

中国速冻巨头郑州“论剑”之发展篇

竞争推动速冻业加速跑

有专家指出,我国速冻食品的真正发展是在最近10年。从1995年起,我国速冻食品的年产量每年以20%的幅度递增。参加论坛会的代表也认识到:我国速冻业在产品种类、扩张布局、产值等方面的发展上还存在着许多急剧解决的制约因素。而整合资源、推出新品、做强市场才是速冻企业当务之急的发展之道。

晚报记者 唐善普/文 赵楠/图



推新品做强市场是当务之急

论坛上,一代表认为,目前国际上有几万种速冻产品,而中国只有3500多种,且仅限于传统的米面制品,经过10多年的发展,产品的同质化和创新性已经进入瓶颈期,急需进行更新换代及拓宽市场发展空间。

“市场上仅有的那些口味很容易让我们产生味觉疲劳。”在一家超市里的冷冻食品区,郑州市民张先生的话无疑代表了一部分消费群体的心态。而在上海龙凤食品股份有限公司董事长叶惠德看来,在满足消费者新的需求这种新经济环境下,速冻行业必将面临着新一轮的洗牌和换代,谁能够占领先机,瞄准未来发展方向,必定会成为下一轮的佼佼者。速冻食品的新产品、新技术和新装备的引用,对行业未来发展意义重大。

我国目前的速冻食品主要是主食类,尤其以汤圆、水饺和粽子居多,品种的匮乏一定程度上制约了行业发展。因此创新成为企业发展的当务之急。“而这种创新将会面临两个国际化的需要,第一个是让中国传统的米面制品成为国际速冻家庭中的一员,第二个就是要让中国的速冻品种更多的吸纳国际上成熟的主流产品,引领中国速冻产业的创新。”河南食品工业协会办公室主任陈振杰分析说。

“市场的需求是经营者最大的动力,不仅如此,我们还主动推出新品。要经常给消费者换口味。”郑州三全食品股份有限公司董事长陈泽民告诉记者,为拓展产品的区域性,他们推出了符合东北人口味的状元东北水饺,“无糖速冻汤圆系列”为怕胖的人提供了新选择,“三全丸家火锅系列”适合爱吃火锅的消费者。

“对于速冻食品行业来说,每一次生产领域的创新都意味着可能会给市场终端带来一定的影响。”中国食品工业协会副秘书长杜荷认为,消费者的口味就是生产厂家的市场方向,也是行业的核心竞争力之一。

对此,郑州思念食品有限公司总经理王鹏表示:根据城市人口消费特点,速冻食品行业仍处于快速发展期,产品线的纵向和横向拓展空间都很大,未来半成品、肉制品、小点心等花样繁多的产品都将是企业的发展方向,也可以说,品种创新将在一定程度上刺激行业的发展。

扩张布局、整合资源是发展之道

据陈泽民介绍,目前我国速冻行业规模以上的企业数量不断增加,从2003年至今已超过两倍。“截至2008年5月,速冻行业规模以上企业的总资产规模已达160亿元。未来会有更多

的企业进入,这在加大行业竞争同时,又推动了行业的扩张。”陈泽民笑称“这是件好事。”

而王鹏则从市场上进行了分析,“目前我国速冻行业主要依靠零售市场推动,占九成之多,业务市场几乎可以忽略不计。随着连锁店、企业的规模发展,速冻行业的业务市场将占据高比例。对业务市场的供应,规模企业将占优势地位。”

陈振杰说:“对速冻企业而言,品牌企业稳定的产品质量和品牌形象促进了行业的健康发展,培育了成熟的消费市场。”但他同时也提醒企业经营者要清醒的认识到,中国速冻企业中还没有一家的产值超过百亿。要想做大做强尤其是在世界的速冻市场占有更多的市场份额,整合资源则是企业加快发展必然趋势。“行业的优胜劣汰能够进一步增强行业的集中度,这对于优质企业的长期发展更加有利。”

目前,河南速冻食品行业的模式正在被各地速冻食品企业跟随,其优势也越来越被各地的区域优势所威胁。“值得一提的是,具有行业前瞻眼光的思念、三全等已迈出了异地设厂的步伐。”让陈振杰感到欣慰的是,通过淡化地域属性,强化品牌扩张,它们用品牌战略指导产品的销售,用高品质的产品提高市场占有率,在继续领航中国速冻食品行业的同时,取得了更大的长期发展空间。

— 每周一店 —

咨询电话
13598836820

五福牛肚王

五福牛肚王火锅店是一家以弘扬民族吉祥文化为主题的特色火锅店。该店装修别具一格,五福门博大精深,五福牛肚王、五福汤堪称中华美食一绝。

五福牛肚王,选用上等精品牛肚,用上百种名贵草药进行长时间熬制,口感松软细腻,入口绵滑,富有弹性,营养丰富。

五福汤,由红枣、枸杞、猪骨等配以名贵药材熬制,汤味醇美、口齿留香。将牛肚王和牛肚切片穿串,涮之以五福汤,可谓是中华美食一绝。常食可滋补养颜、强壮筋骨、益寿延年。

五福牛肚王为庆祝奥运会的举办,天天都有特价菜。

周一:特选肥牛	原价18元	特价8元;
周二:鲜鸭血	原价7元	特价3元;
周三:生菜	原价5元	特价2元;
周四:绿色毛肚	原价20元	特价7元;
周五:狮子头	原价12元	特价6元;
周六:油麦菜	原价4元	特价1元;
周日:蟹柳	原价12元	特价6元;



