

市场扫描

春节市场供应充足

蔬菜一天一个价 水果价格相对稳定

春节期间,菜价又逐渐抬头。记者采访了解到,目前各大菜市场蔬菜供应充足,虽然雨雪天气并未到来,但在节日气氛下蔬菜价格节节攀升。

一些大棚菜和南方菜的上漲幅度大

“一小把豆角就好几块钱,菜花、黄瓜的价格都涨了。”在青岛七里堡蔬菜批发市场购买蔬菜的刘先生抱怨菜价节节攀升。不少摊主表示,蔬菜进货价格上升,零售价格也水涨船高。“一箱20多斤的芸豆,今天的批发价比前几天贵了10块钱。”

市民和蔬菜零售商的感受,在蔬菜批发市场得到印证。在七里堡蔬菜批发市场,苦瓜的零售价已经到了一斤8元钱左右,椒类的价格也到了一斤3.5元以上。匡山农产品综合交易市场信息中心分析员孙玉勇介绍,近日蔬菜的批发价也上涨不少。比如,黄瓜的批发价为每斤3元钱,而前些日子的批发价在2元左右;芸豆的批发价为一斤4.5元钱,而以前的批发价为3.5元到4元。

“过节期间蔬菜的需求量比较大,价格肯定会上涨。”据孙玉勇分析,由于市民对蔬菜的需求量增加,供求不平衡,造成蔬菜价格上涨,而一些大棚菜和南方菜的上漲幅度更大。像豆角等南方菜,由于今年收成不好,产量少,所以菜价攀升,目前豆角的批发价格已经上漲到一斤8.5元。

三元今后主产婴幼儿乳粉将舍弃液态奶业

主管部门力推的国产婴幼儿乳粉“国家队”计划依然进行,这一次换成了以液态奶著称的三元。在近日中国乳制品工业协会举行的第二批婴幼儿乳粉新品推介会上,位列本批推荐名单中的三元方面透露,未来婴幼儿配方乳粉将取代液态奶成为公司主打业务。继去年9月28日携伊利、雅士利、完达山、飞鹤、明一、高原之宝首批6家企业发布新品后四个月,乳协近日再次公布了第二批乳企产品推荐名单,其中包括北京三元的喜能宝和爱力优婴幼儿配方粉,浙江贝因美的冠军宝贝系列婴幼儿配方粉,西安银桥的阳光宝贝+婴幼儿配方粉,上海晨冠的聪尔仕呵护安宝素婴幼儿配方粉,辽宁辉山的星恩、红装和金装系列婴幼儿配方粉,西安百跃的御宝婴幼儿配方羊奶粉。

中国乳制品工业协会理事长宋昆冈表示,乳协前后两次组织12家企业召开婴幼儿配方乳粉新品发布会,目的是为了让消费者认识国产婴幼儿配方乳粉的质量安全状况,改变对国产婴幼儿配方乳粉的成见。

其中,曾经主营液态奶业务的三元更是直言今后将以打造婴幼儿配方乳粉为主打业务。“此次选中的喜能宝和爱力优两款产品在工艺制造上更贴近母乳,属于公司的高端产品。”三元副总经理吕淑琴透露,2013年三元婴幼儿配方乳粉产能为5000吨,收入4.5亿元;2014年有望将产能扩大到1.3万吨,收入达到10亿元,同比增长100%,且有信心今后每年的增长率都达到100%。

然而三元刚刚发布的业绩预告显示,2013年三元预亏2亿元左右,并将原因归结为奶源紧张、原辅料成本上涨和产品毛利率下降。如果今后发展婴幼儿配方乳粉业务,在奶源如此紧缺的情况下,又将如何平衡与液态奶业务之间的博弈?“肯定要舍弃液态奶这一块,将奶源优先供给婴幼儿配方乳粉。”吕淑琴坦言,三元也正在寻找扩建奶源地,为今后业务重点转向奶粉铺路。

以液态奶见长的三元,在婴幼儿乳粉领域并非全无基础,中国乳粉业巨头三鹿“猝死”不久,接手的三元在2009年便利用三鹿的设备和员工在原产地生产出了第一批奶粉,五年后的三元目前拥有爱力优、爱欣宝、爱育聪、恩贝益和恩贝睿五大系列婴幼儿配方乳粉产品,奶源地也将扩大至北京、河北、山东和河南等地。

对于三元的业务战略转变,乳业专家宋亮认为尚且难说是一个明智的选择。“未来新出生婴幼儿人口数将下降,婴幼儿配方乳粉价格也要往下走,而液态奶尤其是高端液态奶市场由于受众和品类选择都很多,受这些因素影响,婴幼儿配方乳粉升值空间不如液态奶大。”宋亮分析认为,虽然目前三元高端液态奶业务发展明显不如蒙牛和伊利等企业,但三元也应该迎难而上,建议其一部分国内奶源用来生产高端奶粉,而利用国外的奶源生产中低端奶粉。“如果三元将来真的如期缩减液态奶业务,那留下的北京空白市场最受益的应该是伊利、蒙牛和光明等龙头液态奶企业。”

