

# 跨过去

明天更精彩  
我在 等你

# 2016

HAPPY NEW YEAR

12月29日,经过8年“相识、相知、相恋”,阿利茄汁面和一加一天然面粉终于喜结连理。这不仅意味着即日起全国280家阿利茄汁面将正式启用一加一面粉为其量身定制的面粉,更掀起了河南餐饮业战略联盟,食材升级的高潮。  
郑州晚报记者 王一品

## 阿利茄汁面“联姻”一加一面粉 河南餐饮战略大联盟,实现“食材升级”

### “相恋”8年才走到一起

餐饮品牌不断“向下”溯源追寻好食材,而供应商则不断“向上”聚焦餐饮市场,时下餐饮品牌与食材供应商的“联姻”已成为河南餐饮业发展新趋势。

12月29日,河南面食快餐标志性品牌阿利茄汁面与一加一天然面粉正式签约进行战略合作,这是继选用天然好番茄之后,阿利茄汁面品牌在产品原材料方面的又一重大升级。签约仪式现场,阿利相关负责人表示:“一加一天然面粉非常契合阿利‘天然、营养、更健康’的品牌理念,此次合作迈出了阿利茄汁面原材料升级的重要一步。”

据悉,阿利茄汁面自创立以来,一直致力于为食客提供好食材制作的好产品。随着消费者对健康的追求越来越高,阿利对食材进行不断升级,从2008年起就开始和一加一面粉接洽,逐渐在面粉的选用上进行尝试。经过8年的“相识、相知、相恋”,如今终于认定了更为健康的一加一面粉。

### 原料升级是一项工程 而非一个决定

“我们将面粉原料升级定位为一项系统工程,而不是简简单单更换供应商的一个决定。通过初步确定供应商范围、面粉工厂考察、小麦原料产地考察、供应商资质审查、面粉检测报告审核、面块配方微调、新面粉口感调研等多项工作,才能最终锁定面粉合作厂商。”阿利茄汁面总裁卢广利介绍,选择一加一面粉主要有三大原因。

第一,因为面粉的原料小麦有保证。原料从签约商户统一集中收购,然后在工厂通过去石机、色选机、碾刷机、洗麦机等先进的生产设备,将小麦中的杂质、霉变、斑点麦以及附着的灰尘微生物杂质去除。

第二,生产过程绿色安全。通过瑞士布勒磨粉机、304食品级不锈钢管道以及先进的自动化生产设备,来确保生产过程的绿色与安全,而且最大限度地保留了天然面粉的营养成分。

第三,加工环节零添加。一加一天然面粉倡导“所有面粉零添加,绝无添加剂残留”,其天然面粉的理念与阿利茄汁面的原材料升级初衷不谋而合。



一加一天然面粉 董事长 王刚



阿利文化餐饮 总裁 卢广利



阿五黄河大鲤鱼 董事长 樊胜武



签约仪式现场

### 用大半年时间研发专供阿利的天然面粉

对于“联姻”阿利茄汁面,一加一天然面粉董事长王刚回忆,至今记得阿利团队一次次到一加一工厂考察、调研的情景,尤其是最后一次阿利出动了50多个店长到面粉厂。

每一家做面食的餐馆所需用的面粉从不专业的角度看都差不多,但从专业角度看是完全不一样的,即便同为面条需求也不同,像做烩面、刀削面和拉面的面粉其实各有讲究。尤其是没有添加剂的情况下,更难达

到各种面的要求。比如刀削面,都想令其既筋道爽滑又柔软可口,但筋道和柔软本来就是矛盾的,在不用添加剂的情况下配比是很困难的。

“自确定和阿利进行战略合作后,我们不停地研发,经历了大半年时间,然后在几个门店长时间检验和磨合,最终才敲定了专供阿利的天然面粉。”王刚说,“追求天然、营养、健康、零添加的食材,是双方共同的价值观,也是我们对广大食客的承诺。”

### 希望河南美食抱团打天下

此番战略合作,是一加一面粉在河南餐饮“攻城略地”的又一壮举。此前,包括阿五黄河大鲤鱼、巴奴毛肚火锅、煜丰烤鸭、百宴菌菇拉面等餐饮品牌,均宣布采用一加一面粉。而这些企业的掌门人也纷纷到场,一同见证阿利茄汁面“联姻”一加一面粉。

“过去同行之间竞争,甚至老死不相往来,而现在是品牌携手,是‘1+1>2’的时代’,阿五的新菜谱上就专门打上了供应商的名字。”

阿五黄河大鲤鱼董事长樊胜武表示,“听说阿利甄选新疆的番茄,我就想到阿五豆腐中的番茄也可以用这种番茄。为了让消费者吃得更健康更营养,食材的全面升级势在必行,这是整个餐饮行业的大事,而餐饮品牌的交流学习、强强联手、战略合作正是确保河南餐饮业良性循环的基础。我希望咱河南出现更多好品牌,让河南的豫菜抱团打天下。”

### 由“中国粮仓”向“世界厨房”升级转型

放眼整个餐饮市场,餐饮企业与供应商的“联姻”越来越频繁,从某种程度上讲,这已成为行业发展的新路径、新模式。

其实,自去年《关于厉行节约反对食品浪费的意见》向餐饮业提出八条要求后,餐饮市场便开始回归产品,所以产品原材料的升级是必然的。当食材从原产地、工厂再经过餐饮渠道来到百姓餐桌上,需要完整、规范、相互监督的一个闭环,这样才能进行良性循环,也才能让大家吃得放心又舒心。

餐饮企业与食材供应商的强强联合,无疑树立了品牌形象,扩大了市场影响,对双方是共赢的,是品牌增值的好事。

根据河南省餐饮与饭店行业协会的最新统计,继2014年河南餐饮市场突破1900亿元成为全国第四名以后,2015年河南餐饮市场有望突破2000亿元大关,继续在全国名列前茅。同时,河南食品工业多年稳居全国第二位,因此传统食品工业与餐饮企业的频频“联姻”,有望提升河南大食品创新实力,推动由“中国粮仓”向“世界厨房”的升级转型。

