啤酒涨价瞄准消费升级红利

正处在销售淡季的啤酒在寒冬里集体“升温”,迎来了十年里首次涨价。记者近日获悉,雪花啤酒、青岛啤酒从1月1日起对旗下产品进行调价,价格涨幅在5%~20%。对于涨价原因,雪花和青岛的调价通知中均表示,由于原材料价格上涨、人工成本增加、运输费用增加、环保税开征等原因,生产成本增加。记者走访发现,市场终端暂时未收到调价通知,但是燕京啤酒早在此前便对旗下瓶装普啤售价提高一元的调整。业内分析认为,原材料、环保税等成本的上升是此次啤酒行业纷纷涨价的重要原因,此外,消费升级带动了近十年没有普遍涨价的啤酒市场价格提升空间。

淡季提价

据了解,包括华润雪花、青岛在内的多家啤酒企业从1月1日起对产品价格进行了调整。

华润雪花啤酒发布调价通知,对包括雪花纯生、勇闯天涯、晶尊在内的9款500ml规格产品进店价格进行上调,幅度在2~10元/件不等,其中调价最高的绿雨500ml规格提价10元,终端建议零售价为12元/瓶。青岛啤酒方面称,由于面临包装材料价格上涨、成本增加等问题,公司拟对部分产品价格及费用进行调整,涨价部分产品平均涨幅不超过5%。

记者了解到,目前终端市场并未完全执行新价格体系。

事实上,啤酒涨价的趋势在去年就已经初露端倪。记者了解到,燕京啤酒在2017年11月下发了涨价通知,称从2017年12月1日起对旗下460ml的7度京本生啤酒进行提价,终端进货结算价格顺涨3元/箱,单瓶零售价格顺涨1元/瓶。

中国食品产业分析师朱丹蓬表示,企业选择淡季涨价,是需要有一个缓冲期,遇到了问题可以及时调整策略。随着消费升级和行业回暖,国产啤酒涨价是大势所趋,这番举动也有利于行业发展。

成本攀高

对于涨价原因,华润雪花啤酒在调价通告函中表示,主要是受“啤酒原材料及人工成本大幅上涨的影响”。而青岛啤酒也在公告中表述,面临包装材料价格上涨、生产成本增加等压力,拟对部分区域、部分产品进行价格上调,以消化成本上涨压力。

朱丹蓬表示,除了成本的大幅上涨导致啤酒提价,更多的是为了企业的中长期战略布局。近年来国内啤酒企业的生产费用不断上升,同时受到进口啤酒的市场挤压,导致啤酒行业利润过低。此次国内啤酒十年来首次涨价,将有利于整个行业发展。同时朱丹蓬指出,此次涨价的企业为知名品牌,针对部分消费基数大的中高端产品进行涨价,能够满足消费者对产品品质的需求,具有涨价的空间,也有利于增强企业的市场竞争力。

据悉,我国啤酒产业从2013年开始到2016年上半年产量连续下滑,直到2017年市场才有所回暖,但同时行业面临着原材料、生产成本、运输成本以及环保税等费用的增加,一定程度上限制了行业的发展。

高端开战

朱丹蓬表示,近几年进口啤酒占据国内市场大部分份额,消费者受到了进口啤酒价格高、优良品质的影响,对于啤酒价格上涨反应并不是很敏感。相反,消费者在国产啤酒涨价之后,将对啤酒的口感、包装和服务上更为重视。

据了解,目前各大啤酒企业针对产品包装、品牌构造和消费理念进行了战略布局,不断引入中高端产品。早在2008年青岛啤酒就开始走中高端路线,通过跨界合作推出定制系列新产品,采取更换包装的手段虏获年轻消费群体。雪花啤酒也采用了新LOGO,推出的脸谱系列产品与中国国粹文化相结合。珠江啤酒也在2015年针对高端市场推出了精酿系列产品。

业内专家表示,对于国内啤酒企业而言,能否让消费者在产品质量、服务定制等方面物有所得,满足消费者的需求和诉求是企业抓住市场回暖的契机,从而进军高端啤酒市场,打造个性化产品,迎来整个行业的持续发展。

(中经网)

■ 企业动态

福临门公开营养家食用调和油配方

本报讯 日前,中粮福临门发布旗下全新产品——营养家食用调和油,并公布该产品配方比例与营养成分,福临门营养家食用调和油是国内首款配方比例与营养成分双公开的食用油产品。

