

卖盒饭的炒了一把银座“鱿鱼”

“好煮夫”与统一银座闹“分手”，前者欲发力线上销售



主办：省食安办 省食药监局 齐鲁晚报
食安山东 品牌引领
 诚信联盟QQ群：209588708 电话：18678859550
 食药监管投诉举报：12331

9月17日，盒饭品牌“好煮夫”将与统一银座终止长达4年的合作。今后，济南的小伙伴们将无法在统一银座店面再买到“好煮夫”了。“好煮夫”创始人、董事长窦大海表示，“这是一个早在意料之中，但又出乎情愿之外的结果。”

双方由于在合作模式上产生了分歧，银座要求建立一对一的封闭式、排他性合作，“好煮夫”在权衡了半年之久后，最终选择了拒绝。

第五届亚洲食学论坛来啦 有内涵有品质的 食品企业快来报名

本报济南9月20日讯(记者张鹏飞) 以“夫礼之初，始诸饮食”为主题的第五届亚洲食学论坛将于2015年10月16-18日在中国山东曲阜举办，主要内容是弘扬孔子饮食文化，研讨中国以及世界食礼制度、食行为，研究中华饮食思想的当代价值。目前，省旅游饭店协会已组织省内十大特色菜系菜品在本次食学论坛上全面展示，根据组委会要求，现特别征集十家最具山东文化内涵和品质代表的食材生产企业参展。

亚洲食学论坛是目前中国乃至世界上最高水平的饮食文化与历史国际论坛，论坛得到了泰国、日本、韩国等亚洲各国支持，中国烹饪协会、中国饭店协会、中国饮食文化研究会等有关单位对论坛给予大力支持。

本届论坛举办期间，将有法国、日本、美国、意大利、韩国以及国内的百余位著名食学专家发表最新学术研究成果与本国食学资讯，300余位来自美食产学研领域的专业人士参与交流。

根据论坛组委会安排，论坛将举办“山东特色菜(宴)、特色食材展示”。因考虑山东文化大省和食品第一大省的特点，经与论坛组委会特别协商，本届食材展特邀山东名优食企参加，要求参展品牌独具文化底蕴和品质优势，同类产品只安排一家企业展示。

请山东名优食企加紧联系本报：18678859550，参展食企将首获联合入驻省旅游饭店协会百家酒店展联营销活动。

文/片 本报记者 张鹏飞

冲突： “商业更应像交朋友，而不是谈恋爱”

这是一份新的合作协议，在协议中，统一银座要求与“好煮夫”建立一对一的供需联系，“好煮夫”只能给统一银座供货，双方建立封闭式供需联系。但是窦大海认为，这种模式对“好煮夫”的未来发展是一种极大限制。

窦大海对此打了一个比方，得到不少业内人士的认可。他说，“有人比喻商业就像谈恋爱，讲究的是你情我愿，所以既然情不投、意不合就干脆一拍两散；可我觉得商业更应该像

交朋友，志同道合当然也是前提，但交朋友不像谈恋爱，因为恋爱可以要求彼此必须专一，恋人的恋人是情敌，而朋友的朋友却可以四海之内皆兄弟。”

现在统一银座想跟“好煮夫”谈恋爱，但是“好煮夫”显然更愿意跟他们交朋友。“本质上，这是两种模式、两种价值观甚至是两个时代的冲突。”在窦大海看来，他仍然很感谢统一银座曾经的帮助和指导，但如今发展理念产生了差异，大家不妨先“暂时分手。”



好煮夫的米饭生产线。

创新： 研发调理包，可自制盖浇饭当老板

从2012年“好煮夫”快餐进驻济南统一银座超市，到后来进驻40多家统一银座并遍及山东、安徽等地多家高校餐厅，再到如今跟统一银座提出“分手”，其实，窦大海和他的团队创业的步伐从没停下。

窦大海带领团队继续走新产品研发之路——调理包。如今，这种调理包已开始应用。窦大海说，在调理包冷冻链的加工模式下，菜做好后先分装，经高温蒸煮杀菌，再入冷库冷冻，到售卖时，拿出来先解冻，然后放开水煮，接受点餐时，剪开口浇到米饭上面，一份盖浇饭便新鲜出炉。

调理包新产品面市，尽管窦大海对自己的产品质量信心满满，但如何让它在市场上站稳脚跟也并非易事。窦大海说，首先自己没有在市场上独立开店进行运营的实际经验，再就是如若开店，面临现存快

餐店的竞争压力也是可想而知。于是，他换了条思路。那就是与快餐实体店合作，联系为其提供原料，为其“省时、省力、省空间”的特性。

现在，许多年轻人工作或大学生做兼职，多半是给人打工，但是，如果买“好煮夫”调理包自己做盖浇饭送外卖的话，那就可以实现自己的“老板梦”，并且一定比打工赚得多。窦大海分析，于是，他们也成为“好煮夫”调理包的合作伙伴。

“明年我们主要做市场推广，进一步开拓‘好煮夫’中式快餐在济南和青岛的市场份额。”同时，窦大海对学生食堂经营有着一种挥之不去的情结：他有过管理学生食堂的经历，其相对稳定而可观的现金流是所有餐饮从业者都无法漠视和拒绝的。他乐观地认为，高校食堂经营服务外包已成大势所趋。

观点： “扎紧篱笆看紧门”模式难有出路

按照统一银座的想法和设计，他们想复制统一商超在台湾发展的路子。十几年前，台湾的便利店已非常发达，统一商超的门店也得以遍布整个台湾岛，他们的鲜食产品有着自己独立专门的供应商，而每一种鲜食的供应商也只供应他们唯一的商超客户。这样的合作形成了强大的利益联盟，既垄断又长久，这得使他们的商业合作非常持久稳定。

