

外贸大佬遭转型新苦恼

泰祥鲅鱼水饺?没听说过



青岛正大食品推出的各种美食引爆美食展。



东阿阿胶旗下天龙食品推出的驴肉火锅引来众人品鉴。

主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报
食安山东 品牌引领
诚信联盟QQ群: 209588708 电话: 18678859550
食药监管投诉举报: 12331

本报济南9月4日讯(记者张召旭)“你们家产品质量的确不错,但是品牌我咋从来没听过?”24日,在第十七届中国美食节展会上,各种国际标准食材成了市民瞩目的焦点,泰祥、正大等一批外资或出口外贸食企带来的好产品引来众多市民试吃抢购,但是,在品牌知名度上却备受质疑。随着国内高端消费市场的培育和兴起,外贸型食企开始把目光转向国内,虽然产品质量过硬,却面临着内销渠道弱、国内品牌知名度低等难题。

产品远销海外?国内难闻其名!

3日上午,在威海泰祥展区,泰祥集团带来的鲅鱼水饺等产品成了参展市民的最爱。“这水饺还真好吃,怎么在超市里没见过?给我来四袋。”品尝过鲅鱼水饺的郭女士赞不绝口,边付款边打听泰祥的来头。刚过中午,泰祥集团带来的鲅鱼水饺已经被抢购一空。“我们集团以出口为主,您没听过很正常,但我们的产品质量绝对对高品质,不然出不了国门。”对于市民没听过他们企业,宇王集团工作人员也很无奈。

泰祥集团运营执行本部营销总监席永进介绍,之前公司产品一直以出口日韩等国为主,内销品不多,市民不知

道很正常。他介绍,泰祥集团产品出口至今已经20多年,集团有21个加工厂遍布全国,可以说是食品出口企业中产品品类最全的。

省商务厅商贸发展处副处长周颖表示,举办山东国际标准食材展的目的就是让国内消费者面对面认识外贸品牌、体验出口品质,足不出境买到与出口同标准的食品。

做国内市场?品牌冷链是瓶颈!

近年来,海淘盛行,大批国内消费者赴海外抢购食品等,但其中不少是“Made in China”。席永进表示,国家实施“三同”工程,对于出口企业来讲既保证了客户订单不转移,还能帮助拓展国内市场。

据了解,我国是日本进口冷冻食品最多的国家,2008年我国出口日本冷冻食品21.3万吨,到了2014年只有14.7万吨,未来此数量还可能持续下滑。“一方面是外贸出口变窄,另一方面是国内市场巨大,巨额消费资金流向国外。其实我们转内销有许多天然优势,先不说设备和管理有多先进,品质是出口企业最大的优势。但是,品牌知名度和国内渠道建设是我们最大的短板!”

“出口企业很多食品属定制产品,专利研发和包装等知识产权都归属国外,而且出口食品也不一定适合国人的口

味。”席永进表示,国内冷链物流不发达也是重要制约因素。目前全国每年消费易腐食品10万亿吨,需要冷链运输的超过50%,国内冷链运力却不足1亿吨。

国内是块大蛋糕 出口食企想“下嘴”

在本次山东国际标准食材展上,参展企业229家,很多都是出口外贸型企业,其中也不乏登录国家“同线同标同质”平台的企业,但对于出口转内销,很多企业心存顾虑。

宇王集团工作人员介绍,国内市场的确是一块很诱人的蛋糕,但他们企业以海参、鱼鳞胶原蛋白等高端产品为主,价格较高,国内消费能力还相对差一些。

金刚食品有限公司也是登录国家“三同”平台的外贸出口型企业之一。“我们的产品价格本来就比商超的高端产品高,如果进国内商超还需要交30%甚至更高的人场费,这样一来市民就很难接受了。”多家出口食品企业表示:“还有很重要的一点就是出口国外一般是钱货两清,但内销则面临渠道压货、费用拖欠等令人头痛的问题。”

尽管转内销障碍多多,潜力巨大的国内市场仍然吸引着他们。据介绍,日本冷藏食品人均年消费量在119吨、英国204吨,而国内只有25吨。“虽然啃下这块蛋糕有很多困难,但是谁先突破壁垒谁就能占据优势。”席永进表示,消费升级大势决定国内市场是未来必争之地,泰祥正在准备发力。

山东七部门联手向抗生素药残开刀

本报济南9月4日讯(记者马绍栋)日前,我省食安办等七部门联合召开全省视频会议,部署开展畜禽水产品抗生素、禁用化合物及兽药残留超标专项整治。同时,我省六部门联合出台《关于加强学校校园及周边食品安全工作的实施意见》,强化学校及校园周边食品安全监管。

“细菌耐药国家行动”提出,到2020年零售药店凭处方销售抗菌药物的比例基本达到全覆盖;动物源主要耐药菌增长率得到有效控制。

我省这次专项整治行动,将聚焦畜禽和水产品两个领域,着力解决违规使用抗生

素、禁用兽药及化合物、兽药残留超标三大问题,整治主体涉及兽药生产、经营、使用单位,畜禽养殖、屠宰单位,水产品养殖单位,还有从事兽药销售及发布兽药信息的网站、网络交易第三方平台。

