

“手搅豆浆”牵出永和门店乱象

引发轩然大波并不断发酵的永和豆浆“工作人员用手搅拌豆浆”事件,又有了新进展。永和食品(中国)股份有限公司(以下简称“永和食品”)5月13日发布声明,称涉事门店为假冒店。由此牵出永和豆浆被仿冒严重进而牵连正牌门店的后遗症。北京商报记者调查发现,仅北京可检索的29家永和豆浆招牌门店中,仅有8家是品牌官网备案的正牌店。经历类似情况的餐饮品牌其实并不在少数,尤其是在近年涌现一批网红餐饮后,催生出不少山寨甚至抢注商标事件,这也给餐饮企业敲响了重视知识产权的警钟。

食安风波

5月12日,网友爆料浙江义乌一家永和豆浆的员工直接用手臂搅拌豆浆一事引发热议。视频显示,一名身穿黄色上衣的工作人员正在用手臂搅拌桶内的豆浆,只见整个手臂都伸进桶内,搅拌过程中还有豆浆从桶内溢出。据了解,目前该店已被相关部门查封,案件正在进一步处理中。对此,记者尝试联系永和食品集团询问该事件相关问题,但电话一直无人接听。

针对部分媒体报道浙江省义乌市“永和豆浆门店”的员工用手搅拌豆浆事宜,永和豆浆官方微博5月12日22:46发布《严正声明》表示,系失实报道,称该门店是假冒的永和豆浆门店,目前永和食品(中国)股份有限公司在浙江省义乌市无永和餐饮门店。在声明中,永和豆浆还对浙江省义乌市江东市场监管部门对该假冒门店的查封处理表

示感谢。

紧接着5月13日下午,永和豆浆再发一份声明撇清与涉事门店的关系,并给出了山寨门店的工商注册具体信息。

这一回应也引起大量网友的关注和讨论,不少网友直言,早已经分不清楚哪家是真的永和豆浆,哪家是假的,就连家门口开了多年的永和豆浆也不知道是不是真的。

事实亦是如此,仅在北京就存在大量的假冒永和豆浆,何况在全国?5月13日,记者通过点评网站搜索发现,在北京市范围内共有29个名为永和豆浆的相关商户,其中商户名为永和豆浆四个字的有18家,名字中含有永和豆浆字样的商户有11家。记者进一步查询永和食品官网却发现,北京市范围的官网登记店铺仅有8家,并且这8家门店多为交通枢纽门店,少数几家非交通枢纽门店也没有开在北京的核心商圈区域,位置相对比较偏远。

一位不愿具名的从事中式快餐连锁经营的业内人士在接受北京商报记者采访时表示,永和食品发布声明虽然能够澄清违规餐厅并非永和食品旗下门店,但这些年永和豆浆被仿冒、滥用的情况已经十分严重,出现问题的门店也非常多,在此次事件之前登上热搜的加盟商自曝料理包事件的品牌名称为“和满居永和豆浆”,可见利用“永和豆浆”的品牌之多,出问题几率之高,这些其实都是永和食品当年商标维权不力留下的后遗症。

屡被“玩坏”

翻阅永和豆浆发展历程不

难发现,“永和豆浆”这一商标被“玩坏”早已不是第一次。

资料显示,永和豆浆泛指台湾新北市永和区中正桥一带以贩卖豆浆为主的早餐店。“永和豆浆”品牌是1982年由台湾弘奇食品有限公司创立餐饮品牌,1995年跨过台湾海峡,来到内地发展。随着永和豆浆品牌影响力的不断扩大,该公司于2009年12月正式成立——永和食品(中国)有限公司,并成立了上海弘奇永和餐饮管理有限公司作为永和豆浆国际连锁事业发展的中国区餐饮总部。截止目前,永和豆浆在官网可查询到的门店数量为281家,浙江省范围内36家,不包括此次的涉事门店。