中粮集团党组副书记、总裁于旭波表示,中粮集团加速打造世界一流大粮商,做强做优做大粮油糖棉核心业务,在此背景下,中粮集团推出全新产品——福临门营养家食用调和油。

在营养家产品标签上,清晰标注了产品由37%玉米油、35%菜籽油、13%稻米油、10%花生油和5%亚麻籽油五种高端植物油调配而成。采用由中粮营养健康研究院、中粮油脂平台研发中心、中粮福临门食品营销有限公司共同创新研发的“营养环”配方工艺,优选中粮集团全产业链高品质原料,依靠适度精炼、恒温灌装、充氮保鲜及抗紫外线包装等多项技术,提升原料中维生素E、植物甾醇、谷维素和角鲨烯等营养元素保留率,锁存原生营养。

据中国粮油学会首席专家、油脂分会会长王瑞元介绍,食用油中的脂肪酸含量与比例是影响人体健康的关键因素,其中,α-亚麻酸和亚油酸两种必需脂肪酸只能依靠外界摄取补充。营养家调和油所含营养成分多样、比例均衡,符合最新DRIs指导原则,解决了脂肪酸组成和产品配方相协调的难题。

中粮福临门食品营销有限公司总经理王庆荣表示,福临门营养家食用调和油倡导营养升级、配方有数,致力于解决消费者不透明消费及“油要换着吃”的困扰。

■ 地方资讯

湖北餐饮业质量安全提升计划实施

为全面推进餐饮业健康发展,确保“舌尖安全”,湖北省食品药品安全委员会制定《湖北省餐饮业质量安全提升行动计划》。

《行动计划》明确了总体目标。到2020年,全省食品和食用农产品抽检总体合格率达到98%以上。打造百条餐饮服务食品安全示范街(景区)、千家餐饮服务安全示范店(放心食堂)。培育一批餐饮名店、名菜、名厨品牌。学校、养老机构等单位食堂、集体用餐配送单位和大型以上餐饮服务单位、餐饮消费集中区、网络订餐、旅游景区食品安全管理水平全面提升,食品安全量化等级B级达到80%。餐饮服务公众满意度达到80%以上。

为实现总体目标,《行动计划》提出开展推进餐饮量化等级提档升级、扩展“明厨亮灶”建设质效、深化餐饮服务示范创建、实施小餐饮升级改造工程、加强校园食品安全规范管理、提高养老机构食堂保障水平、强化农村餐饮食品安全综合治理、打造旅游食品安全廊道等八项行动。《行动计划》要求各级政府加大政策扶持力度,将餐饮业布局及基础设施建设纳入地方经济发展规划,促进餐饮聚集街(区、城)、特色街(区、城)的建设;大力发展早餐、快餐、团餐和网络订餐等大众餐饮服务形式,扶持和引导高端餐饮服务企业提供面向大众的餐饮服务,形成优质、便捷、经济的餐饮服务网络;加快推进餐厨废弃物、肉类加工废弃物和不合格畜禽产品的资源化利用和无害化处理,进一步完善“地沟油”治理长效机制等。

(湖北日报)

宁德进境冰鲜水产品指定口岸正式启用

从福建检验检疫局获悉,近日,一批台湾进境2.15吨冰鲜带鱼抵达宁德霞浦三沙中心渔港码头,经福建检验检疫局检验检疫合格评定后予以放行。这是霞浦三沙口岸进境冰鲜指定口岸获批以来首批进境冰鲜水产品。

据介绍,福建检验检疫局针对霞浦三沙进境冰鲜水产品指定口岸建设情况实施精准帮扶,安排专人多次进行现场技术指导,帮促霞浦三沙中心渔港码头完善基础设施和制度建设等工作,确保满足指定口岸验收和运行的相关标准要求。指导企业做好向我国境内出口冰鲜水产品的出口商或者代理商备案,对进口冰鲜收货人实施备案。同时,敦促冰鲜水产品进口商配备熟悉我国质量安全相关规定的食品安全管理人员,制定年度自主检查计划,对境外冰鲜水产品生产企业进行自主检查,评估确定合格供应商,确保进境台湾冰鲜水产品安全质量。

(中国日报网)