

供需无障碍对接,肉制品联合采购反响恁大了

# 采购团和肉品生产大佬全“尖叫”

“考察非常成功,这几家全国一线肉品名企给出的采购政策绝对超优惠。”本报发起的食安山东质量诚信联盟团采购活动上周在首站潍坊启动了团采第一单——肉制品的现场考察,潍坊、诸城当地政府和食药监部门全程陪同、大力配合。

采购团对诸城外贸、得利斯、惠发食品、佳士博、新和盛等品牌食企进行了交流、洽谈,采供双方对这种集中采购模式高度认可,并将于近期敲定立足长远的详细合作方案。



食安山东统一采购团成员正在得利斯集团现场考察了解肉品信息。

文/片 本报记者 马绍栋

## 采购团惊呼 “可以不用厨师了”

“一个普通的馒头还能做成这么多花样啊,还真是头一次见。”在佳士博食品产品展示大厅,不同颜色的夹心花卷、甜味齐全的小馒头、各种小动物形状的面点,打开一热就能用的手抓饼立即引起了采购团成员的興趣,甚至让这些平时就泡在食品圈、见惯了各种食品花样的采购经理也直呼“惊讶”。

威海凯奇餐饮有限公司采购经理孔德文表示,这么多花样的面点实属罕见,而更为出人意料的是这些精巧的面点竟然是一家食品企业做出来的。“上游食品加工企业连这些都能标准化生产出来,太不可思议了。”

“学校食堂里就非常需要这些面点,学生们见了肯定会感兴趣,看来我们那儿完全可以不用面点师了。”山东松乔餐饮管理有限公司董事长窦大海也表示,看到企业能直接生产出这么成熟的产品,那么餐饮单位直接买来就行了,完全可以取消厨师。

“太好了,这都是我们感兴趣的,还有一些是最迫切需要的。”在惠发食品展厅,面对着琳琅满目、各种各样的肉粒肠、海鲜肠、墨鱼丸、肉丸、鱼肉卷、水晶包、脆骨串……草缘食品品牌总经理戴小雅一边对照惠发产品手册和产品实物询问规格,一边掏出本子详细做着记录。在她看来,无论是作为火锅调料,还是作为烧烤用品,企业提供的这些产品完全可以直接拿来用。

## 看重“食安联盟直采”,厂家爽快亮出“到底价”

此次同行的山东松乔餐饮管理有限公司每天要为十万人左右提供餐饮服务,威海凯奇餐饮有限公司也是专注于团膳市场,每天供十万人吃饭。而专业做家庭涮烤一站式服务的草缘食品无论是火锅调料还是烧烤,也是肉类采购的“大户”。他们不仅代表本企业,在整个食安山东质量诚信联盟平台下,他们还代表联盟内几十家类似的团餐来参加此次集体采购。

“我们国内销量一直在上涨。”在了解来意后,诸城外贸食品销售公司相关负

责人刘洪全介绍说,对此次食安山东团采购活动,肯定会直接给出“到底价”,用实际行动支持食安山东工程。

这也得到另一肉制品龙头山东得利斯食品股份有限公司的认同。公司冷却肉销售经理姜法君表示,正常情况下公司都是通过代理商销售,但对食安山东诚信联盟组织的这次餐饮业集体采购的活动,得利斯绝对以特惠价给予支持。“这样既有利于公司更好地服务,而且可以省去经销商等中间环节,也省掉一部分渠道费用。以济南为例,我们

每天都有车向济南发货,整车在10吨左右。但这是咱食安山东联盟组织的活动,可以破例支持,许多事好商量,我们可以统一配送到济南的指定仓库,再按需分发。”

“餐饮是我们非常重视的特殊渠道,可以直接合作,享受出厂价。”在肉丸类、调理食品类品牌企业山东惠发食品股份有限公司,研发部经理赵瑞霞表示,公司一直都跟大餐饮企业、行业协会紧密结合,这次是食安山东联盟组织的,意义非凡,肯定会全力配合支持!

## 严苛食安控制征服采购团,品质比价格更重要

“我们每年出口日本、欧盟肉鸡类产品2万多吨,从来没出过质量问题。现在我们响应国家质检总局提出的‘同线同标’,即同一条流水线,国内国外的产品同一个标准,所以诸位选择我们家的产品可以完全放心。”谈到采购团成员们担心的食品安全问题,诸城外贸的刘洪全表示,公司55处饲养场全是自属直营,同时年出栏4000万只鸡全部来自自己下属的一处祖代鸡场和四处父母代鸡场。“从饲料、包装、药品到宰杀、分割一条龙,

封闭式内部运转,外部兽药根本进不来,避免了出现药残。”

在新和盛的检测实验室,采购团看到,一台最先进的检测仪器正在工作,包括药残在内的几十项指标检测必须快速高效地进行。新和盛农牧集团总裁温海涛介绍说,从一个养殖户建厂开始公司就介入,对养殖场设计、鸡苗引进、技术投入、培训等方面为养殖户提供一对一的帮助,并派出专家按照统一标准严格管控。