但也有业内人士认为,相比于液态奶10%上下的毛利率,婴幼儿乳粉70%以上的毛利率确实更具有吸引力,有利于改变收购三鹿后三元的亏损现状。(北商)



1.5万吨储备蔬菜至少满足5天应急

在山东匡山农产品综合交易市场,不少批发商在拉着蔬菜的货车前忙碌着,将一袋袋的蔬菜过秤后搬到批发蔬菜顾客的电动三轮车上。批发商李先生满满一货车芸豆已经卖出了一半。据李先生介绍,这几天芸豆价格几乎每天都小幅度上涨,但销量却很好。“越到过年,买的人越多,我得卖到年三十才舍得走,大年初二就要来卖菜。”

据介绍,目前省城蔬菜约一半来自省内,比如白菜、菜花等应季菜多来自省内,土豆来自内蒙古,冬瓜南瓜等来自海南,青椒来自海南和青州。春节期间,不少批发商加大了蔬菜的进货量,眼下蔬菜供应充足,天气晴好,市民不用担心吃不到新鲜菜。

匡山农产品综合交易市场的蔬菜进场量目前一天为2000吨左右,比上周上升了500吨左右,每天的成交量约为60%。不少批发商估计,即便遇到雨雪天气,蔬菜供应量也不会受太大影响。

此外,为了应对极端恶劣等天气,今年济南储备蔬菜总量15000吨,4个品种分别为大

食品健康

番茄酱速冻食品也含盐 警惕“看不见”的盐

春节期间,亲朋好友相聚,免不了会下馆子。餐馆的菜油太盐多,口味比较重。随着城市居民外出就餐比例增高、次数增多,居民就会觉得家里的菜太淡,不知不觉盐放多了,菜吃咸了。

中国营养学会理事长杨月欣提醒公众,警惕“看不见盐”的食物。有些食物感觉不咸,但含有较多的钠盐。例如多美面包、苏打饼干、花生酱、炸鸡翅、奶酪、牛肉干、油条、香肠等。

盐不仅仅是调味品,也与我们的健康密切相关。中国疾病预防控制中心监测数据显示:中国家庭人均每日食盐摄入量为10.6克,远高于6克推荐摄入量。2011年9月,联合国大会预防和控制非传染性疾病高级别会议提出,将减盐作为预防控制非传染性疾

病的重要一环,并促成各国政府达成共识。

中国疾控中心营养食品所副所长马冠生介绍,为了遏制盐的过量摄入导致的健康损害,我国逐步制定和实施减盐防控高血压的策略和行动。《预包装食品营养标签通则》规定,钠为强制标示。

今年3-5月,中国疾控中心营养食品所将在沈阳、成都、武汉和广州四城市开展实地调查,为我国制定控盐策略措施提供证据支持,向当地民众普及科学用盐、盐与健康的知识,指导他们掌握具体减盐限盐的方法。

中国疾控中心营养食品所刘爱玲介绍,含盐的食物主要包括:1.调味品,味精、鸡精、酱油、番茄酱等;2.腌熏制品,咸菜、酱菜、腊肉等;3.熟肉制品,香肠、火腿等;4.方便食品,速冻食品,罐头食品等;5.零食,薯

白菜10000吨,土豆3000吨,萝卜1000吨,胡萝卜1000吨,目前已全部收储到位,可满足济南城区5至7天的应急保供需求。

水果价涨20%以上 再涨空间不大

记者从山东堤口果品批发市场了解到,目前水果价格已普遍上涨20%到30%,近期水果价格比较稳定,春节期间水果价格上涨空间不大。

据堤口果品批发市场工作人员程女士介绍,目前,水果的进场量每天在1300吨左右,销售量在1200吨左右。进入腊月,各种水果的价格已经开始渐渐上涨,目前水果价格比较稳定,比如无籽西瓜的批发价两周前已经到了每斤5元钱,近两周一直维持在这个价格。

据了解,目前省城市场上的苹果、梨等水果多来自山东省内,猕猴桃来自陕西,香梨和干枣多来自新疆。就销量来说,箱装水果如砂糖橘、红富士苹果、梨、猕猴桃、车厘子等的销量较好。据程女士介绍,水果并不像蔬菜那样属于必需品,如果价格上涨太多,不少家庭可能不再购买或减少购买,受此供求关系影响,水果价格不会再涨太多。“如遇到雨雪天气,一般来说每箱水果价格会上涨5元到10元钱,分摊到每一斤上的价格不会太高。”

