

我市餐饮行业触“电”抢市场

专家：“互联网+”时代更应以菜品质量为核心

□记者 任富强

本报讯 “互联网+”时代来临，遍布传统行业的每个角落，和别的行业一样，周口餐饮店老板们也纷纷触“电”抢市场，有的“牵手”团购网站，有的和打折网“联姻”，还有的干脆自己开起了餐饮微商城，做起了 O2O。

过半中型饭店触“电”

近日，记者走访市区多家饭店了解到，面对“互联网+”的大趋势，餐饮店老板大都对电子商务不排斥，相反很快就适应了这种新的营销手段。市区建安路一家饭店负责人张经理说：“我们去年就和一家团购网合作了，效果还不错。现在餐饮生意不好做，80、90 后已成消费新主力，他们喜欢手机、电脑订餐，用支付宝或者微信支付账单，如若我们没有开展这样的业务，岂不是损失很大？”

记者粗略统计了一下，市区至少八成以上餐饮店老板了解过电子商务，有过半的中型饭店已经触“电”，他们有的“牵手”团购网站，有的和打折网“联姻”，有的干脆自己开起了餐饮微商城，还有的餐饮店老板

甚至利用电子商务做起了 O2O。市区汉阳南路的一家火锅店就开展了网上火锅外卖和电话下订单业务，市民在线选购火锅菜品和数量，之后火锅店会派人带着菜品、锅具、餐具上门服务，市民足不出户就可吃到可口的火锅。

业内：“傍”上电商也不是万能

说起电子商务，市区某餐饮店从事外卖的老板葛女士表示：“我觉得餐饮店开展电子商务是一个必然趋势，但是受条件制约，它的推行范围比较小，在一线城市人员密集的地方效果可能很好。比如写字楼里的办公白领如果订餐要外卖，直接用手机微信或电脑就能够完成。但是像我们这样的小城市，效果并不太好。”

和葛女士一样，市区汉阳路一家中型饭店的韩经理表示：“电子商务只是一种营销渠道和手段，针对外卖还有一定效果。但是大中型的传统餐饮店往电商化转型，势必要增加互联网运营、送餐等新的运营成本。目前，餐饮店通过互联网或手机终端营销的不少，包括微信营销和团购，模式比较成熟，但这也不是万能的。餐饮店开展电子商务或参加团购，可以迅速占领消费者的心智，这

是一种品牌推广，但线上的成交量不高，主要成交还在线下。”

专家：“互联网+”时代更应以菜品质量为

核心
记者随机采访了几位市民。市民靳先生说：“电子商务的确很时髦，不过我只是通过电子商务了解自己家附近有哪些饭店，这些饭店有哪些主打菜等基本信息，但真正选择在哪家吃饭，我还是更愿意去线下亲身体验。”

周口资深餐饮人刘先生表示，目前的电子商务销售渠道对于餐饮企业效益的拉动尚不明显，而相应的投入却很大；电子商务本身目前也处于兴起阶段，特别是餐饮业的电子商务普及程度并不高，市民的需求也不明显，因此餐饮店老板也不必谈“电”色变，过分担忧电商冲击，相反更应该注重产品质量和服务提升。

周口时尚消费微信公众平台的微信网友“资深吃货”表示：“我个人觉得，餐饮行业没有必要盲目地往电商化转型，作为传统行业，尤其是餐饮行业，还是更应该保持重食材、重菜品、重服务的历史传统，因为这才是他们长期以来的核心竞争力所在。”

巴氏奶：一种更营养的牛奶

□记者 黄佳

本报讯 牛奶，一种富含钙、磷、铁、锌、铜、锰、钼的天然饮品。然而针对市场上众多牛奶，哪种更具营养？日前，记者采访了河南元朝牧场奶业有限公司总经理、周口市奶业协会秘书长张强了解到，市面

