

2021 中国创展会在莞举行,低糖零食受青睐

新快报讯 记者杨英杰报道 日前,2021 第二届中国食品品牌创新发展大会暨粤港澳大湾区食品博览会在东莞·广东现代国际展览中心举行。

本届创食展由中国食品工业协会与东莞市人民政府联合主办,旨在进一步做大做强粤港澳大湾区食品工业,促进中国食品行业转型升级和效益提升。

本届展会在粤港澳大湾区及国内各省引起了广泛关注,来自全国各省市 300 余家企业及采购商参加了展会。有多家东莞本地食品企业携带最新产品积极参展,如徐福记、华美、新盟、广隆蛋挞、百味佳等,也有包括中粮、光明乳业、东鹏特饮、元朗、津威等一大批重点名牌龙头企业及机构参展。

记者在展会现场看到,东莞本土连锁食品品牌广隆蛋挞王设计了近百平方米的特装展位参展,现场有以蛋挞、新卡通 IP“小隆人”为主题的打卡点,

吸引了不少意向加盟商预约参观洽谈。“莲蓉等传统广式月饼已经有很多月饼厂家在推,公司选择走差异化路线,用绿豆沙+蛋黄推出好吃健康的月饼新品种。”广隆蛋挞王创始人、总经理张灶金表示,传统美食也要紧跟消费潮流,广隆蛋挞王创新推出的帝王月饼,自 2015 年上市以来,每年都有 40%—50% 的增长。

据介绍,广隆蛋挞王创立于 2001 年,目前在全国四个省份开设近 400 家门店,是珠三角地区门店数最多的连锁烘焙品牌,蛋挞产品日均出炉 10 万个。在展会上,广隆蛋挞王向到场人员展示了门店明星产品——北海道吐司以及由广隆自主研发的帝王月饼。帝王月饼因低糖少油吸引了众多客商驻足拍照分享和品尝。

在展会现场,食品品牌徐福记以非油炸、0 脂肪、乳酸菌等系列新品全新亮相。据介绍,徐福记品牌在更健康化、

年轻化的产品创新上正在加速拥抱市场新变化,近期更宣布张哲瀚作为徐福记沙琪玛全新代言人。

消费趋势的变化催生了健康功能性零食的新赛道。早在 2020 年,徐福记就推出 0 脂肪的茶妍轻冻可吸果冻,针对年轻白领女性,加上网红果茶口味和高颜值,上市以来深受女性消费者青睐。

减糖也已经成为流行趋势,并且成为增长最快的健康饮食方式。为了顺应这一趋势,徐福记已提早布局。从推出的熊博士无糖棒棒糖,到减糖 26% 的凤梨酥,再到减糖 30% 的沙琪玛,通过减糖产品战略步步渗透各大拳头品类,拓宽了减糖零食的销售和食用场景。徐福记公关总监高卫东表示,“消费者越来越关注健康,我们希望消费者在享受美味的同时又能打破消费障碍,甚至有更多的减糖选项可以供各年龄层的消费者选择。”

新华保险 向河南捐赠 1000 万元

记者昨日从新华保险东莞中支公司获悉,7 月 30 日,新华人寿保险股份有限公司宣布,将通过新华人寿保险公益基金会向河南省捐赠 1000 万元,用于支持河南抗洪救灾及灾后重建工作。

面对河南省近期严重灾情,新华保险迅速落实中投党委要求,第一时间成立以党委书记、首席执行官、总裁李全为组长的重大灾害应急响应领导小组与理赔专项处置工作组,全面部署防汛、防疫、慰问、公益等相关工作,启动重大理赔 I 级应急响应,面向客户发布八项应急服务举措,畅通服务渠道,并组织一线党员干部和销售队伍投身抢险抗灾、灾后重建和复工复产,为防汛救灾贡献新华力量。此外,新华保险河南分公司党委拟向河南受灾地市捐赠价值 30 万元的物资,目前第一批 10 万余元物资已发放至郑州、新乡等 5 个受灾较严重的地区。河南分公司全体党员干部、全体员工及销售队伍捐款 254703 元,捐助物资 14.33 万元,以实际行动帮扶受灾群众。

截至 7 月 30 日,新华保险已完成 5 起理赔。公司将密切关注灾情动态,发挥保险保障功能,践行作为国有控股和央企直管的世界 500 强企业的使命。

(王宽)

信诚新兴产业基金孙浩中： 碳中和背景下新能源 产业机会将层出不穷

8 月 3 日,新能源板块在经历剧烈调整后,8 月 4 日,新能源板块王者归来。站在当前时点,新能源板块是否还有机会?未来市场风格将如何演绎?年内混合基金收益第一的信诚新兴产业基金经理孙浩中给出了自己的答案。

