

11.8元/枚天价无抗蛋,不要!香草香肠给低价,不行!

良品继续“荟”,好产品任性放马

“我们的产品绝对放心,都是出口级的。”“我们做20年了,就只做这一款产品,大家可以放心吃。”在12月15日举行的“食安山东”良品荟年度精品选定会首场会议的现场,近50家企业纷纷拿出自家的主打产品进行推介。中午时分,眼看会议快结束了,仍有企业赶到现场或电话咨询,应烟台喜旺食品等一批企业强烈要求,首场选货会延续至下午4点。

记者了解到,此次良品荟将专注为消费者寻找真正品质优良的产品,一些靠炒作概念、玩弄噱头、品质不过关的产品、品牌,统统被拒之门外。

文/片 本报记者 马绍栋



选货会现场,企业代表在推介自家的产品。

相关链接

“十三道锋味”?

良品荟继续接受报名

本报济南12月20日讯(记者 马绍栋) 食安山东良品荟年度精品选定会首场已经圆满结束,鉴于很多食品企业当天未到现场,更多企业仍在打电话咨询。本着“让诚信相互印证,让品牌抱团发展”的理念,食安山东良品选货会后续将继续进行。如果你是有情怀的食品人,苛守用良心做良品,对自己的产品有足够信心,不怕专家挑剔、不怕消费者检验,那就抓紧来报名参加吧!

具体来说,结合春节消费特点,活动组委会推出如下十三大食品品类,请有意向报名参与的企业对号入座。具体为:五谷杂粮类,如有机小米、红麦、黑麦面粉等;厨房用品类,如酱油、醋、香油等;干货类,如木耳、香菇、松菇等;茶叶类、绿茶、红茶、黑茶、苦荞茶等;土特产类,如咸鸭蛋、山鸡蛋、松花蛋等;鲜肉类,如牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉等;肉制品类,如熟肉制品、调理食品、香肠类等;海鲜类,如海米、海参、鱼类等海产品;冲饮类,如燕麦、葛根粉等;坚果类,如碧根果、山核桃、开心果等;有机果蔬类,如蔬菜、水果等;保健食品类,如蜂蜜、阿胶等;休闲食品类;如枣干、果干、果脆等。

良品荟报名联系人:
李晨,电话:18953103689;
李娜,电话:15053162346;
马绍栋,电话:15194168465。
更多详情也可添加“食安山东”微信公众号了解。(微信搜索:“shianshandong365”或扫描下方二维码)



“为最爱的人做一道菜” 林永健接力威海站

本报讯 20日,由地中海顶级橄榄油品牌——欧丽薇兰发起的“为最爱的人做一道菜”全国第十站在威海上演,大众明星林永健前来助阵,并表示非常认同这种借菜传情的感情表达方式。他会全力支持这样正能量的行动,让更多的人能够加入进来,宠爱自己,宠爱家人,把最好的给最爱的人。

欧丽薇兰在2014年携手谢霆锋开启了“为最爱的人做一道菜”行动,随着《十二道锋味》的热播,“为最爱的人做一道菜”行动也得到了广泛关注,在全国迅速风靡,成为更多的人宠爱自己、宠爱家人、用美食表达“给最爱的人最好宠爱”的新方式。“为最爱的人做一道菜”行动热度延续到2015年,越来越多的人认识到美食作为爱的媒介有着温暖而坚实的力量。

更多详情请持续关注微博@懂得选择欧丽薇兰,关注欧丽薇兰官方微信平台“为爱做菜”板块,参与“为最爱的人做一道菜”主题活动。



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:http://shian.qjwb.com.cn/
山东产经新闻:http://chanjing.qjwb.com.cn/
电话:186-7885-9550

靠优良品质引导消费,改变劣币驱逐良币

“我们是做家庭涮烤一站式式的,简单来说就是,无论您是在家或者是在郊外野炊,我们可以保证让您在5-10分钟内,在什么食材都没有的情况下吃上食材地道的多味火锅和烧烤!”在随后举行的分组选货现场,草缘食尚品牌总经理戴小雅打开一个包装精美的“礼包”,边演示产品边给大家介绍。记者看到,吃一顿火锅所需要的各色风味底料、牛羊肉、豆腐类、肉丸类、粉丝类、调料蘸料等在这个包裹里一应俱全。

戴小雅表示,对所有食材,草缘食尚创立出独特的

标准化管理模式,例如羊肉卷选用的都是纯正的内蒙古草地羊,每一份包装上都有唯一的防伪标识码,无论是酒店还是物流方都无法进行偷偷更换,这就确保了品质。消费者发现有问题也可以立即通过电话、微信等各种渠道进行投诉。