“统一银座有他们的模式，而我们认为未来的社会是一个无界的社会、分享的社会和依靠信任生存的社会。”窦大海提出，在一个互联互通、企业的边界逐渐消失的时代，依然用“扎紧篱笆看紧门”的

方式做销售出路何在？在移动互联网时代到来的今天，互利互惠、开放包容是未来合作的方向，线下未必没有出路，线上也难说独善其身，交互合作才能共赢。

好煮夫和统一银座分手了，受到伤害最大的其实是长期到统一银座购买“好煮夫”的消费者，窦大海表示，“目前大家依然可以在市内各大高校、写字楼周边的商店买到‘好煮夫’；同时，也可以使用外卖APP搜索‘好煮夫’进行点餐。”

对于未来，窦大海信心十足，“好煮夫坚持全渠道销售，不排除和任何渠道合作，当然也包括我们曾经的合作伙伴。”

本报“食品药品科普大讲堂”活动走进雪野湖

火锅辣味刺激，当心加了辣椒精



食药科普大讲堂

本报济南9月20日讯(记者马绍栋) 食品药品安全关系到公众身体健康和生命安全，根据《全国食品药品安全科普行动计划(2011—2015)》要求，每年9月份举办“全国安全用药月”(以下简称安全月)。本报特此发起“食药科普大讲堂”活动，第一站走进莱芜雪野湖景区，联合提供家庭涮烤一站式服务的“草绿食尚”共同为消费者讲解火锅、烧烤用食材的甄别和选购常识。

“有些看起来特别鲜亮的腐竹，生产过程中可能添加了化学物质‘吊白块’，它能分解出甲醛、二氧化硫等有毒物质，损害人体健康。”20日上午活动一开始，很多市民便围拢过来拿起一样样的火锅、烧烤常见食材进行咨询。

草绿食尚品牌创始人谷承远介绍说，在挑选腐竹时要注意观色泽、看外观、闻气味，质量差的腐竹颜色多呈灰黄色、黄褐色，色彩暗淡，没有豆香味或有苦涩、酸臭等刺激性气味，如果用水泡，可

以发现好腐竹有一定韧性，所泡的水呈淡黄色不浑浊。“你尝尝我们的腐竹产品，豆香持久，弹性适中，不涮也能吃。”他边说边递过一块涮好的腐竹，尝起来果然豆香浓郁。

火锅底料又该如何鉴别呢？“货真价实的火锅底料刚放进锅里煮时，散发出来的气味不是很香，但是随着时间的增加会越来越香，如果一端上来就香气四溢，并且带着刺激性辣味的火锅，很可能是加了辣椒精或者火锅红的‘化学锅’。”

谷承远指着自家的火锅汤底介绍说，牛油是火锅底料的重要原料，正宗牛油制作的火锅底料有一定硬度，表面有一层明显的油脂。这种火锅底料一般冬天硬、夏天软。而假底料厂家为了降低成本，用人工香精替代天然香料，用石蜡替代牛油，而含石蜡的底料一直都是硬的。

谷承远还介绍，火锅用羊肉，白肉和红肉是相接的，纹理清晰，而假羊肉白肉和红肉是分开的，白是白，红是红，一块一块的。如果把羊肉片化冻，假羊肉片红肉和白肉轻轻一碰就分开了，一看就不是自然长成的肉。“消费者选购时一定要到正规渠道。”

相关链接

我省发布药品质量公告，中药饮片成问题药重灾区

宏济堂济成堂被检出劣药

近期，山东省食药监局对全省药品生产环节药品、中药饮片(材)进行了质量抽检，截至8月上旬，共完成药品抽检1724批，发现不符合标准规定药品38批，值得注意的是，其中有33批不合格药品为中药饮片，宏济堂、济成堂等中药饮片生产企业均被检出生产劣药。

据了解，此次省食药监局组织开展的评价性抽检有791批，合格791批，各市食品药品监督管理局自行组织开展的重点监督抽检933批，合格891批，发现不符合标准规定药品38批，其中包括33批中药饮片、3批医疗机构制剂、2批中药提取物。由此可以看出，中药饮片及中药(材)仍是药品质量的“重灾区”。

(本报记者)

壹点开通“食安”频道 名优食企免费入驻

本报济南9月20日讯(记者张鹏飞) 亲爱的“壹点粉”们！新版壹点正式开通“食安”频道啦。在这里，我们第一时间为您发布食品药品权威信息；在这里，我们为您解读“食安山东”最新动态，在这里，我们为您宣讲食品药品安全科普知识；在这里，我们为您提供办事指南、数据查询等服务。

除此之外，“食安”频道还将免费为名优食品企业提供入驻机会！企业选择申请一个“壹点号”，目前我们将免费为您开通，在壹点号上企业可以提供相关信息和服务，向海量的壹点用户展示自己的企业和产品。优质的“壹点号”，我们还将考虑重点推送和推广哦！

还等什么？快来扫二维码吧！或者从各大应用市场下载安装新“壹点”，下载安装后，选择添加“食安”频道！申请免费开通“壹点号”，详情联系本报：QQ 654875400。



齐鲁晚报李岩侠
 品牌工作室策划

QQ群：260469383 邮箱：daxia365@sina.com
 食安山东：http://shian.qjwb.com.cn/
 山东产经新闻：http://chanjing.qjwb.com.cn/
 电话：186-7885-9550



下载“壹点”客户端
 订阅“食安”频道