

中国十大文化名酒 中国惟一满族传统酿酒工艺(满族全烧锅)

道光廿五

辽宁道光廿五集团满族酿酒有限责任公司

诚招市级以上区域营销专员 网址:WWW.daoguang.com.cn 销售热线:0416-3883835

中国糖酒周刊

经理日报

THE MANAGER'S DAILY

责编:王萍 编辑:唐勤

版式:张彤 校对:阳红

2011年12月5日 星期一

C1

协办:辽宁道光廿五酒业集团 汾酒集团

《酱香型白酒国家标准》正式实施

中国酱香白酒将在五年之后放量增长

从12月1日起,由国家标准化委正式发布的,由贵州省制定的《酱香型白酒国家标准》正式实施。标准明确规定,酱香型白酒不得添加食用酒精及非白酒发酵生产的呈香、呈味、呈色物质,需以高粱、小麦和水等为原料,经传统固态法发酵制成,以保障酱香型白酒质量。

统计数据表明,近5年来,中国酱香酒的平均增速达到了32%,是中国白酒5年平均增速的两倍以上,成为仅次于浓香的第二大香型。由于其市场份额与浓香型白酒有很大差距,引得众多白酒企业纷纷投身酱香市场。

目前,除茅台、郎酒这两个传统酱香名酒外,酱香领域已迎来五粮液、泸州老窖、沱牌、华泽集团、联想集团等诸多市场开拓者。随着各路企业纷纷跟进,传统酱酒企业新品迭出,使得酱香白酒市场产品

线已经趋于饱和、成熟,形成了较完整的酱香产品价格和品牌分布线。

业内人士认为,在白酒竞争日趋白热化的环境下,酱香型白酒前景和空间仍被看好。目前浓香白酒已占到全国白酒市场份额的70%以上,提升的空间已非常小,且难度巨大,而酱香白酒目前市场份额还不足全国市场份额的5%,且生产酱酒的企业相对很少,具有很大的成长空间。未来十年,酱酒市场份额会得到大大提升并成为中国白酒的主流香型之一。

业界专家估计,随着市场期望值的不断攀升,资本的不断介入等因素的助推,酱酒在中国白酒的占比还将快速提升,考虑到酱酒生产周期为3—5年,预计酱酒会在五年之后放量增长,届时酱酒行业将面临真正的竞争。

(酒讯)

2012春季糖酒会将于明年3月下旬举办

11月28日在成都召开的第86届全国糖酒会预备会,标志着2012年春季全国糖酒会推广工作全面启动。

本届糖酒会的举办时间是3月23至26日,仅在成都世纪城新国际会展中心设立唯一展区,没有分会场。展区按葡萄酒及国际烈酒馆、酒类馆、综合馆、食品饮料馆、食品馆、调味品馆、食品机械馆、包装展区八大类别进行专业分馆、分区规划,总规划面积

达13万平方米。其中,主要用于安排进口葡萄酒及国际烈酒的展馆共规划面积2万多平米,折合标准展位1150个,高于今年春交会。现已有法国、澳大利亚、西班牙、比利时、墨西哥、韩国等20多个国家的企业报名参展,反映出目前国际品牌的食品及酒类产品大举进入中国市场的势头。因此,倾力打造国际展将成为本届糖酒会的新亮点。

(庄媛)

“宁夏红”被授予“宁夏标志性品牌”

由宁夏品牌研究会组织实施,邀请区内外资深专家组成的宁夏品牌评审委员会,经过前期近一个月的公众网络短信投票、媒体公示、专家打分等形式,推选出了第一批代表宁夏发展、反映宁夏地域特色、体现宁夏经济增长速度的品牌。

(郑报)

中国首家芝麻香型原酒供应商

荣登上海世博会“名产名片”特刊

傅潭、傅潭春、傅潭秋月、玖道坊系列酒全国招商
公司总经理赵章报热忱欢迎全国各地客商光临选购。

河南省傅潭酒业有限公司

公司地址:河南省南乐县城北环路北

财富热线:0393-5318999 13707676148

国家农业产业化重点龙头企业 国家级星火计划项目 世界肉类组织成员

产品通过美国FDA认证 澳大利亚AQIS认证

DEYI GREEN 德益绿色

米饭 肉食品 下饭菜

做食品就是做良心——杜诚斌

四川得益绿色食品集团有限公司 电话:028-85335818 网址:WWW.SCDYEI.COM

“实力强劲 沱牌舍得前景不可估量”



