

洋河首次跻身全球500强的启示

洋河首次跻身由苹果公司领衔的2012年度FT全球500强排行榜，消息在7月份传来后令人振奋不已。历经十年，洋河从一个传统老名酒企业，成为一个被誉为行业新标杆的白酒巨人，并大步跨入上市公司全球500强，这是一个传统产业发展的奇迹。据国际著名财经媒体英国《金融时报》报道，在排行榜上，洋河位列第425位；与位列第450名的五粮液一起，成为今年500强榜单中新增添的两家中国大陆企业。

两个“苹果”首次同台

《金融时报》称，刚刚出炉的2012年度FT全球500强排行榜，是对全球最大公司的一次年度“快照”，其中，苹果成为全球最具价值企业，埃克森美孚位列第二，中国石油集团位于总排名第三。首次进入全球500强，与领军者苹果同登全球企业最高褒奖的大奖台，也意味着洋河展现出了国际级的水平，并被国际认可。

而在国内很多专家眼里，不断创新的洋河就像是白酒界的“苹果”，当今白酒行业的标杆。著名中国白酒专家沈怡方评价说，“洋河在发展中始终坚持改革创新，把传统工艺与现代时尚紧密结合起来，为酒业树立了标杆，做出了应有的贡献，我为洋河感到骄傲。”

国家评委、白酒专家赵志昌也在分析洋河成就时指出，一是历任领导班子在继承上创新突破，在中国白酒界非常难得；二是洋河酒这些年树立了自己独特的品质风格，跟一般的浓香不同，优雅绵甜，口味特别净，“这些特点确实符合消费者的内在本质需要”，为中国白酒行业树立了典范。

将创新的基因深深植入洋河

作为中国名酒，在历史优势的基础上，洋河多年以来，不仅创新打造了高品质的绵柔型白酒，还花巨资扩大生产规模，引进国内外先进技术和先进管理模式，不断提升核心竞争力。如今，这个老名酒企业的生产规模、品质保障已居行业一流，企业现代化装备和管理水平也得了全面提升，与国内一流企业对标，洋河无不走在了时代的前列。

“真正的创新，关键是在对消费者洞察的基础上，去超预期地满足”。提到创新往事，洋河股份董事长、总裁张雨柏感慨颇多。2002年，张雨柏提出抓住消费者需求变化，开创性地打造高品质的绵柔型白酒，举全厂之力重点推广蓝色经典。当时对于“绵柔”、“蓝色”很多人不理解，即使跟随洋河多年的经销商也犹豫不决。但实践证明，这一决策为洋河赢得了前所未有的发展机遇。

对此，有业内人士评价说，把创新的基因深深植

入企业，应该让洋河与同行相比最有成就感。

全球500强，只是一个新起点

跻身全球500强，使洋河进入了一个更广阔的全球竞争大舞台。在洋河不断实现跨越式发展的历程中，这样的新起点可不少。

其中，还有两次与另外两个“500强”有关。早在2007年，洋河首次进入中国企业集团纳税500强，当时是位列全国第253位。到了2011年，“中国上市公司500强”中洋河首次上榜，当年销售收入排名352位。在历史性突破之后，如今这两个500强排行榜中洋河不再缺席，而且令人惊叹的是，位次不断向前大幅攀升。

登上国际舞台，赢得全球500强，更像是为洋河掀开了未来大发展的宏伟蓝图。遇事皆主张立足长远、着眼未来的张雨柏，2012年的最大动作就是将“争先领先再率先，创新创优创一流”、“领先领头领一行，报国报民报一方”作为描绘未来蓝图的战略指导思想，对企业上下反复强调和灌输。

在最近一次行业性会议上，中国白酒业协会秘书长赵建华表示要“批评”张雨柏，他说，“洋河最大的毛病是领导人过于低调，最大的优点也最值得学习的地方是创新”。如今，洋河进入全球500强，不仅为国内企业竖起一个成功的典型，更给予我们更多的启示，那就是：创新，创新，再创新。

(马来)

2012年中国节能产品企业领袖榜出炉 创维彩电入“节能典范”榜单

近期，由中国标准化研究院能效标识管理中心组织开展的“2012年中国节能产品企业领袖榜”榜单公布。国内一线彩电品牌创维荣登榜单，成为彩电行业的节能典范。

据了解，“2012年中国节能产品企业领袖榜”于2007年启动至今已有5个年头，能够荣登榜单的企业和产品都是节能技术中的领袖代表。该“领袖榜”致力于评选和表彰优质节能产品和优秀企业，树立高效节能典范，促进节能新技术的研发和应用，带动社会节能减排。

