

走网络路卖平民价利润回到八年前

黄河口大闸蟹转型面临拐点



本报见习记者 徐颖颖

“五六年前市场行情好时,人家阳澄湖一只蟹卖百儿八十,一箱蟹卖千儿八百走礼品路线,我们没品牌只能给人家贴牌做‘过水蟹’,靠养蟹没赚到多少钱。这几年我们地方政府牵头打造这个地方特色产业刚刚有了起色,没想到又遇到国家反腐倡廉送礼吃喝风,礼品和高端市场急转而下,再往后该怎么发展?”“十一”黄金周期间,在东营市某黄河口采访的记者多次听到当地企业不无忧虑地谈起今年的大闸蟹市场,对当地这一特色产业的未来表示忧虑。

原因是,在当下以阳澄湖大闸蟹为代表的大闸蟹高端消费一再下挫之际,作为产地,当地黄河口大闸蟹今年的售价虽没降太多,但利润已大幅回到8年前。

天价蟹栽了,专卖店关了,黄河口大闸蟹平民化了

“今年的销售价格比往年同期又下降了20%,今年2两母蟹和3两公蟹单只价格为40元,到现在为止,中秋节单位团购的几乎没有,‘十一’之后销量更是滑得厉害,生意很难做。”因为店内没有顾客,蟹状元济南某门店的店长跟记者说了实话。据了解,从2010年开始,以阳澄湖为代表的品牌大闸蟹销售量都在逐年下滑,“今年我们的销售业绩又降了25%—30%。赶不上高峰时的三成。”他说。

而省城东部一家礼品店的负责人则直言相告,从中秋节起,公司三四千一盒的顶级至尊产品几乎没有动销。他告诉记者,在济南和平路、山大路上,两家去年营业的大闸蟹店,今年已经歇业。

在这条大闸蟹产业链上,同样痛苦的还有那些靠倒货赚差价生存的水产公司。业内徐先生告诉记者:“前几年团购量大,许多水产公司低价收购杂牌蟹,贴

牌冒充阳澄湖等名牌大闸蟹走高端礼品团购渠道赚取差价,现在阳澄湖当地的产品愁卖,自然不用从我们这里采购‘过水蟹’了。现在东营产地价是每斤二三十元,倒卖到南方也赚不到钱,全都是平民价成本价了。”

为了解黄河口大闸蟹的市场行情,记者近日拨打了东营市垦利县三家水产公司的电话,结果给出的答复无一例外都是不再经营大闸蟹业务了。东营市黄河口大闸蟹有限公司销售经理王英泽说:“当下品牌大闸蟹的销售普遍不乐观,靠‘过水蟹’赚差价的方式走不通了,靠品牌知名度又不够高,现在只能扎扎实实地打自己的牌子,探索新的销售渠道,卖实实在在的价格。”

转型电商,探索网络营销,发现品牌弱势更突出了

王英泽所说的探索新的营销渠道,主要就是涉足电商,开展网络营销,以平价多销的模式开发平民销售市场。

原来,王英泽所在的东营黄河口大闸蟹有限公司其实就是东营市“黄河口大闸蟹”最大的贸易龙头企业,是这一区域品牌的“带头大哥”。其实,在开发网络营销市场方面,从去年开始,他们已充分认识到并做了诸多尝试。

据王英泽介绍,“我们现在有三种销售模式,一是以直营店为代表的传统销售渠道;二是互联网分销渠道;三是以微信为主要载体的移动互联网销售模式。”他表示,在传统品牌打造和销售网络建设上,黄河口大闸蟹已显然处于劣势,他希望在网络销售平台上可以重新起步,跟阳澄湖一较高下。”他表示,目前,在实体店方面,已建成了多家直营店,加盟店和全国总代理,并进驻28家知名酒店;在电子商务方面,建设淘宝、阿里巴巴、拍拍、邮乐等四家网上直营旗舰店,同时公司与多家电子商务网站合作。

但是,仅靠一两家龙头企业的努力还远不足以支撑整个黄河口大闸蟹品牌的推广和销售。日前,记者在某电商平台上搜大闸蟹,弹出的店面全部打着阳澄湖大闸蟹的名号,且每种产品的销量动辄过万。相较之下,黄河口大闸蟹弹出的店面销售情况却一大多。记者随机询问了部分买家,他们大多表示,主要是对黄河

口大闸蟹品牌不了解。即便是通过网络销售走“平民化”路线,其品牌的影响力仍待加强。

发展好几年,效益回到八年前,产业发展遇拐点

作为黄河口独有的特产,之前东营盛产的大闸蟹一直在大量对外销售。销路主要是南方江浙一带。因为当时都是零星的散户,人家来收当地人就卖,这就是人们说的“过水蟹”,没有人管自家产的大闸蟹卖到了哪里和价格。然而随着阳澄湖大闸蟹的名气越来越大,价格越来越高,当地政府认识到这本是黄河口独有的资源优势,于是自2006年起就开始把发展黄河口大闸蟹作为政府产业规划列入议事日程。据了解,经过这几年政府一系列鼓励和扶持发展政策推动,现在,东营已成为黄河流域最大的大闸蟹生产基地,全市黄河口大闸蟹生态养殖面积达100万亩,预计2014年商品大闸蟹产量达1.5万吨,扣蟹5亿只,实现产值17亿元。其养殖面积和产量已远远超过著名的阳澄湖大闸蟹。

