

千商云集湘潭 共话酒业70年

七十年峥嵘岁月,七十年风雨征程。

日前,规模空前、具有独立知识产权品牌的行业盛会——“2019中国千商大会·岳塘酒业峰会”在湖南湘潭开幕。来自全国各地的酒业专家、学者、智力咨询、策划大咖、酒企、经销大商和媒体记者代表齐聚湖南湘潭,共话中国酒业发展七十年的光辉历程,探寻中国酒业未来的发展方向。

大咖云集 共话酒业辉煌历程

此次大会由中国酒类流通协会、中国副食流通协会、中国诗酒文化协会、中国酒业新闻网共同主办。

中国酒业70年的发展历程堪称“风云激荡”。从彼时普通老百姓很难喝到酒,到今天中国白酒成为世界产量最大的烈性酒,中国拥有全球最大的啤酒产业,是世界第五大葡萄酒消费国。70年来,中国酒业凭借强大的生命力,借助中国经济的高速发展,成为世界最重要的酒类生产国之一,并进入到每一个中国人的生活中。

70年间,无数的智慧和力量奉献在酒业,为中国酒业的发展奠基。一代代酿酒人的技术总结和创新,让中国酒业从传统酿酒作坊向工业化、现代化演变,掀起了中国酒业崭

新的历史篇章。

第十二届全国政协常委、河北省原省长季允石,重庆工商大学原校长杨继瑞,中国军事科学院博士生导师、中共中央政治局集体学习授课人之一、中央电视台《百家讲坛》开国大典主讲人、中央电视台军事频道周末开讲主讲人江英,中国副食流通协会会长何继红,中国酒类流通协会常务副会长刘员,中国副食流通协会副会长王筱斌,中国副食流通协会白酒专业委员会专职副会长陈铁锤,国家白酒评委、著名白酒专家王贵玉,著名白酒专家胡义明,湘潭市政府副秘书长苏国军,湘潭市岳塘区区长陈爱民,湘潭市岳塘经济开发区党工委书记刘小伟等领导嘉宾齐聚岳塘,共话酒业辉煌。

《难忘中国酒业70年》是重庆工商大学原校长杨继瑞主旨演讲的内容。杨继瑞认为,新中国成立70周年,我们取得的成就是非常巨大而辉煌的,酒业同样如此,在产量、品牌、科技、模式、机制等方面,都发生了翻天覆地的变化。生物工程、智能酿造、资本运作、企业制度、大数据应用的商业模式创新等都形成了中国酒业的灿烂与辉煌。

数据显示,高端白酒的增长是两位数以上,利润增长超过了销售总额的增长。随着经济的发展,同样,也会启动

和带动另外一些二线三线的品牌跟进,这是一个大的趋势,我们要致敬时代发展的70年,致敬酒业发展的70年。

致敬时代 见证酒业发展未来

在“2019中国千商大会·岳塘酒业峰会”上,备受业界关注的《献礼70年——2019中国酒业白皮书》首发亮相。

2019年是新中国成立70周年。70年里,中国酒业作为时代的深度参与者和最大的受益者之一,紧抓历史机遇,奋力拼搏,坚守品质,传承创新,成就了自身辉煌。为更好地了解消费者,透析品牌发展的潜力,《白皮书》从各个时期的技术攻关、科研创新、营销革新、消费转型等方面详细记述了中国酒业在70年时间内的发展变迁。

如今,白酒行业已经进入了“后调整时代”。“强者愈强、弱者愈弱”的“马太效应”日益形成,一线白酒企业通过产品系和价格带的扩展实现了挤压式增长,中小白酒企业的市场份额被逐步挤压,产品和品牌进一步向一线企业聚焦。

白酒行业振兴靠什么?中国食品安全工程白酒大数据研究院杨宏恩认为,一靠竞争力,二靠话语权,但核心是靠竞争力,靠中国白酒企业竞争力的整体提升。

随着互联网、云计算等新

兴技术的迅猛发展,大数据作为一个新工具已经进入到社会的各个领域,毫无疑问,我国酒业的大数据时代已经到来,正在深刻影响和变革整个行业的生产方式、消费方式、交易方式等。可以预见,未来大数据与白酒行业的结合,也必将对白酒的生产、流通与消费产生巨大的影响。期间,杨宏恩还发布了《中国白酒企业竞争力指数蓝皮书》,并首发《中国白酒企业竞争力大数据蓝皮书》。

不忘初心 科研攻坚成就辉煌

在中国酒业的发展历程中,永远离不开酒业科研专家孜孜不倦的钻研攻关,没有他们辛勤的付出,中国白酒不会更纯、更香。在中国千商大会上,先后颁发了第一届、第二届终身成就奖,授予数名酒行业中的泰斗、大师终身成就奖。

在“2019中国千商大会·岳塘酒业峰会”开幕式现场,季允石为曾祖训、王贵玉、胡义明颁发了第三届中国酒业终身成就奖。

“首创白酒色谱分析法发明‘点滴测试法’,被誉为白酒分析鼻祖,为浓香型白酒产业发展做出了卓越的贡献。受命于一穷二白的年代,从业60多年,他一直推崇以科研的力量照耀中国酒业前行,作为一