□高永辉



何洪好奇地拿起酒坛上的一张小卡片仔细查看。解说员讲解道,卡片上面记载了这坛酒的各种理化成分、个性风格等,并且,这种记载还将延续到以后的各个生产环节,通过有效的控制,现在市场上的任何一瓶沱牌舍得系列酒都可以追根溯源。何洪连连点头,赞叹说:“这些都是沱牌舍得的财富,也是未来发展的重要保障。沱牌舍得具有厚积薄发的实力。”

牌舍得公司实力强劲,前景不可估量。”

来到陶坛贮酒库,浓郁的酒香沁人心脾。陈亮向何洪详细介绍了公司白酒贮存情况,当得知沱牌舍得优质基酒贮存量行业第一时,何洪指着酒坛子说道:“这些都是沱牌舍得的财富,也是未来发展的重要保障。沱牌舍得具有厚积薄发的实力。”

去。质量抓得紧,食品才安全,消费者健康才有保证。”

工作人员呈上了一杯杯颜色发黄的酒,当得知这是存放了二十几年的原度酒时,何洪兴致勃勃地端起酒杯一饮而尽,笑着说:“香,沱牌舍得酒果然名不虚传。希望沱牌舍得公司再接再厉,借助打造‘中国白酒金三角’的机遇,将销量再上一个台阶。”

张弓酒业总经理孙西玉被授予“河南省酒业功勋奖”

11月13日上午,喜事连连的张弓酒业锦上添花:鉴于河南张弓酒业总经理孙西玉在河南白酒界的突出贡献,河南省酒业协会决定授予孙西玉同志“河南酒业功勋奖”。河南省酒业协会副会长兼秘书长赵书民,副会长路冬梅、副秘书长尹陶林、岳晓声莅临会;商丘市工信局局长王占民、总经济师王东,宁陵县人民政府副县长翟登杰、宁陵县总工会主席路绪荣、张弓集团总经理韩玉东等领导应邀出席会议。公司总裁姚厚亮、总经理孙西玉参加了颁奖仪式。颁奖仪式由河南销售公司总经理魏经仁主持。

河南省酒业协会副会长路冬梅首先宣读了表彰决定:孙西玉同志从事酒业工作20多年来,先后主持完成了省部级科研项目37项,发表学术论文10多篇,出版学术专著100多万字,他组织召开了首届中国低度白酒高峰论坛,为推动我国白酒低度技术进步作出了突出贡献。今年10月,孙西玉又被中国轻工业联合会、中国酿酒工业协会授予“中国酿酒大师”,结束了河南省白酒行业没有中国酿酒大师的历史。为推动河南省酒业技术进步,表彰优秀技术骨干,河南省酒业协会决定授予孙西玉同志“河南省酒业功勋奖”荣誉称号。在今后的工作中,希望孙西玉同志发扬成绩,克难攻坚,再攀酒业高峰;希望河南省酒类行业以孙西玉同志为榜样,大力开展“学西玉、比技术、作贡献”活动,在全省酒业营造浓厚的学习氛围,牢牢把握加快建设中原经济区的契机,实施创新发展战略,不断提升豫酒的核心竞争力和行业影响力,为河南省酒类产业经济的发展做出更大的贡献!

在接受了由河南省酒业协会副会长兼秘书长赵书民颁发的“河南省酒业功勋奖”奖杯和荣誉证书后,孙西玉发表了自己的感言,他说:“今天我怀着十分激动的



河南张弓酒业总经理孙西玉被授予河南省酒业功勋奖。

心情在这里接受河南省酒业协会颁发的

“河南酒业功勋奖”,此时此刻我有感动、有荣幸、有感谢、有感慨,更感到增添了一份责任和使命。回想自己成长的过程,是张弓酒业培养了我。20多年来,本着肩负公司发展的重任,承载着领导对我的无限期望,在生产技术传承发展,产品研发、企业文化管理、技术人才培养,品牌建设管理方面,尽心尽职,乐于奉献,取得了一定成绩,受到充分肯定,让我从一个普通技术人员,成为备受关注、备受爱护的对象,我既感荣耀,又感肩负重托。”

