

高端白酒餐饮放下身姿 取悦平民百姓才是正道

新闻集装箱

当腐败和浪费之风被遏制住,高端消费的寒冬不可避免地来临。高端餐饮、会所、白酒甚至是奢侈品,凡是打上“高端”标签的消费品都从“高”处跌落,这些行业持续数年的高速增长戛然而止,相关企业交出史上最难看业绩报告。转型迫在眉睫,这一年在餐饮、白酒领域,一场争夺大众消费者的战役悄然拉开序幕。

千里之外的北京,30岁林彤在思考着自己的职业规划。作为一家高端餐饮企业的店长,林彤发现,一夜之间熟悉的客人们不再光临,林彤试着给自己的大客户打电话,均被以各种理由拒绝,有熟悉的客人悄悄告诉他,中央“六项禁令”明确规定严禁公款宴请。公款消费的减少,让林彤所在的高端餐饮企业门可罗雀,林彤有些失落。

马跃也遇到了同样的烦恼。作为西南某市的白酒经销商,马跃发现,以往年底最紧俏的高端白酒突然卖不动了。40岁的马跃开始怀疑,高端白酒代理商这个曾经坐着数钱的角色,是否仍是好选择。“2012年的‘塑化剂’风波并没有形成真正的威胁,中央‘八项规定’出台后,白酒行业的寒冬真正来临。”

专家认为纸杯纸碗无需使用塑化剂

近来,国际食品包装协会的一则言论引发社会关注。据称,“桶装泡面的包装为纸塑产品,一旦温度超过65摄氏度或者接触了油性物质,塑化剂(也称增塑剂)物质就会溢出”。对此,中国食品科学技术学会及相关专家认为,纸杯纸碗无需添加塑化剂,国际食品包装协会言论并不科学。

中国塑料技术协会秘书长杨惠彬表示,目前国内主要食品纸塑容器均是由食品级原浆纸和聚乙烯(PE)挤覆而成,生产过程中使用的PE粒子为纯PE料,没有添加任何的化学助剂。由包材生产企业送检的两项原料,均通过相关检测机构对塑化剂的检测,塑化剂17项物质均未被检出。未被检出,也就更不会有塑化剂成分溶出了。

据了解,我国《食品容器、包装材料用添加剂使用卫生标准》(GB9685-2008)规定了塑料包装材料中邻苯二甲酸二酯、邻苯二甲酸二丁酯、邻苯二甲酸二异壬酯等增塑剂的使用限量及其特定迁移量。

中国食品科学技术学会表示,目前国内食品容器、包材的正规企业均严格按此标准执行,国内主要的方便面生产企业送检的产品均符合国家标准要求。

为防范风险,在2011年塑化剂事件发生时,国家相关部门根据市场销售量排名抽取了15个品种1800袋(盒)方便面样品,由4家国家级检测机构进行平行检测,检测结果显示样品中塑化剂检出量均低于国家标准限值,全都合格。

专家介绍,因现代工业、生活中塑化剂的大范围使用,塑化剂在空气、水、土壤环境中广泛存在,它们有可能通过食品原料带入食品中。如果不是恶意添加或者包装迁移带入,食品中检测的塑化剂一般为环境带入,含量极低。(胡浩)

商务部:做好2014年元旦春节期间市场供应工作

商务部日前就2014年元旦、春节期间市场供应工作发出通知,通知要求贯彻落实《国家发展改革委 商务部关于保障当前蔬菜市场供应和价格基本稳定的通知》,保障市场供应,繁荣城乡市场,确保人民群众度过一个欢乐祥和的节日。

通知要求,各地要加强产销衔接和商品调运。结合两节消费特点,指导商贸流通企业拓宽货源渠道,组织适销对路商品,切实保障粮、油、肉、禽、蛋、菜、奶等主要生活必需品市场供应。加强肉类、食糖、蔬菜等地方储备商品管理,摸清储备底数,适时组织投放。建立牛羊肉类地方储备的地区,要兼顾生产者与消费者利益,加大以牛羊肉类为主要肉食的少数民族地区地方储备投放力度。少数民族地区还要结合当地居民消费习惯,积极组织落实清真食品、边销茶等生活必需品货源。北方各大城市商务主管部门要做好蔬菜收储与投放工作。

