

“中国-丹麦乳品技术合作中心”在京揭牌

中丹两国首个乳业国家级项目运营 试点企业蒙牛先期引入丹麦经验



蒙牛总裁孙伊萍介绍中丹中心取得的阶段性进展

11月26日,由中国与丹麦两国农业部组建的“中国-丹麦乳品技术合作中心”授牌仪式在京举行。正在中国访问的丹麦王国食品、农业和渔业部大臣梅特·耶尔斯科夫和中国农业部党组成员、驻部纪检组组长朱保成共同出席,对中心前期的筹备工作表示肯定,并向项目实施方中粮集团、蒙牛乳业与爱氏晨曦(Arla Foods)授牌,标志着中丹两国首个乳业国家级合作项目正式运营。

在听取中心的工作汇报后,朱保成组长表示:“‘中国-丹麦乳品技术合作中心’的成立是中丹两国深化农业合作的又一次落地实践和有益尝试。中国奶业应充分利用这一平台,与国际先进水平全面对接,加快奶业科技创新,转变中国奶业发展方式,促进产业升级,实现奶业现代化。中国农业部将与丹方紧密合作推动畜牧业农产品加工及质量安全有机农



中国农业部党组成员、驻部纪检组组长朱保成(左二)与丹麦王国食品、农业和渔业部大臣梅特·耶尔斯科夫(右二)共同出席授牌仪式

业等领域的互利共赢合作,为两国经济发展做出积极贡献。”

丹麦王国食品、农业和渔业部大臣梅特·耶尔斯科夫也表示:“丹麦乳业发展历史较长,在实践中积累了丰富的经验,是丹麦的支柱性产业。中国乳业近年来发展迅猛,已成为全球乳业的生力军。我们非常愿意与中国同行分享乳业发展的技术和经验,帮助中国乳业提升整体水平。”

据悉,中丹中心在两国农业部和项目承担方的资金支持下,计划5年投入2.2亿,用于硬件投入、项目研发、专家聘请等方面,首个项目投入1900万,用于标准化示范牧场建设。项目正在蒙牛先行试点,引入丹麦先进的牧场建设、管理经验,如先进的奶牛住宿装置,为每头牛配备“果冻垫”卧床,将缓解奶牛长时间静卧带来的不适,极大提升奶牛的健康水平,通过保障奶牛的健康来提升原奶品质。同时,中心还借助国际合作伙伴的力量,联合丹麦FOSS、恒天然等共同开发了乳品检测设备新模块,采用指纹图谱识别技术快速检测原奶,极大地提高原奶的检测精准率。这一系列来自中丹中心的新技术和成熟的管理经验,在成熟应用之后都将通过农业部向全行业进行推广。

中粮集团董事长宁高宁表示,技术中心的正式运营标志着中国乳业正在迈入一个全新的时代,期待中国乳业在管理水平、特别是质量管理水平方面迎来快速提升。

目前,中心已完成了人员配置和组织搭建,包括来自蒙牛和爱氏晨曦(Arla Foods)的技术人员、来自行业协会、上下游企业、高等院校的专家学者,为中心项目实施提供智力支持,其中爱氏晨曦(Arla Foods)将派出多名乳业专家常驻中国,协助开展具体工作。

锦隅——阳光下的幸福感



锦隅,名字很特别,一个锦绣繁华处安静的角落。环境有点家的感觉,在柔和暖色光线下的装潢显得格外的舒服,置身其中就有种归属感。

这里曾经是济南轻骑集团老印花厂的小四合院,被两位热爱美食的现代艺术家精心修砌后,透着一股文人雅士的疏淡气息。院中的小桥流水让人一踏入便爱上了这里,装潢风格独特,优雅的绿、黑、白色调,富有创意的吊灯,院内一张张四方小桌乖巧地分布于一方流光溢彩的鱼塘周围,无一不让人流连忘返。这里不常接待庸俗的小资,这里只属于真正懂得并热爱生活的人。

