

中高端产品渐受青睐 品种呈现“百花齐放”

速冻水饺“新”“特”产品闹新春



除夕的餐桌上无论鸡、鸭、鱼、肉如何出彩,但压轴的一定会是母亲端上来的那盘热腾腾的饺子。这是中国人的传统,它包含了一家人对来年的美好愿望,是每家每户都离不开的吉祥食品。但在经济快速发展的今天,速冻饺子的方便和美味也让众多消费者对它宠爱有加,成为生活中必不可少的美食,这个新年,来看看我们的主“饺”们都使出了什么花招,为除夕夜准备了哪些惊喜。

晚报记者 高岩/文 赵楠/图



市场

速冻水饺逐渐升温

近年来随着生活节奏的加快,方便快捷、品种多样的速冻水饺受到了越来越多消费者的青睐,各种品牌为了抢占市场也不断推陈出新。

记者走访中发现,今年的年货除了传统的花生、瓜子、糖果礼包以外,各种品牌的速冻饺子食品也被放在了商场的醒目位置并开始畅销,品种比往年多了许多。据世纪联华超市企划经理张海军介绍:“从目前情况来看,速冻水饺的销售情况保持稳定的增长,在腊月二十七达到销售的顶峰,众多水饺产品中依然是思念、三全、湾仔码头、天方等品牌产品更受市民的青睐。”

据金水区一家超市的售货员介绍,这段时间,该超市一上午速冻饺子的销售量已超出平时一天的销售量。市民谢女士表示:“过年家里人太多,很热闹都来不及包饺子。如今的速冻饺子无论从质量还是口感上都很好,什么口味都有,皮薄、馅儿大又好吃,买速冻饺子既经济又实惠,还免去了很多麻烦。”

类似谢女士想法的人比比皆是,也正是现在快节奏的都市生活,使得速冻水饺的市场逐渐升温,前景越来越好,快速地被消费者所接受并青睐。

商家

中高端产品渐受青睐

由于速冻企业的市场培育和消费者消费习惯的改变,速冻食品在消费者生活中所占的比重越来越大。生活节奏的加快,使原先完全自制食品转向选择制成品或半成品成为可能,这种转换率越高,市场需求就越旺盛,行业潜力就越大。

“就拿河南市场来说,其实在老一辈人的心里,饺子还是自己包的好吃。”据湾仔码头河南代理商河南唐茂商贸有限公司贾总介绍:“对于白领和一些年轻人来说,包饺子是一项

复杂的工程,盘馅、和面工序复杂,还是买着吃方便。因此对于产品的定位来说,这部分人就是速冻产品的主要消费群体。”

记者走访市场时发现,今年速冻水饺在分抢市场份额的同时,呈现逐渐向“精品”化、“高端”化方向发展的特点。一家超市的营业员说:“今年春节前速冻水饺销售状况非常好,销量与往年同期相比有了很大增长,特别是一些知名品牌的中高端产品更是消费者的首选。”

三全市场部总经理苗国军告诉记者:“今年速冻水饺市场呈现出很好的上升态势,就目前情况看,速冻水饺每天都卖断货,工厂正在加紧生产,预计销售和往年相比增长在20%左右,特别是今年市场价位在20至50元之间的中高端产品呈现出良好的势头。其中的原因在于,随着老百姓生活水平的提高,省事好吃的速冻水饺不仅能够带来方便,而且在口味上和品牌上,消费者已经回归理性。”

“知名品牌中高端产品的质量和品质是有保证的。”思念董事长助理李晓光认为:“食品安全话题,无论在食品行业还是消费者都关心的问题,这几年经过‘毒奶粉’等事件,消费者开始慢慢明白价格不再是重要的事情,更应该注重质量和品质。我们监控市场也发现,中高端产品逐渐成为市场主流。”

产品

在“新”、“特”中寻求卖点

采访中,不少企业的老总们不约而同把近两年速冻水饺市场称为“百花齐放”的时代。据业内人士介绍,经过多年发展,我国速冻食品市场已逐渐走向成熟,步入工业化、标准化

时代,已从“拼价格”向“拼品种”过渡,那些价格虽然便宜,但质量较差的速冻食品及一些小品牌将逐渐被市场淘汰。由于市场竞争激烈,为了巩固自己的市场地位,速冻食品企业在充分了解市场需求的情况下,对市场进行细分,使品种更加多样,在“新”、“特”上寻求卖点已势在必行。

我们来看看今年这些主“饺”们在“新”“特”上都使出了什么花招,为我们的除夕夜准备了哪些惊喜?

新做法——将高汤装进饺子。灌汤饺子借鉴了灌汤包子的做法,将鲜美的高汤也包进了馅里,味道格外鲜美。而这一代表作,思念手打天下系列发挥得淋漓尽致。据了解,“思念手打天下”精选优质小麦粉,馅料由双汇冷鲜肉和新鲜蔬菜精心调制而成,并用特殊工艺将动物骨头加其他优质配料经科学熬制成的高汤灌入水饺。值得一提的是,馅料中高汤成分含量较多,思念灌汤水饺口感油而不腻;产品采用真空和面技术,经过多道压研工艺,面皮煮后柔韧筋道,爽滑可口。

更实惠——薄皮大馅家庭装。如今人们花在做饭上的心思比从前少了许多,于是水饺便成为许多“懒人”的最爱,买回家可根据自己的口味随意兑调料,想甜就甜,想辣就辣。如果家里人多就更安逸了,买一袋最实惠的家庭装回去几分钟就轻松搞定。这一代表三全状元系列水饺,在今年春节市场上不仅推出了菌菇虾仁和非菜虾仁两种口味新产品,而且702g、800g、1200g三种包装对于人口多的家庭,更是最佳的选择。