通知强调,各地要深入种植养殖基地、批发市场、超市、餐饮等生产经营一线,及时掌握生活必需品市场供求和价格变化情况。引导餐饮等生活服务企业丰富服务品种和服务形式,满足节日期间消费者对生活服务的需求。2014年1月28日至2月6日,启动生活必需品市场日报监测制度,样本企业于每日中午12点前,通过生活必需品市场监测系统报商务部(市场运行和消费促进司)。(新华社)



高端白酒的滑铁卢

林彤和马跃口中提到的“八项规定”、“六项禁令”是中央2012年底出台的一系列抑制公款消费、反对铺张浪费的“组合拳”,2013年“组合拳”接连发力,高档餐饮、高档酒店、高档烟酒的生意一落千丈,奢侈品销售也出现明显下滑。

根据市场研究机构贝恩的最新数据,2013年中国奢侈品消费增速预计仅为2%,比2012年的7%大幅下降。而此前几年,中国这一市场的每年增速超过30%。贝恩的报告披露了中国奢侈品市场从极度繁荣到增速放缓的几大因素,其中最重要的因素是反腐倡廉使得礼品馈赠大规模减少,腕表和以男士消费者为主的品类增长受挫尤为显著。

手机订餐 餐饮业联姻移动互联网

移动互联网时代,想去餐厅吃饭可以用手机下单,如果你等不及到店里才找服务员现场点单,那么打开你的手机APP,选好想去的餐厅,找到餐厅里最受欢迎的菜,设置好用餐人数,计算好要付的费用,等你到了店里扫一扫桌上的二维码,你的菜单就会直接下到厨房,不久由服务员端上桌。日前,淘宝正式推出移动餐饮服务平台——“淘点点”,通过点菜和外卖模式,把餐饮服务变成商品,让买卖双方直接交易。

外卖点菜结账 扫一扫二维码全部搞定

“淘点点”事业部总经理王煜磊介绍,“淘点点”目前主打两大功能——外卖和点菜,分别通过上门服务 and 到店体验来实现。

记者用手机下载“淘点点”体验发现,进入外卖频道,就可以搜索到附近的盒饭、水果、饮料、西点等外卖信息。选定一家店铺后,消费者可以随时随地下单、付款,留下送货地址和电话,可以任意选择接收外卖的时间段。到了定好的时间,外卖商户就把新鲜出炉的食物送上门了。

“淘点点”的点菜功能,可以让消费者查看餐厅的电子菜单,通过图文介绍点好菜后保存订单,到店用手机扫描餐厅二维码,直接下单到厨房,省去服务员现场点单的时间,并且能够直接享受店家随时更新的优惠折扣。结账时再扫一扫二维码,就能使用支付宝钱包快速付款。

目前全国有超过300万“吃货”使用过“淘点点”,主要集中在杭州、北京、上海、厦门等城市。最喜欢在手机上下单的是学生和上班族,订单也主要集中在大学城和写字楼。

王煜磊透露,在“淘点点”下一个版本中,还将上线预订功能,消费者可以支付订金,预订某个餐厅包间或靠窗的位置。

移动互联网基因发力 手机帮忙运营餐厅

健康知识

饼干主要营养是碳水化合物 长期食用会造成营养不良

冬季寒冷,人们的食欲比平时要强,很多人喜欢吃零食,其中饼干是大家常吃的。其实,吃饼干也是很有学问的事。

饼干的主要营养成分是碳水化合物,还有蛋白质、脂肪、钙、钾、铁等,整体营养不够均衡。不要小看饼干的热量,有些种类饼干内藏的脂肪含量可是高得惊人。可能你在品尝品种繁多的美味饼干时,不知不觉就在身体上囤积了肥肉。因此饼干好吃,但要吃得其法,才能健康地为你增添能量。

首先,选购饼干时尽量选择低脂、低糖和低热量的饼干。购买时要注意包装上的营养标签,不要选择脂肪高、糖分高和卡路里高的品种就可以了。

其次,吃饼干时要多喝水。一般饼干都很干,水分可以使饼干中的淀粉膨大,容易吃饱,这样就可以控制分量。

第三,少吃威化饼干。威化饼干中的奶

之前欲将白酒打造成奢侈品的企业也备受打击。其中高端白酒冲击最大,而高端白酒价格的下滑则挤压了中低端白酒的生存空间。2013年,白酒企业交出了史上最难看半年报,而下半年业绩下滑态势仍在扩大。统计显示,14家酒企2013年三季度实现营业总收入784.3亿元,同比下降10.61%;实现归属于上市公司股东的净利润为279.58亿元,同比下降48.92%;其中,酒鬼酒、沱牌舍得和水井坊的降幅最大,净利润同比均下降逾100%。