但永和食品的发展过程中似乎一直伴随着商标纠纷,其中最受关注的就是“永和豆浆”和“永和大王”之间的商标纠纷。据了解,台湾弘奇公司于1995年在祖国大陆注册了“永和及稻草人图”商标。1996年,如今的永和和大王正式出场,在上海成立了一家上海永和豆浆大王餐饮有限公司,也是经营豆浆、油条类的快餐店,挂“永和豆浆大王”牌匾。1997年,这家公司经国家商标局获准,在第42类(餐厅、速食店、豆浆店等)成功注册了“永和大王”商标。为此,也引发了弘奇公司与之的商标纠纷,永和豆浆大王随即将门店牌匾改为“永和和大王”并沿用至今。

当时就有律师认为,台湾弘奇公司享有“永和及图”商标专用权,1997年,上海永和豆浆大王公司注册了“永和大王”商标。虽说“永和和大王”是注册在

第42类上的服务商标,但其商标主要应用于中式连锁快餐经营,与台湾弘奇公司的经营范围、消费对象几乎是重合的,很容易与后者的服务和产品相混淆,而且事实上这种混淆已经达到了非常严重的地步。

诚然目前永和食品与永和和大王都已经成为国内知名连锁餐饮品牌,但双方此次的商标纠纷并没有让“永和豆浆”假冒门店泛滥的情况得以好转,甚至在全国多地都出现了以“永和豆浆”命名的餐厅甚至餐饮企业,并且由于该名称中涉及到具体品类,导致使用相关名称的餐厅的经营品类十分相似,这也直接导致了消费者对于“永和豆浆”真假难辨。

商标后患

上述从事快餐经营的业内人士表示,永和豆浆出现年代较早,也是属于当时为数不多的连锁餐饮品牌,当时的市场环境以及涉及到商标的法律和规定还不够完善,且当时市场存在的信息不对称情况更为严重,永和豆浆即便在别的地方被侵权了,企业本身也很难感知,久而久之,永和豆浆四个字几乎成为了一个品类,到处都有永和豆浆,真假实在难以分辨,对于永和食品而言维权难度也已经非常大,所以出现类似情况,永和食品出了发布澄清声明外,都很难进一步回击,这其实是让很多餐饮企业都倍感无奈。

除了永和豆浆外,近两年国内餐饮市场涌现出一批自带流量的网红餐饮品牌,它们中

的多数都曾遇到过商标被侵权的问题。其中,从去年开始着力维权的鲍师傅此前商标被北京易尚餐饮管理有限公司抢注后开始大开加盟店,但北京易尚旗下的鲍师傅加盟店时常出现食品卫生安全问题以及雇人排队等负面消息,导致正牌鲍师傅屡受牵连。

中国食品产业分析师朱丹蓬表示,该事件出现在永和豆浆的山寨店内,说明永和豆浆在品牌顶层设计、知识产权保护力度以及稽查方面存在很大的纰漏。同时,在信息化的时代,假店的食品安全事件对于永和豆浆的品牌来说会带来一定负面影响,这对于企业在以后的经营管理和品牌维护方面也提出了更高的挑战。

山寨品牌的事情已经屡见不鲜,对于企业来说,关键在于经营主体应该健全商标保护、知识产权以及稽查制度,减小不法商人“钻空子”的机会。国家也应该加强对于山寨门店的处罚力度和监控力度,同时消费者需要提高鉴别能力,多方位同时发力才能有效的解决这类问题。

北京大成律师事务所律师尹晨表示,针对网红、知名餐饮品牌容易出现被仿冒的现状,尹晨分析,餐饮企业需要在保证产品质量的同时形成商标注册意识,因为餐饮企业所使用的商标成为注册商标后才能得到优先保护,法律有各种明确和完善的保护体系,知识产权是一种宝贵的无形资产,但餐饮等服务企业需要加强商标保护意识,否则后患无穷。

(中国质量新闻网)

生活指南

这几样食物不能放进冰箱?