同步启动的校园餐厅及周边食品安全整治,实行食品安全校长负责制,校园及周边食品经营单位要加强人员、场所、原材料和加工过程等管理,建立风险自查和安全隐患报告制度。监管部门要依法将学校校园及周边食品经营单位纳入监督管理范围,作为日常检查、随机抽查和飞行检查的重点。

团采联购再扩容,实底价喜连连

本报济南9月4日讯(记者马绍栋)“我们愿意支持团采联购,甚至可以补贴一定运费。”由齐鲁晚报、食安山东质量诚信联盟发起的食安山东开学季团采联购活动火热推进,众多团餐单位、星级酒店纷纷响应,而生产厂家报出的采购价格也是不断“刷新纪录”。根据各方要求,本次采购行动决定将大米同步纳入团购范围,欢迎相关上下游企业继续报名。

根据前期摸底统计,本次计划集中采购300吨面粉、200吨食用油,结果社会报名热情远超预期。同时,厂家报价也是喜讯连连,且参与者均是知

名大型食品加工集团。以近日最新报价为例,某大品牌20L一级大豆油底价126元,之前一级批发价为128元;20L花生油报价为340元,折合每5L只有85元;而25kg团膳面粉原价84-86元,现价最低为81.5元!某集团军供级五常大米25kg/55元,而市场同类产品零售价在75-89元。由于本地大型粮油集团和东三省粮油米基地纷纷参与,采购团临时决定将大米纳入本次联合采购范围。

活动进程可随时关注:食安山东官微:“sasdgw”,采购联系:杨斌18653131098 李岩侠18678859550。

胡姬花香飘故里

本报讯 9月3日,“古法胡姬花,加油好媳妇”青岛地区选拔赛在青岛大润发宁夏路店举行。主办方希望通过青岛地区好媳妇的才艺表演、厨艺展示,向公众展示鲁菜文化的独特魅力和青岛媳妇的风貌。自7月23日胡姬花“加油好媳妇”活动启动,至今已经是第八场。

青岛媳妇秉承着贤德、明理的优良传统。胡姬花生油,源自1918年,源于花生油

好媳妇献艺青岛

之乡——青岛,它精选优质青岛大花生,秘法全烘炒,小榨机压榨,取第一道初榨精华,造就正宗地道的花生浓香,为非物质文化遗产的传承者。活动现场大咖云集,参赛选手个个身怀绝技,青岛新鲜、营养的海鲜,成为选手们的首选菜品。“胶东菜以清鲜、脆嫩、原汁原味见长,没有好的花生油,胶东菜就失去了应有的独特风味。”现场评委纷纷为选手和胡姬花生油点赞。

首届金龙鱼杯鲁菜民间厨艺大赛走进德州

以鲁菜之名 为中国美食申遗加油

9月3日,由中国烹饪协会指导,益海嘉里食品营销有限公司和齐鲁电视台联合举办的首届金龙鱼杯鲁菜民间厨艺大赛德州海选赛在德百天衢购物中心火热开幕。

德州海选赛高手云集,美食论剑展鲁菜魅力

现场活动,鲁菜烹饪大师段景恒登台献艺,亲手制作讲解了一道创新鲁菜——XO酱炒虾仁,为各位来宾展示了鲁菜精湛的烹饪技艺。12位参赛选手用金龙鱼的健康粮油套餐和自己的巧手妙思对鲁菜进行了完美演绎。程勇、艾荣英、于秀英三位

选手烹制的香辣藕丁、八宝豆腐箱、可乐鸡翅三道美食,分别获得德州海选赛的冠、亚、季军。

为爱下厨,健康齐鲁

此次活动,金龙鱼携手鲁菜领军大师高炳义,通过厨艺竞技发掘民间烹饪高手,弘扬山东美食和鲁菜饮食文化,同时将健康美味的金龙鱼粮油套餐带给山东民众,倡导大家热爱鲁菜,为爱下厨,健康齐鲁,以实际行动助力中国美食申遗!

金龙鱼携八菜系大师,助力中国美食申遗

作为中国烹饪协会“中国美食申请进入世界非物质文化遗产名录”项目的独家战略合作伙伴,2015中国非遗美食走进联合国教科文组织活动协办方和专用粮油产品金龙鱼将中国粮油带上国际舞台。随着今年以来金龙鱼杯浙菜、川菜、徽菜民间厨艺大赛的举办,金龙鱼携手八大菜系领军大师,助力中国美食申遗活动获得广泛关注和多方支持。

据悉,首届金龙鱼杯鲁菜民间厨艺大赛于7月1日起公开征集报名,7月-9月已陆续在济南、烟台、东营、泰安、德州成功举办5场海选赛,15名晋级选手将于9月17日齐聚济南总



嘉宾一起为中国美食申遗加油点赞。

决赛,最终决出本届大赛的冠、亚、季军。

首届金龙鱼杯鲁菜民间厨艺大赛总决赛评选规则。采用“网友票选+现场评委”相结合的分打方式,满分100分,其中网友票选占比25%,现场评委打分占比75%,选手得分最高的前三名将获得总决赛冠、亚、季军。投票时间:9月5日08:00-9月10日08:00,扫描二维码,

为你喜欢的选手投上宝贵一票吧。

本报记者 李璟瑶

