

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

2015年7月3日 星期五 主编:李国政 编辑:刘文景 版式:张彤

企业家日报

9

绿罐可口可乐曲线现身内地 可口可乐能否守住在华大本营

虽然一再否认是其官方行为,但是可口可乐公司首款不含阿斯巴甜的低糖可乐产品——Coca-Cola Life(以下简称“可口生活”)通过进口商的引进,同时出现在了内地和香港市场。食品饮料行业人士表示,将阿斯巴甜换为天然植物增甜剂,是可口可乐公司遭遇阿斯巴甜致癌质疑、营收净利双双下滑危机后的又一次尝试。不过,即便打着健康概念,面对碳酸饮料消费放缓的大趋势,可口生活也很难为可口可乐再度创造碳酸饮料的销量神话。

打造新品 可口生活扩容至中国

细心的消费者会发现,在北京7-11便利店,一款绿色罐装的可口可乐新品与可口可乐、可口可乐零度等产品一同被摆在了货架上。该产品是可口可乐公司于去年底推出的健康概念新品——可口生活。据了解,这款产品是可口可乐公司继可口可乐零度和可口可乐健怡后的又一款强调低糖和低卡路里的产品,之所以换装为绿色,也是为了凸显其健康的理念。

公开资料显示,在去年12月推出这款产品后,可口可乐公司首先锁定了英国、美国、智利、阿根廷等国家作为首发铺货地区,今年4月可口可乐公司又将该款新品推向了澳大利亚市场。记者在香港市场发现,可口生活近期已出现在了香港的一些连锁超市,加之在北京市场的现身,可口生活的销售终端已延伸至中国市场。

不过有意思的是,针对可口生活在内地的铺货情况,可口可乐中国公司却向记者表示,这并非可口可乐官方行为,可口可乐中国公司回应称:“在市场上看到的产品应该是经销商从其他市场进口来的,目前这个产品在中国尚没有上市计划,因此也没有更多的信息能够共享。”

可口可乐中国公司进一步表示,由于是

进口商行为,可口生活国内售价有别于本地生产的其他产品。记者对比发现,可口生活的售价相比可口可乐的其他产品要高出不止。在7-11,一听355毫升的可口生活售价8元,而一听330毫升的可口可乐零度售价2.5元,500毫升一瓶的健怡售价3.5元。同样在香港市场,可口生活售价10港元,可口可乐其他品类的价格在6港元左右。然而在已经被可口可乐公司官方引进的日本市场,可口生活的价格与其他品类一致。

“虽然可口可乐公司未在内地引进这款产品,但是进口商的行为也决定了可口可乐产品的终端销售覆盖面,不过由于售价较高,且还未全面铺货,可口生活的销量目前十分有限。”一位接近该产品进口商的人士向记者称。

争议不断 终弃阿斯巴甜

实际上,可口生活刚一问世便受到了消费者和业内的普遍关注,其原因是可口生活打着“不加任何人工增甜剂”的口号诞生的,这与之前的健怡和零度有很大不同。

对比零度与可口生活的配料发现,除了水、二氧化碳、焦糖色、磷酸、咖啡因、食用香精等共同成分外,其区别在于零度中含有阿斯巴甜(含苯丙氨酸),而可口生活中含有甜菊糖苷。前者中的阿斯巴甜是一种非碳水化合物类的人造甜味剂,而后者甜菊糖苷是一种从菊科草本植物甜叶菊中提取的天然甜味剂。

值得注意的是,零度中所含有的阿斯巴甜一向饱受质疑,今年初美国的一家NGO通过三项独立研究证据表明阿斯巴甜致癌,从而再度引发了不小的市场恐慌,此后不久百事可乐公司便宣布在美国市场弃用阿斯巴甜。

