

暖暖新年

·温暖回家路

春运变迁:让回家的路不再漫长

春运是一条回家的路。这场人类历史上规模最大的周期性迁徙,是几代中国人的共同记忆;往返于故乡与他乡,团圆是不变的主题。

1979年,改革开放伊始,1亿人次踏上春运归途,春运逐渐成为社会关注的焦点。40年来,从1亿到近30亿,春运规模扩大了30倍;从时速40公里到350公里,从“绕来绕去”到“四通八达”,中国高铁压缩了时空距离;从“小窗口”到“大数据”,从“忍饥挨饿”到“网络订餐”,从“站场”到“机场”,购票方式和候车、乘车环境天壤之别;从“锅碗瓢盆”到“快递上门”,从“回家”到“旅游”,人们的心态和行囊越发轻松。

年复一年,归途的艰辛终被归乡的喜悦冲淡。
 新华社发



无障碍升降梯运送坐轮椅老人进站上车



民警为旅客送春联



旅客在智能设备上查询候车室位置 本版图片 记者 丁友明

“让大家都尝尝河南味道”,健康礼品成网红年货

消费升级下的现代生活呈现多元化发展趋势,这也给很多善于把握机会的企业带来意想不到的发展机遇。

好想你作为一家专注于红枣为主业的实体企业,顺应了人们追求天然食品和健康食养生活方式,以一颗小枣做成大产业为基础,开辟出“新一代健康锁鲜美食”蓝海。春节临近,旗下多款产品引发消费者抢购热潮,成为年货网红爆款。 薛梅

产品玩出新花样 网红爆款见证消费升级

好想你从专注红枣到红枣+冻干食品,不简单是产品品类增加,而是为了打造顺应时代的大健康产业。在竞争激烈的食品市场上,好想你成功推出了“甜小香”、“每日坚果”、“清菲菲”等不同款网红爆款健康产品,赢得了众多消费者的喜爱。

新一代健康锁鲜美食的代表产品——“清菲菲”红枣湘莲银耳汤一经上市就成为一个爆款,上市后共计卖出15872790碗,还获得2017年“方便食品创新大奖”和2018“新品大赏最

佳食味奖”。近日,多家好想你门店反应,目前处于“抢购”状态,已经开启年货排单模式。

好想你掌舵人石聚彬说,企业的经营核心就是“消费者”,找准消费者需要什么,超预期地满足他们,这样才能在经营竞争中保有一席之地。

随着“清菲菲”的热销,好想你正式进入“红枣+冻干食品”并驾齐驱时代。“冻干食品未来市场前景广阔,我们要把冻干食品研发出一百个品种,做到‘百品好’。”石聚彬如此说到。

冻干技术堪称黑科技 “锁鲜”契合健康生活潮流

生鲜食品因新鲜、美味,且具营养价值,但同时生鲜食品也具有易腐性、季节性和地域性的特点,使其在贮藏、市场供应及产品开发方面受到很大限制,这也成为生鲜行业最头疼的问题。好想你冻干技术不仅仅做到了保鲜,而且做到了锁鲜,很好地解决上述难题。

冻干技术,便是将新鲜食品立即速冻至零下40℃,再将冰状的食物通过真空脱水技术升华成气态(中间没有经过液态),不破坏原有的组织结构,可以保留食材的色、香、味、形,以及95%以上

营养成分,无须任何防腐剂,常温状态下可长期保存。这种区别于传统的保鲜技术,真正做到了锁鲜的冻干技术,将是未来食品行业一个新趋势。

在好想你内部,核心研发人员查阅经典,不断改进配方,使得营养、口感恰到好处;技术人员调整技术参数,成功将液态的红枣湘莲银耳汤在-40℃冷冻,而后在真空下脱水干燥。才有了以清菲菲为代表的这款“慢炖两小时,冲泡一分钟”产品,消费者只需一分钟,就可以喝到炖足2小时的新一代健康锁鲜美食。

深度互动目标人群 新型商业生态孕育网红爆品

好想你接连推出清菲菲、想菲菲、鲜菲菲、好想1号、好想2号等冻干系列产品。并对产品进行标准化定量,契合了现代生活人们健康、营养、安全的消费需求。

可以说食品安全问题是消费者最关注话题,也是关系到企业的生命线。因此,好想你精选优质原材料,并大胆引入领先技术,在生产过程也做到了严谨把控每一个环节。为了保证生产过程的安全卫生,好想你严把工艺的各个环节质量关,要求车间排出的污水干净到饮用水的标准。

产品成熟以后,好想你逐步在全国布局四位一体的线下门店。新店型的运营以智能化和数字化为主。好想你旗下现有线下门店业态将结合四位一体新店

精耕细作河南省内市场,按照“一县一区一店”的要求进行网点布局。该四位一体店,将集体验、轻餐、零售、线上服务专区于一体。

最新升级的好想你4.0旗舰店聚焦“极致体验+生态运营+数据驱动”的商业模式,利用数字化技术,塑造个性化体验,打造好想你新一代健康锁鲜美食商业生态。最终呈现出“免费体验+轻食休闲+产品销售+线上线下会员数字化运营+营养师”的五位一体的体验模式。

在春节来临之际,作为河南名片之一的“好想你”,一时间成了备受消费者青睐的“年货宠儿”。采访中,不少选择好想你健康食品的消费者表示,要寄给远方的亲人朋友,“让大家都尝尝河南的味道”。

