥而至。位于华侨城的顺德美食博物馆是全国唯一美食专题博物馆,集中展示岭南“食文化”历史根脉,还原顺德美食背后的文化传承与时代精神。

顺德是“中国厨师之乡”,顺德人肖良初担任“新中国第一个国宾馆”——锦江饭店行政主厨,先后为一百多个国家的国王、总统、首相、总理等政要主厨或安排菜式。顺德厨师康辉到南海给毛主席当厨师,成为最正宗最名副其实的“御厨”。

除了美食大师外,顺德“全民皆厨”,民间厨神遍布乡野,对美食的深刻理解和执着追求已深深融进顺德人的血液中。可以说,顺德是粤港澳大湾区厨师集聚最高地。

“三产联动” 助推预制菜迅猛发展

顺德在预制菜的一、二、三产均有优质集群企业布局,“三产联动”为预制菜发展奠定了坚实基础。

顺德是中国水产品重要基地之一,乌鳢(生鱼)年产量占全国20%、占全省45.3%,鳊鱼年产量占全国30%、占全省50%,加州鲈年产量占全省32%,鳙鱼年产量占全省70%,为预制菜提供优质的农副产品原料。拥有国家及省市级农业及农产品品牌29个,规模以上农业龙头企业40家,为预制菜发展提供了雄厚的农产资源保障。

在中端生产规模效应初步显现,顺德拥有

包括东龙烤鳗、品珍科技、甘竹罐头、新雨润等上规模预制菜企业近60家。品珍科技公司产品销量暴增,今年预计销售达3亿元,预计2024年将破10亿元大关。甘竹罐头有30多年发展历史,鳊鱼罐头在全国市场占有率为50%。

不少顺德本土的餐饮企业或从业人员都转型投入到预制菜产业中,其中广东懿嘉食品科技有限公司由拥有多年运营餐饮品牌经验的团队创建,专门经营预制菜产业,其研发团队联合全国各地名厨大师,研发出各系列产品达200多种。而水产养殖知名企业广东顺德均健现代农业科技有限公司则从2020年开始正式踏入预制菜领域。

如今,顺德预制菜产品已全面在大润发、卜蜂莲花、华润万家等国内大型连锁超市上架。区内预制菜企业积极与国内知名餐饮集团合作开发系列产品,拓展网络销售渠道,让消费者在疫情期间足不出户即可享受顺德美食,有效拉动餐饮消费,如品珍集团2022年天猫店年货节销售额同比增长2411%,同时进军东南亚,抢占RCEP市场。

另外,预制菜产业是一个全产业链项目,顺德家电、物流、电商等配套产业完备,成为预制菜产业规模化发展的“助推器”。

据统计,顺德厨具行业企业1600多家,产品全国市场占有率达30%以上,其中部分类型产品细分市场占有率达80%以上。

成立预制菜研发机构 协助企业攻关预制菜关键技术

从概念上看,预制菜通常以农、畜、禽、水

产品为原料,配以各种辅料,经多道预加工程序而成,并通过急速冷冻技术的保存和冷链运输方式最大限度地保证产品的新鲜度。依据对原料加工的深浅程度以及食用的方便性,预制菜可分为四类:即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品。

据行业人士介绍,在预制菜产业菜品研发上,要花费大量的时间和精力,至少都要3个月以上,需要不断地测试后才能推向市场,同时它对冷冻保鲜技术、安全的生产工艺等方面要求非常高。顺德企业懿嘉食品为此耗费大量资金建立了无菌化生产车间,6条主生产线和食品质量安全检测中心,从生产源头严格抓起,加工、运输、销售实行“全冷链”控制。

为了推动预制菜的发展,协助企业攻关预制菜关键技术,广东省农业科学院5月16日组建了广东省预制菜产业联合研究院,联合研究院发起单位共54家,其中科研院所和高校11家,企业41家,协会2家。联合研究院设立湛江分院、顺德分院等7个分院。顺德分院是其中一个以区行政单位设立的分院,这充分体现了顺德区在全省预制菜产业中的重要地位和雄厚实力。

在此基础上,顺德区近期专门成立了预制菜产业发展促进中心,其目的之一就是为了加强与广东省预制菜产业联合研究院顺德分院紧密合作,推动预制菜产业与粤菜烹饪技艺、工业加工技术深度融合,助力企业产品推陈出新、营养美味。短短两周时间,顺德区预制菜产业发展促进中心就吸纳了首批18家成员单位加入,其中研究机构2家;顺德美食工业化研究院、顺德职业技术学院;协会6家,企业10家。