即便质疑声四起,但可口可乐公司向来是阿斯巴甜坚定的拥护者。可口可乐中国公司此前就曾向北京商报记者表示:“可口可

乐所有产品中的成分都是安全的,目前可口可乐公司无变更产品中甜味剂的计划。”可口可乐中国公司此次再度强调:“阿斯巴甜是世界上迄今为止研究得最充分的食品原料之一。它作为甜味剂已在全球各地使用超过25年,广泛应用于全球100多个国家的6000多种产品中,有200多项研究佐证其安全,并已获得中国卫生部、美国食品药品监督管理局、欧洲食品安全局等众多权威机构的广泛认可。今年早些时候,欧洲食品安全局研究也再次重申了阿斯巴甜的安全性。”

虽然一直在强调阿斯巴甜的安全性,但是在推出可口生活之时,可口可乐公司却将阿斯巴甜的甜味剂悄然换成了天然甜味剂。对于此番调整的原因,可口可乐中国公司并未予以说明。另外,针对为何不将可口生活引进中国市场的问题,可口可乐中国公司则回应称:“可口可乐公司在中国市场现有的15个品牌饮品中,已有健怡可口可乐和零度可口可乐两种低糖、低卡路里的汽水产品供大众选择。是否引入其他市场的产品以及引入的时机,都需要根据对本地市场以及消费者的深入调研来决定。”

定位尴尬 难解碳酸饮料彷徨

在中国食品商务研究院研究员朱丹蓬看来,可口生活的推出是可口可乐多元化战略的一部分,是打着健康牌应对碳酸饮料市场增速萎缩的又一次尝试。

作为饮料中最重要的品类,碳酸饮料虽然仍占据整体饮料市场中较为重要的份额,但是受消费者健康意识的增强以及茶饮、果汁、功能饮料等多品类的冲击,其销量及市场占比也正在相对萎缩。有不愿具名的业内人士援引第三方机构的统计介绍,碳酸饮料在中国饮料市场份额占比已由2000年的36%下滑至目前的25%以下。而其六成收入



贡献来自于碳酸饮料的可口可乐公司也受此影响,未能保持收入和净利润的持续增长。可口可乐公司2014年财报显示,全球整体市场的营收和净利润分别下降了2%和17%。而早在2011年时可口可乐公司的净利润就已出现了27.4%的同比下滑,2013年营收和净利润也分别下滑了2%和5%。

在遇到瓶颈时,可口可乐选择加快多元化的步伐,可口可乐2014年财报显示,去年可口可乐新增3个年销售额突破10亿美元的品牌,而这3个品牌均来自即饮茶和矿泉水品类,由此可口可乐公司“10亿美元品牌俱乐部”成员增至20个,这其中14个是不含气饮料品牌。

“不得不承认的是,碳酸饮料消费市场受到基数较大的影响,持续增长力低于其他新兴品类,加之碳酸饮料品类本身有天然的缺陷,在消费者日益强调健康理念之时,其成长力也自然出现疲态。因此即便推出绿色健康版,也难抵碳酸饮料整体市场增速放缓的大趋势。”朱丹蓬如是说。

另有专家分析表示,虽然打着低糖、低卡路里的概念,但是相比零度和健怡等零能量产品,可口生活的能量数值仍较高。“可口生活的瓶体上标注,355毫升可口生活能量为377千焦,普通可口可乐每100毫升的能量为180千焦,而零度和健怡的能量为零,目前零度和健怡在中国市场的销量不是很理想,可以说可口生活的定位更为尴尬,这或许也是可口可乐中国公司还不敢轻易引进该产品的原因之一。”另有不愿具名的业内人士分析表示。(钱瑜 阿茹汀)

四通集团董事长段永基走进安多集团会晤王志荣表示 农牧产品应先做出口

■本报记者 何沙洲 通讯员 石海燕

日前,北京甘肃企业商会监事长、四通集团董事长段永基,甘南州人民政府副州长、合作市委书记刘永革,北京甘肃企业商会秘书长、甘肃省驻北京办事处副主任谢玉华,商会常务副会长、未来四方集团董事长瞿金叶,副会长、常务理事、新加坡万邦集团中国战略发展总裁周琳,法律部副部长于青青应邀会副会长、甘肃安多集团董事长王志荣邀请,前往甘南州参观安多集团旗下的夏河安多畜牧产业园。