人们热爱锦隅,首先从热爱她的美食开始。锦隅恰似一热情的混搭高手,将粤、鲁、川南菜北肴各式呈

上,各具其味,又辅以西式甜点、私房菜,携亲友慕名而来,却尝不尽,品不完,眷恋此处美味。

来到锦隅,人们常以吃到这里的分子料理为荣。当分子料理端将上来,你望闻问切良久,也没搞明白那究竟是什么东东,索性用勺舀起,冒险将之啖入口中——只觉砰的一下,口腔里就像爆发了一场奇幻魔术秀,难以言表的神仙香气顿时充盈开来,余味直透肺腑,感动得你差一点热泪盈眶!

就在那一刹那,你或许可以听到味蕾撩拨美食卷起的风,胃壁吸汲分子收鼓起的浪,还有孩子娇微的呼吸、爱人温软的心跳,以及生命的顿悟……

在这里,你不仅会感受到味蕾的狂欢,还会让你发现,幸福不是热衷于吃什么,而是爱上吃东西时的自己。况且当这里的美味与阳光邂逅,幸福也会变得更加唾手可得。

有人说,生命是一场感召的游戏。顿悟这个道理,需要锦绣繁华处一个安静的角落。锦隅,就是灯火阑珊处一个恬静的处子,她一直在等待,等待有缘的你推开她的心门,和她一起耳语真情!

来锦隅吧,来感受食物在舌尖上舞蹈的快乐,它会让你觉得幸福原来如此简单。

锦隅精品餐厅:济南市利农庄路2号(山大路北段加油站西行20米路南)

订餐电话:0531-86408885,400-0531-039转3

沃尔玛 劲推“省心价”

11月22日起,全国范围的沃尔玛购物广场及好又多门店推出“上千种省心价商品如您所需”的活动。

此次推出的“省心价”商品数量庞大,涉及上千种,包括食品、服装、家庭用品、洗护用品等多个品类,其中还有许多消费者喜欢的品牌,譬如:蓝月亮洁净丁香洗衣液(3公斤),38.8元;惠宜大豆油(5升),47.6元;海飞丝丝质洗发露(750毫升),46.8元(以上“省心价”有效期请留意店内信息)。

为了给消费者提供更实惠的优质商品,保证“省心价”商品的价格优势,沃尔玛每天努力核查更多商品价格,保证“省心价”商品价格有效期持续至少四周甚至更长时间。同时,如果在其他超市(距任何一家沃尔玛购物广场及好又多门店3公里内、一万平方米以上的大型超市)买到比“省心价”更便宜的同样的商品,顾客在购买两周内,凭沃尔玛或好又多及其他超市购物小票办理退还差价(详情请见店内海报或到顾客服务台咨询)。



沃尔玛及好又多顾客可通过醒目的“省心价”标牌找到“省心价”商品



优倍 绿生活

今天,在我们生活的这个世界,成片的建筑;四通八达的公路;随风而逝的便利袋,这一切的一切正真实地出现在我们的面前。这,肯定不是你我想要的生活,可,这正是我们现实的生活。

是大海的蓝色,映照到了天空,所以天空也成为蓝色的;是小草的绿色,感染了生活,所以快乐的生活也是绿色的。可未来的绿色生活究竟是什么样的呢?

当“绿色生活”已成为前沿时尚,最绿的吃自然成为聚焦点。若是说到最绿的吃,就不得不提优倍高品质鲜奶了。

鲜奶品质的好坏,奶源很重要。够绿够生态,才有自然浓醇香的优倍鲜奶。促成鲜奶高品质的关键之一是“冷链”系统。从“优倍生态奶牛社区”到您的面前,巴氏杀菌的优倍高品质鲜奶在生产、运输、储存、销售过程中,必须把温度控制在严苛的摄氏4度以下。整条优倍的“绿色通道”,只为高品质的新鲜好牛奶。

迎接“绿色革命”的风暴,就在今夏,就在优倍“绿生活”!你准备好了吗?