参加本次会议的创维营销总部广告部总监杨骏表示，创维始终坚持对节能技术的研发，2006年创推率先推出的屏变科技，根据环境光和输入信号的明暗变化，智能调节液晶屏背光亮度，提升画

质的同时大幅度降低功耗，节能省电高达48%。创维以省电、节能、健康等技术和理念打造的酷开系列电视也已深得消费者认可。此次荣登“领袖榜”，更是对创维在节能技术上一直努力的高度肯定。

据了解，创维领先的UGS超节能系统，以高效电源、电路和LED背光、高透光液晶结构和增亮膜设计为基础，通过矩阵背光、健康全屏变等节能技术的调整，实现整机一级能效，待机系统“0”功耗。

今年5月，国家发展改革委、财政部、工业和信息化部联合下发《节能产品惠民工程高效节能平板电视推广实施细则》。据悉，在公布的两批节能产品目录中，创维不仅成为首批入围的企业，更有多达306款节能产品入围。

积家顶级制表工艺展大连启幕

2012年9月7日，积家顶级制表工艺展在大连隆重启幕。此次巡展将历时半年，跨越多个城市，为腕表爱好者带来近距离欣赏顶级制表工艺，感受积家品牌历史传承的机会。当日，积家钟表在百货名店麦凯乐与大连锦华钟表一同开设了在大连的第四家专卖店。开幕当天，积家北亚区运营总监Jean-Luc Faure先生携影视明星董璇到场庆贺，并为“见证非常——积家顶级制表工艺展”大连站揭幕。

此次巡展，除四大制表工艺外，积家更带来数枚难得一见的表款以及今年6月刚刚全球首发的Rendez-Vous约会系列女装腕表。参观者亦可在近距离观赏顶级优美时计的同时，现场观看并体验制表师演绎精湛的独家制表工艺。时至今日，积家取得了无与伦比的非凡成就，而这成就将伴随时间的完美流动继续书写世纪传奇。

四季沐歌携手PICC双保险 开启太阳能价值服务先河

日前，在与PICC(中国人保财险)签署新的战略合作协议后，四季沐歌太阳能集团执行总裁李骏在接受新闻媒体采访时透露，“四季沐歌和PICC双方决定将产品质量保证和产品责任双保险覆盖范围，从此前的家电下乡等品类扩大到节能惠民系列新品，从而实现对四季沐歌全系列产品的一体化覆盖，并完成‘企业产品技术创新+服务创新+国家第三方机构承保价值创新’的战略升级”。

作为行业领军品牌的四季沐歌，此次下定决心在自身的用户服务保障体系创新之外，还要导入国家第三方服务保障机构的目的，就是为了改变目前国内太阳能光热产业的售后服务配套体系缺失，以及产品存在“三分质量四分安装三分保障”的状况，再次在行业树立新的价值服务标杆。

作为新能源行业主导产业的太阳能热水器，与传统家电企业存在很大的差异由于发展时间短，导致配套的安装服务体系不完善、服务人员素质差异、对产品潜在风险预估不足，导致产品使用过程中的问题发生。



针对当前行业存在的情况，作为中国太阳能光热第一品牌的四季沐歌早在2008年就通过与PICC的战略合作，为消费者投保3亿元打造集“产品质量保证与产品责任”于一体的双保险服务。

经过4年多的持续战略合作，目前四季沐歌旗下所有太阳能热水器都拥有企业特别定制的一份“双保险”保障。这不仅是四季沐歌在国内太阳能光热产业的“创新服务举措”，让消费者享受今年6月1起“国家节能惠民工程”推广高效太阳能的补贴之外，还能获得一份来自企业创造性提供的双重保障。

美的冰箱引领行业“三门潮”

来自市场研究机构中怡康的统计数据显示：截至2012年4月底，三门冰箱的市场零售量占比达34.58%，零售额占比达38.41%。同一时期，双门冰箱市场零售量为53.22%，市场零售额占比34.88%。三门冰箱的零售额占比已经超过双门冰箱，占据市场首位。

从去年开始美的率先瞄准三门冰箱市场展开的一系列产品、技术和市场推广等布局，被认为是“小切口创造大市场”的战略阳谋。特别是今年以来，美的凡帝罗意式三门冰箱以“最简单的开关动作、最方便的保鲜功能、最简洁的外观设计”三大标准，为我国三门冰箱最佳使用体验定调。

