

呷哺呷哺缘何翻台率下降?

目前凑凑火锅已经成为公司“第二高增长曲线”

羊城晚报财经评论员 戚耀琪

财经辣评

老坛酸菜制品曝出老问题 企业标准与监管同等重要

2022年央视3·15谈及食品安全违法违规行为,点名“湖南插旗菜业有限公司”。插旗菜业为多家知名企业代工酸菜制品,也为一些方便面企业代工老坛酸菜包。插旗菜业官网显示,公司与统一、肯德基、麦当劳等一大批知名企业建立了产品代工和原料直供等方面的战略合作关系。于是一众大牌企业纷纷中招,或者撇清,或者致歉,总之都希望尽快从舆论的泥潭中走出来。

这个问题曝光出来的,本质来说,并不新鲜。它至少引发两个思考:第一个,大牌国际化企业与本土的供应商之间,基本的食品安全与卫生标准是不是能够达成;第二个,本土民间传统饮食与政府监管标准的对接问题。

就第一个问题而言,已经高度工业化和标准化的现代食品工业,应该从供应到生产形成一个严密的闭环。供应商的卫生和安全如果不能和企业生产工艺标准对接,那么这样的供应商是不能采用的。这样一来,势必就会“失去”一些具有风味特色的传统食品及口味,又或者让传统的显得不那么传统和地道。这就是很多国际化企业本土化、个性化过程中必须面对的博弈。诸如榨菜、酸菜这些口味的佐料食品,不是国际企业必须采用的。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

就第二个问题来看,本土民间传统饮食在制作手段上是参差不齐的,对于小微企业,即使不用人脚,用人手也是难免的。这就和街头早餐店的道理一样。如果要去分析小店的人是不是卫生规范,食用油是不是合格,油条是不是有超标成分,菜上送的萝卜干脏不脏,甚至豆浆的来源是不是有问题,那么十有八九是能查到问题的。那么政府监管应该达到什么样的程度和密度?诸如酸萝卜、咸榨菜的传统制作一直都是人手加作坊制作的,那么该不该封禁?所谓老坛酸菜,想想都知道这种生产和贮存环境,根本就不可能是现代化干净净发酵出来的。所以市场是要接受虚有其名但是卫生合格的产品,还是真的坚持要老坛那个味道,同时要承担饮食不洁的风险?

着眼长远来看,大牌企业如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

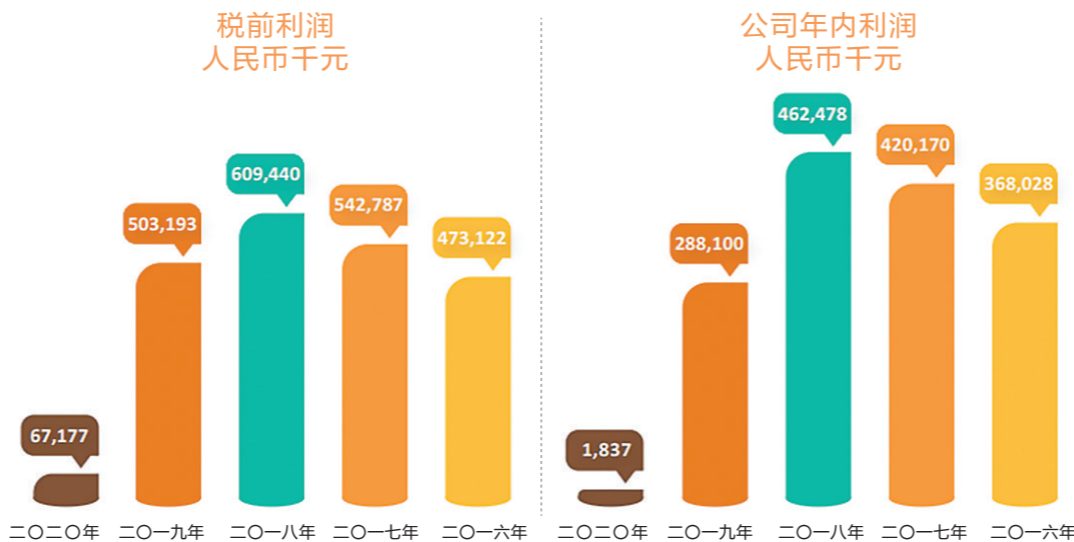
如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。

如果希望自己的品牌不受损害,首先就得得以现代企业标准来进行筛选,包括筛选供应商和筛选原料。否则在复杂的国情下,可能的触角越长,不可控的可能性就会越多。关键是无检测是不是合格,这种酸腐食品还不能吃,消费者基本是吃不出来。如果不是靠镜头曝光,而且视觉上很恶心,那么类似问题是很难发现的。同时,政府对于传统食品及其制法,还是要订立标准,推动传统工艺的逐步转型。尽管现代企业必须采用。企业本来只要采用最简单的一小包脱水蔬菜,那是没风险的。如果要采用特色佐料,那么就要立高标准来进行筛选,甚至让特色变得索然无味,那怕被消费者批评不是熟悉的那个味。



文/图 羊城晚报记者 孙琦曼 实习生 严思鑫

“连锁火锅第一股”呷哺呷哺宣布了上市以来的首次年度亏损。近日,呷哺呷哺发布业绩预告表示,去年实现营收61.5亿元,同比增长约13%;预计去年净亏损2.75亿至2.95亿元,而2020年净利润为1149万元。报告显示,产生净亏损的主要原因包括全年关闭约230家餐厅导致的长期资产一次性亏损,以及因为部分餐厅经营业绩下滑而导致的计提减值亏损,合计约2.2亿元。此外,还有部分地区餐厅仍受新冠肺炎疫情无法充分营业。



A 为何一边关店一边开店?