“我是做蔬菜的,很多人认为如今在超市、菜市场随处都能买到菜,殊不知真正种出安全放心的蔬菜非常不容易。”山东齐鲁惠丰生态农业有限公司总经理梁凤全介绍,他种的蔬菜全部用牛羊粪便做有机肥,化肥农药一

点不用,坚持到今天走得很艰难。“其实到现在我也不敢奢求非要种出有机蔬菜,我只能说尽心用最传统、最自然的办法,让大家吃到最天然的、最原始的瓜菜的味道。”

“我认为‘良品荟’就是要选讲良心、讲品质的产品,只有选出真正的良品才是为消费者负责,为食品产业发展负责。”梁凤全表示,凡是吃过他蔬菜的客户都表示非常认可,复购率非常高,这说明真正安全放心绿色的产品具有广阔的市场需求,良品荟就是应该靠优良品质引导消费,改变劣币驱逐良币的现状。

拒绝炒概念卖天价,倡导好品有好价

“我们这个鸡蛋是绝对有机、无抗环境下养出来的,终端卖到十多元一个。”选定会现场,某家企业营销总监拿出一盒包装极其精美的有机鸡蛋介绍。

“我们做的是纯手工面条,口感比普通面条好很多。”一家参会企业现场拿出几包样品介绍起来,这种手工面条一个人一天只能做四五十斤,公司通过标准化,尽量解决了一些传统工艺的弱点,品种也增加到学生面、早餐面,口感也得到提升。“像这一袋在卖场卖15.6元,300克。好多人可能不认这这么高的价格。但经过我们现场制作、推广、试吃,消费者也开始逐渐认可。”

“打住!有些消费者认可你了,也未必说明你的产品就健康,有营养!”话音刚落,

来自济南营养师协会的专家评委傅文杰直言不讳:“我是学营养的,特别注意4+1标识,你这产品每100克的钠含量比较高,再看营养素参考百分比,已经超过了51%。就是说,如果吃了2两你生产的这种面,就够一天所需盐量的一半,现在都强调低盐饮食,控制隐性盐,你能说你的产品健康吗?”

“我也得说说刚才那个11.8元一个的高端鸡蛋,有点涉嫌炒概念了。首先,从质量上说,各种蛋品本身的营养差异不大,再进一步,即使有更高营养,人体的吸收能力也有限,未必能吸收得了。所以,把鸡蛋炒到这个价实是在没意思!”相关营养专家如是感慨。

“这是我们大众化的果

干果脆类产品,都是采用真空压差膨化等先进技术加工的。”山东中合果蔬食品有限公司营销总监何培勇边让大家品尝边介绍,“中合食品是中华全国供销合作总社济南果品研究院下属的产业化基地,果品院是一个国家级的研究机构,从六五到十三五先后承担了上千项研究项目。目前公司针对果蔬还有专门的追随系统,有这些顶尖技术依托,产品可以让大家放心。”

山东食品行业质量诚信联盟发起人李岩侠表示,此次良品荟入选的产品一定是确保个人诚信安全放心的,这是食品安全的底线。同时活动也会考虑消费需求,一些凭借各种概念、噱头炒作的食品不予考虑。

山东省旅游饭店协会会长何庄龙:

强强联合,把山东好产品推向全国

本报记者 马绍栋

“食品安全关系到每一个人的一日三餐,在这种背景下我认为齐鲁晚报发起的‘食安山东良品荟,好产品进好店’活动非常有意。”省旅游饭店协会会长何庄龙告诉记者,酒店业在食品安全产业链上是离消费者最近的一个关口,因此更加有责任发挥引领带头作用,

主推山东优秀放心的食品,让更多人知道、参与、消费,弘扬山东食品安全的正能量。

“齐鲁晚报和省旅游饭店协会联手,可以说是强强联合。”何庄龙表示,食品安全关键是要从源头上把好关,从终端消费上要加强宣传引导。由新闻媒体来牵头作为中介平台是一个亮点,起到连接两头的重要作用,一头是上游生产端的好食品、好企业;

另一头就是下游消费端,我们这些餐饮酒店。同时新闻媒体作为第三方监督平台,对全过程产品质量进行舆论监督,倒逼酒店行业把好食品质量关。

记者了解到,省旅游饭店协会下属成员单位有300多家,都是高星级酒店,加上下属连锁店面数,全省有800家左右。“省旅游饭店协会这些酒店平时接待的客户不仅来自省内,还有大

量来自全国各地乃至全球的游客,是外地人了解山东食品产业、食品文化的一个绝佳窗口,如果能借此机会把山东的好食品推广出去,那就是在为整个山东食品业代言,也是为山东的好客文化、品牌形象做贡献。”何庄龙认为,通过食安山东良品荟精选产品,统一设计包装,然后进入协会下属各个酒店,就可以让更多人来了解这些好产品。