但是,当前,这个有着悠久历史的地方优势特色产业却遇到了拐点。

“像今年每斤二三十元的价格来卖,跟5年前8年前的效益差不多,要是这样,明年我就不干这行了。”采访中,一位养殖户如是直言。他说,由于今年对虾养殖出现疫病产量少,从短时间里看,作为产地,主要是因虾价上扬所以大闸蟹价格不降,而明年则很难说了。在他看来,折腾了这么多年,对于黄河口大闸蟹来说,跟2006年之前一样,当地养殖户其实还只是卖的一个初级农产品的价,相当于卖原料了。他说,如果是这样,他宁愿到附近的化工厂打工。



齐鲁晚报李岩侠品牌工作室策划

微博: <http://weibo.com/u/3870363721>

品牌企业QQ群: 260469383

主持人: 李岩侠 邮箱: [daxia365@sina.com](mailto:daxia365@ sina.com)

电话: 1867889550 0531-85193055

食为先

“组合拳”:

陪宝宝过一个没有腹泻的秋天

秋高气爽谁都喜欢,但秋天会给宝宝的妈妈添愁。相关数据显示,秋后是婴幼儿患病高发季节,秋季宝宝易患的疾病中50%左右是腹泻,仅次于呼吸道疾病。

如不能得到有效及时的治疗,腹泻导致的身体脱水、体内电解质紊乱或其他并发症就可能严重危及宝宝健康,甚至生命。妈妈要了解其中因由,先防后治,打个“组合拳”。

理清病因,妈妈莫慌

据上海复旦大学医学院附属儿科医院的邵肖梅主任介绍,宝宝腹泻主要分为感染性腹泻和非感染性腹泻,所谓感染性腹泻是指由细菌或病毒等病原体感染人体造成的。如宝宝所用的奶瓶、餐具和食物被细菌、病毒污染,导致病从口入。与患病的家人或其他患儿的近距离、长时间接触,都可能给导致宝宝腹泻的细菌病毒以可乘之机。

相对于成年人,宝宝的消化系统发育尚未成熟,肠胃也比较敏感,突然变换饮食(如更换配方奶粉等),可能使肠道正常菌群失调引起非感染性的腹泻。

此外,有的宝宝因为肠道缺乏乳糖酶,导致肠道对糖的吸收不良,也会引起腹泻,医学上称之为“乳糖不耐受”。这种情况,家长应该及时调整选择无乳糖或低乳糖配方粉。

宝宝腹泻时,很多家长将问题归咎于奶粉,但在病因不明确的情况下,反而耽误了宝宝的治疗。邵肖梅表示:“健康宝宝腹泻的原因很多,气候的突然变化、宝宝胃肠功能的紊乱、感染都可能是腹泻的诱因。仔细分析病因,及时对症下药才是关键。”

宝宝口粮,只选对的

各种关于奶粉的负面消息不绝于耳,那么我们国内市场上的奶粉到底是否信得过呢?经业内专家介绍,现代婴幼儿奶粉在生产环节是可以确保产品品质的。我国目前执行的是婴幼儿乳粉第四代标准,在技术上是先进的,也是世界上最严格的标准之一。凡在国内生产婴幼儿配方奶粉,或进入中国市场的国外产品都要符合这个标准。

在此提醒家长,购买奶粉时应注意产品上是否有“QS”食品安全市场准入标志,同时选择知名企业的正规产品,价格明显低于市场定价、渠道来源不明或包装有破损的产品切勿购买。以惠氏为例,就是以制药的理念来生产奶粉,全球采用统一的质量标准和生产体系,并采用目前全球最先进的生产工艺——湿混工艺进行生产。

所谓“湿混工艺”,就是将原料全部混合溶解,均质后再重新喷成粉。这种工艺有两大突出优势,一是能够消灭几乎所有微生物,二是能够使奶粉内营养成分充分均匀混合。此外,惠氏采用的高温杀菌机能够在保存99%以上营养成分的同时,做到瞬间高温灭菌,确保奶液中致病菌的存活率为零。奶粉在成品包装完成前,还会在罐中冲入氮气,以确保产品新鲜。

奶粉有异?及时停用!

