

“食安山东”食材团采联购启动啦

欢迎上游食材供应商和下游餐饮单位报名

本报济南3月27日讯(记者 马绍栋) 2016年度,由本报发起的食安山东质量诚信联盟团采联购活动即日起再次启动,旨在集中餐饮业(含酒店、快餐、团膳)原材料采购需求,由食品业专业人士组团统一对接上游优质食材供应商,既可降低上下游采购成本,又能进一步保证食材质量,促进品牌企业抱团发

展。“毕竟业内人最懂食品质量,最了解厂家底细。”诚信联盟负责人如是告诉记者。

据了解,去年以来食安山东质量诚信联盟已组织多起小型团采联购活动。今年针对餐饮单位需求量大、肉蛋奶调味品等大宗食材启动联合采购。

“我们每天都要供近十万人用餐,无论肉禽蛋蔬菜还是油盐

酱醋等调料,消耗量都非常巨大,急需通过联合采购来降低成本,提高效率。”省内团膳龙头企业负责人告诉记者,食材的采购成本占据总成本的大头,以鸡肉为例,自家每天消耗量还不足以从厂家处拿到优惠的价格,为此他必须提前多采购半个月乃至一个月的量,可采购价格降下来了,大量的鸡肉却要放在冷库里

储存,增加仓储成本不说,鸡肉品质和口感也容易受到影响。“这几乎是整个餐饮行业的痛点,急需搭建一个权威透明的统一对接平台。”

与此同时,一批上游食品生产加工商也发现,以往那些一签就是年度合作的长期订单越来越少,出口在减少,相反短期单、小单在增加,这对我们的生产和

库存管理形成挑战。“我们也期待有公信力的供需平台对接。”

“这次团采联购正是食安山东致力于打造从原料到加工全产业链诚信透明供应链的开端。”食安山东质量诚信联盟发起人、本报资深记者李岩侠介绍说,联盟致力于整合资源搭建山东食品企业综合服务平台,促进省内食品行业名优企业抱团发展。



▲济南统一银座超市店面升级,好煮夫盒饭划入了专门的餐饮区。

团采第一单 锁定肉制品

本周首站考察选定潍坊

有意向企业速报名

本报济南3月27日讯(记者 马绍栋) 为进一步推动食材统一采购对接活动落地,实现全产业链保障食品安全,根据前期市场供需调研以及下游餐饮企业反馈,本次食安山东食材团采联购活动初步确定将肉类制品作为首场供需对接的品类,综合考虑产业基础、企业数量及质量,活动组委会确定潍坊作为统一采购活动现场考察交流的首站。目前已经有多家团膳龙头和当地肉制品领军企业确定参加,也欢迎有意向的肉类供应商和餐饮采购方继续报名参加。

“猪肉、鸡肉现在涨得太快了,原本春节高峰期结束后就会进入消费淡季,往年的肉价都很便宜,没想到今年高得离谱。”省城一家快餐连锁老板告诉记者,以往这个时候是肉价低点,他们会习惯性地多储备一些,可今年这个涨法已经让他们“吃不消”了,必须想办法解决。“困难是整个行业共同面临的,我就想我们餐饮业的同行能够联合起来,汇总各家的总需要量,然后统一去跟供货商谈,优化整个采购供应链条,实现资源最佳配置。”

记者了解到,有此想

法的餐饮企业不在少数,除了寄望团采价格能有优惠,他们也非常关心肉制品的质量安全。“去年各级食药部门大力度曝光,像龙大等知名品牌都被爆出有质量问题,这就让我们做餐饮的很纠结,到底买谁家的肉是安全可靠的?”一位品牌快餐采购部负责人向记者表示,肉制品在企业产品系列中几乎是天天都要用的,加上公司快餐覆盖人群量大面广,监管部门的检查非常严格,这就让企业非常重视上游供应商提供的肉品的安全状况。

此次团采活动组委会相关负责人表示,目前活动已吸引了包括好煮夫快餐、威海凯奇餐饮、济南川香情缘等团膳巨头和包括西王食品、益海嘉里山东、诸城外贸、佳士博鸡蛋等品牌企业参与。企业关心的肉品质量和价格是本次潍坊考察之行的关键,食安山东提出搭建上下游放心食材诚信供应平台的核心基础就是保证食材安全,这一点毋庸置疑。因此也希望报名参加的供应商先行自我审查,平台也会引入第三方检测机构并参考政府部门抽检曝光信息,对产品质量进行严格把关。