本次预告当中,呷哺呷哺称去年关闭了约230家门店。但同时,预告也称,为继续提升品牌影响力及降低费用率,在2022年度,呷哺呷哺新开门店选址将采取更审慎的态度,计划继续开店156家。呷哺呷哺为何一边关店一边开店?去年8月,重新上任CEO的呷哺呷哺创始人、董事长贺光启表示,经过市场走访,发现呷哺呷哺部分门店存在严重的选址错误导致亏损,决定关闭200家亏损门店,包括全国多个城市的亏损门店。自创办以来,呷哺呷哺门店大部分集中于北方地区。对比其主要竞争对手海底捞,呷哺呷哺的门店分布有着南北方市场失衡的现象。呷哺呷哺在2020年年报中表示,2021年将集中开发华东、

B 口碑下滑让翻台率急降

创立之初,呷哺呷哺凭借切入“小火锅”这一空白市场后迅速兴起,于2014年在香港上市,成为“连锁火锅第一股”。但从2015年起,受火锅市场竞争加剧、小火锅客单价低但人工成本、房租成本高等因素制约,小火锅模式遭遇瓶颈,至2019年,呷哺呷哺的净利率从10.80%下滑至4.80%。瓶颈之下,呷哺呷哺开始一边大肆扩张,一边寻求品牌转型。子品牌“凑凑火锅”的火爆给了呷哺呷哺转向中高端火锅的信心。在飞速扩张的同时,呷哺呷哺调整了菜品的价格,客单价水涨船高,从2015年的46.80元涨至2020年的62.30元,翻台率却越来越低。原本走“亲民”路线的呷哺呷哺价格不再“亲民”,在点评软件中,大量顾客抱怨其价格上涨。品牌的口碑下滑,让消费者开始抛弃呷哺呷哺。记者梳理了各年财报数据发现,2016年至2020年,呷哺呷哺餐厅的翻台率分别为3.4倍、3.3倍、2.8倍、2.6倍、2.3倍。而在巅峰时期,其部分门店的翻台率一度高达7倍。2021年11月30日,贺光

C 凑凑有望力挽狂澜?

到了12亿元。2020年,门店仅有140家的凑凑火锅营收达到16.87亿元,贡献了31%的总收入;去年上半年,凑凑火锅营收已接近11.26亿元,占总收入已经超过36%。贺光启曾表示,凑凑火锅已经成为呷哺集团的“第二高增长曲线”。不过,就在2021年4月,一手创办凑凑火锅的张振伟卸任凑凑CEO,自主创办“谢谢锅”品牌,以“涮+烤+酒饮”的模式对标中高端火锅市场,目前已在全国拥有5家门店。而原CEO创办的新品牌不过是凑凑和呷哺呷哺在目前火锅市场中众多竞争对手的其中之一。据企查查数据,2020年前三季度新注册企业5.06万家,同比增长4%,但99%的火锅相关企业注册资本集中在100万元以内,市场中度较低,大量新企业还在涌入。目前,火锅的赛道已经越来越激烈,呷哺呷哺作为老牌企业,亟须找到一条属于自己的长期发展路线。

味干拉面连亏之后迎来盈利

分析人士指出,公司目前整体还处于1.0时代

文/图 羊城晚报记者 丁玲

似乎没人说得清,消费者是从什么时候开始对味干拉面失去兴趣的。作为面食赛道的初代网红,从1997年靠着大骨熬汤的拉面产品定位在内地的迅速走红,到2007年顺利登陆港交所,再到2010年门店数量突破500家,味干拉面一度有过风光时刻。但随着2011年骨汤造假事件爆发、2018年前财务总监利用职务便利挪用公款案被公之于众、近期味干拉面餐饮服务(深圳)有限公司被曝拖欠税款等负面新闻频频被曝出,味干拉面处境不可谓不尴尬。深陷亏损泥沼同时,股价也一蹶不振,截至3月16日收盘,收报1.11港元。

迎首次盈利但仍存隐忧

与此同时,去年以来,面食赛道备受资本关注,市场上崛起了和府捞面、遇见小面、五爷拌面及陈香贵等新兴面条品牌,高瓴、碧桂园创投、绝味等纷纷入局。初步统计,短短一年间,就有10亿元以上资金进入这一领域,其中和府捞面更已计划境外上市。在强烈对比之下,不得不让人思考,味干拉面何以至此,其发展历程又给赛道上的后来者们提供了哪些经验和教训?这几天,味干拉面发布了2021年正面盈利预告,预计集团2021年净利润为500万至4000万元,这算是近几年来味干拉面为为数不多的“好消息”,毕竟2020年全年公司净亏损7786.8万元。对此,味干(中国)董事会认为,集团财务表现较2020年同期为佳主要归因为:一是收入较去年上升;二是关闭亏损门店以改善整体盈利能力。数据显示,其线下店铺已从2019年的799家降至2020年的720家。那么,曾经风光无限的“拉面第一股”何以走到关闭亏损门店以改善整体盈利能力这一步?回顾味干拉面的发展历程,1996年,味干拉面创始人潘懋看



门店突出“大骨熬汤”卖点

应建立自身发展护城河

值得一提的是,新面食赛道IPO的“第一枪”和府捞面也因食品安全问题引起了业界的关注。2021年7月,一位顾客在上海的一家餐馆吃饭时,发现座位下有一只死老鼠。7月10日,和府捞面通过官方微博向该店发现死老鼠致歉,称将对此事进行深刻反思。此前的公开信息显示,和府捞面上海公司于2014年至2020年多次因虚假宣传和食品安全问题受到处罚。近年来,多个知名连锁餐饮品牌因食品安全、店面卫生而“爆雷”。对于连锁餐饮品牌的食品安全问题,朱丹蓬向记者表示,品牌一方面会因资本的介入而