这一年,洋酒巨头和他的中国同行一样,笼罩在一片寒冬中。法国烈酒集团人头马君度就发出预警,由于欧洲经济的不确定性和中国销量的“急剧”减少,集团全年营业利润将至少下降20%。

高端餐饮的萧条与颓势更是不可避免地



记者了解到,“淘点点”除了给消费者提供“觅食”的信息,还给商户提供了随时修改菜单、掌握客流量、订单需求的便捷。

商户们使用的手机接单后台,是“淘点点”为商家提供的手机APP应用——点点掌柜。通过点点掌柜,商户即使没有电脑也没关系,只需要使用手机,就能拍照上传菜品照片,修改价格库存,管理外卖和点菜订单,还能设置各种优惠活动。

据介绍,2013年12月20日,“淘点点”正式向全国所有城市商户开放外卖店铺。目前“淘点点”外卖业务覆盖全国20个城市,一万多商户入驻,一些没有配送能力的商户通过第三方合作来解决配送问题。点餐部分业务目前重点运营杭州、上海、北京、深圳、广州、成都、厦门7个城市的3000家餐厅,其他城市将会尽快开通。

大数据时代信息倒灌 改良餐饮业产品服务

在淘宝宣布正式推出“淘点点”之前,已经经历了为期半年的试运营,积累了1.5万条基于真实交易的服务评价信息,商户上传的菜品超过30万条。



油脂含量很高,每块有热量43千卡,而且密度低,吃不饱,所以吃多了也不容易觉察。

第四,不同的饼干种类在某些营养素上还是有一定差别的,比如注重低糖的饼干,会把含糖量标注在碳水化合物的下面,而含有麸皮成分的饼干则注重的是膳食纤维的含量,往往会标注膳食纤维。苏打饼干是碱性食品,它也能中和胃内过多的胃酸,胃病患者可以选用。因此,人们可以根据自己的

到来。商务部和中国烹饪协会统计,高端餐饮市场下滑比例在20%至30%之间。

争夺平民的战役

原来高高在上的高端餐饮企业纷纷将消费门槛调低,顺峰、湘鄂情等餐馆实行多年的最低消费和包间费都已悄然取消,纷纷打出大众牌,推出更为平价的新菜单。北京“部委街”高端餐厅有的已歇业,有的主打家常菜,有的卖起铁板烧,菜品价格下调30%至50%。除放下身段转型外,一些高端餐饮企业正在借助O2O推进餐饮互联网进程。

各大酒企则一窝蜂地扎堆推出中端酒来抢占市场,年轻消费者也被纳入白酒企业的主攻对象,低度酒、时尚白酒蜂拥而至。白酒销售渠道也在发生变革,各大酒企纷纷开辟电商销售渠道。

在餐饮、白酒等消费领域,一场争夺平民消费者战役打响。在专家看来,中央一系列反腐“组合拳”促进了服务业转型,将畸形消费的泡沫挤出,有利于理性需求的回归。而对马跃和林彤来说,生活还得继续。林彤的一些老同事又找到了新工作,蓬勃发展的餐饮市场依然为林彤提供着机会。马跃则尝试拓宽别的销售渠道,在2013年获得了一款功能性饮料的地区总经销权,“任何时候都不要把鸡蛋放在一个篮子里”,马跃感慨到,他对白酒行业的信心并未衰退,“无酒不成席,中价位的酒依然有市场”。(陈琼)

●日本大型水产公司丸羽日朗控股公司下属的AQLI食品公司去年12月29日宣布,在其生产的冷冻食品中检测出农药“马拉硫磷”,决定回收约630万袋相关商品。AQLI食品公司发布的消息说,从11月13日至12月29日,该公司共接到20个投诉,指出食品存在异味,其中一批投诉指出儿童吃过其生产的比萨饼后出现呕吐。12月27日至28日,AQLI公司委托第三方企业进行检测后,发现其4种产品的总共5个受检产品含有农药马拉硫磷。丸羽日朗控股公司社长久代敏男和AQLI食品公司社长田边裕举行记者会并表示道歉。田边裕说:“有人为混入的可能性,公司将竭尽全力进行调查。”