选对了品牌,就可以高枕无忧了吗?值得注意的是,部分奶粉在运输过程中难免会受到碰撞或挤压,一旦罐体受损,无异于将奶粉暴露在空气中,极有可能造成奶粉的污染。在此要提醒各位家长,应尽量在正规渠道购买奶粉,同时应挑选包装完好、没有凹瘪罐的产品,并保留好购物小票。

在使用过程中,应注意观察奶粉的性状。如果发现奶粉有异样,比如有敲不散的硬块、出现异味或异物,说明奶粉已受污染,应立即停止使用。

此外,奶粉本身是一种富含高蛋白和高营养的食品,极易招虫或发生氧化变质。每次冲奶粉时,应先将手洗净并完全擦干,不要把湿气带入奶粉中;奶粉取完后,及时盖上盖子,并放置在通风干燥的地方储存。奶粉开封后应在一个月内喝完。同时,做好家居卫生。

“食安山东”观察团走进企业

市场上的盒饭谁都吃过,谁也不愿多吃——

好煮夫:用心做“有名分”的盒饭

本报记者 王漠

曾获《赢在中国》创业大赛第二赛季总决赛亚军的海大海的故事已经传了多年也传得很远了,这个被阿里巴巴董事局主席马云赞过的青年,除了当教师,他就是个卖盒饭的,他的盒饭叫“好煮夫”。他想的也很简单:盒饭基本都是无名氏,要让盒饭有名。

近日,食安山东走进企业观察团走进了海大海的“好煮夫”快餐的大厨房,看看一盒饭的生长记——

米饭“多一点、长一点”

很多食家并未注意到“好煮夫”快餐的标志,仔细看会发现在标志中有个字写得别样——“煮”字下面是五个点,会忍不住出口:“怎么多一点?”

对,这不是个错误,这就是海大海的用意,“我们的米饭确实比一般盒饭要多一点。”吃过“好煮夫”盒饭的食家会有切身的感受,在这次的食安观察团中也有未吃过“好煮夫”盒饭的消费者,大家更是格外注意了“米”的问题。

在“好煮夫”的备料库,能看到码放整齐的一摞摞的每袋25kg的来自黑龙江哈尔滨的“海域长粒香”,“盒饭用这种米呀,有点奢侈吧?做盒饭的都会节约成本在米上下功夫,用便宜的米,甚至用陈米。”食安观察团中的一位女性消费者坦陈,“我常在家做饭我知道,吃外面的盒饭,给的米饭少你也吃不完,口感太差

了。”在品尝了“好煮夫”的盒饭后,她又对海大海直言,“这让我想起了巨大的大米的广告,‘好吃的米饭不用吃菜’,你这米香,即使给的量比别家多,也会被说不够吃的。”

厨房不“炒”菜

在“好煮夫”快餐的大厨房里,除了超大号的锅勺和超大号的盆之外,还有几部大机器。

当然,想要进大厨房,就要和这里每位工作人员一样,靴子、操作服、口罩、头盔,基本一身“白”之后,酒精消毒洗手,再经过单向通道的消毒池、风淋间。食安观察团的消费者纷纷感慨“比自己在家做饭还讲究”。

除了洗、择等环节,菜就交给自动切菜机处理,“这是从台湾采购的设备,最大特点就是处理精细。以前用的切菜机采用传送带式切法,由于传送带软且颤抖,切出来不均匀,长短粗细难控制,而且断面粗糙,很容易氧化,而台湾的机械刀口更厚更硬更锋利,断面更精细。”海大海说这也是“好煮夫”快餐标准化的一个细节。

“厨房只有过油,过水两个大动作,不炒菜,就是避免每一锅出来的菜味道有差别。”不过,海大海说出了“好煮夫”快餐味道的秘密——复合调味汁,这也是做菜工业化的一个核心研发环节,“今天吃明天吃都是一个感觉,不会有差池。”

比切菜机庞大几倍的是米饭机,不看

见这个机器,很难想象生米煮熟饭也可以这样标准化。

这个好煮夫是“冷”的

“好煮夫”的盒饭出来是冷的,这就是海大海的坚持,不做传统热式快餐,“冷链很重要的一个环节就是速冷,细菌类最适宜繁殖生长的温度在20℃-60℃之间,其间繁殖非常快。菜刚做出来在75℃以上,绝大多数细菌是不能生存的,我们通过专业的速冷设备和速冷库,迅速将其降到15℃以下,等于说快速通过了细菌滋长的危险区域,进入了安全区域。然后在15℃以下进行装盒,装完后放到0℃-5℃的冷库里保存,静置四个小时以上,彻底冷透才允许出库。”

这就是传统的热式现做快餐保存时间最多六个小时,而采用冷链技术保存运输则可以延长至48小时的原因所在。

网上下单,下楼取饭

线上线下的概念正四处风风火火,以后挑份盒饭也可以是这样的节奏,在网上挑选了想吃的“好煮夫”盒饭的口味,下单支付,去楼下就近的统一银座取餐,不用排队交钱,拎上楼在家里的餐桌上吃。

海大海正在和统一银座等相关机构对接这种愿景,“实现了网上下单、下楼取饭,也是对我们‘身边的快餐专家’目标的更好诠释。”