顺德区农业农村局局长谭显表示,成立顺德分院和促进中心就是要充分挖掘顺德区预制菜产业优势,协助企业攻关预制菜关键技术,研发特色预制菜产品,制定相关标准,用科技支撑预制菜产业发展;协助政府部门开展预制菜产业调研、发展布局、产业规划、科普宣传,打造集研发、种养、生产、加工、装备、流通、会展等为一体的预制菜全产业链,培育预制菜龙头企业,塑造“顺德制造”特色预制菜品牌,擦亮“世界美食之都”金字招牌,促进顺德区预制菜产业规模和品牌水平居全省前列、国内知名,为全省预制菜产业高质量发展提供“顺德经验”和“顺德样板”。

[下转 P4]

税惠擦亮渝味“老字号” 守护家乡味

刘富健 李静

如何守护并传承家乡的味道?品牌化是不少重庆农产品企业交出的答案。在重庆,通过出政策、搭平台、建体系等系列措施,培育了一大批特色农产品品牌。重庆市税务部门为成长中的品牌开展税收政策辅导、精细化税费服务,充分发挥职能作用,积极推进助力农产品特色品牌打造,服务地方特色产业高质量发展。

在重庆,先卤后烤的卤烤鸭“张鸭子”家喻户晓。“去年以来我们享受了税费优惠共计约130万元。”重庆梁平真本味食品有限公司副总经理贾文仁表示,减免政策大大缓解企业资金压力,让作为重庆名牌农产品的梁平“张鸭子”有了更多的发展底气和信心。政策减负省下的钱,成为了该公司加大产品研发投入的资金。去年以来,该公司购买了恒温烤箱1台、包装机5台,研发了氮气锁鲜常温保存技术,还新增了氮气锁鲜卤烤鸭和卤鸡蛋2款新产品,预计将带来10%的销量增长。

近年来,重庆市税务部门紧紧围绕服务“老字号”企业发展,全面落实税费优惠政策,持续优化税费服务,提供贴心帮扶,建立“老字号”企业台账,创新“直达快享”定向宣传辅导机制,推动政策红利精准落地,助力“老字号”做大做强。

老腊肉是城口的品牌。城口老腊肉的脂肪透明金黄、润泽如琥珀,瘦肉微微泛紫、玫



城口县税务人员为企业负责人讲解新的组合式税费支持政策。 廖欣玥/摄

瑰色泽,切一块品尝,香味纯正浓郁、咸淡适中、滋味鲜美、回味悠长,民间俗称“老口老腊肉,香飘山内外”。其制作工艺被列为重庆市非物质文化遗产。从上世纪80年代到现在,重庆市城口县赵孝春牌城口老腊肉历经40余年,从一个小作坊发展成一个年产值2000多万元的规模化、产业化的公司。

从属于重庆农产品地理标志--城口老腊肉的重庆市城口县赵孝春野生食品开发有限公司负责人赵孝春介绍,仅去年以来,公司就享受了房土两税、小型微利企业所得税优惠、制造业中小微企业缓税、“六税两费”减半等税收优惠政策,累计减免缓税款30余万元。

让公司有资金改造生产车间,提升产品质量。据了解,为确保助力“老字号”企业发展的税费优惠政策落地落细,重庆市税务部门梳理行业税费优惠政策指引,在信息系统内通过税收大数据筛选出企业涉及的税费优惠政策,进行精准推送。

“巴味渝珍”授权农产品品牌、中国柠檬产业领军品牌--重庆汇达柠檬科技有限公司(以

下简称“汇达柠檬”),因为受新冠肺炎疫情影响,国际订单大幅下降,出口业务量下滑50%。税务部门在了解到企业困难后,及时为企业送上税收优惠政策指引,辅导该公司申报享受研发费用加计扣除政策,企业所得税减免600多万元,还办理出口退税30余万元。

“好在税惠在的各项扶持政策及时‘补血’,为我们开拓国内市场提供了资金保障。”汇达柠檬董事长代小平介绍,公司新研发了柠檬酱油汁、柠檬料酒等柠檬调味品系列产品,为进驻全国连锁超市,扩大国内消费市场提供了坚实的产品保障。

重庆税务部门与企业建立帮扶信息沟通联络机制,做到企业有困难,税务及时知、及时帮,让各项税费优惠政策为企业纾困解难。品牌是企业赖以生存的基础,能够提升企业竞争力。重庆市税务局相关负责人表示,将积极拓展与有关部门协作,持续加强税收宣传辅导,不断优化纳税服务举措,更好发挥品牌对于经济转型的助推器和催化剂作用,助力重庆品牌体系建设取得新成效。

東裕茗茶 DONGYU TEA 陕西·心·意

東 | 漢 | 中 | 山 | 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

千年福祿寿 万家海葫芦

酿造单位:贵州省仁怀市王丙乾酒业有限公司 出品单位:贵州省仁怀市狄康春酒业有限公司 服务热线:18586361133 (沈先生) 13608529997(张先生)