上的牛奶一般分为两种，一种是巴氏杀菌乳，也就是我们所说的巴氏奶，需冷藏保存，保质期 5 天左右；一种是超高温灭菌乳（简称常温奶），可常温保存，保质期较长。巴氏奶是用 72℃~85℃ 的温度，在规定的时间内对牛奶进行消毒杀菌处理所得的牛奶产品。因为这种牛奶从离开生产

线，到运输、销售、存储等各个环节，都要求在 4℃ 左右的环境中冷藏，防止里面的微生物“活跃”起来，所以在成本上其花费就要比普通牛奶多，因此零售价也较为昂贵。

由于巴氏奶是低温加工的，所以能够保持优质钙不变性，钙含量更高且更易被人体吸收，这也是为什么有很多人更愿意选择巴氏奶的原因。周口元朝牧场巴氏奶以本地新鲜生牛乳为原料，运送至奶站到居民手中不超过 24 小时，确保每瓶巴氏奶的新鲜安全。

酒祖杜康·陈州府酒
招商电话：13383940006
13137672777

皇宫国际婚纱摄影
尊贵 高端 潮流
电话 8662666
中州大道与步行街交叉口二楼

陈州府酒
人祖圣地
电话：13938054036

时尚消费微信公众平台



扫“时尚消费”微信平台，获取最新活动资讯

周口酒水微信公众平台



扫“周口酒水”微信平台，获取最新活动资讯

『太昊御酒·姓氏封坛』大师级力作盛大启幕

『传承』——源于太昊伏羲
“三皇五帝”为中华民族的人文始祖，太昊伏羲氏位居“三皇之首”，制定了姓氏，使中华姓氏自此起源，绵延至今。
“太昊御酒·姓氏封坛”酒，仰伏羲始祖之德，传承伏羲丰功伟绩，甄选优质精粮，传承传统老五甬之古艺，汲天地之精华，封藏陈酿，方成绵甜净爽，怡人舒适之琼浆。

『品质』——源于科学严谨
“太昊御酒·姓氏封坛”酒由国家级品酒大师，通过科学严谨的配方亲自调制的 63 度 50 斤太昊琼浆玉液，从原料选择到产品灌装，每一道工序都要求精益求精，每一坛酒都有“身份证”，使生产出的每一坛酒成为真正意义上的绿色食品、生态食品、放心食品。

『稀有』——源于百里挑一
科学、严谨的酿酒生产工艺，百里挑一、追求完美的极致理念，成就了“太昊御酒·姓氏封坛”酒香气优雅、绵柔醇甜、圆润细腻、爽净怡然的独特风味，是真正意义上尊贵的酒，是酒友们收藏馈赠的上等佳品。

『尊贵』——源于陶坛典藏
“太昊御酒·姓氏封坛”酒的储存包装全部采用陶坛，有效地促进了酒的自然老熟。通过储存、陈酿基酒、调味酒中的各种反应达到平衡，各种成分含量更加协调，香气优雅、口感舒适；另一方面酒体内长期而缓慢的各种生化反应，生成了一些新的微量成分，赋予了“太昊御酒·姓氏封坛”酒的酒体更舒适的复合香。

『品味』——源于极致享受
“太昊御酒·姓氏封坛”酒入杯后，晶莹、明亮、清澈无暇。轻啜一小口，缓缓铺满整个舌面，顿觉丰盈挺拔、醇厚绵软，滋味纯而细、爽而滑，酝酿于口中，清甜甘香缓缓释出，片刻酒味收敛，瞬间感到一丝回甜；咽下酒液，则余香渐渐而出；待酒味渐渐平和，感受余味悠远，沁人心脾。
“太昊御酒·姓氏封坛”酒，成功者的品质之选，幸福时刻的“醉”好见证，传承文化，封藏记忆，开启财富。

河南四五酒业销售有限公司 购酒财富热线：0394-8699979

新闻 热线

8599369 8599368 8599376

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。