

# 中国食品周刊

## FOOD WEEKLY

协办:泸州玉蝉酒销售有限公司 双汇集团 成都蜀之源酒业公司

广告热线:028-68551386 新闻热线:13908058548 电子邮箱:1722428646@qq.com

企业家日报

9

2015年6月12日 星期五 主编:李国政 编辑:刘文景 版式:张彤

## 今世缘酒业建成中国白酒首套装甬机器人生产线

### 成就了中国白酒酿造史上新的里程碑

刘步东 本报记者 何沙洲

5月22日上午,江苏今世缘酒业股份有限公司在机械化酿酒车间举行今世缘酒业中国白酒首套装甬机器人生产线揭牌投产仪式。今世缘酒业董事长、党委书记、总经理周素明,中国工程院院士、哈尔滨工业大学机电控制及自动化系教授蔡鹤皋,共同为项目投产揭牌,并为首日所产原酒封坛、签字。

发酵、出窖、加粮、配料、拌曲、装甬……传统酿酒的每一步,都需要手工参与完成,同时还要辅之以眼看耳听、鼻闻口尝进行检测,不仅无法保证规模产品的质量稳定,同时也面临着因劳动强度大导致招工越来越难的尴尬。创新是时代发展的潮流,没有创新就没有特色,没有创新就没有发展,没有创新就没有未来。从2004年开始,今世缘人弘扬“追求卓越,缘结天下”的企业精神,积极运用现代科技,进行生产工艺改造,2011年自主成功研制了酿酒机械自动化生产线,改写了行业历史。

之后,今世缘人又一鼓作气,开始了由机械化向智能化迈进的新一轮酿酒技术攻坚。装甬蒸馏,要求最大限度地将发酵生成物提取出来,它是制酒的最后一道工序,也是工艺要求最复杂的一道环节,“轻、松、匀、薄、



周素明(右)和蔡鹤皋(左)共同为项目投产揭牌

(凌泰 / 摄)

准、平”六个字就是装甬难度的高度概括。

四年来,在蔡鹤皋院士的指导下,由首届中国酒业科技领军人才、中国首席白酒品酒师、中国白酒大师、今世缘酒业副董事长、副总经理吴建峰,常州铭赛机器人科技股份有限公司董事长曲东升两位博士亲自领衔的

装甬机器人研发团队,强强合作,深度融合,付出了常人难以想象的艰辛努力,克服了数不清的技术难题,成功研制了中国白酒首套装甬机器人生产线,不仅为传统酿酒产业由机械化向智能化飞跃开创了新路径,也成就了

## 朋友圈拼健康 食品业遇新机

一大早就开始拼步数,时刻希望排行榜的顶端出现自己的头像——“行走的力量”把庞大的网络群体拉拢到关注健康的人群范畴。嗅到这一点的,绝不只有APP。食品生产商们把更多的目光投向健康,理由很简单,因为消费者越来越关注。

### 健康食品消费,多花钱也愿意

手机里越来越多的健康APP、上下班途中越来越多的健身房宣传单……对于健康概念的想象力,远不止这些。健康概念也许正在悄悄“打开”你的钱包,让食品的消费习惯发生改变。

尼尔森2014年前三个季度的零售研究显示,虽然食品整体市场的销售仅增长5%,而带有健康概念的食品销售表现远超同类3倍之多。在最新发布的《全球健康饮食报告》

中,大约四分之三的中国受访者非常愿意或一定程度上愿意溢价购买具备健康属性的食品品类。

### 新品瞄准健康,主打本地原料

消费者的认知与消费意愿,注定了主打健康牌的食品市场酝酿着巨大的机遇。研究显示,对于一些健康食品的属性而言,其吸金能力甚至大于其在消费者眼中的重要性。例如,尽管只有45%的消费者认为食品的“纯天然”非常重要,但愿意为此支付溢价的消费者却达到47%。

显然,食品生产商们都开始有意识地将新品烙上健康印。近日在广州首次进军全国市场的河北佳上食品有限公司就正式推出两款草本植物饮料新品:亿根山药露和富硒淮山饮料,河北佳上总经

理崔建江表示,预计截止到今年两款新品净利润将达到逾1.7亿元。同样瞄准健康市场的还有广东佳宝集团,这个以九制陈皮、话梅等产品为消费者熟知的品牌,推出国内首个专注于青梅养生保健的品牌清然,其中包括冲饮类、凉果类等多个产品系列。