安多集团公司秉承“诚实守信,健康到永远”的文化理念,立足于青藏高原畜牧特色资源优势,发挥畜产品加工企业的规模优势,深挖牦牛、藏羊高营养、高品质、独特性、

稀有性的特点,让社会认知安多牦牛、藏羊对人类健康带来的贡献,向全国推广绿色、健康的“安多牧场”系列原生态肉食产品,传播“健康源于自然”的健康饮食理念。

在参观后的会谈中,谢玉华秘书长表示四通集团具有资金优势,做市场出口的能力,安多集团如果和四通集团合作,将会促进两家企业的共同发展。段永基表示农牧产品应先做出口,企业的生命在市场不在工厂。

段永基对安多公司提出建议:改变与代理商的合作,销售中间层层回扣,使得到达最终消费者手里的产品价格虚高;要缩短消费链条,提升产业盈利额。牦牛肉藏羊肉目标群体可锁定在集团用户(学校、机关、部队等)。与餐厅合作,吃饭满额返券买安多产



●段永基(中)一行在安多集团合影留念

品。要解决根本的问题是:广大消费者为什么要吃牦牛、藏羊肉。要把做市场的精力转移到出口上。要把价格降下来。

通过此次会谈,王志荣与段永基在初步接洽后,表示将进一步商讨安多集团和四通集团下一步的合作。

摆摊卖包子 五星酒店谋转型

统计,今年一季度,长沙154家限额以上餐饮业法人企业,实现主营业务收入12.3亿元,利润总额0.4亿元,分别同比增长4.3%和下降12.3%。其中67家企业亏损,亏损面达43.5%。

省餐饮行业协会会长周新潮介绍,2014年以来,湖南的高档会所关闭得所剩无几,高档餐饮关门、转租达20%以上,高档宾馆餐饮销售额下降幅度大。以长沙某老牌五星酒店为例,失去公务消费后,餐饮部分的营业额,从最高时超过酒店收入“半壁江山”,如今只占了不到30%。

正如一位不愿透露姓名的业内人士观点,曾经高端餐饮最喜欢围着政府部门开店,公务消费撑起的市场是“畸形”发展,就像泡沫一样,迟早会有破裂的一天。对高端餐饮来说,现在回归市场的转型自救,或许是理性健康成长的新机遇。

变化
瞄准大众敞开大门,揣摩心理主动转型

记者近日走访看到,长沙一些高端餐饮酒店正在转型走起大众消费的线路,有保质降价“薄利多销”的;有推出特色菜“诱人口味”的;有开展网上团购“便民优惠”的……

通程国际大酒店二楼中餐厅变身“百姓餐厅”主打“亲民牌”,菜单上找不到鱼翅、鲍鱼,28元-78元的家常菜比比皆是。人均消费八九十元,与一些社会餐饮酒楼差不多,但五星品质没有打折。

“菜品变革,价格走低,目的是拿掉老百

姓心中五星级酒店高不可攀的印象,吸引大众走进五星酒店。”长沙通程酒店管理有限公司负责人介绍,“包点外卖”只是便民措施之一,中餐外卖、年夜饭外卖等成为通程美食特色服务。今年的端午节,通程自制的粽子退下礼盒包装,裸卖面向百姓,仅仅两个小时,就卖出三万元的营业额。许多住在周边的市民,一到下午四点,就等在通程外卖处,他们喜欢通程制作的食品,食材地道,做法经典,价格实在,如果说星级酒店能够走上薄利多销之路,原来此路上拥护者甚众。

在打造特色方面,各高端餐饮更是各显神通。如,好食上的宴席私人管家服务无微不至;通程同升山庄酒店光“巴马香猪”礼盒,去年以来就卖出50多万元;宁乡通程温泉酒店新建温泉会馆,面向大众休闲娱乐……108元在五星酒店原本也许只是一道家常菜的价格,但现在这个价格可以到五星酒店享用单人午市自助餐。利用电商做专业销售推广也成了不少中高端餐饮的经营新模式。记者在团购网上看到,豪庭、华天、通程、神农……长沙多家五星酒店的团购自助餐都是100多元。

分析
高端餐饮真的不行了吗?