(穆静 陈盼盼)

新闻集装箱

●南京很刹会所歪风取得阶段性成效。该市各公园、风景区、历史建筑内高档餐饮经营场所,因违反相关规定,已有7家被关停,有4家被收回经营权,其余被要求重新调整功能,进行整改。记者了解到,被排查的公园、风景区包括中山陵景区、玄武湖公园、雨花台公园、白鹭洲水街、滨江公园、河西中央公园、老山公园、珍珠泉公园、幕燕风景区、老山森林公园、慢城等,历史建筑包括太平天国历史博物馆、颐和路民国文化街区等。为防止出现“死角”,各责任单位要对辖区内历史建筑、公园、景区、行政事业单位用房等公共资源变为会所的情况,进行再排查再梳理。如果发现遗漏、隐匿不报的情况,将追究主要领导责任。

●在京深海鲜市场和物美丰体西桥店,北京市质监局执法人员抽查超市包装商品的净含量,现场拿出砝码,对电子秤的准确性进行检定,查看称量鲜鱼鲜虾时是否去除水分等,所幸暂未发现问题。市质监局计量处人员吴俊彪称,在节前检查中,曾发现一些市场商户使用的电子秤未按期检验,小超市的包装年货食品,未去除包装袋分量,导致净含量与实际称量不符。目前,全市受理33件计量投诉举报,发现并立案处罚了8件违法行为。检查的380批次粮食、海鲜产品、果蔬、食用油等预包装食品,净含量合格率92%。“薄包装袋也是有重量的,一定记得去除后称量。”市质监局特别提醒消费者,买年货时,电子秤作弊可能有4种伎俩,一种使用本身称量不准的“鬼秤”,一种是在电子秤上装作弊芯片,一种是在称量时对按键作手脚,还有一种是使用障眼法,不让消费者看到电子秤的显示屏。

●日前,北京马年九门小吃民俗美食节在后海孝友胡同一号九门小吃一店及地安门外烟袋斜街九门小吃二店同时开幕。将持续到2月15日的美食节,有爆肚冯、奶酪魏等22家老字号企业参加,当场制作100多种传统美食。九门小吃的总经理杨铁良介绍,这里最大的特点是现制现卖,老字号人们个个身怀厨艺绝技,将在现场让食客感受来自京都文化的独特魅力。

●“奶奶,这是我们包的彩色饺子,您尝尝好不好吃?”为了让社区空巢老人感受到冬日里的温暖,近日,北京中关村街道黄庄社区的10多名中小学生学习齐聚居委会,与社区居干、家长一起动手,为老人们精心制作了彩色饺子。拌馅、和面、擀皮、包饺子、煮饺子……孩子们干劲十足。除了普通的白色饺子,他们还用蔬菜汁和面,包出了红、绿、紫色的饺子。孩子们说,四种颜色的饺子分别代表平安、健康、快乐、幸福。饺子不但颜色丰富,连馅都准备了三鲜、牛肉、猪肉韭菜、猪肉白菜香菇四种,关于这四种馅的寓意,孩子们说,这代表让平安、健康、快乐、幸福加倍。

●据《澳洲日报》报道,中国新年的来临给澳洲带来了巨大的商机和滚滚财源,澳洲南部的鲍鱼销量如潮涌动,额外的航班开始降落在凯恩斯和黄金海岸,酒店都被订满。与此同时,维州鲍鱼经销商Southseas Abalone's Portland的总经理拉吉(Tim Rudge)也指出,每年的这个时候,对鲍鱼的需求量都会暴涨。国内销量从200公斤增加到了300公斤。outhseas还向Costco供应冷冻鲍鱼,为了满足中国农历春节的需求,零售商从12月初就开始囤货了。在北昆州,中国旅游团在哈密尔顿岛的预订暴增了47%,而在附近的圣灵岛的hitehaven Beach,旅行社Cruise Whitsondays 特定聘请了世界沙滩冠军Dennis Mas-soud从1月31日起花一周时间在这里雕出一匹和真马一样大的沙雕马,来庆祝中国马年的到来。

●“去年春节前一个月,我们店的年货销售额达150万元,但到目前只有29万元,预计今年不会超过100万元,下降约三分之一。”永辉超市黎明店行政管理部经理李国茂说。在该超市的进口酒区,营业员邱建珍向记者感叹“今年的酒不好卖”。“去年春节前15天,每天的销售额都超1万元,现在最低时一天不到2000元,估计今年整个酒区的销量会下降30%,1000元以上的酒则要下降50%以上。”“光是红鲟礼盒,去年就卖了80多万元,今年勉强能卖40万元。”一家大型卖场海鲜鲜肉部的主管说,“海鲜干货的年货销售也比往年惨淡,去年春节前海参专柜卖出40多万元,今年预计只有20多万元。”