冰箱差不多成了家家户户厨房的必备。对于暂时不吃的食物,人们会放进冰箱来延缓变质。最近,某媒体发布了一篇文章宣称《生活常识:十种食物不能放进冰箱》的文章,让人担心不已。而在媒体上,类似的说法早已有之,而且广泛流传。

文中所说的“生活常识”,是正确的吗?下面来一一解析。

淀粉类食物

放外面食物坏得更快

馒头、米饭、面包、面条、饺子等等中国人的主食,基本上都是“淀粉类食物”。一时吃不完的,大家都是习惯性地放进冰箱。

文中所说不能放的理由是“放进冰箱中,会加快其变干变硬的速度”,这并没有什么道理。“变干变硬”是因为水分蒸

发,跟放不放冰箱无关。不放进冰箱而是放在常温下,会“变干变硬”得更快。而且,常温下适合细菌生长,食物会坏得更快。

正确的做法:

- 1.尽量做到“吃多少就买多少”“吃多少就买多少”,而避免储存需求;
- 2.如果吃不完需要保存,可以用保鲜膜封好再放冰箱。

鱼类

除活鱼外,其他鱼必须放冰箱

文中说“冰箱中的鱼不宜存放太久”“鲫鱼长时间冷藏,鱼体组织就会发生脱水或其他变化”,都跟“鱼类不能放冰箱”完全是两码事。

“不宜久放”自然没什么不对。但这不是针对“冰箱中的鱼”成立,而是冰箱冷藏室中的

任何食品都成立。用这个理由来说“鱼类不能放进冰箱”完全是偷换概念。实际上,杀死的鱼如果不放冰箱而是放在常温下,那么会很快变质,风味口感下降,细菌迅速增长。

所以,除非是活鱼,否则一定要放进冰箱。如果短期内不食用,那么就需要放进冰箱冷冻。

药材

细菌量和是否受潮取决于包装

文中说,药材不宜放冰箱的理由是“和其他食物混放时间一长,不但各种细菌容易侵入药材内,而且容易受潮”。

这个理由也很牵强。是否受潮取决于包装,如果密封好了自然也就不会受潮。而“和其他食物混放时间长”会导致“细菌

侵入”更是“欲加之罪”。冰箱只是一个低温环境,跟常温环境相比细菌可能还要更少一些。何况,环境中的细菌是否“容易侵入”,还得看是否密封包装。

实际上,很多药材都已经干燥到细菌无法生长的程度,不放冰箱确实也不会腐坏。但是,药材中的许多“活性成分”并不稳定,会缓慢地发生变化。放在冰箱中,反应速度还会更慢一些。

西红柿

未熟透的西红柿不适合放冰箱

文中说“西红柿经低温冷冻后,肉质呈水泡状,显得软烂,或出现散裂现象,表面有黑斑,煮不熟,无鲜味,严重的则腐烂”。前面说的是“低温冷冻”的后果,而“腐烂”则要微生物生长才能导致,在“低温冷冻”下微生物是

不能生长的。

准确地说,是“西红柿不适合放冰箱”,而不是“不能放冰箱”。原因是,超市里的西红柿通常是提前采摘的,并没有完全成熟。在存放中,西红柿里的酶还在继续作用,产生风味物质。放进冰箱之后,酶的活性被抑制,风味物质就不能合成了,等到此前合成的风味物质散失之后,西红柿就会变得淡而无味。

如果西红柿已经很成熟,将要开始变软,那么放进冰箱可以更好地保持住口感,也就“有必要”放冰箱了。此外,西红柿有一层致密的表皮,在一定程度上能够抵御细菌的侵袭,所以不放冰箱也不容易腐坏(当然放了就更不容易腐坏)。但如果是切开的西红柿,那么就很容易被细菌污染,从安全的角度考虑,就应该用保鲜膜封起来放进冰箱了。(报摘)