

庆祝《周口晚报》创刊十周年

酒水餐饮业“节约·创新·发展”高峰论坛下月开幕



□记者 付永奇 梁照曾

本报讯 在《周口晚报》创刊 10 周年之际,由周口报业集团主办的酒水餐饮业大型高峰论坛——“节约·创新·发展”高峰论坛将于下月举行。届时,国内各大主流酒企、周口主流酒商、餐饮业老总将莅临论坛,共同探讨酒水餐饮业发展大计。

2013 年 12 月 22 日是《周口晚报》创刊 10 周年的庆典日,面对姗姗而来的创刊日,对于周口报业传媒集团的新闻人来说,我们内心充满了激动和自豪。我们的心中充满喜悦和温暖,我们的心中充满感恩和谢意,因为在晚报和报业集团发展的历程中,来自社会各界的关爱和支持,尤其是酒水餐饮行业诸多企业的鼎力支持,如苏酒实业、宋河股份、祥龙四五酒业、水井坊、泸州老窖、亿星集团、华富酒业等给予我们无穷的力量和信心。

作为周口的主流媒体,周口报业集团以《周口晚报》创刊 10 周年为契机,欲和酒水餐饮业的各大企业一道,谋发展,拓市场,树立远大的发展愿景,推动行业及周口经济社会更好更快发展。

为此,周口报业集团在《周口晚报》创刊 10 周年的庆典日子里,将举办以“节约·创新·发展”为主题的酒水餐饮业高峰论坛。届时,论坛将开展研讨行业如何实现资源整合、如何实现报企强强联

合、如何实现新的经济增长点等方面的话题,并邀请企业界人士为报业集团发展及周口晚报发展建言献策。

推动周口经济社会发展,做大做强行业市场,是我们报业传媒、酒水餐饮业、各大企业及社会各界人士的共同心愿。在此背景下,发展、创新是我们共同的话题和愿景,也是我们共同的目标和方向。在这个充满豪情和理想的季节,周口报业传媒集团欢迎各大酒企、餐饮名企莅临论坛,共谋发展大计。

周口报业集团酒水餐饮业“节约·创新·发展”高峰论坛活动报名及咨询电话:0394-8599376、8599369。

周口白酒排行榜	
NO.1 洋河天之蓝	NO.8 古井红运
NO.2 四五老窖 1949	NO.9 红花郎
NO.3 宋河 1988	NO.10 宝丰国色清香
NO.4 泸州老窖精品特曲	NO.11 沱牌窖龄特曲
NO.5 水井坊	NO.12 茅台迎宾酒
NO.6 泸州老窖特曲	NO.13 双沟青花瓷
NO.7 双沟珍宝坊	

(周口白酒排行榜名次依据各款酒获得短信投票数排列,本期截至 11 月 25 日 16 时)

“周口白酒排行榜”

邀请你投上神圣一票

周口酒民队伍庞大——位居全国省辖市前列。

周口酒品种类繁多——本地外地白酒超百种。

周口酒消费超前——多款名酒销量数第一。

周口酒民口味多变——两年喝倒三个酒牌子。

现在周口流行什么酒?请拿出手机为你所喜欢的白酒投上一票,让你的最爱登上我们的“周口白酒排行榜”。让广大市民从千万选票缔造的排行榜中,发现今天周口白酒市场的风向标。

短信格式:白酒名称(越具体越好)+投票理由(20字以内),发至 13839412578。“周口白酒排行榜”每周一更新,欢迎您的关注。

现在流行什么酒?