超市辟出餐饮区,快餐开始正餐化

城市生活快餐 小跑进入“快时代”

一方面是中央厨房式的标准化生产加工、配送,既便捷又保障安全,另一方面是以节奏快为特点的都市消费人群用餐需求。两相叠加正快速转化为推动城市生活快餐驶入快车道的汹涌动力,甚至一批原本以零售为主的快捷便利店也变身增加速食快餐服务,悄然改变着都市餐饮业生态和格局。

文/片 本报记者 马绍栋

盒饭“正餐化”,超市便利店“餐饮化”

“没想到现在热得这么快。”正是午饭高峰期,在济南市历下区一家写字楼上班的白领小常习惯性地来到楼下不远的统一银座,这里售卖的“好煮夫”盒饭一直是他解决午饭的首选,只不过最近他发现,盒饭加热两分钟就搞定。更重要的是,超市还增加了各种熟食、小吃的种类以及大型商用微波炉,辟出了专门的用餐区,靠窗两张小方桌,一条小长桌,最多可以容纳15人同时就餐。如果他不想像过去那样提着盒饭匆匆回办公室解决,完全可以在这里轻轻松松边吃饭边欣赏街

景人流。据了解,在济南这样的城市,像小常这样每天中午把盒饭、快餐当正餐的上班族占六成以上。

“超市便利店正成为我们盒饭销售的主渠道。”好煮夫品牌创始人、山东松乔餐饮管理有限公司董事长窦大海告诉记者,好煮夫的冷链快餐模式让大锅饭式的盒饭实现了工业化、标准化生产,可在销售终端与顾客见面最后一环,如何高效快速加热成为影响客户体验的关键。

窦大海介绍说,自从今年1月份恢复与统一银座合作后,

对方也意识到盒式快餐对整个店面零售的提振作用,从而着手进行店面改造和形象升级。“在台湾,这种加载熟食餐饮和就餐区的超市便利店已经是第五代店了,这是发展方向。为此元旦之后统一银座购进了专门的商用微波炉,原来是家用的,效率不高,热一个盒饭平均等待4分钟。现在虽然到高峰点仍然排队,但平均不到2分钟就能热出来。”

记者了解到,目前好煮夫与统一银座合作店面数已达98家,下一步这一数字还会加速提升。

快餐品牌化、连锁化、便捷化、生活化成趋势

“你如果去日本、韩国等地考察就会发现,他们的便利店基本都已实现餐饮化,都有专门的用餐区。”窦大海表示,随着城市生活节奏的加快,中国势必跟发达国家接轨,中式快餐的消费人群越来越大,而便利店这种改变正顺应了城市生活的快时代的需求。

老济南炸酱面、上海大排面、麻辣肉酱拌面……售价也仅仅在16-30元之间,这同样是一家中式快餐品牌“百万”私房面的经典产品。但是,这里没有忙碌的后厨,面条、汤料,熟

菜等完全来自现代化中央厨房统一加工配送。

“从我们掌握的数据看,来吃面的基本是大学生、公司白领等年轻人群,都市化生活的标签很明显。”川香情缘餐饮公司董事长薛立勇告诉记者,前两天还有云南、贵州等地的合作伙伴前来洽谈加盟,他们看重的也是这种标准化的中式快餐适应当前都市化、快节奏用餐的需求。“好多人现场考察后,开口就要直接拿下一个省的代理权。”

其实全球开店数量最多的

7-11便利超市连锁店高达6万家,食品已占比70%,其中加工食品占31%,快餐食品30%。

“都市快生活是快餐迅速发展的基础,同时快餐业又促进了城市快生活。”济南市饮食业协会会长孟庆勇表示,我国大众化餐饮已占餐饮市场的80%,而快餐业则占了其中的半壁江山。尤其是近年来一批中央厨房标准化生产的快餐品牌迅速崛起,一方面适应了统一把控食品安全的监管形势,另一方面还是在于切中了都市生活化的需求。

“食安山东”团采联购联系方式如下

有意向的企业,无论食品供应商还是采购方均可继续报名。详情联系:“食安山东”质量诚信联盟秘书处,齐鲁晚报品牌经济工作室。李岩侠18678859550;马绍栋15194168465 食安山东官方微信:“shianshandong365”,食安山东质量诚信联盟交流群:262327797。



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



食安山东 官方微信二维码