在孙浩中看来,未来新能源板块细分领域龙头投资价值突显。在行业大幅扩张情况下,这些细分领域龙头短期景气度较高,同时短期的业绩兑现度也很高。碳中和趋势势不可挡,机会将层出不穷。

上投摩根景气甄选 混合型基金即将首发

据悉,上投摩根景气甄选混合型基金将于 8 月 11 日起重磅首发,届时,投资者可通过中国银行等代销渠道、上投摩根直销中心及官方网站进行认购。

据了解,上投摩根景气甄选混合型基金将依托上投摩根的研究平台,自上而下选择空间大、增速快的高景气行业,自下而上布局护城河比较深的龙头公司。同时将根据行业景气度变化及时调整仓位,控制下行风险,以期实现最优的投资回报。投资比例上,该基金股票资产占基金资产的比例为 60%—95%。

“码”上解决问题！东莞首批城市服务码上线

新快报讯 记者杨英杰报道 近日,在莞城、大朗、清溪、沙田等地,不少公厕、垃圾转运站、路灯等公共设施上都贴上了大小一致的二维码。原来,这是东莞首批城市服务码上线了。

今年,东莞城管深入推进“城管进一线 服务面对面”工程,并依托智慧城管二期工程建设,推出“城市服务码”,推动问题发现更全面,处理更及时,管理更精细,使信息和物件的空间地理坐标更高效地衔接。

千万别小看这一个小小的二维码,它的用处可多着呢。微信扫码或搜索进入“城市设施服务码”小程序后,可以看到,首页界面内主要分为“两个一键”和四大板块。一键点击上报问题,一键点击找到“片长”,系统会精准定位,扫码者可选择直接上报“脏乱差”等问题,也能通过“片长直通车”,一键与定位区域的片长语音对话。

四大板块主要为城市服务地图、新闻公告、市民广场和积分排行。其中,点击进入城市服务地图,小程序就



会根据使用者所在的位置显示出周边的路灯、户外健身设施、垃圾箱、公厕、公园、地下通道等城市公共设施、设备信息。走在路上,有了这个小程序,再也不用担心临时找不到厕所了,心血来潮还可以找一找就近的公园逛一逛。而在“市民广场”,群众可以就任何城市管理问题进行监督和建言,使问题得到快速高效的处理。

近期,根据城市“六乱”、公共厕所脏污、垃圾转运站异味等常见城市管理问题的发生规律,在市城管局的统一部署下,樟木头、虎门、莞城、大朗等地已作为试点开始行动,工作人员到镇内人流高峰处、公共厕所、垃圾转运点安装激活城市服务码。截至 8 月 1 日,全市超 500 个城市服务码已完成安装。

“山河宴遇品鉴会”推介 三湘四水美食

近日,历时 12 个月,由水墨田塍打造的珠三角首家园林庭院餐厅,6000 平方米超豪华雅致庭院在南城水濂山亮相,一场别出心裁的“山河宴遇品鉴会”也同时举行。

走进庭院内,一路潺潺流水声相伴,悠然自乐,山石重叠,喷泉清爽,现代高雅风和复古庭院风巧妙结合,为食客提供更高端舒适的用餐体验。

每个包间,采用落地窗式设计,可以一边用餐,一边观赏门外的小桥流水,惬意至极。

水墨田塍创始人梁政斌董事长在品鉴会上与来宾分享历时约 1 年打造出水墨田塍·湖湘河鲜,主办方专注餐饮三十载,坚持“食材好,味道才好”的理念。遵循“不时不食”的自然规律,三湘四水,深入食材原产地,从田园到餐桌,80% 的时令蔬菜来自湖南乡下,用水墨的匠心精神,做好每一道菜。

水墨田塍主打的“三泡辟谷鱼”,一泡天然湖水、二泡湖水隔离休养、三泡过滤井水,断泥腥、舍脂肪、离环境、留其鲜,因为断、舍、离,所以河鲜更鲜。(田晓震)



美食介绍

汉寿甲鱼焖土鸡：

甲鱼,来自拥有辽阔水域的滨湖水乡湖南汉寿县,而洞庭湖畔则在汉寿最高处,无污染,富含硒,得天独厚的地理环境造就了远近文明的河鲜之王。

剁椒辟谷大鱼头：

源自广东河源的万绿水库大头鱼,纯净的湖水,丰富的矿物质,一级的水质孕育了美味的河鲜,再经过湖水、泉水、井水,30 天的吊养瘦身,断泥腥,舍脂肪,离环境,鱼肉更鲜甜。