名‘80后’,他退而不休,让美酒更好地满足人们的美好生活,是他关注的焦点。”这是曾祖训的颁奖词。

“他从北山黑水间走出,毕生钟情于酿造科技事业,他是第五届全国评酒会白酒专家组成员,见证了中国酒业的壮阔历程,他勇于尝试、敢于创新、精于实践,以高瞻远瞩的战略眼光,为东北白酒振兴献计献策,他首创大连酒文化博物馆,倡导酒文化的魅力呈现,为白酒产业的健康前行保驾护航。”王贵玉的颁奖词让与会代表为之敬佩。

“他坚信天道酬勤,用青春谱写酒业发展蓝图,躬就业数十载,用热血浇灌酒业新成长;他坚信,创新是驱动发展的第一要素,把脉市场新方向,制造消费新亮点;他说,中国酒业要不断融入国际化理念,才能真正地走向世界,拥抱全球市场。”这是胡义明的颁奖词。

“在中国酒业的高质量发展之年,中国千商大会·岳塘酒业峰会将为酒业带来丰富的资源和优势,为中国酒业走向世界提供创新思维。中国千商大会创新形式、丰富内容、激荡思想,充分发挥好平台作用,将为中国酒业的发展作出更大贡献。”中国千商大会组委会办公室常务副主任韩文友说。

(《华夏酒报》)

夜间经济效果显现 外卖夜间订单明显提升

本报讯 中国饭店协会外卖专业委员会、美团研究院20日联合发布的《中国外卖产业调查研究报告(2019年上半年)》显示,中国外卖产业上半年市场规模保持较快增长,约为2623亿元(人民币,下同)。夜间外卖消费订单占比明显提升。

在近期中国多地政府出台繁荣夜间经济的政策措施影响下,中国外卖消费时段也从午餐、晚餐双高峰向全时段扩展,夜间消费(晚18点至凌晨6点)订单占比明显提升。

《报告》显示,今年上半年美团外卖夜间消费在全天消费中的占比高达35.7%。这是外卖品类日益丰富、配送越来越快捷便利化、餐饮商户延长营业时间等多种因素的共同作用。

《报告》认为,今年上半年,品类扩张、用户消费习惯养成、夜间经济发展、区域下沉、家庭小型化成为外卖产业新的增长点和助推器。此前,移动互联网数据检测平台Trustdata发布报告预计,2019年中国外卖全年的交易金额将从

2018年的4613亿元增长到6035亿元,名义增长30.8%。

《报告》研究发现,中国三线及以下城市成为外卖产业新的增长点。今年上半年外卖产业新增用户中三线及以下城市的占比达到了44.2%。

《报告》显示,当前外卖消费以美食和甜点饮品为主,外卖品类从餐饮正在向非餐饮拓展。2019年上半年快餐小吃在美食品类中占比高达69%,其次为西餐、地方菜、海鲜烧烤、日韩料理等。

《报告》指出,随着中国智能配送系统的发展,中国外卖产业的即时配送能力不断提高,外卖的服务场景由餐饮拓展至生活超市、生鲜果蔬、医药健康、鲜花绿植等多个品类。

《报告》认为,中国外卖产业经过前几年的快速增长后出现一些新趋势:产业发展重心从需求侧向供给侧转换;产业增长模式由“红利驱动”转向“效率驱动”;外卖产业生态边界扩大,上下游产业伙伴增多等。(中国新闻网)

川菜经典面点小吃制作工艺规范正式发布

本报讯 9月21日从2019全球川菜产业发展高峰论坛上获悉,作为我国最有影响力的四大菜系之一,川菜的经典面点小吃制作工艺规范正式发布,发布方世界餐饮业联合会希望通过促进川菜标准化,以实现其产业化和国际化。

根据该规范,川菜经典面点小吃是指在较长时间内广为流传、民众认可度很高,能体现川菜烹饪技术特色和文化内涵,具有典范性、代表性意义的川味小吃、点心,其中包括担担面、甜水面、四川凉粉、酸辣粉等10种面点小吃。规范对这些面点小吃在主要食材、制作工艺及感官评价等方面均明确了详细要求。

“只有实现了标准化,川菜才谈得上产业化和国际化,也能更好促进川菜在国际上的发展和川菜优秀文化的传播。”四川旅游学院院长卢一认为,规范的发布有利于顾客,特别是不了解川菜的外国顾客知道川点制作过程及特点;便于在国外从事川点制作的厨师掌握

传统技术;也有利于监管部门实现过程监督。

据了解,川菜是中国最有影响力的四大菜系之一,发源于历史上的四川和重庆一带,有着“一菜一格,百菜百味”的美誉。除了正餐,如今大川菜的概念还包括火锅、冒菜等小吃。

四川美食家协会会长麦建玲认为,以川菜为代表的中式料理是世界美食的代表之一,但因为派系繁多,缺乏标准化操作,往往是千人千味。大部分餐馆依靠大厨的手艺,临场发挥,很难保持口感的稳定性。“菜品不能保持稳定就很难实现标准化操作,不利于规模化经营,导致不少餐馆尤其是国外中餐馆难以做大做强。”

论坛现场,不少在国外从事川菜行业的代表纷纷认为人才短缺是川菜在国外做大做强遇到的最大难题。麦建玲认为,这恰恰说明了川菜要走出去必须要标准化,对厨师进行标准化教育,并逐渐研究制定川菜国际化标准。