省商务厅市场运行和消费促进处处长刘飞认为,高端餐饮自身为了转型升级做了很多努力,有不同的选择,有金盆洗手退出江湖的,有做业态调整的,有做规模调整的,也有对经营方式进行调整的。像走高端路线

的冰火楼,创建了“红馆汇港式餐厅”、“鱼吧吧体验式餐厅”、“厨炼打边炉”三个小业态品牌,受到年轻时尚的消费者喜欢;俏江南搁置长沙新店计划;玉楼东打造社区餐饮……整体来说都是市场经济作用的结果。“餐饮市场本就分高、中、低不同档次,湘菜不能全是大排档,调整高档餐饮不能从一个极端走向另一个极端。”

一位业内人士认为,要转型,何不理性性高端。发展较快的阿杜打边炉,海鲜消费人均价格200元左右,但客人不在少数。还有食客趋之若鹜的海底捞,同样以食材新鲜、服务周到著称。

怎样理解高档消费和大众消费?周新潮认为,一份辣椒炒肉30元,一份非黄里脊肉丝60元,顾客不会认为非黄里脊肉丝贵,因为里脊肉丝选料好,刀工精细,味道好,装盘又漂亮,60元钱值得。所以,正确的解释是物有所值,老百姓能接受的价格就是大众消费。

“大众餐饮需求是多元化的,高端餐饮也是经济发展的产物。”长沙通程酒店管理有限公司负责人认为,餐饮企业的转型,要把市场转变观念,调整定位回归市场,通过创新经营做活市场。“餐饮永远是朝阳产业,市场带来的仅仅是消费需求结构的变化。高端餐饮只要具备一流的服务、有特色的产品,在消费市场中会有一席之地的。”

“回归本位,回归常态”,市商务局有关负责人这样概括当下高端餐饮的转型趋势。而这正是经济新常态之下,中国经济理性发展的一个缩影。

(刘捷萍)



“老面馒头2元/个、红糖燕麦包2.5元/个、大肉包4元/个。”6月29日下午4时,长沙老牌五星酒店通程国际大酒店门口准时摆出的外卖摊,吸引了不少市民排队抢购。受政策及市场变化影响,以五星酒店餐饮为代表的长沙高端餐饮正经历“寒冬”考验。“五星酒店卖包子”虽然是个例,但体现了行业谋划转型的态势。

长沙餐饮业市场同全国一样,一波三折、曲折前行。为了适应新常态,实现可持续发展,高端餐饮寻找方向,转型“大众”,“拼特色”、“拼服务”、“拼品质”……表现出极其强劲的市场活力。

难题
公务消费锐减,高端餐饮日子难过

民以食为天。在经历了漫长的“寒冬”之后,餐饮业终于在大众餐饮的带动下回暖。据统计,1-5月长沙餐饮业实现零售额110亿元,同比增长14.2%,增速比去年同期高5.8个百分点,而且高于社会消费品零售总额2.1个百分点。

但是,高端餐饮的“寒冬”仍在持续。据

上海质监局:
居民遇食品质量问题
应及时申诉举报

日前,上海市质监部门对超过6000名上海市民进行的一项调查显示,公众普遍缺乏食品相关产品安全知识,自我保护意识亟待加强。有38.7%的市民遇到食品相关产品质量安全问题时采取“自认倒霉”的态度,对此,质监部门提醒居民及时申诉举报。

上海市质量技术监督局近日实施的“食品相关产品安全公众认知度”调查显示,市民对食品安全相关知识的知晓度偏低,有近三成市民不了解食品相关产品的含义。

调查发现,只有42.9%的市民遇到食品相关产品质量问题时会向厂家客服投诉,仅有26.9%的市民会选择向有关部门申诉举报。(周蕊)