优惠:62开头银联卡(一月内)和餐餐卡(一年内)享受会员价
订台电话:68863999
地址:郑州市工人南路348号(航海路与工人路交叉口向北50米路西)

剑南烧坊系列报道之历史篇

唐时宫庭酒飞入寻常百姓家

品质为王 剑南烧坊打造性价比最好白酒品牌“剑南之烧春”是唐代《国史补》中罗列的名酒之一,剑南春酒由此遐迩闻名。剑南春酒厂剑南春姐妹酒——剑南烧坊系列酒在郑州市上市半年,深受消费者的青睐。

晚报记者 唐善普

千年酒质 穿越千年历史留香

剑南春酒厂传统酿造技艺被列为全国非物质文化遗产,是中国浓香型白酒技艺的典型代表。它传承了绵竹几千年酿酒历史时空中沉淀的技艺精华,是巴蜀古文化的重要组成部分。剑南春酒厂采用糯米、大米、小麦、高粱、玉米等五种粮食为原料,用小麦、大麦制成中高温曲,泥窖固态低温发酵,采用续糟配料,混蒸混烧,量质摘酒,原度贮存,精心勾兑调味等工艺成型;其酒质具有芳香浓郁、纯正典雅、醇厚绵柔、甘冽清爽、余香悠长、香味谐调、酒体丰满圆润、典型独特的风格。2005年5月,剑南春酒厂首家获得由中国食品工业协会颁发的“纯粮固态发酵白酒认证标志”,成为保护和传承中华民族传统酿酒工艺的积极拥护者和倡导者,也是主张白酒消费走生态自然、绿色健康之路的引领者。

酿酒水源方面,剑南春的酿酒用水全部取自千年冰川渗透而成的深层地下水系,为中国三大名泉之一的“玉妃泉”,使剑南春的千年品质得到了稳定的保证。

2008年6月7日,在剑南春集团公司灾后恢复酿酒生产的同一天,国务院公布了第二批国家



非物质文化遗产名录,剑南春酒厂传统酿造技艺荣列其中。

盛世宫庭酒进入寻常百姓家

据史书记载,四川绵竹唐时就开始向宫庭进贡美酒——剑南烧春。自古入川一条道,“剑南”指古蜀道,即剑南道,“烧”是指固态纯粮白酒的酿造工艺;“春”是唐时对美酒的雅称。

时光流逝,“剑南烧春”已发展成为“盛世宫庭酒,今日剑南春”,剑南春酒厂也成为中国白酒三巨头。剑南烧坊酒的上市,将中华盛世的白酒文化传承到了一个更高点:让“盛世宫庭酒,进入寻常百姓家”。

非刀锋两刃,有柄倚天立。四面非东西,何方无陀佛?禹公治水公,尧侧水不容。有土添一方,无土亦一方。(本谜语两句话可以打一个字,共四个字)猜中谜语打进电话前三十名者可得价值198元的剑南烧坊御坊一瓶。(见报一周内领奖品)电话:0371-68898071 68851557

国内率先添加“结构油脂” 南山奶粉突破宝宝便秘难题

70%的婴儿存在便秘问题

相关数据表明,中国有70%的婴儿存在便秘的问题,父母对此束手无策,宝宝自己更是有苦难言。宝宝便秘成为困扰众多妈妈的一道难题。据悉,南山即将推出适合于0-3岁宝宝全面成长需要的“南山金装倍慧慧婴幼儿配方奶粉”,该奶粉率先在其“精因配方”中添加含有国际领先技术的“结构油脂”,宝宝便秘问题迎刃而解。

引起宝宝便秘的主因是对乳品中的脂肪难以消化。对于初生宝宝来说,他们的消化系统还不健全。虽然母乳脂肪比较容易被吸收,但是如果妈妈的饮食中摄入过多蛋白质,乳汁中的蛋白质过剩,宝宝吃后就容易消化不良,导致便秘。所以母乳喂养宝宝,妈妈需要注意清淡饮食,多补充水分,来帮助宝宝消化吸收,防止便秘。

以配方奶粉喂养的宝宝比母乳喂养的宝宝容易便秘。因为以牛奶做基粉的配方奶粉,蛋白质和钙质的含量比母乳要高,更不易被宝宝吸收。

另外,一般婴幼儿奶粉都通过添加植物油来产生和母乳类似的脂肪。这种添

加脂肪的结构与母乳脂肪结构不同,不易消化,在宝宝体内会形成大量不溶解的“钙皂”,妨碍营养物质吸收,导致宝宝便秘。

“南山金装倍慧慧婴幼儿配方奶粉”将改善宝宝便秘

南山幼儿营养与健康研究中心多年来一直进行着针对宝宝便秘问题的临床研究。几年前,南山就推出了“喝了不上火”的南山婴幼儿奶粉,并以此获得国家高新科技认证。如今,研究中心再次找到了宝宝便秘问题的解决之道:南山家族的新成员——“南山金装倍慧慧婴幼儿配方奶粉”即将面世,其突破性地添加了一种类似于母乳脂肪的“结构油脂”,能够有效改善宝宝便秘。

南山是国内率先在婴幼儿配方奶粉中添加“结构油脂”并予以推广的婴幼儿乳品品牌。其革命性技术“精因配方”令宝宝在体格发育、智力成长、免疫系统完善等方面获得全面营养。这一达到国际领先技术标准的配方奶粉,将在国内高端奶粉市场与国际婴幼儿奶粉品牌一较高下。