这些主打健康的新品,在产品标签上,都不例外地选择了TOP榜上的概念,最有特色的当属近三成消费者都很看重的“本地草本原料”。据了解,清然产品系列采用的是品牌下属的原生态青梅基地的青梅为原料。崔建江称,目前纯植物饮料就凉茶、椰汁等品类做得不错,市场潜力还很大。他透露,品牌依托河北农副产品中山药等资源,还将陆续推出速溶山药粉打造“中国式咖啡”等产品。

南京高端餐饮市场正进行结构性调整,业内人士认为转型之路还很长

## 金钱豹再次“卖身” 一个月内两家代官山关门



南京金钱豹一直是高端自助餐的代表

“金钱豹被香港一家公司收购了,我们也是最近两天才知道的,以后应该还是继续做餐饮吧。”9日下午,金钱豹酒店餐饮集团南京店驻店主厨李宜昌告诉记者,店里的生意比两三年前下降明显,其他店也是如此。

记者了解到,另一家知名餐饮企业代官山在南京的两家店近期已经关门。对此,业内人士分析,近两年高端餐饮市场一直在进行结构性调整,但转型之路还很长。

### 这家店被“卖身” 金钱豹营业额比以前少了三成

9日下午3点多,记者来到位于南京市鼓楼区大观天地2楼的金钱豹南京店,金钱豹酒店餐饮集团在南京只有这一家店。由于不是就餐时间,偌大的店内没有客人,灯没有开,显得有些暗。

市民刘小姐告诉记者,她曾和男友来这里吃过,这家店主要做自助餐,晚餐238元一位,虽然菜的味道不错,但价格很贵。

他主要负责南京店的管理。金钱豹南京店是2010年开业的,主打高端自助餐,开业前两年生意很不错。但好景不长,自2013年以来,受大环境的影响,加上原下关区滨江部分大面积拆迁,生意受影响很大。他不愿透露目前该店的营业额,只透露与前两年相比,营业额少了三四成。

李宜昌说,金钱豹是2003年进入大陆地区的,目前已有30家。南京一家,无锡也有一家。金钱豹一开始是来自台湾的老板投资经营的,后来,老板将大陆的这些店转给了欧洲的一家企业。

### 实行整体收购, 下一步仍要扩张

记者了解到,6月8日,嘉年华国际控股有限公司发布公告称,公司拟从两个卖方手中收购金钱豹连锁餐厅合计共99.9999%股份,收购代价为2.53亿港元。根据公告,BFT及Grace Investment作为卖方,分别将其持有的目标公司94.9999%以及5%股份出售给嘉年华。

嘉年华方面表示,相当看好中国中产阶层食品及饮料行业的发展,并认为中国优质

自助餐及宴会市场将得到增长。

据记者了解,几年前金钱豹还曾计划上市,2011年,欧洲最大的私募股权投资集团安佰深完成对金钱豹的收购,此举曾被看成是金钱豹为上市铺路的信号。但后来金钱豹的门店扩张速度放慢。

嘉年华在公告中表示,嘉年华未来将进一步提升金钱豹品牌在中国的网络覆盖,通过增加餐厅数量、客户群规模及客户人均支出,提高盈利能力。

### 这家店已关门 短短一个月, 代官山两门店关掉了

金钱豹南京店的生意不太好,南京其他高档餐饮的经营情况怎么样呢?9日记者来到南京新街口一家高档商场8楼,在一个月前,这里曾有一家代官山店,但目前该店所处的位置已经被围挡起来。商场一名工作人员告诉记者,这家代官山是2012年与商场同时开业的,最近一个月才刚刚关门,据说生意不太好。

一名网友称,6月1日,他来到位于南京三山街的代官山店,发现该店也关门了。而他在今年初才办了一张该店的储值卡,目前卡里还有300多元。9日,记者查询到,这家店在5月底还在营业。也就是说,在短短的一个月时间内,代官山在南京的两家店都关门了。

记者通过网上信息,联系上代官山一位工作人员,对方表示南京的两家店关门,对于网上仍有该店的团购等信息,代官山将进行处理。

### 更多的店在转型 走亲民化路线,生意好多了

记者9日还了解到,最近,位于管家桥的知名餐饮品牌上海滩大饭店正在寻求转让。转让后,可能会继续做餐饮。据了解,就在去年,南京市新街口的泰煌饭店关门了,据说生意也是不太好。