口味多——海鲜、叉烧随你挑。在如今这个混搭至上的年代,怎么搭配都不过分。水饺也搭上了流行列车,颠覆了从前只能用白菜配猪肉,芹菜配牛肉的做法,将更多更健康的材料融入馅里,给人们带来一场有关饺子的味觉盛宴。这一代表是湾仔码头品牌。虽然该品牌进入河南市场比较晚,但是以高端姿态亮相,对于喜欢广东风味的市民来说,这又是很好的选择。该产品将海鲜、芥菜等美食以更合理、健康的搭配装进饺子的肚子里,让人们在普通的水饺中也能品尝到人间百味。鲜虾皇大水饺、鲜肉紫菜大水饺等38种创意搭配,保证你每天吃一种也不会感觉乏味。

除此之外,河南云鹤食品在推出传统的手工水饺之外,特别推出的儿童水饺,馅料里面不仅增加了有鱼肉、鸡肉等促进儿童好吸收的肉食,个头小巧精美,方便儿童食用。

郑州天方食品有限公司生产的清真速冻水饺,方便了回族朋友们选择。该公司通过研发,推出了花样繁多的清真口味水饺。在原料上,严格从供应商环节把关,挑选了十余家清真品牌冷鲜肉、绿色无公害蔬菜等绿色安全供应商为合作伙伴。加工时菜式也采用独特配方,某些菜式的调味料多达30多种。

行业资讯

用生命和心将爱传递

叶启恩,原籍香港,自2006年到河南工作,他坚持连续四年多次邀请知名专家举办“预防艾滋”讲座、资助郑州大学高发村调研、建立公司主题网站,资助阳光家园艾滋遗孤,鼓励员工与孩子结对子。他感召员工自发向公众宣传预防艾滋知识,十余所大型超市也主动提供发放单页和宣传的场所。

另外,他还设计教学模块,任多个河南高校兼职教授、MBA导师,对高校、企业、政府协会,无条件将自己历任世界最大广告、烟草和饮料集团高管多年的经验传承。他的“学生”通过“捐款箱”仅2009年向红十字会捐款5万元,公司还资助河南三所高校近30名贫困学生。2008年又开始援助儿童福利院,并关注孩子们卫生健康、亲近自然和节庆庆祝。

第一时间组织8万箱瓶装水送往汶川灾区,通过红十字会连续三年每年捐10万元,并安排川籍员工返乡及援助。2010年新年,又将600箱饮料、800本新书送往四川援建河南建设人员。



粤海酒店举办消防大演练

为确保春节期间人员密集场所的消防安全,郑州消防大队二中队联合位于德化街的郑州粤海酒店在1月29日举行了一次灭火救援演习。

14时,郑州粤海酒店突然响起警报声,四层丽晶殿“起火”,“火势”迅速蔓延。粤海酒店工作人员迅速对客人进行疏散,并拨打了119。很快,郑州消防大队二中队四辆消防车、数十名消防队员赶到现场,此时顾客在酒店工作人员带领下撤到酒店广场安全位置。很快,消防二中队数十名消防队员铺设水带灭火。几名佩戴着空气呼吸器的酒店消防队员也冲进了“火场”协助消防队员扑救。经过共同努力,20分钟后“大火”终于被扑灭了。

央视主办首届中国经济年会

特仑苏为代表的“中国创造”引发热议

V型反转 产业升级是大方向

2009年中国经济实现了“V型反转”,让世界对中国刮目相看。在此背景下开幕的中国经济年会,言之“庆功”还为之过早:中国经济结构矛盾明显,在发展方式方面,过于依赖一般加工制造业的扩张而非产业升级。“如何实现产业升级”成为年会上重要的探讨命题之一。

事实上,我国企业对产业升级的探索并非空白。博鳌亚洲论坛秘书长龙永图认为,在产业升级上,特仑苏是一个代表和典范。技术上,将牛奶的蛋白质含量首次突破国家标准,晋级为3.3克,这就将乳企从白热化的价格竞争中解脱,开辟了

高端奶的市场蓝海。品牌理念上,特仑苏将“卖服务”的理念植入品牌体系中,推出了会员互动平台名仕会,为会员提供专属服务。两次升级,特仑苏“中国第一奶”的地位无可置疑。

中国创造 深化世界影响力

北京大学光华管理学院院长张维迎在署名文章中指出,从低成本的优势竞争转变为高附加值的价值链竞争,是全球化时代的发展趋势。从量变到质变,“中国创造”需要更多站在价值链最高端的魄力。

以本次年会的“唯一指定牛奶”特仑苏为例,问世第二年即赢得世界乳业最高荣

誉——IDF世界乳业创新奖,而后,又陆续成为博鳌亚洲论坛、达沃斯夏季论坛、世界市长大会的唯一指定牛奶品牌,凭借着“金牌品质”的实力和创新精神,让特仑苏在全球舞台上展示“中国创造”魅力。

目前,我国的GDP已超过德国跃居世界第三位。参加本次年会的联想董事局主席柳传志表示,“中国经济在世界的品牌不能仅仅依靠GDP,必须有一些大的品牌企业汇集而成”。如果中国可以代替美国成为世界经济的火车头,必须有更多如特仑苏的“中国创造”,发挥更加积极的引领作用。



1月17日,CCTV首届中国经济年会在京举行。国家发展和改革委员会副主任兼国家能源局局长张国家、国家开发银行董事长陈元、北京大学教授厉以宁等500余位政要学者及经济领袖出席年会。本次年会既有“全球经济复苏与中国分析”等宏观命题,也有“住房、就业、医疗”等“十大百姓关心的经济问题”,受到社会各界关注。年会上以特仑苏为代表的“中国经验”也受到了与会者瞩目,引发了关于产业升级与经济走向的热议。

晚报记者 高岩