中储粮处理粮库“以陈顶新”

中储粮总公司近日对吉林、辽宁2家粮库“以陈顶新”问题做出严肃处理。

据中储粮总公司网站消息,中储粮总公司党组责成中储粮吉林分公司、辽宁分公司对查实的问题作出严肃处理。经吉林分公司党组研究决定:给予松原直属库主任邓安福党内警告、行政记过处分;给予松原直属库副主任付文超党内严重警告、行政记大过处分;给予松原直属库购销科副科长张庆祝(负责前郭辖区监管工作)行政记过处分;责成松原直属库对其他相关人员作出严肃处理。

经辽宁分公司党组研究决定:给予开原直属库原主任尤连春留党察看一年、行政撤职处分;给予开原直属库原分管副主任李洪波党内严重警告、行政记大过处分;给予开原直属库监督检查科科长宋立廷党内警告、行政记过处分;给予开原直属库驻庆云堡粮库监管员王克印行政记过处分;给予辽宁分公司仓储管理处原处长肖雅斌行政记过处分。(据新华社)

宁波市食品检测中心 正式挂牌成立

6月25日,宁波市食品检测中心在宁波市国家高新区正式挂牌成立,这是浙江省内独立设置的首家食品专业检测机构。

近年来,宁波市政府每年安排4万多批次食品检测任务,此项任务曾多年被列为市政府民生实事工程,在今年3月份出台的《宁波市人民政府关于加强食品安全体系建设的意见》中,也将食品安全检验检测能力建设列为其中一项重要工作,要求“有效整合现有食品检验检测资源,建立宁波市食品检验检测中心,构建‘市级为龙头、县级保基本、基层重快检’的三级检验检测体系”。

目前,总投资6000多万元、实验室面积6500平方米的宁波市食品检测中心新实验大楼正在加紧建设中,预计年底建成启用。(卓璇 李湘江)

今年底 完成食品安全标准整合

在近日举行的2015全国食品安全宣传周国家卫生计生委主题活动日中,国家食品安全风险评估中心研究员王竹天表示,食品安全标准整合工作将于今年年底前完成。由现有的约5000项食品安全标准整合缩减为约1000项。由此,可以基本解决我国食品安全标准执行内容的交叉、重复、矛盾问题,我国将形成食品安全国家标准体系。

据悉,2013年以来,国家卫生计生委重点开展了对近5000项食品相关标准的清理工作。2014年,完成了208项标准的整合任务;2015年,新审查通过304项食品安全国家标准草案。

为了完善食品安全国家标准体系,国家卫生计生委加快重点和缺失食品安全国家标准的制定、修订;2014年完成了96项重点、亟需标准的制定、修订工作。2015年上半年新发布《食品安全国家标准 食品中辐的测定》等13项食品安全国家标准,《食品安全国家标准 速冻食品生产卫生规范》等29项食品安全国家标准草案公开征求意见。截至目前,国家卫生计生委已累计公布492项食品安全国家标准。(王怡)

全国公安机关打假侦破 2.6万起食品药品案

记者从6月29日的食品药品安全刑事保护论坛上获悉,全国公安机关从去年开展食品药品打假“利剑”行动以来,截至目前共侦破食品药品案件2.6万起,抓获犯罪嫌疑人近3.6万名。

论坛以“互联网时代食药犯罪的法治化应对”为主题,邀请司法机关、行政主管部门、互联网企业有关负责人、法律专家和一线执法办案人员共同交流。据介绍,随着互联网等信息技术的发展,互联网已日渐成为制售假劣食品药品违法犯罪的主要渠道,预防和打击难度越来越大。

去年以来,全国公安机关共侦破食品药品案件2.6万起,抓获犯罪嫌疑人近3.6万名,捣毁“黑工厂”“黑窝点”“黑作坊”“黑市场”4.2万个。其中,公安部挂牌督办跨区域重大案件480余起。截至目前,全国已有19个省份的近400余个县区公安机关成立了食品药品犯罪的专业侦查部门。(袁国利)