

济宁食品上海展销活动成果颇丰,济宁食品瞄上长三角市场

51家企业上海签10.6亿元订单

本报济宁12月7日讯(记者 马辉 李倩) 7日,记者从济宁文化上海推广周暨食品展销活动成果汇报会上获悉,推广周期间,济宁51家食品企业共签订销售合同10.6亿元。

“一周的展销时间发现,上海市场的消费水平和档次都相当高,他们最认可的是有特色、有文化底蕴的产品。”孔府家酒业的邱经理告诉记者,这次他们带去的售价为5000多元钱一瓶的酒,第一天就被一位普通的上海市民买去了。相比之下,一些中档产品就不那么受关注了。定位高档,剑指高端,不断提高包装的档次,将是他们下一步突破长三角市场的一个重点。

“作为济宁食品产业的一个老字号,玉堂酱菜在上海豫园也受到了格外关注。”济宁玉堂酱园董事长何景春认为,与上海当地畅销的一些酱菜相比,包装上的差距及口味偏重等问题仍是

制约玉堂酱菜打开这块高端市场的一个瓶颈。他表示,“下一步将迎合长三角地区市民的饮食习惯,对产品的口味进行调整,同时在包装上下工夫,使产品的‘脸面’更好看,更彰显济宁本土的文化底蕴。”

“此次济宁51家食品企业抱团闯上海仅仅是个开始,下一步将立足上海,力争辐射到长三角市场。”济宁市食品产业协会会长江保安表示,上海是一座国际化的大都市,引领着长三角地区乃至全国的消费趋势,而长三角地区的潜在消费人群达8000多万人,是一个极大的市场,同时也是一个消费档次较高的区域。为此,济宁食品企业急需解决的一个问题是,努力打造精品及高端产品,适时扩大生产规模,扩大产品的影响力,使“济宁产”食品尽快布点长三角地区,使济宁食品产业早日迈入“千亿元”军团。

营养面条大多营养成分“不明”

专家:“营养保健”多是商家的宣传噱头

本报济宁12月7日讯(记者 范少伟) 记者在超市看到,越来越多的营养面条摆在了超市的货架上,比普通面条价格高出两三倍。但多数面条中的营养成分含量并没有明确标明。专家表示,“营养保健”多是商家的宣传噱头。

7日,在太白楼路某大型超市内,多种多样的面条摆满了两个货架,菠菜面、宝贝三合一、胡萝

卜面等都打着营养健康的招牌。在精品包装的一盒儿童富钙面的外包装上,写着含有丰富钙质和维生素D。西红柿鸡蛋面营养成分上写着小麦粉、西红柿粉、碘盐、食品添加剂,但其中营养成分的含量比例并没有明确标出。

这些打着营养保健牌的面条比普通面条价格高出两三倍。300克的高钙挂面5.6元,放在同一货架上的900克普通面条售价4

元。超市工作人员小刘介绍,今年以来,超市的营养面条多了十几种,很多厂家都生产精包装的营养面条。

营养面条营养价值到底有多高呢?对此,济宁医学院附属医院营养科刘医生表示,国家对面条中营养成分的添加没有硬性规定,但所谓营养面条所添加的营养成分大都并没有商家宣传的那样丰富,消费者要补充营养,还要多吃蔬菜、水果。



“老虎”降身价

兔年快到了,不少老虎饰品赶在虎年的尾巴搞促销。7日,记者在城区某大型超市看到,精神抖擞的玩具虎摆在了显眼的促销位置,原价25元一只降到现在的18元一只,吸引了不少消费者前来购买。

本报记者 范少伟 摄

济宁海螺首期工程竣工投产

本报济宁12月7日讯(记者 马辉 通讯员 包庆淼) 7日上午,济宁海螺首期工程竣工投产暨风力发电项目开工典礼仪式在泗水举行。在建设水泥生产线的同时,海螺集团将纯低温余热发电与微风综合发电结合在一起,实现了节能、环保、循环可持续发展,在世界成为首创。

据介绍,该项目计划总投资16亿元,规划建设2条日产4500吨新型干法

水泥熟料生产线、年产500万吨水泥粉磨及18兆瓦纯低温余热发电项目,建成投产后,可实现年销售收入12亿元。项目同步规划实施,分期建成投产。其中,首期建设一条日产4500吨熟料生产线、年产250万吨的水泥粉磨及9兆瓦的纯低温余热发电项目,于2009年7月开工。目前,该项目已累计完成投资12亿元,工程建设顺利。