美的冰箱技术人员介绍，“凡帝罗意式三门冰箱采用直开放式抽屉设计，直开式抽屉可完全拉开，不存在卡位现象。同时，从冰箱内存取物品无需弯腰，伸手

便可轻松存放，人性化操作传递出凡帝罗所崇尚的‘简爱生活’的品牌理念和精神核心”。

同样，美的冰箱独创的隐形变温室技术，在冷藏室内设置全独立温控子间室(-7℃—5℃)，并不受所在冷藏室的温度范围限制，实现精控冷藏、软冻功能。引入冷藏室和变温室设置温度作为控制变量，对变温室温度实行即时补偿、独立控温，创造性地实现冷藏、保鲜、冰温和软冻等诸多功能，让三门冰箱不只是拥有三个温区还拥有多种功能。

浙江万里学院客座教授冯洪江看来，“三门对双门的替代，对企业最直接的拉动体现在通过产品结构的升级带来单品零售额增加后的业绩稳步提升。特别是在市场需求萎缩、行业步入下滑通道下，三门冰箱的战略意义还在于推动企业在规模下跌后，保持经营业绩增长长。”

国际顶级抗衰中心

瑞士MF3集团荣耀降临齐鲁

与济南美容整形医院联袂开启欧洲皇室青春不老美丽法则

自1912年科学家卡尔教授首次发现羊胎盘提取物具有激活细胞、延缓衰老的作用以来，瑞士MF3是最早致力于羊胎盘素研究、开发和配置的世界品牌，得到世界多数国家的认证。MF3产品热销全球65个国家同时，在瑞士小镇阿斯科纳(Ascona)成立的抗衰老中心，一直服务于世界各国的政要、知名人士及欧洲皇室成员的抗衰老治疗，其中包括英国女王、西班牙皇后、沙特阿拉伯国王、也门国王、德国总理，以及好莱坞影星等。近年来更是受到港澳台等国内一线巨星的热捧。

MF3抗衰老中心的专家来自于俄罗斯、英国、美国等国家，配备数位化多项检测设备，并采用顶尖的激光治疗、细胞疗法、心理疗法等全方位治疗，更与中国传统医学相结合的专属方案，延缓身体机能老化，恢复活力，从而实现神奇功效。帮助亚健康人群补

充体力，改善肠胃的消化吸收功能，延缓衰老、美容养颜、祛斑提高肌体免疫力、调节内分泌。

与此同时，MF3抗衰老中心还提供一对—24小时全程观察和护理，确保每位医生能够随时掌握医疗状况，保证共享欧洲及中东皇室贵族专属的、私人的、完善的、优先的全程治疗服务。

济南美容整形医院作为瑞士MF3中国地区唯一指定合作机构，具有13年建院历史，长期致力于抗衰老的治疗，并在活细胞疗法等抗衰领域取得关键性突破。10月5日—6日，瑞士MF3抗衰老中心Dr Mikhail Teppone, Dr Olaf W.Kuhnke, Dr Norris等8位专家将莅临济美，荣耀开启直飞瑞士的全球顶级抗衰老之旅，共享欧洲及中东皇室贵族相同的青春不老美丽法则。

安全吃蟹，记住“三不”

一不吃死蟹。蟹死后体内糖元分解乳酸增多，僵硬期和自溶期缩短，蟹体内的寄生细菌迅速繁殖并扩散到蟹肉中，使蛋白质分解产生组织胺。蟹死的时间越长，体内积累的组织胺越多，毒性也就越大。即使死蟹煮熟煮透，这种毒素仍然不易被破坏，食用后会引起恶心呕吐、面颊潮红、心跳加速等。

二不吃生蟹。醉蟹、大闸蟹生长在江、河、湖底的泥沟里，并以动物尸体或腐殖质为食物，含有各种病原微生物。活蟹体内的肺吸虫幼虫囊蚴感染率、感染度很高，这种囊蚴的抵抗力很强，一般要在55℃的温度下加热30分钟，或浓度为20%的盐水浸泡48小时才能杀死。生蟹、醉蟹虽味道鲜美，但极易诱发肺吸虫病，刺激或破坏肺组织引起咳嗽咯血；一旦侵入脑部，还会引起瘫痪。因此，吃蟹建议高温蒸煮20至30分钟，这样才会把蟹内的

病菌和寄生虫杀死。

三不与浓茶、柿子同食。浓茶、柿子、刺梨、山楂等食物含有大量的鞣酸，不宜与大闸蟹同时食用，否则会与蛋白质结合，凝聚形成“胃柿石症”，继而出现腹痛、呕吐等症状。吃蟹最理想的佐料是醋、姜、葱等调味料，蒸煮时放一些紫苏、黄酒以及少量盐，可起到辛温解表，增加鲜味、杀菌助消化的作用。

【清蒸大闸蟹】