●据俄罗斯《报纸报》去年12月29日消息,俄罗斯因波兰奶酪制品违反相关食品安全要求,而向其退还11吨奶酪。俄罗斯动植物卫生监督局官员表示,从波兰进口的奶酪制品中,有一部分奶酪制品的生产厂家并未申报动物食品安全证书编号。根据规定,这些企业无权向关税同盟国家提供商品。此外,部分奶酪包装上标注的生产日期被检测出与实际生产日期不符。因此,俄罗斯退还波兰11吨奶酪制品。目前,有关该批被退还奶酪制品的具体问题还在调查之中,有关责任方还可能被追究行政责任。

●记者从国家质量监督检验检疫总局网站获悉,即日起,准予符合《进口马来西亚燕窝产品检验检疫要求》的马来西亚燕窝产品进口。国家质量监督检验检疫总局网站显示,根据对马来西亚燕窝产品风险分析结果,经中马两国主管部门协商,双方签署了《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局和马来西亚农业部关于从马来西亚输入燕窝产品的检验检疫和卫生条件议定书》。《要求》强调,马来西亚输华燕窝产品的燕屋应当经马方主管部门注册,并报中方备案;输华燕窝产品的加工企业应当由中国国家认证认可监督管理委员会(CNCA)进行注册。有关产品信息的标示应当符合中国法律法规及相关标准和要求。马来西亚输华预包装燕窝产品标签应当符合中国法律法规和相关标准的要求。2011年,亚硝酸盐严重超标的“问题血燕”质量曝光,打乱了这个高端商品的一池春水。马来西亚出口至中国的燕窝因质量问题被全部下架,并被停止进口。

●“薯条可乐配汉堡”是麦当劳首推的一款经典套餐。据英国《每日邮报》去年12月26日报道,麦当劳内部的人力资源部门给员工的建议却截然相反,“避开这三种食物,健康饮食,多吃沙拉和三明治。”近日,该公司网站上的“员工用餐建议”被人公开,在“健康选择”与“不健康选择”的区分图中,麦当劳自己的食品却被列入“不健康选择”一栏。

麦当劳给员工的用餐建议如下:“少吃汉堡、薯条,多吃沙拉、三明治等健康食物”,“最好不要选择深油炸食品”,“少加奶酪、培根和沙拉酱”,“远离高油脂食物,降低肥胖风险”等。对此,麦当劳的官方发言人称,公布该网站内容的人完全是在“断章取义”。

●“第五届马来西亚国际厨争霸赛”去年12月29日在首都吉隆坡继续进行,6名代表中国参赛的中餐烹饪高手表现十分抢眼。本次争霸赛由马来西亚旅游和文化部主办,是“2014马来西亚旅游年”的前奏,主题为“一个马来西亚——食全食美”,吸引了世界各地的90名中餐烹饪高手参赛,规模为历届之最。比赛分为厨艺比拼和菜品展示两部分。除了评委品尝菜肴现场打分外,所有的菜品还将对外展示并接受评分,综合得分最高的选手获得“金厨”称号。参赛的中国选手全部来自河南“阿五美食”代表团。代表团副团长胡建强表示,随着中国综合国力不断提升,中餐在全球的知名度越来越高,受欢迎程度也与日俱增。

●从1月1日起,乘客将不得在上海地铁列车车厢内饮食。上海市交管局宣布,新修订的《上海市轨道交通管理条例》以及同步修订的《上海市轨道交通乘客守则》于元旦日起施行。虽然轨交禁食的规定最终没有进入地方性法规《条例》中,但《守则》规定了乘客“不得在列车车厢内饮食、大声喧哗”。相关人士解析,禁食范围仅限制在列车车厢,不含车站,是呼应了部分市民的建议,考虑到乘客的实际饮食需求。由于《守则》是《条例》的配套和补充,乘客也必须遵守其相关规定。《守则》的施行有益于乘客之间互相监督、地铁工作人员对乘客的不规范行为进行劝阻与约束。

●记者从中国储备粮管理总公司获悉:2013年1—11月,中储粮总公司累计完成各类政策性收购超过1亿吨,收购量占全国粮食企业收购总量的32.6%,为近年收购量的最高水平;完成政策性粮油销售3636万吨;完成跨省调运1270万吨,创粮食调运的新纪录;进口转储备412万吨,为平衡国内粮食供求增强了物质基础。(编者整理)