十年磨一剑,砺得梅花香。今世缘之所以敢于追求同领域的“极致”目标,一方面基于今世缘自身多年坚持走新型工业化道路形成的强烈创新意识,并由此在工业化、信息化“两化”融合中创造的具有国内外先进水平的系列科技成果;一方面基于以信息化、数字化、智能化时代为背景,以工程技术学科为主体,以改造传统产业为重点,有效汇聚创新资源和创新要素的协同创新模式。首套装甬机器人生产线的揭牌投产,不仅对今世缘酒业的永续发展具有重要的战略意义,同时对推进我国白酒产业的技术进步、产业革新、装备制造水平提升,具有重要的引领作用。

今世缘酒业董事长、党委书记、总经理周素明表示,设计引导发展,技术引领市场,服务创造价值。今世缘的科研团队和管理团队,将继续发扬“科学有险阻,苦战能过关”的攻关精神,全面融入创新驱动发展新常态,充分把握移动、宽带、无线、泛在网络的发展和运用带来的机遇,全面开展和推进“互联网+酿酒生产”、“互联网+产品研发”、“互联网+市场营销”、“互联网+企业管理”,加快用户创新、开放创新、大众创新、协同创新,强力推进以“智慧工厂”为新方向的“智能互联工厂”建设,为全面建成小康社会贡献“今世缘力量”。

### 消费方式变革,渠道突破商超

消费者对于健康食品的消费不仅仅体现在这一品类的销量上,更重要的是,消费者在买单前对于产品的了解,比过去更多。根据尼尔森数据,81%的中国受访者会仔细阅读产品包装上的成分标签,70%的受访者相信包装上的健康说明。

这也意味着,消费者购买产品时,不再仅是把它从货架上放进购物车,这就为新产品的市场布局提供了新的思路。对此,崔建江分析,品牌之所以选择在广州首次发布新品,并将以华南五省为据点,进而面向全国铺货,其中一个原因是调查数据显示,华南市场消费者对产品理念、产品本身及价格的认可度都很高。目前,品牌的两款产品将在商超、餐饮、电商等多渠道上市。(王颖)

最近两年,受大环境的影响,高端餐饮业的生意一直不太好,不少饭店也适应市场变化,主动进行调整。快报一年多前曾报道过,位于太平门的鱼翅皇酒楼改名随心圆酒楼,走亲民化路线,菜价大幅下降,生意有所好转。

另外,在白鹭洲公园水街,原来一家打着鲍鱼名头的店家也降低身段,卖起了火锅。据了解,调整后,该店的生意好了许多。

其实,金钱豹南京店也在调整营销策略。该店的正常价格是,午餐每位198元,晚餐每位238元,但店内的一张宣传牌显示,在特定时段,优惠价分别是168元、198元。

李宜昌告诉记者,餐饮业应该适应市场需要,吸引消费者。他告诉记者,虽然目前该店的生意比前几年下滑明显,但他们看好以后的市场,因为以后南京会着力打造滨江地区,相信这对于附近的餐饮业也起到促进作用。

### 高端餐饮比重下降 10% 转型“还在路上”

9日下午,江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣告诉记者,近几年,餐饮业一直在进行结构性调整,目前高端餐饮的市场比重已不足20%,而前几年的比重是30%。这主要是受大环境的影响,市场逼着高端餐饮进行调整。于学荣认为,这种结构性调整是合理的。

于学荣表示,市场也不可能完全排斥高端餐饮,像金钱豹这样通过资本市场寻求发展,也是一条调整路径。高端餐饮的转型虽然已经在进行,但转型之路还比较长,要真正让消费者认同和接受,并不是简单的事。比如有的店地处寸土寸金的地段,租金高、原料贵,光靠降价是不现实的,所以需要餐饮企业在市场定位、经营方式、拓宽服务领域等方面做文章,进一步提质增效。不适应市场的饭店,只能进行转型,否则就会面临淘汰。(顾元森 文 / 摄)

### 宁夏卫计委: 银川吴忠中卫 三市食品安全监测不力

近日,宁夏自治区卫生计生委对2015年第1季度全区食品安全风险监测工作进行了通报,称银川市、吴忠市、中卫市疾控中心未按监测计划要求及时采样检测。

通报称,第1季度全区应监测食品微生物及其致病因子样本24份,实际完成监测样本9份,任务完成率为37.5%。其中石嘴山市和固原市疾控中心分别完成了4份和5份鲜蛋食品中致病菌的监测任务,银川市、吴忠市和中卫市疾控中心均未完成监测任务。