孙西玉表示,今后会更加忘我的工

作,为张弓、为河南酒业、为宁陵县、商丘市经济建设做出贡献,为河南酒业争得更多荣光。

清华大学特聘教授、张弓酒业总裁

姚厚亮发表了热情洋溢的讲话,这位学者型的营销专家在会上提出了自己的命

题:为什么张弓酒业能产生并培养了像孙西玉这样在白酒界赫赫有名的大师级人物?获得“中国酿酒大师”和“河南省酒业功勋奖”对张弓酒业的现实意义又是什

么?

他说:“‘不做第一,就做唯一’,永远是张弓人追求的目标。现在的企业竞争,实际上也是学习力的竞争。基于这点,我们必须要把技术比武活动深入抓好、抓实、抓出成效。借此契机,我们要把向西玉学习落实到行动上,我们决定把11月份定为学习月,开展技术大练兵,大比武,鼓励广大员工刻苦钻研岗位知识,努力提高岗位操作技能,作本职岗位上的行家里手。”(王珏 本报记者 王剑兰)

食品饮料业 2011年三季度延续高增长态势

食品饮料行业延续了高增长态势。据悉,2011年前三季度食品饮料行业收入和利润分别同比增长25.3%和39.7%。

啤酒销售压力较大,等待成本下降后业绩的回升。前三季度啤酒上市公司整体营业收入和净利润分别同比增长16.9%、4.4%,增速分别比上半年下降3.4和50个百分点。第三季度啤酒行业的销售和成本压力都比较大,短期需要等待成本下降和库存消化后业绩的回升。

白酒产销两旺,短期业绩无忧。2011年前三季度白酒上市公司整体营业收入和净利润分别同比增长46.9%、54.1%。一线白酒借助品牌优势,提价、收入、利润增长更为确定;二线白酒最近几年增速更快,主要得益于行业销量大幅增长以及二线白酒较强的渠道控制力。不过三季度部分企业略低于预期,预计明年二线白酒仍能维持收入40%-60%、净利润50%-100%的增速。

葡萄酒仍处于成长期,龙头公司张裕优势突出。以张裕为代表的葡萄酒上市公司三季度景气度向好,整体收入和净利润分别同比增长23.4%、66.8%。预计未来3年国内葡萄酒产销量仍能保持15%-20%的增速。

乳制品竞争趋缓,业绩提升空间大。乳制品上市公司前三季度整体营业收入和净利润分别同比增长24.2%、114.0%。

(食产)

▶ 糖酒时评 | Tangjiu Shiping

食品安全更需要理性与科学

□石晨

近来,速冻水饺问题进入多事之秋,各大品牌被牵涉其中。食品安全关乎人民群众的身体健康和生命安全,绝非小事。对于当前的食品安全问题,各方都给予了积极关注,并深入热议。当下的关注点,已经跳出了问题水饺的本身,聚焦在了食品安全的标准上。

事实上,速冻食品中含有一定量的金

菌是难以避免的。金菌其实是一种常见的微生物,在自然界中无处不在,空气中、土壤里、皮肤上到处都有,食品中完全杜绝其污染几乎很难做到,国外一些先进的速冻食品企业也没法做到零金菌。

近日,也有人提出对金菌要“零容忍”,但客观现实与人的主观愿望往往是不一致的。现在问题的关键是,有关权威机构和专家要及时正确释疑。不久前,卫

生部贴出了食品安全方面的新标准让社

准、行业标准、地方标准、企业标准等四级标准构成,多种标准在市场上容易形成冲突,存在着一定的相互交叉相互矛盾。

面对国际国内的食品安全新形势,运用科学缜密的方法,制定出既符合国情又接轨国际的好国标。只有这种科学理性的国标出台,生产企业才有可能生产出稳定质量的产品,执法管理才有可能做到有据可依,社会公众才有可能对食品安全有一个更加客观的认识。