恒隆地产再启新篇章

——昆明项目正式开工



恒隆广场目前在上海、沈阳、济南有五处商业地产物业。其中,济南恒隆广场自建成以来立即成为城市核心商业区最璀璨的一颗明珠,连续获得建筑界多项重量级大奖。建筑面积达28万平米的济南恒隆广场项目汇集近400个品牌,包含国际一线服饰、钟表、皮具鞋类、时尚饮品、高中档餐饮。自开业以来就吸引了大量顾客,立刻成为济南商业新地标。

恒隆地产以其高瞻远瞩的经营理念,给各个人驻城市带来商业新活力,并融入当地市民文化生活。商业、艺术、公益活动极大地提升了恒隆在当地的知名度。在引进品牌方面,恒隆力求把最好的品牌引入其中,精益求精,让消费者接触到一流的品牌,享受到恒隆一流的服务。

“我的爱你最懂”

——专题公益婚礼感动上映

2012.11.25日国防宾馆内,由济南爱诺婚礼策划公司承办的“我的爱你最懂”公益婚礼举行,新郎宿玘新娘黄安莹均为聋哑人士,他们表达自己想办一场唯美、浪漫婚礼的愿望,被爱诺公司得知,爱诺公司立即组成由总经理孟一兵为主的专题策划团队,公益为两位新人策划执行这场婚礼,婚礼由孟一兵爱心主持,婚礼当日社会知名人士及新人亲友为一对新人送上了真挚的祝福。

本次婚礼的亮点用一串串千纸鹤,一只只小帆船,一支支小蜡烛象征着新人新生活的开始,新郎用手语对新娘表达的爱意,深情款款,催人泪下。新娘黄安莹边流泪边打着手语表示:“全场朋友用我们独特的语言,说出的我愿意和我爱你,是我们这一生最美好的回忆。”

孟总表示,为残障人士服务好,是婚庆从业者的本分。这样的主题婚礼,爱诺公司还将继续承办,以体现公司的社会责任感和对特殊人士的爱心奉献,给更多的新人策划一场完全与众不同的婚礼。

恒隆广场曾凤飞专卖店

即将闪亮登场

2012年11月26日,在济南恒隆风尚之旅的T台上,携着夺得“金顶奖”的喜悦,高端现代中式男装品牌曾凤飞在济南再次秀出夺目的光彩,兼具现代与传统的中式男装点亮了人们的视野。

“曾凤飞”品牌由第十六届中国服装设计最高奖“金顶奖”获得者,著名服装设计师曾凤飞先生创立。内容却涵盖了礼仪着装、商务正装、商务休闲装等现代高端男装分类。数年的默默耕耘,曾凤飞品牌已经进驻了多家全国顶尖的奢侈品商场,其品牌独具一格的现代中式风格在高端商场中一直是非常独特的品类,目前,济南恒隆二层的曾凤飞专卖店的开业准备工作正在紧张的最后冲刺中,预计下月初就能与济南消费者见面。



好奶源 好牛奶

好的奶源是生产出优质乳制品的基础,也是一个乳制品企业得以生存和发展的基础。

对于一个乳制品企业来说,奶源地的地理位置和环境、牛奶生产的经验、奶牛的品种都非常重要。

鲜奶品质的好坏,奶源最重要。“优倍生态奶牛社区”位于东海之滨,那里空气清新,水源纯净,每头奶牛拥有600多平方米的优越生活空间,生态绿化率达到90%,是现代化生态牧场的典范。社区不仅给予奶牛最大舒适性,更以人性化的方式照料它们的生活起居,让奶牛真正“安居乐业”。牧场够生态,才有自然浓醇香的优倍鲜奶。

低温工艺保留鲜活高蛋白≥3.3%,低温浓缩工艺保证了牛奶的香浓风味和醇厚口感。富含天然乳蛋白,每1L优倍中蛋白含量大于33g。先进的巴氏低温杀菌工艺,最大程度保留了牛奶的营养及蛋白活性。



D12

2012.12.7 星期五

商讯

齐鲁晚报