通报称,截至目前,石嘴山市未按监测手册要求采样,酱油及酿造酱均在同一家店铺采样,并且没有在网购环节采样;银川市、吴忠市、中卫市疾控中心未按监测计划要求及时采样检测,导致第1季度食品微生物及其致病因子监测无数据。

通报要求各级卫生计生行政部门要认真履职,进一步加强组织领导,明确责任,建立完善食品安全风险监测工作机制,特别是要加强对辖区内的食源性疾病预防哨点医院的指导和监管工作,确保全年各项风险监测任务的顺利完成。(杨玉云)

### 食药监总局提醒: 菜豆未熟可致中毒

国家食品药品监督管理总局8日发布风险提示称,今年以来因食用未烧熟菜豆导致的食物中毒事件报告起数和中毒人数均较去年同期有所上升。生的或未煮熟的菜豆含有较丰富的红细胞凝集素和皂苷,这两种生物毒素分别具有红细胞凝集和溶血的作用,进入人体后发挥生物作用而致病,严重者需就医治疗。皂苷主要在菜豆的外皮内,只要烹调时间足够就能消除其毒性。

食药监总局提醒,菜豆中毒以夏、秋季为多,中毒潜伏期多在1小时左右,主要为胃肠炎症状,如恶心、呕吐、腹痛和腹泻,也有头晕、胸闷、胃部烧灼感等,病程一般为数小时或1到2天,一般程度的中毒可自愈,严重者需就医治疗。(陈海波)

### 印度政府首索赔 雀巢“美极”面条铅超标

今年5月,印度一家地方监管机构检测发现,一些“美极”即食面条含味精且铅超标。随后,印度其他一些邦的监管机构也发现类似问题。在印度,“美极”面条是一种廉价且广受欢迎的食品。事件曝光后,引发广泛关注。这次被视作印度近10年来最大的食品安全事件。

印度粮食部门分管消费者事务的一名官员7日告诉路透社记者:“这是一起关于公众健康的严重事件,法律允许我们针对犯错的实体采取措施或法律行动。”

据报道,印度政府代表印度消费者向雀巢提出索赔,但不是向法院提出申请,而是通过印度全国消费者纠纷调整委员会。后者拥有半司法权,可根据案件情况和索赔金额作出决定。

印度一些官员说,雀巢被指控存在不公平贸易行为。这是印度首例由政府向一家跨国公司索赔案件。(李良勇)

### 北京最严控烟令: 首周接到投诉举报 1027 件

日前,来自市卫计委官方数据显示,《北京市控制吸烟条例》实施第一周,共接相关控烟电话2846件,其中控烟投诉举报1027件。其中,投诉排在第一的为写字楼办公楼,其次是宾馆饭店和娱乐场所。而朝阳区海淀丰台三区成为控烟投诉最多的三个区县。

记者注意到,市民关注的问题包括了如何投诉举报、如何设置吸烟区,以及场所经营者劝阻无效后如何免责、举报违法吸烟行为是否有奖励等,北京12320也创下了日电话量3894通的纪录。

投诉工单中,按区县朝阳、海淀和丰台最多,分别占投诉总量的30.3%、20.3%、10.5%。分析原因主要有可能是这三区覆盖面积大,人口众多,同时还有很多城乡结合部和控烟防控的死角难点区域等。(徐晶晶)

### 山东烟台第一季度 食品抽检 48 批次食品不合格

近日,烟台市食品药品监督管理局公布今年第一季度食品安全监督抽检结果,本次监督抽检覆盖了全市12个县市区及开发区、高新区和昆崙山自然保护区1100余食品生产经营单位,共涉及调味品、肉及肉制品、蔬菜及其制品、酒类及蜂产品等18大类食品1695批次,不合格48批次,不合格率2.83%。

不合格产品存在的主要问题:一是部分食品检出微生物超标,二是部分食品检出超范围超限量使用食品添加剂,三是部分食品检出农药残留超标或含违法添加的非食用物质,四是部分产品不符合国家食品安全标准。

针对抽检中发现的不合格产品信息,食药监正在对不合格产品及涉食品生产企