●国家统计局城市司高级统计师余秋梅表示,尽管全国蔬菜价格环比平均下降了3.8%,但地区间价格变动差异比较大。食品价格环比涨跌互现,但总体略微下降。其中,粮食、牛肉、羊肉、牛奶和水果价格环比有不同程度的上涨,而猪肉、鲜蛋、蔬菜和水产品价格环比有所下降。特别需要说明的是,尽管全国蔬菜价格环比平均下降了3.8%,但地区间价格变动差异比较大。东北地区受入冬以来最强降雪影响,西北部分地区或低温或多雨,蔬菜价格环比上涨较多,而华东、中南和西南地区蔬菜价格环比则普遍有所下降。(编者整理)

中式快餐带给国人的五大改变

随着社会生活节奏的不断加快,如今,快餐已经紧密融入我们的生活。与传统酒店和中高档酒店情况相反,近年来,中式快餐的发展迎来了快速上升的势头,同时也给国人的生活带来极大的改变。真功夫、尚客优品、永和豆浆……大街上随处可见的中式快餐厅,种类多样的菜品,舒适干净的环境,中式快餐正从生活方式、餐饮类型、饮食习惯、就餐环境以及社会环境五大方面改变国人。

生活方式的改变:方便快捷

快节奏早已成为当今人们生活的主要状态,而也正是快节奏的生活促进了中式快餐的快速发展。中式快餐大多都是方便快捷的饭食,即使是面条、水饺等也可以快速制作完成,节省了消费者就餐时间,“立等可取”已经不再是洋快餐的专利。

近年来,随着消费水平的不断提高,人们消费观念也有所改变,使得中式快餐更深刻地融入消费者的生活,其平民化的价格也让忙碌的年轻人和上班族更加青睐方便快捷的就餐方式。以尚客优品为代表的中式快餐不仅菜色样式多、味道香,价格也很实惠,在很大程度上缓解了城市的就餐压力。

餐饮类型改变:丰富多样

洋快餐一家独大的历史以中式快餐的崛起终结,自从中餐“快”了起来,快餐市场就出现了越来越多的中式快餐店。大众餐饮家庭迎来了中式快餐这位新成员,餐饮结构形式变得更加丰富。

虽然洋快餐为了抢市场也开始卖中餐,但毕竟不正宗;而油条豆浆、米饭炒菜也不是中式快餐的全部。以尚客优品为例,在菜式花样上,尚客优品引入了不少中式经典菜式,“肥羊踏雪”、“稻香狮子头”等星级菜品开始走进消费者的日常生活,人们可以同时选择多种菜式,而且价钱也很实惠。尚客优品的金牌厨师团队将各地美食进行改良,加上对营养膳食的搭配,形成了符合各地消费



者口味的健康菜品,丰富了中式快餐的菜品样式。

饮食习惯的改变:健康养生

《2011中国白领膳食健康白皮书》数据显示,解决工作日午餐时,白领对中式快餐的选择呈上升趋势,除了“口味习惯”外,他们普遍认为中式食品更符合其对营养健康的要求。

如果说中式快餐的崛起得益于消费者对中式餐饮的偏爱,那么中式快餐重视健康和营养的饮食理念则是其成功逆袭洋快餐的杀手锏。快餐只是就餐方式的改变,而营养问题关键在于个人的饮食方式等因素。尚客优品相关负责人介绍,中式快餐应根据人体对营养平衡的需求,对膳食进行科学搭配,以保证菜品美味和营养的完美结合。尚客优品推出的紫薯粥、小米粥、冬瓜排骨汤等多种养生汤粥,已经逐渐成为消费者的健康首选。

就餐环境的改变:时尚舒适

提到中餐馆,大多数人想到的一定是拥

挤的桌椅和嘈杂的就餐环境,家庭式的经营方式让中餐馆备受诟病。而连锁化的中式快餐无论在经营方式还是管理服务上,都采取统一标准的科学管理模式。尚客优品在餐厅的装修风格上就力求时尚优雅,用舒适的就餐环境彻底改变了中餐馆长久以来环境治理难的问题,重新塑造了中式餐饮的形象,消费者就餐也更加舒心、放心。

社会的改变:环保节能

中式快餐的兴起减少了国人对于菜市场的零售需求,减轻了物流配送压力,便于厨余垃圾的统一回收处理,使得社会环境负担大大减轻。

大力发展中式快餐还能够从源头改良生活垃圾形态和排放途径。居民生活垃圾当中的食物残渣由快餐厅集中排放,减少了由每户居民用塑料袋包裹食物残渣分散排放,城市居民生活垃圾分类更易操作,有利于解决垃圾排放回收的难题,有利于居民生活垃圾环保处理,从而打造城市居民节能、环保、可持续发展的生活模式。(国际在线)