此外,得利斯集团从源

头到终端的绿色产业体系、惠发食品的食品质量安全追溯系统等也让采购团印象深刻,颇为赞许。“采购还是要选这种实力强、靠得住、经得起市场检验的大品牌商,像这种食品安全控制体系其他一些中小食品企业是不能比的。”威海凯奇餐饮有限公司采购经理孔德文表示,团餐企业每天要为十万人的饮食安全负责,很多还是学校、医院等敏感人群,因此食材的安全性至关重要。“在价格差不多的情况下,我们宁愿选择贵点的大品牌。”

## 食企产品创新在前,采购团谋求深度合作

本报济南4月3日讯(记者 马绍栋) “这些产品我们都需要厨师来做的,真没想到企业已经有成型的产品了。”在本次参观考察中,采购团成员发现,虽然平时也在食品圈,但并没有想到上游食品加工商的产品创新已经远远走在前面,作为下游的餐饮单位正在探索研发的许多新产品其实生产企业早就做得非常成熟,因此深度合作成为双方共同的选择。

“你看这种墨鱼肠、素肉排,我们现在虽然也可以采购,但将来对我们企业转型的帮助更大。”威海凯奇餐饮有限公司采购经理孔德文表示,这种创新性很强的产品一看就知道适应大多数消费者的需求。“我都想做这个产品的代理了,说不定哪天我们团餐企业转型做快餐了,这个产品就是最好的选择。”

其实,采购团中持有此类想法的非常多。毕竟长期跟消费者打交道,他们喜欢什么,而自己公司能提供什么,这些都一清二楚。因此,此次现场考察,除了产品采购的需求,各餐饮企业还希望能发挥各自优势,进行其他领域的深度合作。

## 想参加团采购 请继续报名

本报济南4月3日讯(记者 马绍栋) “我们学校的食堂就一直找不到靠谱的食材供应商,希望借助你们食安山东的平台能够找到。”经过一周的现场考察,本报发起的食安山东质量诚信联盟团采购活动仍在继续。除了首单确定的肉制品,团采活动范围将扩大至米面粮油、蔬菜、酒水饮料、调味品等,欢迎上游相关领域食材供应商及下游餐饮单位继续报名参加。

“现在监管部门对学校食堂盯得很紧,我们压力也非常大。”聊城某中学管理食堂的负责人致电本报,学校食堂安全这两年被列入当地食药监部门的检查重点,但问题是属于餐饮加工环节的风险他们可以控制住,但所采购的肉、菜能否安全就成为潜在的问题。“我们希望借助这个平台能高效快捷对接到优质安全食材供应商。”

此次团采活动组委会相关负责人表示,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。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”(如下二维码),食安山东质量诚信联盟交流群:262327797。

买肉菜奶,买米面油,做检测……团采采购搅动山东食品圈

## “到厂家联合采购优质食材,算我们一个!”

本报济南4月3日讯(记者 马绍栋) “联合采购,算我们一个!我最担心从批发市场买原料不安全。”我们是国内最大米面粮油专业生产商,餐饮采购团啥时采购米面油?我们给予特别优惠!”自上周一本报发出食安山东质量诚信联盟团采购活动以来,吸引了各种上游食材供应商和下游餐厅食堂连锁饭店等餐饮单位的强烈关注,甚至连一些食品安全检测、物流配送等第三方服务机构也强烈要求“入团”。

“快来我们这里考察一下

吧,蔬菜绝对安全,经得起检验。”来自“蔬菜之乡”——寿光的菜农之家合作社销售负责人张大同告诉记者,菜农之家建立起“合作社—社员”的产业组织体系,推行统一的标准化生产流程,最大限度保证了菜品安全。“我们也希望高品质的安全蔬菜能够走进千家万户,食安山东采购团啥时能来现场考察,我们随时欢迎!”

“食品安全一直是我们集团关注的第一要务,餐饮渠道更是我们的优势市场。”益海嘉里(兖州)粮油工业有限公

司总经理郭经田表示,公司下属的米、面、粮、油产品都是最常用的大宗消费品,符合餐饮、团膳单位的采购需求,而且多年来公司的这类产品也是餐饮渠道的采购首选品牌。“我们对食安山东团采购活动非常支持,通过这一平台我们可以对接更多的下游采购商,实现高效、共赢发展。”

“我们最担心的就是采购的肉品不安全。”济南著名烧烤品牌、啤酒花园总经理张兵告诉记者,烧烤用肉的安全是企业生存的生命线,但上游供应的牛羊肉有无瘦肉精,是否

掺杂使假,他们也无从把关,为此只能自掏腰包请第三方机构做检测。“有了食安山东的平台,我们原来对接不上的肉品供应商现在有望解决了。”

值得注意的是,本次活动还吸引了食品安全检测、物流配送等提供第三方服务的机构参与。“集中采购食品安全的各项检测至关重要。”中国蔬菜流通协会食品安全委员会检测负责人杨敬致电本报表示,希望能深度参与本次活动,并愿意整合更多上下游资源共同做大这一平台。



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:htp://shian.qjwb.com.cn/

山东产经新闻:htp://chanjing.qjwb.com.cn/

电话:186-7885-9550