请看周口白酒排行榜

环境好 价格低

九弟生蚝新装开业

□记者 付永奇

本报讯 “又能吃到正宗的生蚝了!”来自某保险公司的四位女士,一进门就激动地说。11 月 18 日,经过两个月的装修,九弟生蚝在众多新老客户的期盼中开业。

九弟生蚝饭店已经有 10 多年的历史,是市区汉阳路众多饭店中的“常青树”,“好吃不贵”是广大顾客的真实评价。该店经理陈列很喜欢烹饪这一行,他走访过全国近百个城市、海岛、渔村,处处诚挚求教。他还建立了九弟菜肴研究机构,自主创新菜品。

他根据现代人对饮食口味的需求特点,结合滋补养生的保健原则,推出健康型新概念系列烧烤美食,受到了顾客的一致好评。2011 年,在周口市“莲花杯”烹饪技能大赛中,他制作的“九弟生蚝”作品让众多见多识广、拥有高级职称的评委眼前一亮,成为此次大赛中唯一获奖的海鲜菜品。来自我市名厨专业委员会的一位资深人士这样评价此菜品,“创新、原味、绿色、营养,能让人们品出大海的味道”。

为了让制作好的生蚝更符合周口人的口味,该店经常到济南、烟台、威海等地考

察,同渔民一起做生蚝,学习最原始的生蚝烹制方法,最近,陈列又到广州、深圳、湛江、潮州、汕头等地了解生蚝生长的环境习性。他们坚持以人民的生活饮食健康为发展方向,倡导“原味、本色主义”,博采众家之长,挖掘原味菜品的制作工艺精髓,不断开拓创新。陈列说,让食材的本味得到充分释放,让食客品味到原味菜品的纯正自然之美,是他一直以来的追求。

据介绍,在新装修的店开业期间,为回馈新老客户,该店开展了“每桌送烤鱼一条、粥全部免费”等感恩活动。

小贴士:生蚝学名牡蛎,著名的海产贝类,天然的养生佳品,素有“海底牛奶”之称。其历史悠久,在历朝历代,文人墨客对此都留下了很多典故佳话。从西汉元鼎年(公元 112 年)至今,民间就流传着这样一句佳话:“兴会不可无诗酒,盛宴当须有肥蚝。”

第三届酒业投资论坛在沪举行

近日,由中国酒类流通协会、上海国际酒业交易中心主办的第三届“酒业投资论坛”在上海举行。

与会专家认为,目前白酒需求基本饱和,产能过剩问题日益突出,短期内旺季不会来临,行业集中度提升与渠道扁平化将是趋势,白酒定价模式也由卖方市场向买方市场转变,高端白酒价格渐趋理性,经销商面临新挑战与机遇,需重视电商与公共平台新的商业模式。

中信证券食品饮料行业首席分析师黄巍表示,白酒行业发展具有一定的周期性,

目前行业已步入第二次调整期。多家企业第三季度经营压力显现,未来有一定增长空间的是酱香型和清香型白酒,高价位段竞争格局清晰,而未来,400 元以下的中低端白酒将会成为未来白酒行业增长的主力军,中低端白酒的销售增速有望领跑全行业。

上海国际酒业交易中心副总裁熊飞云表示,在原有的定价模式之下,酒企掌控价格话语权,通过持续的提价攫取行业暴利,价格虚高。酒企“远离”消费者,病态追求导致高端白酒市场的“非理性繁荣”。随着原

有的价值体系当中诸多非理性的因素被有效剔除,白酒行业从所谓的“卖方市场”转变到买方市场,酒企的对策是采取渠道扁平化的方式,尽量接近消费者。而经销商面对新挑战,应对传统经营模式和渠道进行改良和变通;厂商建立利益共同体,通过协作实现双赢;中小经销商之间相互整合,实现规模化经营;尤其是经销商和公共交易平台合作,可以形成一种类似于 O2O 商业模式,实现线上采购,线下(实体店)体验。

(华夏)

监督 热线

8599376 13839412578

就餐时不给发票;菜品中有异物;
被迫接受最低消费;油烟扰民;
假冒伪劣酒水;服务态度恶劣;
强制使用一次性消毒餐具;
.....

发现以上情况,请拨打监督热线电话,我们将在第一时间关注您的呼声,通过记者的调查与呼吁,引起有关部门的重视,让您的合法权益得到维护。